

AGRIKULTUR

zine

MUSIK

THEATER

FILME

DISKUSSIONEN

WORKSHOPS

MARKT ...

+ FESTIVAL
PROGRAMM

FR/SA/SO

21.-23. JULI 2023

ESCHHOLZPARK FREIBURG



Inhalt

Grußwort **2**

Agrikultur
unsere Vision **3**

Was euch erwartet
kleine Festival-
einblicke **4**

Gespräch mit
dem Esser*innen-
kollektiv **6**

Nachhaltigkeit
auf dem Festival **7**

Rezept aus dem
Erdverbunden
Kochbuch **8**

Lageplan
Festival 2023 **9**

Programm
Festival 2023 **10**

Ausblick
Agrikultur in
Europa **17**

Small is
Beautiful **19**

Hintergrund-
berichte **20**

Für kleine
Esser*innen und
Neugierige **23**

11 JAHRE AGRIKULTUR IN FREIBURG – 50 JAHRE »SMALL IS BEAUTIFUL – DIE RÜCKKEHR ZUM MENSCHLICHEN MASS«

WILLKOMMEN BEIM AGRIKULTUR FESTIVAL VOM 21. BIS 23. JULI 2023

Vor elf Jahren wurde von Andreas Dilger der Keim des AGRIKULTUR festivals in bescheidenem Rahmen gesät. Das damals zarte Pflänzchen ist zu einem mittlerweile kaum noch wegdenkbaren Event im Freiburger Kulturkalender herangewachsen.

Auch 2023, gibt es beim AGRIKULTUR festival ein spannendes und inspirierendes Programm. Wir setzen uns stärker mit unserem Essen auseinander. Es ist einer der direktesten und wirkungsvollsten Wege, um in der Welt einen positiven Beitrag zu leisten – und es erhöht die Lebensqualität. Kultur wird beim AGRIKULTUR festival dieses Jahr besonders groß geschrieben, mit vielen interessanten Begegnungen zwischen Künstler*innen und Bäuerinnen und Bauern, regional aber auch über Grenzen. So haben wir viele Beiträge aus dem Elsass und der Nordschweiz und thematisieren, dass die AGRIKULTUR Region um Freiburg durchaus mit der Oberrheinregion korrespondiert und wir stärker an gemeinsamen Strategien arbeiten sollten. Diesmal haben wir auch einen Schwerpunkt

für Bildung durch mehrere Workshops für alle, die überlegen proaktiv zu werden und in die Landwirtschaft und Gärtnerei einzusteigen, ob professionell oder subsistenzorientiert, gemeinsam oder alleine.

Denn wir brauchen mehr regionale Lebensmittel und Bäuerinnen und Bauern, die uns versorgen. Mehr Bezug der Gesellschaft zu denjenigen, die sie mit fair produziertem Essen versorgen. Es gibt kulturelle Gräben zwischen Stadt und Land, die wir überbrücken sollten. Orte, wie der Großmarkt Freiburg, geben uns die Chance, die regionale Versorgung zwischen Stadt und Land wiederzuerlangen. Wir laden alle ein, sich auf den beiden (!) Markttagen Samstag und Sonntag auszutauschen mit den vielen Initiativen und Betrieben die sich präsentieren, oft mit tollen Aktionen oder Verkostungen.

Es gibt super Bands und DJs, Theater zum mitmachen*, eine ganze Reihe an Workshops zum Lernen, Panel-Diskussionen und tolles regional-ökologisches Essen. Und noch viele Sachen, die entdeckt werden können.

Unterstützt unsere gemeinnützige Arbeit mit dem Kauf eines Bändchens. Denn ihr seid Teil des Festivals. Was viele von uns vereint, ist, dass wir ein anderes Verständnis von Ökonomie haben. Deswegen ist es an dieser Stelle wertvoll, wenn wir auf das 50-jährige Jubiläum eines Buches hinweisen, das viele inspiriert hat – Small is beautiful –> Fortsetzung auf Seite 19

Wir können viel besser leben und essen!

Peter Volz, AgriKultur e.V.

* siehe Seite 15 im Programm

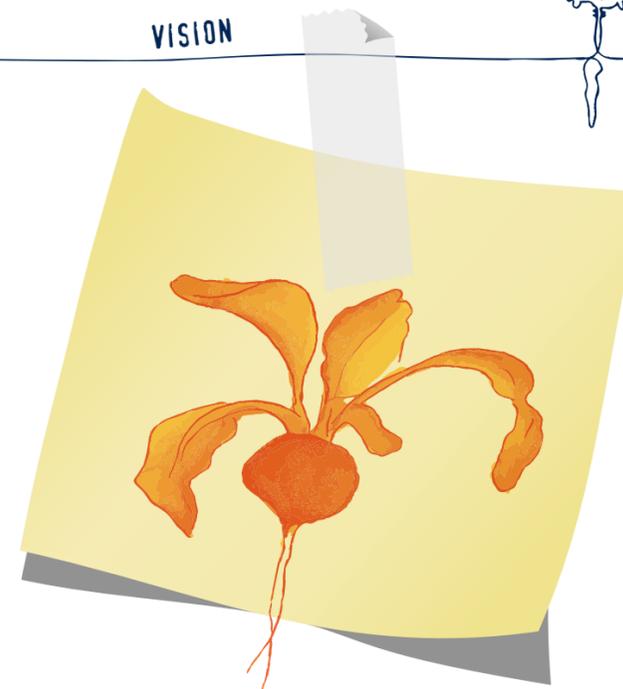


AGRIKULTUR UNSERE VISION

Anders als im 18. und 19. Jahrhundert ist der Begriff *Agrikultur* heute weit weniger geläufig als die Begriffe *Landwirtschaft* und *Ackerbau*. Wurde er damals noch synonym mit den letzteren verwendet, wird er heute oft in einer gewissen Abgrenzung gebraucht, um die sozio-kulturelle Dimension der Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft insgesamt herauszustellen; daher auch die gelegentlichen Schreibweisen *AgriKultur* oder *Agri-Kultur*. *AgriKultur* in diesem Sinne meint weit mehr als die physische Bereitstellung von Lebensmitteln mit ihren Stoff-, Waren- und Geld-Strömen – sie umfasst die Gesamtheit der sozio-kulturellen Faktoren, welche damit einhergehen, einschließlich Arbeitsbedingungen, Betriebsatmosphäre, Umgang mit Nutztieren und Natur, soziale Beziehungen

entlang der Lieferkette, Verteilungsmechanismen in der Wertschöpfungskette, handwerkliches Gestalten (*crafting*), Wertschätzung von Lebensmitteln, Essenskultur mit Bräuchen und Festen, Kochkunst (Kulinarik), Genuss beim Essen und Trinken, und anderes. Im Kern geht es bei der *Agrikultur* um das gemeinsame Etablieren (auch Kodifizieren, Normieren) von bestimmten zwischen-menschlichen, interspezifischen und kollektiven Beziehungen, Aktivitäten und Praktiken im Bereich der Ernährung.

Ausschnitt aus dem Artikel »Ernährungswirtschaft, Kultur und Nachhaltigkeit – Zur Entwicklung der Agrikultur-Region Freiburg« von Arnim Wiek, Andreas Dilger und Peter Volz



SOZIO-KULTURELLE DIMENSION DER LANDWIRTSCHAFT
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Für uns als Mitglieder des AgriKultur e.V. hat Landwirtschaft einen über die reine Produktion von Nahrungsmitteln hinausgehenden Wert: Sie schafft Kultur und Gesellschaft und gestaltet unsere Umwelt. Das betrifft uns alle alltäglich. Als solcher wesentlicher Teil unserer Kultur sollte Landwirtschaft wertgeschätzt und weiterentwickelt werden. Gemeinsam glauben wir an die Möglichkeit der lokalen Einflussnahme zur Gestaltung einer

sozial und ökologisch gerechten Welt. Deshalb setzen wir uns ein für einen Wandel in unserer Produktions- und Konsumkultur von Nahrungsmitteln, hin zu regional, ökologisch, klimafreundlich, fair und kleinbäuerlich produzierten Produkten.

Mit dem AgriKultur Festival fördern wir seit 11 Jahren den Austausch und die Vernetzung zwischen vielfältigen Akteur*innen in Freiburg und Region. Wir wollen eine Gelegenheit bieten, bei der alle Beteiligten der Ernährungswirtschaft, von der Produktion, Vertrieb, Verarbeitung und Konsum bis hin zu Politik, Bildung und Finanzierung, voneinander lernen und gemeinsam ein zukunftsfähiges regionales Ernährungssystem gestalten können!



WAS EUCH ERWARTET: KLEINE EINBLICKE

AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN FINDET IHR EIN PAAR APPETITHÄPPCHEN, WAS EUCH AUF DEM FESTIVAL AN WORKSHOPS, PERFORMANCES UND VIELEM MEHR ERWARTEN WIRD. SEID GESPANNT!

**WAS: AUSSERFAMILIÄRE HOFÜBERGABE STAMMTISCH
WANN: SONNTAG 11 -13 UHR
WO: BARZELT AN DER WIESE**

»Das Zwischenmenschliche in der Landwirtschaft« benennt Maike Aselmeier selbst die Leidenschaft hinter ihrer Arbeit. In diesem Jahr lädt sie zum vierten Mal zum Hofübergabe Stammtisch auf dem **AGRIKULTUR festival** ein, um Existenzgründer*innen und Landwirt*innen die Möglichkeit zu geben, sich außerhalb der Familie über die Hofübergabe auszutauschen und Kontakte zu knüpfen. Ein Raum soll

geschaffen werden, der zum Erfahrungs- und Informationsaustausch, zum Kennenlernen und Kontakte knüpfen dient. Ihre Motivation dahinter: »Höfe vor dem Aussterben retten und so meinen Anteil zu leisten, um die Welt zu retten«.

Der Stammtisch bietet eine Plattform für die verschiedensten Interessensgruppen und Motivationen, um Höfe und Junglandwirt*innen zusammenzubringen. Hier können Erfahrungen geteilt, gelungene Übergaben besprochen, Fragen be-

Foto: Vina Hirtidjee/Emilie Langlade



antwortet und Hofübergaben ins Rollen gebracht werden. Maike Aselmeier und ihre Kollegin unterstützen als Fachpersonen durch kurze Inputs zu Schwerpunktthemen und geben zentrale Tipps und Möglichkeiten weiter.

Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass großes Interesse und große Neugier an dem Aus-

tausch besteht und Maike ist voller Vorfreude dabei, den Stammtisch so auszubauen, dass noch mehr Menschen sich begegnen und voneinander profitieren können. Seid dabei und werdet Teil des diesjährigen Stammtischs auf dem **AGRIKULTUR festival**!



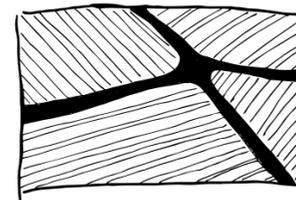
AGRIKULTUR - KUNST UND LANDWIRTSCHAFT IM DIALOG

**WAS: AUSSTELLUNG KUNST UND LANDWIRTSCHAFT IM DIALOG WANN: DAS GANZE FESTIVAL ÜBER
WO: KUNSTRAUM (10A)**

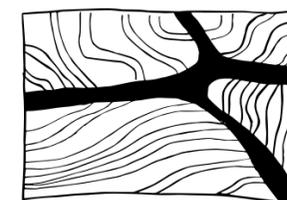
Wie können wir als Städter*innen und Festivalgänger*innen über Landwirtschaft und Ernährung sprechen? Indem wir uns als Teil dessen verstehen. Der gegenseitige Blick von Stadt und Land ist bekanntlich nicht vorurteilsfrei, doch für eine Transformation des Agrar- und Ernährungssystems ist ein gegenseitiges Verständnis notwendig. Deshalb bringen wir in Vorbereitung auf das diesjährige **AGRIKULTUR festival** drei Tandems von Kunstschaffenden und Landwirt*innen zusammen, um sich gegenseitig (auf dem Hof) kennenzulernen. Eine künstlerische Übersetzung dieses Austauschs, zwischen Kunst, Landwirtschaft und Ernährung, wird das gesamte Festival über in Form einer Ausstellung zu besichtigen sein.

Der Fotograf Hannes Bürkel lichtet mit seiner selbstgebauten Boxkamera Erlebnisse und Erfahrungen mit dem ökologisch agierenden Steingrubenhof und seinen Besitzer*innen Ina und Tim ab. Die Fotografien bieten einen Einblick in die Welt der Landwirtschaft und zeigen, wie

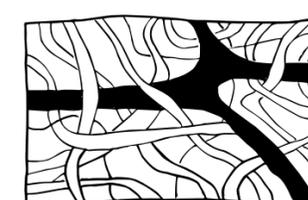
Kunst und Landwirtschaft auf kreative Weise miteinander verschmelzen können. Die Tänzerin Anne Schiffers und der Sounddesigner Kasper Deicher verbringen ein Wochenende auf dem Hof Gasswies und tragen diesen Prozess und Dialog in Form einer Performanz zusammen.



Das Zusammenspiel von visuellen und auditiven Sineindrücken bietet einen ganz freien Zugang zu unterschiedlichen Thematiken der Landwirtschaft und lässt diese auch im städtischen Kontext spürbar machen. Durch Grafiken nähert sich Meret Fuhr verschiedenen Zeit- und



Erinnerungsebenen zu AgriKultur in Kooperation mit ehemaligen Landwirt*innen im Südschwarzwald. Durch den Rückblick auf ein Leben in der Landwirtschaft schafft sie einen historischen Zugang zu Landwirtschaft und stellt diesen in Zusammenhang mit dem Begriff AgriKultur.



WASSERMANAGEMENT IM GARTEN

**WAS: WORKSHOP MIT RONNY MÜLLER WANN: 14:30 - 17:00
WO: WIESE & FLOWERLOUNGE**

Wir freuen uns riesig darüber, auch dieses Jahr Ronny Müller auf dem **AGRIKULTUR festival** begrüßen zu dürfen! Der Anlass ist klar. Dürre und Hochwasserproblematiken haben sich auch in Deutschland in den letzten Jahren gehäuft und somit ist das Thema *Wasserhaushalt im Garten* aktueller denn je.

Während des Workshops liefert Ronny praxisnahe Beispiele aus Kenia und arbeitet sich, von der Landschaftsperspektive kommend, in den Garten. Hier gibt er den Teilnehmer*innen vielfältige Strategien fürs Wassermanagement an die Hand, denn

»die generelle Permakultur-Haltung ist es, lösungsorientiert zu denken!«. Im Folgenden wird er auf Fragen aus dem Publikum eingehen, um in Austausch zu treten, denn kein Garten ist gleich und so müssen auch Strategien entsprechend angepasst werden.

Doch damit ist es noch nicht getan, denn der Workshop endet mit einer Tour über das Festivalgelände, auf der Ronny, mit Spaten und Hacke und vielleicht einer Schlauchwaage, einige Maßnahmen zum besseren Wassermanagement vor Ort demonstriert.

Na, wenn das nicht allein Grund genug wäre, aufs **AGRIKULTUR festival** zu kommen, dann weiß ich auch nicht! Ronny ist Permakul-

tur-Experte und Kursleiter für das *Permakultur Institut*, welches 1983 gegründet wurde und seitdem die wohl beständigste Organisation der Permakultur-Bewegung im deutschsprachigen Raum darstellt.

Weitere Infos zum Permakultur Institut und zur Permakultur Akademie findet ihr auf www.permakultur.de



DAS ZWISCHENMENSCHLICHE IN DER LANDWIRTSCHAFT





EIN GESPRÄCH MIT DEM ESSER*INNENKOLLEKTIV ÜBER IHRE PERFORMANCE AUF DEM AGRIKULTUR festival

Warum habt ihr euch unter dem Namen Esser*innen zusammengeschlossen?

Essen müssen wir alle. Essen ist uns Menschen gemeinsam, es verbindet uns. Und gleichzeitig ist Essen politisch. Wir stehen aktuell vor einer Ernährungskatastrophe mit Ansage. Es ist in unser aller Interesse, diese zu bewältigen: Es ist existenziell, dass wir zusammen jetzt ins Handeln kommen.

Was seht ihr aktuell als die größten Herausforderungen für unser Ernährungssystem?

Zentral steht das zunehmende Risiko eines Multiple Bread Basket Failure, also dem zeitgleichen Ausfall von wichtigen Kornkammern auf diesem Planeten aufgrund der Verschärfung der Klimakatastrophe sowie geopolitischen Kriegen. Ein Blick auf Pakistan (Flut), Kalifornien (Megadürre und Flut), Ukraine/Russland («Getreide als Waffe») oder Spanien (Dürre) zeigt, dass es schon begonnen hat. Die aktuell erlebte Inflation ist nur ein Vorbote der aufbauenden Ernährungs-krise. Es geht außerdem in nächster Zukunft insbesondere darum, die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen im Ernährungssystem zu überwinden. Ein Gedankenspiel: Wenn wir diese von heute auf

morgen abziehen würden, dann würden wir verhungern. Wir brauchen also einen Abschied von der industriellen, fossilen Produktionsweise hin zu agrar-ökologischen Modellen und Ernährungssouveränität, die unsere Lebensgrundlage erhalten. Es gibt keine Alternative zur Regeneration der Biosphäre.



Die wissenschaftlichen Fakten sind vielen bekannt: Warum kommen wir nicht ins Handeln?

Wir leben in einer »Verdrängungsgesellschaft« (Tadzio Müller): Alle wissen, dass die westliche Lebensweise auf Kosten von vielen Menschen, der nächsten Generationen und unserer Biosphäre stattfindet. Diese Externalisierung der Kosten führt zu Ängsten, Scham und Schuldgefühlen. Statt diese

gesamtgesellschaftlich einzugestehen und zu bearbeiten, verdrängen wir lieber. Je mehr wir an diese unverarbeiteten Gefühle erinnert werden, umso gewaltvoller und irrationaler werden unsere Reaktionen und die Polarisierung innerhalb unserer Gesellschaft – wie wir beispielsweise bei verschiedenen Klimaprotesten beobachten können. Wir brauchen also dringend neue Ansätze, um aus der Verdrängungshaltung rauszukommen und um überhaupt einen Resonanzraum für Veränderung zu schaffen.

Wo setzt denn Eure künstlerische Arbeit an, um diesen Resonanzraum zu schaffen? Wie wollt ihr damit gesellschaftliche Impulse setzen?

Zuallererst haben wir uns als Künstler*innenkollektiv eine andere Arbeitsstruktur gegeben weg vom klassischen Machtverhältnis Regie und Performer*innen hin zu einem wirklich kollektiv künstlerischen Arbeiten. Wir wollen mit unserer Arbeit an die Gefühle ran – jenseits vom Kognitiven. Und Kunst ermöglicht uns genau das über ihre künstlerischen Mittel wie Musik, Schauspiel oder Tanz. Uns interessiert aktuell vor allem das Potenzial von gemeinschaftlichen Ritualen,

um aus der Verdrängung rauszukommen und uns zu verbinden. Wir brauchen Empathie zwischen uns Menschen, zwischen uns Menschen und der Natur und zwischen den heutigen Generationen und den Zukünftigen. Kunst kann eine Möglichkeit sein, diese einzuüben und zu erproben.

Wenn Du also Teil des Resonanzraumes werden möchtest, dann komm am 22. Juli vorbei und mach mit!

Esser*innenkollektiv mit Magda Agudelo (Performerin), Fiona Combosch (Tänzerin, Sängerin), Johanna Dangel (Dramaturgin), Pape Dieye (Musiker), Hannah Huddy (Köchin) Luciano Ibarra (Filmemacher & Ernährungsaktivist), Ella Immer (Support), Lubi Kimpanov (Tänzer & Choreograph), Stefanie Koch (Landschaftsplanerin & Ernährungsaktivistin), Jan F. Kurth (Musiker & Sänger), Relebohile Mabunda (Performerin), Güldeste Mamaç (Sängerin & Violinistin)
Organisiert über zusammen leben e.V. (www.zlev.de) / Facebook & Instagram: [zusammen leben e.V.](https://www.facebook.com/zusammenleben)
Gefördert durch den Innovationsfond Baden-Württemberg, GLS Treuhand und LBBW.

WAS: PERFORMANCE DER ESSER*INNEN
WANN: SAMSTAG 13:30-14:00 & 18-19:30
WO: HAUPTBÜHNE

MIT EMPATHIE DIE ERNÄHRUNGSKATASTROPHE ANGEHEN



AGRIKULTURELLER WEINBAU

WAS: BILDVORTRAG ZUR WEINBAUWENDE WANN: FREITAG 16:30-18:00 WO: FLOWER LOUNGE

Der überwiegend praktizierte Weinbau bewirtschaftet etwa 10% der landwirtschaftlichen Fläche und verbraucht dabei etwa 50% der insgesamt eingesetzten Pestizide. Zusammen mit dem Obstbau ist er somit das Schlusslicht der Landwirtschaft. Auch bei Ressourcenverbrauch, CO₂-Bilanz, Biodiversität, Artenvielfalt etc. schneidet der Weinbau aufgrund Monokultur und intensiver Bewirtschaftung sehr schlecht ab – befindet sich also in einer Sackgasse. Er wird in Zukunft mit der Pflicht konfrontiert sein, sich kompatibel zu Naturschutzauflagen zu verändern. Höchste Zeit also, um aufzuzeigen wie das gelingen kann. Anhand einiger Praxisbeispiele von Nachhaltigkeit im ökologischen, sozialen und ökonomischen Bereich stellt Andreas Dilger Lösungsansätze vor, die man zusammengefasst **AGRIKULTURELLER WEINBAU** nennen könnte. Hierzu zeigt er einige Fotos und bietet etwas Wein zur Verkostung an.



NACHHALTIGKEIT AUF DEM FESTIVAL

FÜR UNS IST KLAR: EIN FESTIVAL ZUM THEMA ZUKUNFTSFÄHIGE LANDWIRTSCHAFT SOLLTE AUCH FÜR SICH SELBST NACHHALTIG SEIN – MIT VERSCHIEDENEN ÖKOLOGISCHEN, SOZIALEN UND KULTURELLEN ASPEKTEN

NACHHALTIGE KULINARIK

- ★★★ Biologische und regionale Zutaten und Produkte im Catering und an der Bar
- ★★★★ Überwiegend vegetarisches Speiseangebot (wenn Fleisch, dann bio-regional)

RESSOURCENSCHUTZ

- ★★★★ Wassersparende Toiletten im Park
- ★★ Wiederverwendung von Festivalbanner, Dekorationsmaterialien u. ä.
- ★★★ Einsatz von Recyclingpapier und umweltfreundlichen Verbrauchs- und Reinigungsmaterialien
- ★★ Merchandise-Produkte aus nachhaltigen Rohstoffen und fairer Produktion.
- ★★ Anmietung oder gemeinsame Anschaffung von Festival-Equipment

MÜLLVERMEIDUNG

- ★★★★ Getränke in Mehrwegflaschen und -gläsern, Leitungswasser zum Abfüllen
- ★★ Vermeiden unnötiger Verpackung und Plastik
- ★★★ Trennung der Abfallstoffe für Recycling
- ★★★ Verwertung von aussortierten, aber genussfähigen Lebensmitteln (Schnippeldisco)

KLIMASCHUTZ

- ★★★★ Möglichkeiten zur klimaschonenden Anreise aller Beteiligten
- ★ Material-Transport mit Lastenvelo, Fahrrad-Anhänger und Carsharing
- ★★★ Überwiegend Zuliefernde, Referent*innen und Beitragende aus der Region
- ★★ Einsatz von alternativen Energiequellen (Pedalpower, Sonnenenergie)

ARRIEREFREIHEIT

- ★ Kostenlose Teilnahme an unseren Veranstaltungen
- ★ Gelände ohne physische Hindernisse
- ★★ Formate für Kinder, Menschen mit geringen Deutsch-Kenntnissen
- ★★ Dokumentation des Festivals für Menschen außerhalb Freiburgs und für die Nachbereitung

VIelfALT

- ★★ Diversität in der Auswahl der Themen, Formate, und Beteiligten am Festival
- ★★★ Vielfältiges, tolerantes, wertschätzendes Publikum – DANKE an Euch!

Wer mehr erfahren möchte, kann auf unserer Webseite nachlesen www.agrikulturfestival.de



Fotos: Diana Noack



SO KOCHT SÜDBADEN

DIANA NOACK MACHT SICH IN IHREM KOCHBUCH »ERDVERBUNDEN« AUF DIE SUCHE NACH FRISCHEN SAISONALEN REZEPTEN UND LÄDT DAMIT ZU EINER REISE ZU HOFLÄDEN DES MARKGRÄFLERLANDS EIN. INFOSEITEN, FOTOS UND HINTERGRUNDWISSEN ZUR REGION RUNDEN DEN GENUSS AB. AUF DEM FESTIVAL WIRD SIE EINEN KOCHWORKSHOP GEBEN.

Heißer Kirschplotzer mit Vanillesoße oder lieber kalter Kirschplotzer mit heißer Soße? In jedem Fall schmeckt es noch besser, wenn die Kirschen vorher entsteint wurden.

1 kg kleine Süßkirschen entsteinen und beiseite stellen.

400 g Brötchen (vom Vortag) | 1 EL Zimt | 2 Messerspitzen Nelkenpulver | 2 Messerspitzen Kardamompulver | 2 EL Kirschwasser | 200 ml Milch schaumig schlagen, nach und nach mit einem Handrührgerät unterrühren, die Brötchen Nüsse zufügen und mit den Händen unterkneten. Ist der Teig zu nass, etwas Panier-

mehl dazugeben. Ist es zu trocken, Milch zugeben. Anschließend die entsteinten Kirschen untermengen und die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen.

50 g Mandelblättchen | 1 EL Zucker darüber streuen und im Backofen bei 180°C 40 Minuten backen.

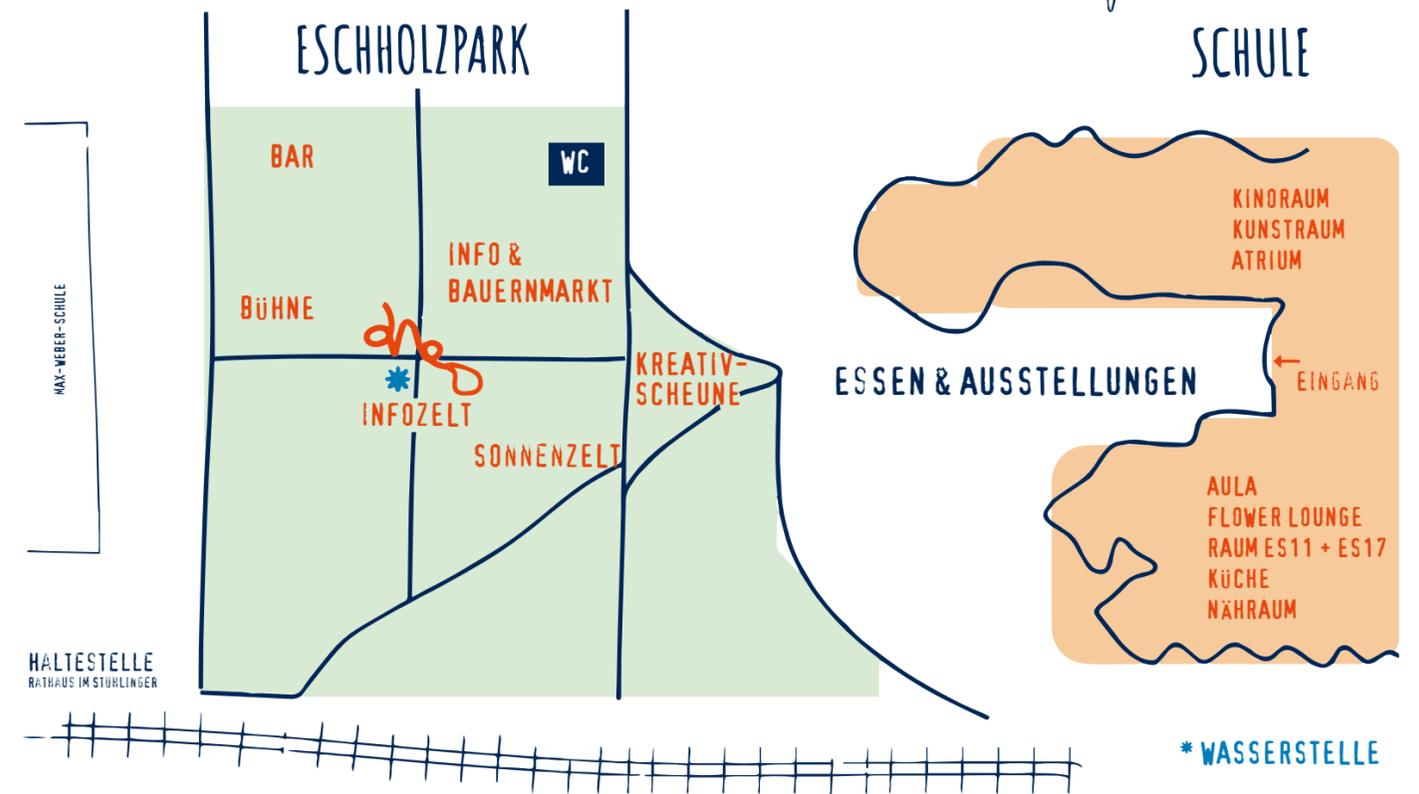
Vanillesoße | 1 l Milch in einen Topf geben.

½ Vanillestange längs halbieren, das Mark herauskratzen

4 EL Zucker | 3 EL Speisestärke zugeben und ebenfalls in die kalte Milch einrühren und das Ganze unter

Rühren aufkochen lassen. Die Vanillesoße in einen Krug füllen und zum Kirschplotzer servieren.

KIRSCHPLOTZER MIT VANILLESOSSE



LAUSCHRAUSCH – WIE SICH WEINBAU UND SOUND ART GEGENSEITIG BEFRUCHTEN

WAS: KLANGINSTALLATION »SOUND BARREL« **WANN:** DAS GANZE FESTIVAL ÜBER **WO:** SCHULFOYER

Habt ihr Euch schon einmal gefragt, wie Wein klingt? Oder ob sich die Besonderheiten des Terroirs auch in einem charakteristischen Klangbild widerspiegeln? Dieses Jahr bereichert eine künstlerische Perspektive das **AGRIKULTUR festival**: Sound Oenology (deutsch etwa: Akustische Önologie) greift diese Fragen auf und macht typische Klänge rund um Wein und ökologischen Weinbau hörbar.

WIE KLINGT BIODIVERSITÄT IM WEINBERG?

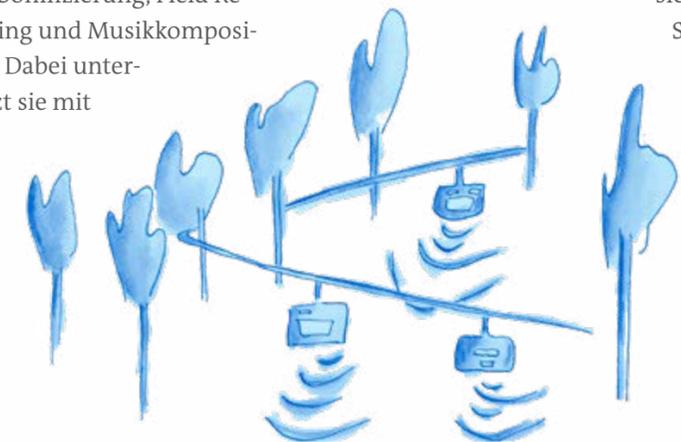
Sound Oenology bietet einen sinnlichen Zugang zur Kultur des Landbaus und bewegt sich zwischen Synästhesie und Sonifizierung, Field Recording und Musikkomposition. Dabei unterstützt sie mit

Ansätzen der Sound Ecology (Ökoakustik) ganz konkret. Winzer*innen: Mit Soundscapes kann die biologische Artenvielfalt im Rebberg erforscht werden.

KLANGINSTALLATION ‚SOUND BARREL‘

Auf dem **AGRIKULTUR festival** präsentiert der Künstler und Aktivist Christophe Degars eine Klanginstallation, die sich an der Schnittstelle von Sound Art, Ökoakustik und künstlerischer Forschung bewegt. Mit einem Kopf im Weinfass könnt ihr in die Soundscapes eintauchen.

Weitere Infos findet ihr unter sound-art-ecology.org



f

e

s

t

i

P

R

v

O

L

G

R

A

M

M

AUSSTELLUNGEN

AULA WALDWÄRTS VON URBANEN DSCHUNGELN UND DER STADT ALS WALD

KUNSTRAUM ART 'N' GROW AGRIKULTUR, KUNST UND LANDWIRTSCHAFT IM DIALOG

Künstler*innen und Landwirt*innen kommen für diese multimediale Ausstellung zusammen. Mit dabei u.a.: Hannes Bürkel (Fotografie), Anne Schiffers (Performance), Kaspar Deicher (Sound)

SCHULFOYER KLIMA & ERNÄHRUNG WANDERAUSSTELLUNG des Projekts Food for Future Freiburg

SCHULFOYER SOUND BARREL KLANGINSTALLATION von Christophe Degars (mehr dazu auf S.9)

PAVILLON VOR DER SCHULE FOOD REVOLUTION! KUNST, PODCASTS, BEGEGNUNG, VERKOSTUNGEN mit Vina Hiridjee et Emilie Langlade (mehr dazu auf S.18)

ESSENSSTÄNDE

Hof Till Schwarzwäl-
der Tolle Rolle
Regionalwert AG
Bowl (mit & ohne
Huhn) Krosshopper
Insektenbällchen
Pizzicletta ProSpecie-
Rara Pizza mit tradi-
tionellen Tomatensorten
Zayt&Zaatar local orient
fusion Velo Vegan
Bowl Brunners
bio-regionale Wurst
Bollenschlotzer Eis
Kaffee Einsatzwagen
AgriKulturBar

FREITAG
21. JULI

16:00 - 17:00 WIESE SCHWUNGVOLL DURCH DIE WIESE SENSENWORKSHOP mit Philipp Köder, Treffpunkt Infozelt

16:30 - 17:30 AULA URBANE PRODUKTIVE GÄRTEN VORTRAG market gardening trifft urban gardening. Mit Urs Mauk (ReLaVisio, Agronauten)

16:30 - 19:00 KINORAUM ERNTE TEILEN FILM von Philipp Petrich. Ein neuer Film über Solidarische Landwirtschaft, vorgestellt von dem Regisseur und mit weiteren Gästen aus der Freiburger Solawi Szene

16:30 - 18:00 FLOWER LOUNGE ÖKOLOGISCH, PIWI, SOLIDARISCH BILDVORTRAG UND KLEINE WEINVERKOSTUNG Weinbau für die Zukunft mit Andreas Dilger

17:00 - 19:30 POETRY CORNER ACKERPOESIE LYRIK Poetry Slam – Thema Landwirtschaft – Runde 1

17:30 - 18:30 AULA PATENTE & GENTECHNIK VORTRAG Saatgutgesetz, Patente und Gentechnik – was steht an? Mit Linda Kolcu (ProSpecieRara) und Kaja Berger (Kornzept)

17:30 - 19:00 HAUPTBÜHNE SPECIAL BAND MUSIK Band wird erst ein paar Tage vorm Festival bekanntgegeben

18:30 - 20:00 FLOWER LOUNGE GEMEINSAM WACHSEN NETZWERKTREFFEN URBANE GÄRTEN

19:30 - 20:00 HAUPTBÜHNE GRUSSWÖRTE GRUSSWÖRTE von AgriKultur e.V., vom Direktor der Edith-Stein Schule Christian Wilker und von der Bürgermeisterin Christine Buchheit

20:00 - 21:00 HAUPTBÜHNE 50 JAHRE PERMAKULTUR IN EUROPA VORTRAG UND AUSTAUSCH mit Declan Kennedy

21:30 - 23:00 HAUPTBÜHNE HAIDUCKEN MUSIK Klezmer- und Balkanmusik zum tanzen

23:00 - 24:00 HAUPTBÜHNE STILLE EKSTASE MUSIK Silent Disco

SAMSTAG 22. JULI

**8:45 - 10:00 WIESE
OM ACKER** **YOGA** Ashtanga morning flow
mit Leonie

**10:00 - 11:30
HAUPTBÜHNE
TRITHA** **MUSIK**
Mantras, Indian Fusion

**10:00 - 17:30 WIESE
AGRIKULTURMARKT** **INFO- UND BAUERNMARKT**
Regionale Erzeuger*innen und
nachhaltige Initiativen laden
zum Austausch ein

**10:30 - 13:00
FLOWER LOUNGE
REGENERATIVE
LANDWIRTSCHAFT** **HOF-WORKSHOP** mit Urs
Mauk (ReLaVisio, Agronauten),

**AB 11:00 WIESE
WEITSPUCK** **SPORT** Wer gewinnt diesmal
den legendären Kirschkerne-
weitspuck-Contest? Fortset-
zung am Sonntag um Elfe

**11:00 - 12:30
SCHULRAUM ES017
SOZLAWI** **VORTRAG** Soziale Landwirt-
schaft in Südbaden Überblick
der Agronauten und Gäste

**11:00 - 12:00 WIESE
SCHWUNGVOLL
DURCH DIE WIESE** **SENSENWORKSHOP**
mit Philipp Köder,
Treffunkt Infozelt

**11:00 - 12:30 AULA
LERNE DEINE
REGION KENNEN** **PANEL REGIOKOMPASS**
diesmal mit Thema Wasser-
konflikt und Landwirtschaft in
Südbaden (Nik Geiler und Lina
Graf, Regiowasser), Geschichte
des Hanfanbaus am Kaiser-
stuhl und weiteren Gästen

**11:30 - 14:00 KÜCHE
BÖHNCHEN
OHNE TÖNCHEN** **KOCHWORKSHOP** mit Faty
(Jardins de la Montagne Verte,
Strasbourg) Hülsenfrüchte
und saisonales Gemüse.
Anmeldung:
anmeldung@agrikulturfestival.de

**12:00 - 13:00
HAUPTBÜHNE
ERNÄHRUNGSWENDE** **VORSTELLUNG** des Konzepts
*Bürger*innenrat zur Ernäh-
rung im Wandel*. Vom Bundes-
verband der Ernährungsräte.

**12:30 - 13:30
KINORAUM
WANDERUNG MIT
SIEGFRIED JÄCKLE** **KURZFILM**
Ein- und Ausblicke
aus dem Schwarzwald

**13:00 - 14:30 AULA
NEUE
ERZÄHLUNGEN** **PANEL**
Wie können Bürger*in-
nen für eine andere Art
der Landwirtschaft und
Ernährung erreicht und
mobilisiert werden? Mit
Un autre rapport a la
Terre, Slowfood und
Gästen

**13:00 - 14:30
RAUM 017
MILCHMÄDCHEN-
RECHNUNG** **WORKSHOP** mit
Dietlinde Quack vom
Öko-Institut. Wie kann
Milchproduktion
biodiversitätssteigernd
gestaltet werden?

**13:30 - 14:00
HAUPTBÜHNE
ESSER*INNEN** **PERFORMANCE**
mehr auf S.6

**14:30 - 16:00
HAUPTBÜHNE
LIGHTRAIN** **MUSIK**
Stoner Rock aus Freiburg

**14:00 - 16:00
BESPRECHUNGSRAUM ES011
VOM URBANEN
DSCHUNGEL ZUM
URBANEN WALDGARTEN** **VISIONIERUNGS-
WORKSHOP** geleitet von der
»Waldwärts-Initiative für
essbare Parks«

**14:00 - 16:00 KÜCHE
ERDVERBUNDEN
KOCHEN** **WORKSHOP** präsentiert von
Biomusterregion mit Diana
Noack und Kira Wolf.
Anmeldung unter
anmeldung@agrikulturfestival.de

**14:30 - 16:30
RAUM ES 017
MEHR BÄUME
FÜR FELD UND KLIMA?** **WORKSHOP (1)** Agroforst, Uni
Freiburg, Anmeldung unter:
cdr-poet@waldbau.uni-freiburg.de

**14:30 - 15:30 KINORAUM
COOLE SUPPE** **KURZFILME** zu Ernährung von
jungen Menschen

**15:00 - 17:00 WIESE
GRENZENLOS** **DEUTSCH FRANZÖSISCHER
STAMMTISCH** zum Kennenler-
nen und Vernetzen mit elsä-
sischen Initiativen und Aperó

**16:00 - 17:30 RAUM 011
WEGWERFEN
WAR GESTERN** **WORKSHOP** zur Lebensmittel-
verschwendung von Food
Sharing Freiburg

**16:00 - 18:00 AULA
ZUGANG ZU LAND** **HOF-WORKSHOP** Inkubatoren
in der Landwirtschaft, mit
Reneta/Frankreich, Hannes
Gerlof (Agronauten), Ernäh-
rungsrat Freiburg/HOF

**16:00 - 18:00
KINORAUM
AMUKA** **FILM (ENGLISH)** about
Agriculture in Congo,
afterwards virtual discussion
with director Antonio Spanó

**16:00 - 18:00 KÜCHE
BIS(S) ZUM
LETZTEN KRÜMEL** **WORKSHOP** Brotbruder – Har-
te Kruste, weicher Kern Brotge-
nuss bis(s) zum letzten Krümel
– Brotverwertungskurs präsen-
tiert von der Biomusterregion
Freiburg, Anmeldung unter
a.christ@landkreis-emmendingen.de

**16:00 - 18:00
FLOWER LOUNGE
KARRIERE
AUF DEM ACKER** **HOF-WORKSHOP** Berufs-
einstieg in die Landwirtschaft
– Wie funktioniert das als
Neueinsteiger*in? Mit Henrike
Rieken und Marianne Nobel-
mann (Hochschule für nach-
haltige Entwicklung)

**16:30 - 18:00 RAUM 017
WURM DRIN** **WORKSHOP** zur
Wurmkompostierung
mit Monica Luers

**16:30 - 18:00
HAUPTBÜHNE
WIEDERENT-
DECKUNG DES
GROSSMARKTS
FREIBURG** **PANEL** mit Wolfgang Hees
(EZG Biogemüse Südwest),
Sabine Fey (Großmarkt Frei-
burg), Sebastian Rogga (ZALF)
& weiteren Gästen

**18:00 - 19:30
KREATIVSCHEUNE
KLIMAFREUNDLICH
FEIERN, ABER WIE?** **WORKSHOP** für alle die nach-
haltige Feste organisieren
wollen mit dem Team von
Aiforia und Solare Zukunft

**18:30 - 19:30
HAUPTBÜHNE
ESSER*INNEN** **PERFORMANCE**
mehr auf S.6

**18:00 - 19:30 AULA
VOM ACKER
ZUM TELLER** **GESPRÄCH** Was läuft falsch in
unserem Ernährungssystem?
Thilo Bode und Gesine
Langlotz, präsentiert von
Freiburger Diskurse und
Agrikultur e.V.

**20:00 - 21:00
HAUPTBÜHNE
ZWEATLANA** **MUSIK** Schlammgrüne Töne,
erdiger Gesang und bassige
Sounds

**21:30 - 23:00
HAUPTBÜHNE
DJ ST.ABIL** **MUSIK** Explosive Energie lädt
zum Tanzen, Träumen und
Loslassen ein

**23:00 - 24:00
HAUPTBÜHNE
STILLE EKSTASE** **MUSIK** Silent Disco

SONNTAG 23. JULI

**8:45 - 10:00 WIESE
OM AM ACKER** **YOGA** Ashtanga morning flow
mit Leonie

**10:00 - 16:00 WIESE
AGRIKULTURMARKT
TEIL 2** **INFO- UND BAUERNMARKT**
Regionale Erzeuger*innen und
nachhaltige Initiativen laden
zum Austausch ein

**10:00 - 13:00 WIESE
TOMATENFEST** **TAUSCH** traditioneller
samenfester Tomatensorten.
Bringt eure Tomatensamen
mit zum Tauschen! Mit Pro-
SpecieRara, Kornzept, Jürgen
Wehrle, Agronauten und
vielen mehr

**10:00 - 12:00
HAUPTBÜHNE
ACKERPOESIEFINALE** **LYRIK** Poetry Slam – Thema
Landwirtschaft – Finale

**10:00 - 12:00
RAUM ES017
MEHR BÄUME
FÜR FELD UND KLIMA?** **WORKSHOP (2)** Agroforst, Uni
Freiburg, Anmeldung unter:
cdr-poet@waldbau.uni-freiburg.de

**10:00 - 11:00
FLOWER LOUNGE
TRITHA SOUND YOGA** **WORKSHOP** Bitte anmelden unter
anmeldung@agrikulturfestival.de

**11:00 - 15:00
SONNENZELT
SOLAR KOCHEN
REGIONAL UND GLOBAL** **WORKSHOP**
mit solare Zukunft und Gästen
– kommt rum und macht mit!

**AB 11:00 WIESE
WEITSPUCK** **SPORT** Wer gewinnt diesmal
den legendären Kirschkerne-
weitspuck-Contest?
Fortsetzung vom Samschdig

**11:00 - 13:00
BARZELT AUF DER WIESE
AUSSERFAMILIÄRE
HOFÜBERGABE** **STAMMTISCH**
mit Maïke Aselmaier

**11:00 - 13:00 AULA
GEMEINSCHAFTS-
WOHNPROJEKTE
& LEBENSDÖRFER** **PANEL** Mit Lebensgarten
Steyerberg, Hof Sonnenwald,
Kirnhalden, Schloss Tempel-
hof, Netzwerk der Ökodörfer

**11:30 - 13:00
FLOWER LOUNGE
OHNMÄCHTIG
IM SUPERMARKT** **LESUNG** Die Mär von der
Verbrauchersouveränität
mit Thilo Bode

**12:00 - 14:00 KÜCHE
BÖHNCHEN
OHNE TÖNCHEN** **WORKSHOP** Kochen mit Faty
(Jardins de la Montagne Verte,
Strasbourg) Hülsenfrüchte
und saisonales Gemüse
Anmeldung unter
anmeldung@agrikulturfestival.de

**12:30 - 14:00
HAUPTBÜHNE
AGRIKULTUR-
REGION AM
OBERRHEIN
UMSETZEN** **PANEL** mit Carina Mark
(Regionalwert AG), Arnim
Wiek (Uni Freiburg), Fritz
Fernandez (cca, Strasbourg),
RomanLenz (Agronauten)
und weiteren Gästen aus der
Nordschweiz und dem Elsass

**13:00 - 15:00 AULA
THEATER DER
UNTERDRÜCKTEN** **THEATER** Ein partizipatives
Stück nach der Methode von
Boal zu Foodjustice &
Ernährungsgerechtigkeit.
Infos, Anmelden und Mitmachen bei
wolfgang@gruppenstaerken.de

**14:00 - 14:30
KUNSTRAUM
ART 'N' GROW** **LIVE PERFORMANCE** Kunst
und Landwirtschaft im Dialog

**14:30 - 16:00
HAUPTBÜHNE
THE UPLIFTERS** **MUSIK** Reggae und Ska

**14:30 - 17:00
START IN DER FLOWER LOUNGE
DANACH GEHTS AUF DIE WIESE
WASSERMANAGEMENT
À LA REGENWURM** **WORKSHOP** Wasser-
management im Garten
mit Ronny Regenwurm

**15:00 - 16:00 AULA
GRENZENLOSE SAAT
DER REBELLION** **VORTRAG UND DISKUSSION**
Transnationaler kleinbäuerli-
cher Widerstand gegen dro-
hendes Atommüllendlager,
drei Stunden von Freiburg
entfernt in Lothringen

IN DER MODE

**10:00 - 14:30
NÄHRAUM
UP & RE** **TEXTILWORKSHOP**
Jeans Recycling und Upcycling
mit Doris Brose Anmeldung
erforderlich: info@schnitt-konzept.de

**10:00 - 12:00
UND 14:00 - 16:00
KÜCHE
FÄRBen
MIT PFLANZEN** **TEXTILWORKSHOP** mit Pflanz-
färberin Britta Schmidthüs-
en. Stoffe verzaubern mit
Farbstoffen aus der Natur
Anmeldung: ecoculture@aiforia.eu

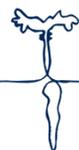
**12:00 - 16:00
KREATIVSCHEUNE UND WIESE
GRÜNER FADEN** **TEXTILWORKSHOPS**
Webekunst mit Gabriela Mar-
tin, Textile Accessoires mit
Lucia Gandolfo, Japanisches
Kunststicken mit Sophie
Maechler.
Anmeldung: ecoculture@aiforia.eu

**12:00 - 13:00
BESPRECHUNGSRAUM ES011
LIEFERKETTENGESETZ** **TEXTILVORTRAG** Ökologische
und faire Produktionsbedin-
gungen für alle von Anfang
an!? Vortrag mit Johanna
Menzinger / Future Fashion

**14:00 - 16:00 WIESE
KLAMOTTENKARUSSEL** **KLEIDERTAUSCH**
mit Students for Future.
Bring gut Erhaltenes
und finde neue Lieb-
lingsstücke.

WORKSHOPREIHE VON AIFORIA: DER GRÜNE FADEN





GABRIELA OBERKOFER »BLAUE HORTENSIE«



AUSBLICK AGRIKULTUR IN EUROPA

Wir wollen über unseren regionalen Tellerrand schauen und einen Blick auf andere europäische AgriKultur Initiativen werfen. Die beiden hier vorgestellten Initiativen verknüpfen nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung mit kulturellen Aspekten, um ein Umfeld zu schaffen, in dem Informationen über Essen und faire Ernährungssysteme vermittelt, gelernt, vernetzt, praktiziert und gefeiert werden können. Das Ziel ist es, das Bewusstsein dafür zu schärfen, dass Ernährungserbe ein Weg ist, die Vielfalt und Einzigartigkeit der europäischen kulturellen Vielfalt besser zu verstehen. Es soll dazu beitragen, die Kultur im Hinblick auf Nahrung und Landwirtschaft zu verändern. Durch Austausch, dem Voneinanderlernen und dem gemeinsamen Entwickeln von Strategien und Ideen, soll dies umgesetzt werden.



TABERHOF: GABRIELA OBERKOFER (JENESIEN, SÜDTIROL)

Kunstprojekt und landwirtschaftliches Institut für alternative Landwirtschaft, zeitgenössische Kunst und Leben in der Peripherie

Der Taberhof ist nicht nur ein Bauernhof in Südtirol, Italien, sondern beherbergt auch ein einzigartiges künstlerisches Projekt namens *Api étoilé* – ein wachsendes Saatgutarchiv. Das Projekt wurde von der Künstlerin Gabriela Oberkofler während einer Weltreise ins Leben gerufen

und sammelt alte vergessene Nutzpflanzen, um die Bedeutung der biologischen Vielfalt hervorzuheben. Das Projekt wurde in Zusammenarbeit mit Bäuerinnen und Bauern aus verschiedenen Regionen der Welt realisiert, die ihre eigenen Saatgutarchive aufgebaut haben.

Api étoilé stellt die Frage, welchen Wert die landwirtschaftliche Nahrungsmittelproduktion in unserer Gesellschaft hat und in Zukunft haben sollte. Es geht um das Gleichgewicht zwischen Pflanzen, Tieren und Menschen und um die Wiederherstellung eines harmonischen Verhältnisses zwischen ihnen. Das Saatgut, das für das Projekt verwendet wird, stammt von alten, mehrjährigen Kulturpflanzen, die oft in Vergessenheit geraten sind.

Das Projekt zeigt auf künstlerische Weise, wie wichtig es ist, die biologische Vielfalt zu erhalten und zu schützen. Es erinnert uns daran, dass unsere Nahrungsmittelversorgung eng mit der Natur verbunden ist und dass wir uns um den Erhalt der Artenvielfalt bemühen müssen.

Mehr zum Taberhof: www.taberhof.net

Foto: Meret Fuhr





PARADIS ASSOCIATION: VINA HIRIDJEE AND EMILIE LANGLADE (FORCALQUIER, PROVENCE)

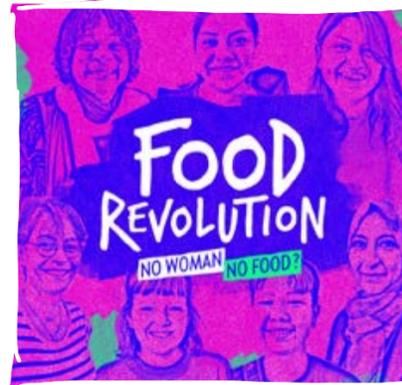
Zum zweiten Mal in Folge wird das **AGRIKULTUR festival** Mitstreiterinnen des französischen Festivals « *Un autre rapport à la terre* » empfangen:

Die von Vina Hiridjee geleitete Organisation *Paradis* hat ihren Sitz im ländlichen Forcalquier in der Provence und interessiert sich für die Verknüpfung von Künstler/innen, Bäuer/innen, Bürger/innen und Esser/innen. Als Kulturakteurin und Produzentin von kulturellen und audiovisuellen Inhalten hat sie das deutsch-französische Festival *Un autre rapport à la terre* ins Leben gerufen, das alle zwei Jahre im Luberon in Zusammenarbeit mit Emilie Langlade organisiert

wird, um die Kultur des guten Essens zu feiern, Bürgerinnen und Bürger für nachhaltige Landwirtschaft und den agrarökologischen Übergang zu sensibilisieren, das Nahrungsmittelerbe durch Workshops und kulinarische Performances zu fördern und durch Multimedia-Kunstinstallationen und Happenings (Poese, Klangverkostungen von Speisen und Weinen) zu berühren. Der Verein produziert auch Lehrmittel für ein junges Publikum, Videos und Podcasts für die breite Öffentlichkeit und bevorzugt neue Erzählungen mit einer internationalen Dimension, um Brücken zwischen den Expertisen von heute und den Vorstellungswelten von morgen zu schlagen. festivalautrerapportalaterre.com

HÖRENSWERT

Wir werden in einem Chillout-Bereich die Dokumentarserie *Food Revolution: no woman, no food?* vorstellen: eine Podcast-Serie, die sieben Frauen aus aller Welt vorstellt, die auf ihrer Ebene die Nahrungsmittelsysteme revolutionieren. Diese Slow-Food-Aktivistinnen nehmen uns mit auf eine akustische, geschmackliche und sensible Reise durch umkämpfte Landstriche. Sie kultivieren eine andere Beziehung zum Land für eine gerechtere Ernährung und machen uns bewusst, dass Essen ein politischer Akt ist. Die Berichte dieser Frauen im Widerstand auf vier Kontinenten erzählen von der



Aneignung indigenen Bauernlandes, der Industrialisierung von Lebensmitteln im Labor, dem Erhalt der Artenvielfalt und dem Kochen als Werkzeug für pazifistische Rebellion und feministische Emanzipation. Diese Reihe erzählt von einer wünschenswerten, möglichen und erreichbaren Zukunft durch Geschichten, die Frauen sichtbar machen und gegen die Fatalität zerstörerischer Systeme ankämpfen.

WAS: PODCAST WANN: DAS GANZE FESTIVAL ÜBER WO: PAVILLON VOR SCHULE

Wir werden einen Workshop zur Verkostung der Weine der Provence und insbesondere der Weine des Luberon anbieten. Dieses Gebiet, das südlichste des Rhônetals in Frankreich, ist eine Übergangszone, die die Merkmale des mediterranen Klimas mit denen der Haute Provence vereint. Auf fast 3000 Hektar Rebfläche werden zahlreiche Rebsorten für die AOC Luberon verwendet (Rot-

wein: Syrah, Grenache, manchmal ergänzt durch Carignan, Cinsault oder Mourvèdre). Bei Weißwein ist die Palette mit acht zugelassenen Rebsorten noch breiter: Grenache blanc, Vermentino, Bourboulenc, Clairette, Roussanne, Marsanne, Viognier, Ugni blanc. Wir werden mit dem Freiburger Publikum einige Gewächse aus diesem Terroir teilen, mit Zeit für einen Austausch über die Herausforderungen der Anpassung der Weinbauern an den Klimawandel.



Fortsetzung 50 Jahre »Small is beautiful – Die Rückkehr zum menschlichen Maß«

E.F. Schumacher (1911–1977) wurde in Deutschland geboren und studierte in Bonn, Berlin und Oxford, bevor er auf der Flucht vor dem faschistischen Deutschland nach Großbritannien ging. Er war ein Protegé des Ökonomen J.M. Keynes und arbeitete nach dem Zweiten Weltkrieg in einflussreicher Position für das *British Coal Board*, damals einer der größten Arbeitgeber der Welt.

Nachdem er viele Jahre als Wirtschaftswissenschaftler gearbeitet hatte, nutzte er Wissen und Lebenserfahrung, um über seine Disziplin zu reflektieren. 1973 wurde eine Sammlung seiner Essays unter dem Titel *Small is Beautiful* veröffentlicht, die seither für viele, die sich für ein alternatives, nachhaltiges Paradigma interessieren, zu einem inspirierenden Text geworden ist; die Times wählte es zu einem der 100 einflussreichsten Bücher der Nachkriegszeit. Schumacher hatte die bemerkenswerte Gabe, wirtschaftliches Denken zu erweitern und es mit gesundem Menschenverstand, Empathie, Menschlichkeit, Spiritualität, innerem Wachstum und Weisheit zu verbinden. Er stellt fest, dass »der Ausschluss der Weisheit aus Wirtschaft, Wissenschaft und Technik etwas war, womit wir vielleicht eine Zeit lang auskommen konnten, solange wir relativ erfolglos waren; aber jetzt, da wir sehr erfolgreich geworden sind, rückt das Problem der geistigen und moralischen Wahrheit in den Mittelpunkt.« Die Lehren von Gandhi und

indischen Wirtschaftswissenschaftler Kumarappa hatten großen Einfluss auf ihn.

In seinem Buch greift Schumacher die Worte eines der einflussreichsten Ökonomen des letzten Jahrhunderts, J.M. Keynes, auf und analysiert die Probleme, die sich aus diesem Entwicklungsparadigma ergeben. Keynes diskutierte die Zukunft der Welt und sieht den Tag, an dem alle reich sein werden – dies würde es dann allen erlauben, »wieder den Zweck über die Mittel zu stellen und das Gute dem Nützlichen vorzuziehen.« »Aber Vorsicht«, so Keynes weiter, »die Zeit für all dies ist noch nicht gekommen. Wir müssen uns selbst und allen anderen vorgaukeln, dass das Gute schlecht und das Schlechte gut ist; denn das Schlechte ist nützlich und das Gute nicht. Geiz und Wucher und Vorsicht müssen noch ein wenig länger unsere Götter sein. Denn nur sie können uns aus dem Tunnel der wirtschaftlichen Notwendigkeit ans Tageslicht führen.« Die These, dass das Erreichen von allgemeinem Wohlstand als Vorbedingung für die Anerkennung der Werte des Schönen nicht funktionieren kann, ist für Schumacher naiv.

Erstens fragt er: Was ist reich oder besser: was ist genug? Wann sind wir gesättigt? Wo ist die reiche Gesellschaft, die sagt, wir haben genug? Wenn Wirtschaftswachstum als höchstes Ziel verfolgt wird, kann es kaum genug sein. Und schlimmer noch: Wohin führt uns das Streben nach Geiz, Wucher und Vorsorge? »Wenn menschliche Laster wie Gier und Neid systematisch kultiviert werden, ist das unvermeidliche Ergebnis nichts weniger als ein Zusammenbruch der Intelligenz. (...) Wenn ganze Gesellschaften von diesen Lastern infiziert werden,

können sie zwar Erstaunliches leisten, aber sie werden immer unfähiger, die elementarsten Probleme des Alltags zu lösen.«

Zweitens: Was sind die Folgen, wenn es uns gelingt, universellen materiellen Wohlstand zu erreichen, wenn »der moderne Mensch sich nicht als Teil der Natur erlebt, sondern als eine äußere Kraft, die dazu bestimmt ist, sie zu beherrschen und zu erobern.« Wir sind »der Wirklichkeit entfremdet und neigen dazu, alles, was wir nicht selbst gemacht haben, als wertlos zu betrachten. Das moderne Industriesystem lebt von unersetzlichem Kapital, das es fröhlich als Einkommen behandelt.« Dieses Denken hat das Gleichgewicht der Welt durch Ausbeutung und Verschwendung natürlicher Ressourcen bereits ernsthaft beeinträchtigt. »Ein Geschäftsmann würde nicht davon ausgehen, dass ein Unternehmen seine Produktionsprobleme gelöst und seine Rentabilität erreicht hat, wenn er sieht, dass es sein Kapital schnell aufbraucht. Wie können wir also diese entscheidende Tatsache übersehen, wenn es um dieses sehr große Unternehmen geht, die Wirtschaft des Raumschiffs Erde und insbesondere die Wirtschaft seiner reichen Passagiere.«

Drittens: Welchen Sinn hat die Methode der Ökonomie dabei eigentlich? Die Ökonomen haben eine zentrale Rolle in der heutigen Welt und bestimmen weitgehend, wie das Raumschiff Erde gesteuert wird. Doch die vorherrschende Strömung in der Ökonomie hat ein fragmentiertes Urteilsvermögen: Ob eine Sache denjenigen, die sie betreiben, einen monetären Gewinn einbringt oder nicht. Die Frage ist nicht, ob es für die Gesellschaft als Ganzes einen Gewinn abwirft. Außerdem

beruht sie auf einer Kostendefinition, die alle natürlichen Güter ausschließt, sofern sie nicht privatisiert wurden. Die Ökonomie beschäftigt sich mit Gütern entsprechend ihrem Marktwert und nicht mit dem, was sie wirklich sind. Der Markt stellt also nur die Oberfläche der Gesellschaft dar. Schumacher sieht ihn als Individualisierung von Individualismus und Verantwortungslosigkeit, bei der weder Käufer noch Verkäufer für etwas anderes als sich selbst verantwortlich sind.

Für Schumacher müssen wir zunächst das Problem verstehen und dann einen neuen Lebensstil mit neuen Produktionsmethoden und neuen Konsummustern entwickeln – einen Lebensstil, der auf Beständigkeit (permanence) ausgelegt ist. »Aus wirtschaftlicher Sicht ist der zentrale Begriff der Weisheit die Dauerhaftigkeit.« Dieser Begriff wird dann mit dem Begriff der Einfachheit und Schönheit verbunden: »Weisheit verlangt eine neue Ausrichtung von Wissenschaft und Technik auf das Organische, das Sanfte, das Gewaltlose, das Elegante und Schöne.« Auch hier zeigt sich der Einfluss philosophischer Ideen aus Südasien. So ist es nicht verwunderlich, dass Schumacher, ein gläubiger Katholik, in den 1950er Jahren Burma besuchte und in einem seiner Aufsätze über die buddhistische Wirtschaftslehre nachdachte.

Was aber ist Weisheit? Für Schumacher »kann man sie nur in sich selbst finden. Um sie finden zu können, muss man sich zunächst von Herrschern wie Gier und Neid befreien. Die Stille, die der Befreiung folgt – und sei es auch nur für einen Moment –, bringt die Einsichten der Weisheit hervor, die man erlangen kann.«

Ein Bericht von Peter Volz



DAS AGRIKULTUR festival PRÄSENTIERT IN DIESEM JAHR WIEDER VIELE INTERESSANTE THEMEN RUND UM DIE LANDWIRTSCHAFT. AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN HABEN SICH PRAKTIKANT*INNEN DES DIESJÄHRIGEN FESTIVALS UNTERSCHIEDLICHEN SCHWERPUNKTTHEMEN ANGENÄHERT: DER GESCHICHTE DER LANDWIRTSCHAFT AM KAISERSTUHL, DER DEBATTE UM DIE WEIDEFLÄCHEN IM SCHWARZWALD UND DER BEDEUTUNG DES HUMUSAUFBAUS FÜR EINE NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT MIT HILFE DER PERMAKULTUR.

Geschichte der Landwirtschaft am Kaiserstuhl

Die Region um den Kaiserstuhl in Baden-Württemberg ist seit vielen Jahrhunderten für ihre fruchtbaren Böden und günstigen Klimabedingungen bekannt, die auf vulkanischem Gestein basieren und eine vielseitige Landwirtschaft ermöglichen. Schon in der Römerzeit wurde hier Wein angebaut, und im Mittelalter entwickelte sich der Kaiserstuhl zu einem bedeutenden Tabakanbaugebiet Deutschlands.

Im Laufe der Jahrhunderte wurde die Landwirtschaft am Kaiserstuhl immer weiter professionalisiert und spezialisiert. Eine der ältesten landwirtschaftlichen Traditionen am Kaiserstuhl ist der Weinanbau, der bis in die Römerzeit zurückreicht. Die Römer brachten Reben aus dem Mittelmeerraum mit und gründeten entlang des Rheins und seiner Nebenflüsse zahlreiche Weinbausiedlungen. Auch am Kaiserstuhl fanden sich zahlreiche römische Funde, die auf eine lange Weinbautradition hindeuten. Heute ist

die Region vor allem für ihren Weinanbau bekannt, der die Hänge des Kaiserstuhls prägt und auf über 4000 Hektar Fläche betrieben wird. Daneben werden auch Obst, Gemüse und Getreide angebaut sowie Viehzucht betrieben.

Im Mittelalter war der Kaiserstuhl das wichtigste Anbaugebiet für Tabak in Deutschland. Die Tabakpflanzen gediehen auf den fruchtbaren Böden besonders gut und wurden bis ins 19. Jahrhundert hinein angebaut. Noch heute erinnern zahlreiche Tabakhäuschen, die zum Trocknen der Blätter genutzt wurden, an diese Zeit. Ein bedeutender Meilenstein in der Geschichte der Landwirtschaft am Kaiserstuhl war die Gründung der Winzergenossenschaft Vogtsburg im Jahr 1929, die den Weinbau in der

Region revolutionierte und bis heute eine wichtige Rolle spielt. Sie ermöglichte den Winzer*innen, ihre Kräfte zu bündeln und gemeinsam Wein zu vermarkten. Die Winzergenossenschaft Vogtsburg wurde zum Vorbild für zahlreiche weitere Genossenschaften in der Region und ist bis heute eine der bedeutendsten Winzergenossenschaften Deutschlands.

In den 1960er Jahren begann am Kaiserstuhl eine Phase der Modernisierung und Intensivierung der Landwirtschaft. Die bäuerlichen Betriebe wurden größer und setzten vermehrt auf maschinelle Bearbeitung und Düngung.

Gleichzeitig stieg aber auch der Bedarf an Arbeitskräften, da viele Arbeitsgänge noch von Hand

erledigt werden mussten. Es entstand ein Spannungsfeld zwischen den Forderungen nach Effizienz und Rentabilität einerseits und der Bewahrung der traditionellen Kulturlandschaft andererseits. Die Landwirtschaft am Kaiserstuhl sieht sich heute vielen Herausforderungen gegenüber. Der Klimawandel und seine Auswirkungen auf Wetterextreme und Schädlingsbefall sind ebenso eine Herausforderung wie der zunehmende Wettbewerbsdruck durch internationale Märkte und die Veränderungen in der ländlichen Gesellschaft. Viele Bäuer*innen setzen daher auf ökologischen Anbau und den Ausbau des nachhaltigen Landwirtschafts- und Tourismussektors, um ihre Einkommensquellen zu diversifizieren und die Region für Besucher*innen attraktiver zu machen. Darüber hinaus trug auch die Einrichtung von Schutzgebieten und Biosphärenreservaten dazu bei, die Artenvielfalt und den natürlichen Lebensraum der Tiere und Pflanzen am Kaiserstuhl zu bewahren und zu schützen.

Ein Bericht von Sophia von Ascheraden, Praktikantin des AgriKultur Festivals 2023



Foto: Flora Tito



Kulturlandschaft Schwarzwald: Die Debatte um die Weideflächen

Durch seine dichten Wälder, malerischen Dörfer und kulturellen Traditionen bietet der Schwarzwald eine einzigartige Kulturlandschaft im Südwesten Deutschlands. Neben der Topografie, der Handwerkskunst und der Kulturgeschichte wurde diese im Laufe der Jahrhunderte unter anderem durch land- und forstwirtschaftliche Praktiken geprägt. Eine anhaltende Debatte in der Region in Bezug auf die Erhaltung der Kulturlandschaft, betrifft die Nutzung von Weideland. Im Mittelpunkt der Debatte steht die Frage, wie sich die Notwendigkeit moderner landwirtschaftlicher Praktiken am besten mit der Erhaltung traditioneller Kulturlandschaften vereinbaren lässt. Insgesamt spiegelt die Debatte um Weideland im Schwarzwald das allgemeine Spannungsfeld zwischen der Erhaltung traditioneller Kulturlandschaften und der Anpassung an die Moderne wider.

In der Vergangenheit haben die Landwirt*innen im Schwarzwald ihr Vieh traditionell in den bewaldeten Gebieten geweidet und den Tieren die Möglichkeit gegeben, sich von Gräsern,

Sträuchern und anderer Vegetation zu ernähren. Die genutzten weitläufigen Wiesen und Weiden sind seither charakteristisch für die Region. In den letzten Jahrzehnten hat sich jedoch ein Wandel hin zu einer intensiveren Landwirtschaft vollzogen, bei der viele Landwirt*innen ihr Vieh auf eingezäunten Weideflächen aufziehen.

Auf der einen Seite gibt es Befürworter*innen der Weidewirtschaft, die argumentieren, dass Weideflächen im Schwarzwald wichtige ökologische und kulturelle Werte haben und dass sie durch Beweidung gepflegt und erhalten werden können. Insbesondere die extensiven Bewirtschaftungsformen, bei denen die Tiere nur wenige Monate im Jahr auf der Weide sind sollen dabei helfen, die Biodiversität zu fördern und den Landschaftscharakter zu erhalten. Zudem wird argumentiert, dass die Weidewirtschaft eine nachhaltige und regionale Form der Nahrungsmittelproduktion darstellt. Auf der anderen Seite gibt es auch Kritiker*innen der Weidewirtschaft im Schwarzwald, die unter anderem argumentiert, dass die Beweidung durch Rinder, Schafe und Ziegen zu Bodenverdichtung und Erosion führen kann, was langfristig negative Auswirkungen auf die Bodenqualität und -fruchtbarkeit hat.

Zusätzlich gibt es auch Diskussionen darüber, ob die Weidewirtschaft im Schwarzwald noch wirtschaftlich rentabel ist und wie sich die gesellschaftliche Wertschätzung für regionale Produkte und Landschaften verändert. Befürworter*innen der Modernisierung der Landwirtschaft argumentieren, dass die Verwendung von Technologie und maschineller Unterstützung notwendig ist, um eine rentable Landwirtschaft aufrechtzuerhalten. Die Gegenposition befürchtet jedoch, dass der zunehmende Einsatz von Maschinen und Technologie in der Landwirtschaft sowie die Konzentration auf ertragreiche Pflanzenarten dazu führen könnten, dass traditionelle Bewirtschaftungsme-

thoden vernachlässigt werden und die Kulturlandschaft dadurch verändert oder sogar zerstört wird. In ihrem Interesse steht eine regionale und nachhaltige Wirtschaft.

Insgesamt lässt sich sagen, dass eine nachhaltige Bewirtschaftung der Weiden dazu beitragen kann, die Biodiversität und den Landschaftscharakter im Schwarzwald zu erhalten und eine regionale und nachhaltige Nahrungsmittelproduktion zu fördern. Gleichzeitig müssen jedoch auch mögliche negative Auswirkungen auf Boden, Pflanzen und Tiere berücksichtigt werden, um langfristig eine intakte Kulturlandschaft im Schwarzwald zu erhalten.

Ein Bericht von Flora Tito, Praktikantin des AgriKultur Festivals 2023.



Foto: Flora Tito



Warum ist der Aufbau von Humus so wichtig und wie kann Permakultur dabei helfen?

Um die Frage zu beantworten, warum Humus für die Bodengesundheit so unerlässlich ist, ist es zunächst wichtig zu verstehen, was Humus überhaupt ist. Das Wort Humus stammt aus dem Lateinischen, bedeutet *Erde* und wird in der Bodenkunde als »Gesamtheit der fein zugesetzten, organischen Substanzen« beschrieben.

Dies ist eine sehr statische Definition, der sowohl Ronny Müller – Kursleiter für das Permakultur Institut – als auch die Permakultur Akademie widerspricht.

Auf die Frage, was Humus für ihn bedeutet, sagt er: »Ich verstehe Humus als Pro-

zess.« Nach ihm, Ronny Müller, ist Humus nichts Statisches, sondern ein Ablauf des ständigen Werdens und Vergehens, ein ständiges Auf- und Abbauen von Biomasse in unterschiedlichster Art und Weise der Zusammensetzung. Humus ist die Grundlage jeder landwirtschaftlichen Produktion und bedingt die Wasserspeicherung, die Nährstoffverfügbarkeit sowie die dauerhafte Bindung von Kohlenstoff im Boden. Hier versagen aktuelle landwirtschaftliche Methoden, denn Humus wird in Deutschland und auch in der Biolandwirtschaft in einem solch dramatischen Ausmaß abgebaut, dass wir voraussichtlich nur noch 50! Jahre von diesen Flächen werden ernten können. »Nachhaltigkeit allein reicht seit den 80er Jahren nicht mehr. Der Fokus muss auf Regeneration liegen.« Wir müssen Naturkapitale

wieder aufbauen, die bisher verbraucht, verschleudert oder degradiert wurden und dazu gehört auch Humus. Eine Möglichkeit, dem Humus Abbau entgegenzuwirken, ist die Permakultur. Doch was genau ist Permakultur?

Wie der Name schon vermuten lässt, beschreibt Permakultur eine dauerhafte Landwirtschaft. Sie basiert darauf, Ökosysteme und Kreisläufe zu beobachten und nachzuahmen. Sie hat sich von einer landwirtschaftlichen Gestaltungsmethode zu einer ökologischen Lebensphilosophie entwickelt und basiert auf einer ethischen Basis, in der die Fürsorge für die Erden und den Menschen im Vordergrund stehen, nach dem Motto: »Earth care, People care, Fair share«; wobei Ronny Müller noch ein »Yeah« dahinter hängt.

Das Konzept der Permakultur umfasst, dass auf den Einsatz energieintensiver, umweltbelastender Industrietechnologie verzichtet wird und stattdessen biologische Ressourcen in einer Art genutzt werden, die natürliche Ökosysteme nachahmen. Permakulturell gestaltete Lebensräume werden als System aufgefasst, die ein Zusammenleben von Menschen, Tieren und Pflanzen so miteinander kombinieren, dass sie auf unbegrenzte Zeit funktionieren und nebenbei auch noch die Artenvielfalt erhöhen. Das Ziel ist es, ähnlich einer Kreislaufwirtschaft,

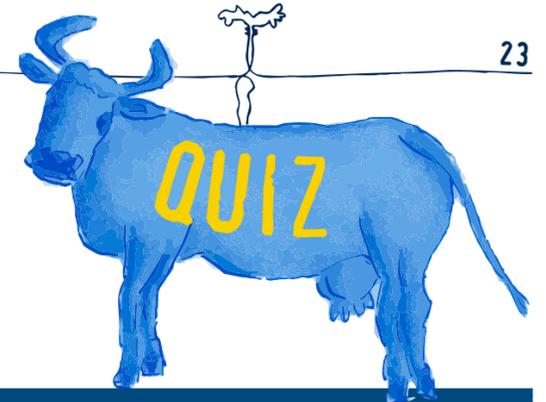
durch geschlossene Stoffkreisläufe, langfristig stabile Ökosysteme zu schaffen, die sich selbst erhalten und nur noch minimaler menschlicher Eingriffe bedürfen.

Hierfür ist es wichtig ein Bewusstsein zu entwickeln: »Alles, was Kultur ist, können wir ändern. Den Naturgesetzen sind wir unterworfen, aber allem anderen nicht.« Wir müssen Landwirtschaft neu denken und Entwicklungen wie z. B. den Klimawandel berücksichtigen. Es geht um adaptive Landwirtschaft, die mit der Natur arbeitet, statt gegen sie und versucht, größere, komplexe Zusammenhänge mit einzubeziehen. Doch zuletzt geht es um Zusammenarbeit. Wir können Humus wieder aufbauen und gleichzeitig eine neue Kulturlandschaft erschaffen. Nachhaltige, regionale Produktion ist möglich und wir können sie miteinander wahr werden lassen.

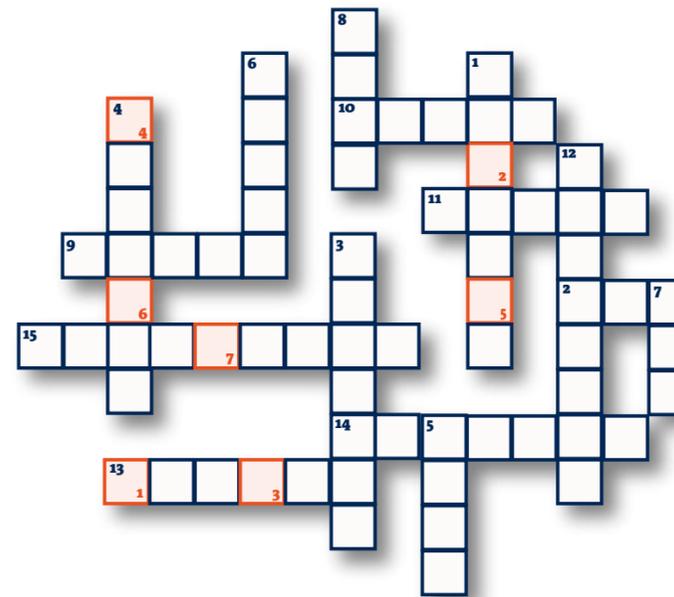
Dieser Aufgabe haben sich Ronny Müller und seine Kollegen vom Permakultur Institut sowie die Permakultur Akademie gewidmet. Das Permakultur Institut wurde 1983 gegründet und ist seitdem die wohl beständigste Organisation der Permakultur-Bewegung im deutschsprachigen Raum.

Weitere Infos zum Permakultur Institut e.V. und zur Permakultur Akademie findet ihr auf www.permakultur.de

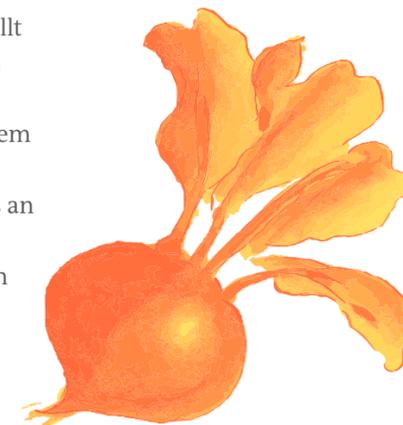
Ein Bericht von Sean Wieland, Praktikant des AgriKultur Festivals 2023



KREUZWORTRÄTSEL



- Ein orangenes Gemüse, das unter der Erde wächst
- Ein Tier, das oft auf einem Bauernhof zu finden ist und Milch gibt
- Methode, um Pflanzen auf einem Bauernhof zu bewässern
- Methode, bei der man aus Abfällen wie Gemüse- und Obstresten, Laub und Gras einen nährstoffreichen Boden für Pflanzen herstellt
- Ein Tier, das auf einem Bauernhof Eier legt
- Wo leben Tiere auf einem Bauernhof?
- Getrocknetes Gras, das an Tiere verfüttert wird
- Milchprodukt, das man auf Brot isst
- Obst, aus dem gelber Saft gemacht wird
- Tier, das Wolle liefert
- Süßes, essbares Produkt, das Bienen herstellen
- Wie nennt man Baby-Ziegen?
- Rotes Gemüse, das oft in Nudelsoßen verwendet wird
- Tier, das grunzt
- Das, was Hennen tun, damit die Küken schlüpfen



(WIE) FINDEST DU NACHHALTIGKEIT BEIM AGRIKULTUR FESTIVAL? STREIF DOCH MAL ÜBER DAS GELÄNDE MIT UNSEREN FRAGEN!

- Wie bist du zum Festival angereist?
 zu Fuß
 Rad
 Öffis
 Motorrad
 Auto
- Wie viele verschiedene Beiträge hat das Programm? Zähle oder rate: _____
- Wieviele würde der Eintritt kosten ohne Spenden und Fördergelder?
 44 Euro
 22 Euro
 11 Euro
- Welche Gerichte isst Du am liebsten?
 vegane
 vegetarische
 ab und zu mit Fleisch
 jeden Tag mit Fleisch
- Welche Alternativen zu Aluminium- oder Plastikgeschirr gibts bei unseren Caterern?

- Mit welchen verschiedenen Solargeräten kann man Essen zubereiten?

- Wieviele Radler*innen braucht es, um genug Strom für einen Kinofilm zu erzeugen?
 10 15 20
- Welche verschiedenen Arten von Müll werden beim Festival getrennt?

- Wieviele Wasser spart ein s'Klo pro Toilettengang? Rate oder frag: _____ Liter
- Hast du Stolperfallen entdeckt, die wir dringend beheben sollten?

WENN DU DIESEN ABSCHNITT AUSGEFÜLLT AM INFOSTAND ABGIBST, BEDANKEN WIR UNS MIT EINER KLEINEN ÜBERRASCHUNG...

DIE IDEE EINES AGRIKULTUR *festivals* WURDE ERSTMALS 2012 REALITÄT, UND DAS ORGANISATIONSTEAM EBENSO WIE DIE AKTIVITÄTEN SIND SEITDEM BESTÄNDIG GEWACHSEN. MIT EINER KERNGRUPPE VON CA. SIEBEN MENSCHEN ORGANISIEREN WIR DAS AGRIKULTUR *festival* UND EINZELVERANSTALTUNGEN ZU AKTUELLEN SCHWERPUNKTTHEMEN. WIR ALLE TEILEN DIE LEIDENSCHAFT FÜR UNSERE VISION DER AGRIKULTUR UND BRINGEN SICHTWEISEN, KONTAKTE UND KOMPETENZEN AUS VERSCHIEDENEN KONTEXTEN MIT EIN. FÜR DIE ORGANISATION UNSERER AGRIKULTUR-VERANSTALTUNGEN WERDEN WIR DIESES JAHR WIEDER VON VERSCHIEDENEN NETZWERKPARTNER*INNEN, FÖRDER*INNEN UND VIELEN FREIWILLIGEN HELFER*INNEN UNTERSTÜTZT – DAFÜR HERZLICHEN DANK!



BEIM FESTIVAL MITHELFEN: HELFER_INNEN@AGRIKULTURFESTIVAL.DE

UNTERSTÜTZT UNS!

JEDES JAHR SIND WIR AUF SPENDEN ANGEWIESEN, UM DREI TAGE GUTES ESSEN, GUTE MUSIK, GUTE STIMMUNG UND VIELES MEHR ZU ORGANISIEREN, OHNE EINTRITT ZU VERLANGEN! BITTE SCHAUT WÄHREND EURER ZEIT AUF DEM AGRIKULTUR *festival* AM INFOSTAND VORBEI UND HOLT EUCH EIN FESTIVALBAND (MIT EINER EMPFOHLENE SPENDE VON 10 EURO), UM EURE UNTERSTÜTZUNG ZU ZEIGEN.

DANKE, DASS IHR MIT UNS FEIERT



AGRIKULTURFESTIVAL.DE
FACEBOOK.COM/AGRIKULTURFESTIVAL
INSTAGRAM.COM/AGRIKULTUR_FESTIVAL

AGRI KULTUR E. V.
 Urachstr. 3 | 79102 Freiburg
 info@agrikulturfestival.de

