

Leitbilder

entwickeln und
umsetzen



Wege zu einer nachhaltigen Agrar- und Ernährungskultur

Die Schweisfurth-Stiftung fördert seit 1985 innovative Ansätze in Wissenschaft und Bildung, die einer zukunftsfähigen Kultur und Wirtschaft Bahn brechen können. Allem voran stehen dabei die nachhaltige Regionalentwicklung durch systemare Innovationen in der Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -vermarktung.

Dem Verbraucher über Jahrzehnte weitestgehend entfremdet, verfehlen nach Überzeugung der Stiftung Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung heute immer mehr ihren Sinn: Statt gesunde wohlschmeckende Lebensmittel ökologisch verträglich zu erzeugen, werden Massen möglichst billiger, zunehmend denaturierter, häufig durch Schadstoffreste verseuchter Rohstoffe und Nahrungsmittel produziert – auf Kosten des Klimas, der Biodiversität und der Überlebenschancen kommender Generationen. Nicht erst seit BSE, Maul- und Klauenseuche, dem Nitrofen- oder anderen Futtermittelskandalen haben die Konsumenten begonnen, ihren Nahrungsmitteln zu misstrauen.

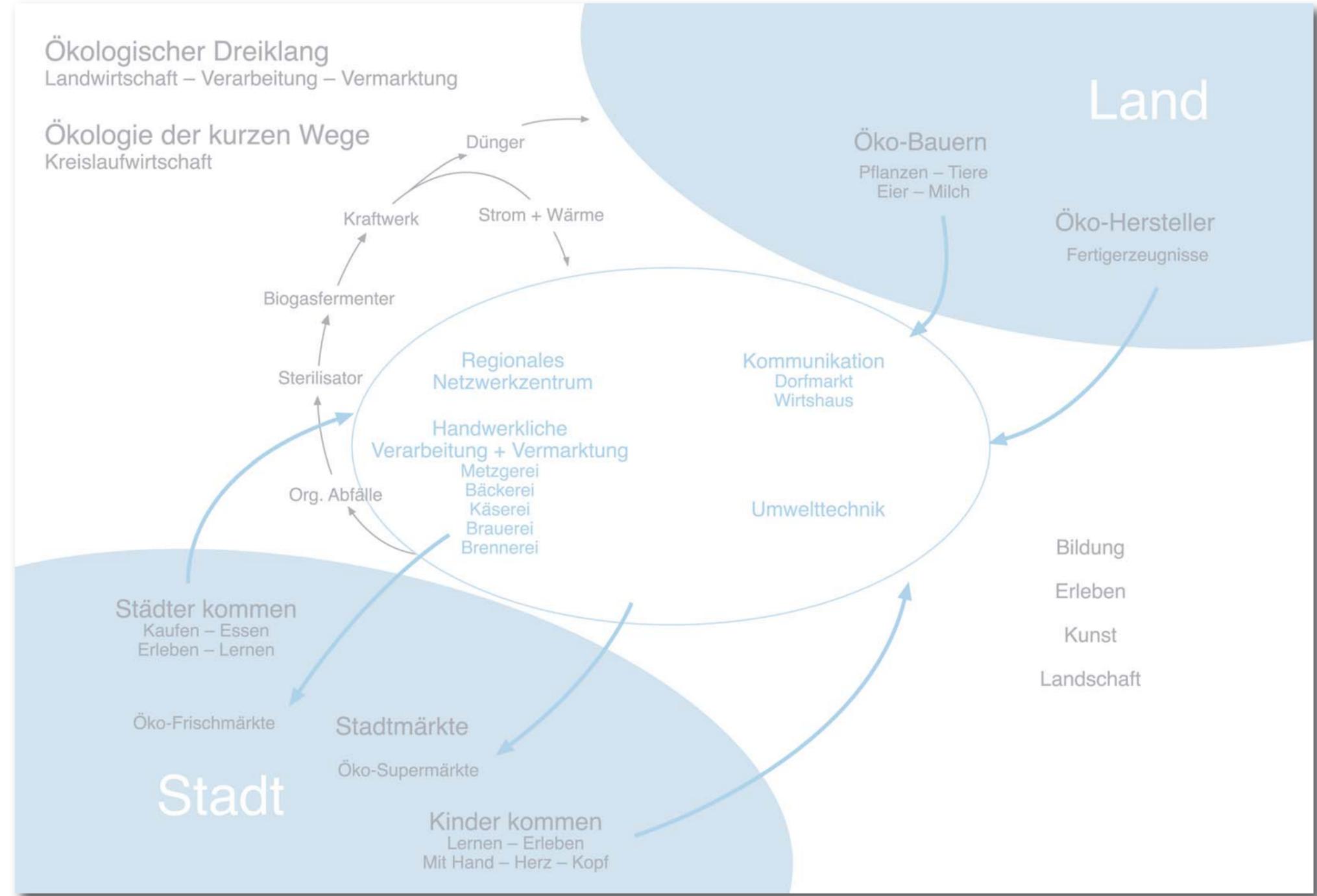
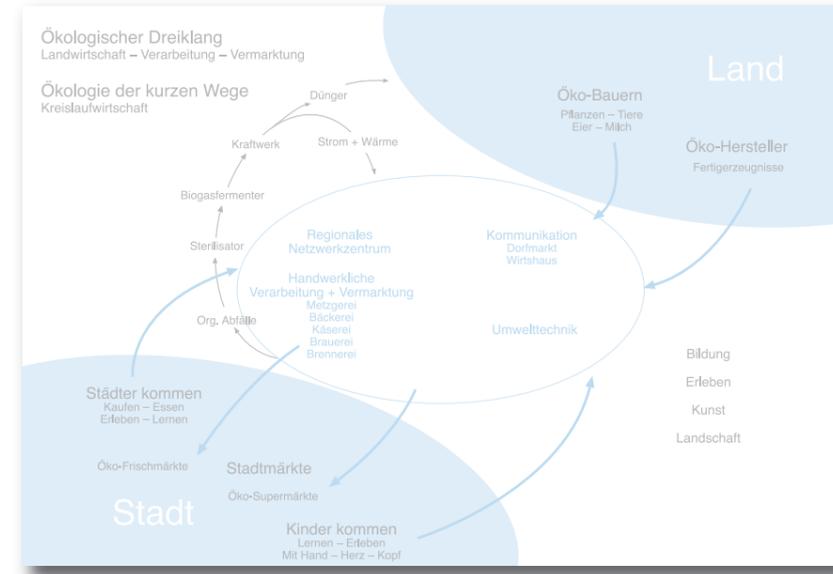
Die nachhaltige Agrar- und Ernährungskultur strahlt in alle Bereiche des Lebens und Wirtschaftens aus. Zukunftsfähig sind kulturell fundierte, ökonomisch rentable, regionale Entwicklungen des Agrar- und Ernährungssystems, die nicht nur gesundheitliche, sondern zugleich ökologische und soziale Dimensionen wiederbeleben und innovativ integrieren. Dies ist eine zentrale Herausforderung für unsere Gesellschaft, aber vor allem: eine große Zukunftschance.

Um diese Zukunftschance realistisch zu umreißen, hat die Stiftung ihr 1989 im Rahmen des Agrar-Kultur-Preises erstmalig formuliertes Leitbild im Förderjahr 2000/2001 vollständig neu formuliert.

Die Autoren des Leitbildes „Wege zu einer nachhaltigen Agrar- und Ernährungskultur“ präsentierten ihre machbaren Zukunftsvorstellungen zur Renaissance der Lebens-(Mittel)Qualität durch eine Ökologie der kurzen Wege: (v.l.n.r.) Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Karl Ludwig Schweisfurth, Prof. Dr. Meinolf Dierkes

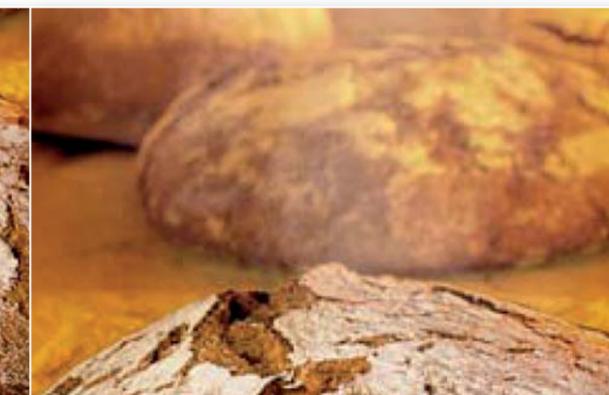
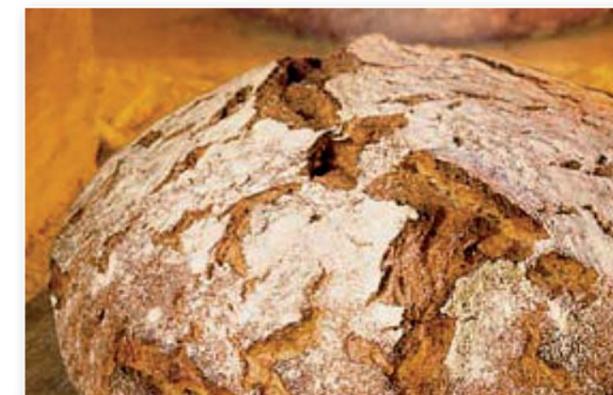
Das Leitbild für eine nachhaltige Agrar- und Ernährungskultur wurde in folgende Sprachen übersetzt und mit Partnerorganisationen in den entsprechenden Wirtschaftsräumen breit kommuniziert:

- China, 2003.
- Frankreich, 2003.
- Polen, 2003.
- Rumänien, 2003.
- Russland, 2003.
- England / USA, 2004.
- Spanien, 2005.
- Thailand, 2006.



Die Schweisfurth-Stiftung hat sich vom Beginn ihrer Tätigkeit der Wertevermittlung verschrieben: Handwerklich, Biologisch, Slow, Regional und Fair sind neben der Steigerung des Tierwohls in der Nutztierhaltung, einige der Werte, um die es in der Stiftungsarbeit geht.

Werte werden in Gemeinschaften gelebt. Deshalb hat die Stiftung die Zusammenarbeit mit Branchenverbänden gesucht, wie dem Deutschen Fleischerverband und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Das, was Gemeinschaft werthaft verbindet und eine wünschenswerte, erreichbare Zukunft darstellt, wird in der Regel in Leitbildern erfasst. So hat die Stiftung mit den beiden Dachorganisationen des Lebensmittelhandwerks Branchenleitbilder und Arbeitshilfen zur Umsetzung in der betrieblichen Praxis entwickelt und bis auf Innungsebene die Leitbild-Vermittlung unterstützt.



Leitbild des Deutschen Bäckerhandwerks

Die Branchenphilosophie zum Unternehmenserfolg vor Ort



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Bäcker-Handwerks-Kultur

Von der Branchenphilosophie zum Unternehmenserfolg vor Ort

1. Wir betreiben ein sympathisches Handwerk für anspruchsvolle Verbraucher.
2. Wir gestalten Zukunft, indem wir handwerkliches Können und Wissen verantwortlich und kreativ mit neuen Techniken und innovativen Verfahren verbinden.
3. Wir sind Meister darin, mit Fantasie, Geschick und Liebe wertvolle, wohlschmeckende Back-Werke herzustellen. Die Zutaten hierfür suchen und prüfen wir mit Sorgfalt.
4. Die Wünsche unserer Kunden spornen uns an, bedarfsgerechte Lösungen zu entwickeln.
5. Wir bedienen individuell und mit Bäckergarantie die modernen Lebensstile: Abwechslungsreich und köstlich für Außer-Haus und für die bequeme Versorgung oder den stilvollen Ess-Genuss zu Hause.
6. Handwerkliche Meisterqualität machen wir täglich frisch für unsere Kunden erlebbar.
7. Wir geben Nachbarn gute Arbeit, bilden sie zukunftsorientiert aus und weiter. So eröffnen wir Lebenschancen.
8. Wir engagieren uns in unserer Innung für eine gemeinsame Zukunft des Bäckerhandwerks.

Leitbild des Deutschen Bäckerhandwerks

Bäcker-Kultur
Tradition bewahren,
Innovationen verwirklichen

Unsere Meisterschaft
Natürlich täglich das Beste

Heimat, Handwerk, Herzlichkeit
In der Region aktiv

Stark vor Ort
Wirkungsvoll als Branche

besser, wir backen das Brot.
DIE DEUTSCHEN BÄCKERMEISTER



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG

Demobetriebe gesucht

Schriftliche Fassung des Leitbildes vorgelegt – „Kein Schnellschuss“

Bochum (gk) – „Mitarbeiter haben am Leitbild des Deutschen Fleischerhandwerks Praktiker aus allen Teilen Deutschlands, Verbandsfunktionäre und Geschäftsführer“, machte Prof. Franz-Theo Gottwald zu Beginn seiner Ausführungen während der Matinee in Bochum deutlich. Dort legte der Professor an der Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät der



Prof. Franz-Theo Gottwald hofft, mit dem Leitbild des Fleischerhandwerks etwas Positives anzustoßen. Foto: Kudella

Humboldt-Universität Berlin und Mitglied der Schweisfurth-Stiftung in München einen ersten schriftlichen Entwurf vor (siehe Kasten). Das Leitbild beschrieb er als Landkarte, auf der viele konkrete Wege angedeutet seien, aber jeder Betrieb seinen eigenen Weg selbst suchen und finden müsse. Ziel aller Wege sei, die Stärken und Vorteile des Metzgerhandwerks herauszustellen, sich von den Mitbewerbern, beispielsweise im SB-Bereich von Supermärkten, abzugrenzen und die Einbindung in die Region mit Erzeugung, Verarbeitung und Verkauf noch deutlicher zu machen. Zudem könne die Umsetzung des Leitbilds der Beginn eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses im Betrieb sein.

Leitbild des Deutschen Fleischerhandwerks

Unser Stolz: Fleisch- und Wurstwaren, Kostbarkeiten für das Leben, natürlich, regional, edel, mit meisterlicher Kunstfertigkeit und Sachverstand, unverwechselbar vom Fleischerhandwerk hergestellt.

Unser Streben: In allem Handeln kooperativ und kommunikativ, geleitet von Respekt und Verantwortung.

Bauern und Fleischer – natürliche Partner für den respektvollen Umgang mit dem Leben
Die Qualität unseres reichhaltigen Produktsortiments beginnt beim Bauern. Unsere Nähe zur Landwirtschaft ist entscheidend für eine tierechte Haltung und Fütterung sowie für kurze Transportwege. Das Wohl des Tieres steht im Vordergrund. So können wir Geschmack, Fleischqualität und Frische mitbestimmen. Als handwerkliche Fleischer sind wir Vermittler zwischen den Bedürfnissen der Landwirte und denen der Verbraucher: Faire Preise und natürliche, ehrliche Produkte!

Schlachtung und Verarbeitung – unsere Meisterschaft
Wir vertrauen in das über Jahrhunderte gepflegte und konstant vertiefte Wissen unseres Handwerks. Besonnen nutzen wir moderne Technik und entwickeln innovative Verarbeitungstechnologien. Wir geben unseren Erzeugnissen Zeit, zu reifen und sich geschmacklich zu entfalten. So können wir schonend und sorgsam Roh- und Zusatzstoffe einsetzen sowie Sicherheit und Transparenz garantieren.

Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges, exquisites Fleisch-, Wurst- und Imbissangebot. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen, regionalen Rezepturen als auch von zeitgemäßen Ernährungsbedürfnissen inspirieren. Auf Anforderungen des Marktes können wir schnell und flexibel reagieren.

Das Fleischer-Fachgeschäft – Kultraum für feinste Produkte und bekannte Kunden
Die handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren präsentieren wir in unseren Fachgeschäften mit Liebe und Stil. Verkauf bedeutet bei uns immer auch offene und persönliche Beratung. Wir wissen um die ernährungsphysiologische Qualität von Fleisch und Wurst. Wir wählen passende Zuschnitte und Produkte und geben fachliche Empfehlungen für die kulinarische Zubereitung. So wecken wir Lust auf ehrliche Frische, große Geschmacks-Vielfalt und echten Genuss. Gemeinsam mit unserem Verkaufsteam vermitteln wir an der Theke Freude und Stolz auf den Beitrag unseres Handwerks für die Esskultur. Das Gespräch mit den Kunden ist Quelle für immer wieder neue Produkt- und Service-Ideen.

Fleischerhandwerk – Vitalität für die Region
Unsere Kooperationen und Netzwerke mit Landwirten, Zulieferern, Kunden und Kollegen stärken die regionale Wirtschaft. Mit bester Aus- und Weiterbildung schärfen wir unser Profil und geben Mitarbeitern und dem Nachwuchs Perspektiven. Mit unseren soliden Betrieben vor Ort tragen wir wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung und gestalten den Markt. Wir treten selbstbewusst und aktiv auf. Als Repräsentanten eines starken Fleischerhandwerks engagieren wir uns für die erfolgreiche Zukunft unserer Branche. Kollegiales Miteinander prägt die Innungs- und Verbandszusammenarbeit. Mit der individuellen Umsetzung des Branchenleitbilds geben wir der „f“-Marke ein Gesicht in unserer Region.

Entwurf, 2. Fassung (Oktober 2007), von Prof. Franz-Theo Gottwald und Andrea Klepsch.



Bauern und Fleischer – Partner für den respektvollen Umgang mit dem Leben

Die Qualität unseres reichhaltigen Produktsortiments beginnt beim Bauern. Unsere Nähe zur Landwirtschaft ist entscheidend für eine tierechte Haltung und Fütterung sowie für kurze Transportwege. Das Wohl des Tieres steht im Vordergrund. So können wir Geschmack, Fleischqualität und Frische mitbestimmen.

Als handwerkliche Fleischer sind wir ehrliche Partner sowohl der Landwirte als auch der Verbraucher: Faire Preise und natürliche, hochwertige Produkte!

Erfolg mit Leitbildern

Eine Arbeitshilfe für Fleischer-Fachgeschäfte



Das Deutsche Fleischerhandwerk



Schlachtung und Verarbeitung – unsere Meisterschaft

Wir vertrauen in das über Jahrhunderte gepflegte und ständig verteilte Wissen unseres Handwerks. Wir setzen Roh- und Zusatzstoffe schonend und sorgsam ein. Wir garantieren Sicherheit und Transparenz. Besonnen nutzen wir moderne Technik und entwickeln innovative Verarbeitungstechnologien. Unserem Erzeugnisraum geben wir Zeit zu reifen und sich geschmacklich zu entfalten.

Mit Ehrgeiz, Begeisterung und Kreativität schaffen wir ein vielfältiges, exquisites Fleisch- und Wurstangebot sowie hochwertige Imbissmöglichkeiten und Mittagesseln. Hierbei lassen wir uns sowohl von traditionellen, regionalen Rezepturen als auch von zeitgemäßen Ernährungsbedürfnissen inspirieren. Auf Anforderungen des Marktes, z. B. in der Außer-Haus-Verpflegung, können wir schnell und flexibel reagieren.



Dialogpartner Agrar-Kultur
Gemeinnützige Gesellschaft zur ökologischen Entwicklung von Landwirtschaft, Handwerk und ländlicher Kultur mbH
Eine Initiative der Schweisfurth-Stiftung

Dr. Franz-Theo Gottwald
Geschäftsführer
Südliches Schloßrondell 1
80638 München
Telefon: 0 89/17 18 26
Telefax: 0 89/17 18 16




ökologische Qualität

Um Agrar-Kultur und ökologisch Regionalentwicklung in der Praxis langfristig und intensiv zu fördern, wurde auf Initiative der Stiftung 1994 die Dialogpartner Agrar-Kultur gGmbH gegründet, eine gemeinnützige Gesellschaft zur ökologischen Entwicklung von Landwirtschaft, Handwerk und ländlicher Kultur.

Die Gesellschaft wollte insbesondere durch Planung, Beratung und Fortbildung in folgenden Bereichen Initiativen entwickeln:

- Ökologische Landwirtschaft und Landschaftsgestaltung
- Ökologische Bearbeitung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Regionale Vermarktung ökologisch erzeugter und verarbeiteter Lebensmittel
- Aktivierung ökologischer Leistungspotentiale im ländlichen Raum (Energieversorgung, Tourismus und Öffentlichkeitsarbeit)
- Dorferneuerung

Die Dialogpartner Agrar-Kultur gGmbH verfolgte ihre Zwecke überwiegend in Zusammenarbeit mit Initiativen aus ländlichen Regionen, wobei die Tätigkeit der Gesellschaft in erster Linie auf die neuen Bundesländer gerichtet war.

In dem Vermarktungsprojekt des Beratungsrings Ökologische Landbau e.V. in Eden-Oranienburg z.B., entstanden unter Leitung der Dialogpartner Agrar-Kultur Konzepte für die Getreidevermarktung ökologischer Betriebe in den neuen Bundesländern. Ferner wurden Milch und Milchprodukte sowie Käse aus 144 Hofkäsereien gemeinsam vermarktet. Entsprechende Fortbildungsveranstaltungen für Hofkäser und Hofbäcker wurden angeboten. Das Projekt strebte eine Zusammenarbeit unterschiedlicher Partner in der Vermarktung an.

Mit regelmäßigen Gesprächsforen bot die Dialogpartner Agrar-Kultur eine Plattform für Unternehmer, die aus unterschiedlichen Branchen kommend ökologischen Fragen nachgehen wollten. Experten, die seit Jahren einen ökologischen Betrieb führten, brachten ihre praktischen Erfahrungen ein. So entstanden Dialoge, die neue Ansätze für ökologisches Handeln in Projekten und Unternehmen, in Politik wie Verwaltung ermöglichen.

Die Herstellung ökologischer Lebensmittel setzt fundiertes Wissen voraus. Die Dialogpartner Agrar-Kultur erarbeitete zusammen mit erfahrenen Fachleuten Handbücher für Handwerker, Landwirte und Lebensmittelhersteller. Die Reihe „Ökologische Qualität“ eröffnete ein Handbuch zur ökologischen Fleischverarbeitung. Weitere Handbücher für die ökologisch orientierte Gastronomie, für Bäckereien, Brauereien, Molkereien und Käsereien folgten. Ökologische Verarbeiter konnten damit ihre Kenntnisse ausbauen, konventionelle Verarbeiter wurden auf einen Einstieg in die ökologische Lebensmittelherstellung vorbereitet.

Natur- und Mitweltlernen
für **Kinder** und
Jugendliche

Nur eine dünne Zeltwand trennt die Kinder nachts von der Natur, sie hören es rascheln, sausen, quieken. War das ein Schwein oder ein Hase? Eine Woche lang leben die Kinder zwischen den Tieren und Pflanzen und stellen ihre Lebensmittel selbst her. Dabei helfen ihnen die Erfahrungen der Alten, der Expertinnen und Experten. Nach einer Woche verstehen die Kinder zum Beispiel, dass ein Huhn ein besonderes Tier ist, das neugierig seine Umgebung erkundet. Sie erkennen, dass kleinste Lebewesen Mehl und Wasser zu Sauerteig vergären und dass viele Hände gebraucht werden, um eine Gruppe von Menschen zu versorgen. Sie lernen gemeinsame zu planen und zu entscheiden, damit die notwendige Arbeit erledigt wird und alle Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner am Ende eines Tages versorgt sind.

Im „Dorf für Kinder und Tiere“ können sich Kinder und Jugendliche, Schulklassen und Gruppen durch eigenes Erforschen und Handeln selbst in einer Gemeinschaft und in der Natur ausprobieren. Sie erfahren sich als ein beurteilendes und entscheidendes Individuum, das die Gesellschaft wesentlich gestalten kann. Ihre Erfahrungen helfen ihnen, Verantwortung für sich und andere sowie für eine nachhaltige Zukunft zu übernehmen.





Die jungen Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner lernen vernetzt zu denken sowie vorausschauend zu planen und zu handeln. Damit erwerben sie Kompetenzen, die für ein zukunftsfähiges Handeln in der Gesellschaft notwendig sind. Abstraktes Wissen zu biologischen und biochemischen Zusammenhängen wird durch emotionale Erfahrung und ein Erleben mit allen Sinnen zu begreifendem Lernen. Die Woche ermöglicht den Kindern bei den alltäglichen Aufgaben elementare Begegnungen in der Gemeinschaft und in der Natur zu haben.

Das „Dorf für Kinder und Tiere“ folgt vier Grundprinzipien, die elementare Erfahrungen möglich machen:

- Eigenverantwortliches, nachhaltiges Landwirtschaften und Leben,
- Eigenhändige Herstellung gesunder Lebensmittel,
- Gemeinsame Organisation eines solidarisches Arbeitsalltages,
- Generationenübergreifendes Lernen.







Nicht die Pädagogen und Pädagoginnen zeigen den Kindern die Arbeiten in der Landwirtschaft, im Garten und in der Lebensmittelherstellung, sondern hauptsächlich die Experten und Expertinnen. Sie begleiten die Kinder und geben ihre jahrelange Berufs- und Lebenserfahrung und ihr Wissen weiter. Grundlegend bei diesem "Dialog der Generationen" ist das gegenseitige voneinander Lernen. Denn nicht nur die Jungen lernen, auch die Alten erfahren etwas über die Gedanken, Freuden, Sorgen und Wünsche der jüngeren Generation. So entstehen Gespräche über früher und heute.

Das generationenübergreifende Lernen ermöglicht den Kindern

- verschiedene Berufsfelder kennen zu lernen
- ältere Menschen zu respektieren
- handwerkliches Wissen zu erlangen

Das generationenübergreifende Lernen ermöglicht den Älteren

- erfahrungsgebundenes zukunftsfähiges Wissen weiterzugeben
- die Sorgen, Wünsche und Freuden der Kinder kennen zu lernen
- ihre Lebenserfahrungen weiter zu geben, ihre Werte zu vermitteln und so aktiv die Gesellschaft von morgen mit zu gestalten







Das „Dorf für Kinder und Tiere“ baut auch auf Bildungserfahrungen auf, die in der Schweisfurth-Stiftung von 1995 bis Ende des Jahres 1998 im Lerngut Sonnenhausen e.V. gesammelt wurden.

Um ihrem in der Satzung verankerten Bildungsauftrag verstärkt nachkommen zu können, hatte die Schweisfurth-Stiftung im März 1995 ein eigenes Bildungswerk ins Leben gerufen und dessen Aufbau gefördert. Seit diesem Zeitpunkt veranstaltete das „Lerngut Sonnenhausen“ als eigenständiger, gemeinnütziger Verein Lehrgänge, Vorträge, Seminare und Tagungen, in denen Mitweltbewusstsein, ökologisches Handeln und nachhaltiges Wirtschaften gefördert wurden.

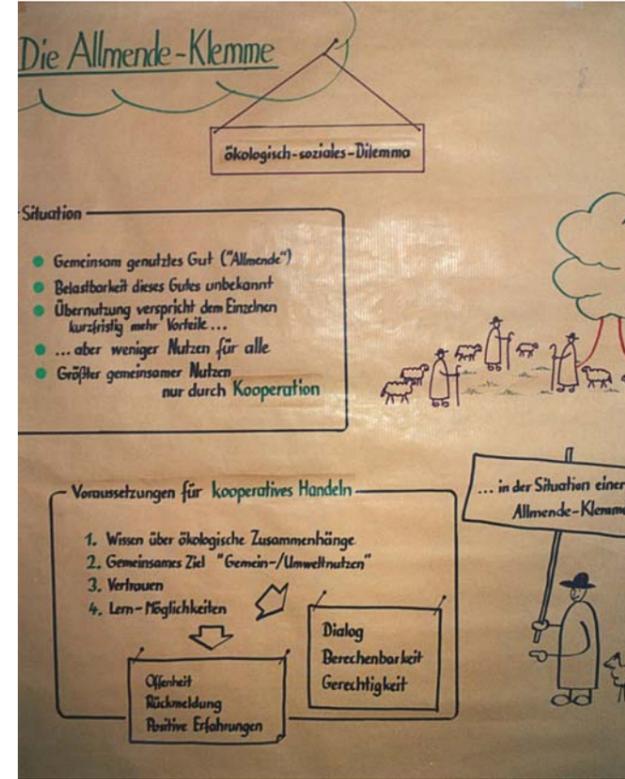
Die Veranstaltungen im Lerngut Sonnenhausen richteten sich an unterschiedliche Zielgruppen und berührten folgende Themenbereiche:

- Ökologische Landwirtschaft und artgemäße Tierhaltung
- Ökologisches Lebensmittelhandwerk (Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung)
- Gesundheit und Ernährung
- Landschaft und Garten
- Nachhaltiges Wirtschaften
- Kunst geht in die Natur
- Bewusst-Sein

Bereits 1995, im ersten Jahr des Bestehens, konnten 52 Veranstaltungen im Bildungswerk angeboten und mit insgesamt 1320 Teilnehmern durchgeführt werden.

Neben dem eigenen Bildungsangebot wurden die Räumlichkeiten des Lernguts an Firmen, Institutionen und Trainer vermietet, die den Ideen des Lernguts Sonnenhausen, der Schweisfurth-Stiftung und der Herrmannsdorfer Landwerkstätten nahestanden und deren Anliegen teilten.





Aus der Arbeit des Lernguts Sonnenhausen e.V.



**Ökologische
Landwirtschaft und
Lebensmittelverarbeitung**

– zum Anfassen,
Kennenlernen,
Mitmachen



Für eine neue Agrar-Kultur

**Bildungswerk Herrmannsdorfer
Landwerkstätten am Kronsberg**
als gemeinnützig anerkannt
Debberoder Str. 61
30539 Hannover
Tel. 05 11-51 50 02 00
Fax 05 11-51 50 02 10
e-mail: bildungswerk@leb.de

LAND

**BILDUNGSWERK
HERRMANNSDORFER**
Landwerkstätten am Kronsberg

Im Jahr 2000 wurde dann das Bildungswerk Kronsberghof GmbH in Hannover mit der Ländlichen Erwachsenenbildung Niedersachsen gegründet, das eine ähnliche Bildungsphilosophie verfolgt.





Die ganzheitlichen Bildungsmöglichkeiten werden auch von anderen Organisationen gerne genutzt, z.B. von der Bürgerstiftung Herten, die seit 1999 jährlich Schultyp übergreifend eine Gruppe junger Menschen zur Berufsfindung in die Herrmannsdorfer Landwerkstätten und nach Sonnenhausen kommen lässt. Dort begegnen sie dann auch den Kindern, die im „Dorf für Kinder und Tiere“ eine Woche verbringen



Denken für die Zukunft

In den Räumen der Schweisfurth-Stiftung finden seit 1991 Vortragsreihen, Symposien und Workshops statt. Die Veranstaltungen befassen sich durchweg mit den wissenschaftlichen, politischen und kulturellen Herausforderungen, die gemeistert werden müssen, um im 21. Jahrhundert Mitwelt verträglich, generationengerecht und nachhaltig innovativ zu leben und zu arbeiten. Sozial-ökologischer Wohlstand wird dabei ganzheitlich ausgelotet.

Was ein „neuer Wohlstand“ im einzelnen und für den einzelnen bedeutet, wohin die Reise also gehen soll, ist nicht leicht auszumachen. Es dürfte ein lang anhaltender Such- und Umgestaltungsprozess anstehen, der gleichermaßen individuelle wie gesellschaftliche Anstrengungen erfordert. Auf dem Hintergrund der derzeitigen Debatte über „Zukunftsfähigkeit“ und nachhaltige Entwicklung lässt sich jedoch aus unterschiedlichen Blickwinkeln die Richtung bereits angeben, in der eine neue, umfassende Form von individuellem und gesellschaftlichem Wohlstand zu finden ist.





*Fachsymposium anlässlich des
20-jährigen Jubiläums* der Schweisfurth-
Stiftung am 29. und 30. Juli 2005



Langsamer – Näher – Weniger – Schöner

Dies sind vier Leitgedanken, die – einem Kompass gleich – die Richtung angeben, in der ein neuer, ökologischer Wohlstand zu finden sein dürfte. Gemeinsam ist ihnen die Frage nach den „rechten Maßen“, sei es in zeitlicher, räumlicher, quantitativer oder ästhetisch-qualitativer Hinsicht.

Wer vermag schon zu sagen, wie ein „nachhaltiger Lebensstil“ nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch und sozial konkret aussieht und auf welchem Wege man sich ihm politisch und individuell am besten nähert – und das ganze, bitte schön, noch weltweit?

Umso entscheidender, dass aus Mangel an sozialer Phantasie nicht einfach weiterhin blind fortgeschrieben wird, was nachweislich keine Zukunft hat, sondern stattdessen in unserer Gesellschaft auf allen Ebenen wieder eine breite Debatte über dasjenige geführt wird, was der eigentliche Zweck der ganzen Veranstaltung ist: das „gute Leben“. Vielleicht stellt sich dabei heraus, dass das „gute Leben“ gar nicht ein konkret angebbares Ziel ist, dem man sich auf den bekannten Schnellstraßen der Sozialtechnologie nähern kann, sondern einer dieser Wege, die erst beim Gehen entstehen?

(aus einem Beitrag von Manuel Schneider, langjähriger wissenschaftlicher Geschäftsführer der Schweisfurth-Stiftung)



Aber auch in Berlin und Brüssel wird an den agrar- und tierpolitischen Zukunftsszenarien zusammen mit Partnerorganisationen intensiv gearbeitet: damit aus Visionen ein rechtlicher Rahmen werde....



Gerade die beiden großen christlichen Konfessionen haben ihren Auftrag zum Denken des neuen sozial-ökologischen Wohlstands in Deutschland schon seit langem angenommen und sind zu verlässlichen Partnern für die Zukunftsarbeit der Schweisfurth-Stiftung geworden.





Die Bildungs- und Wissensvermittlungsprojekte der Schweisfurth-Stiftung setzen aber auch auf den Austausch über einen nachhaltigen Lebensstil mit Vertretern anderer Kulturen. Sie bedienen sich dabei nicht zuletzt der Musik, die bei interkulturellen Begegnungen immer eine besondere Mittlerrolle annimmt.