

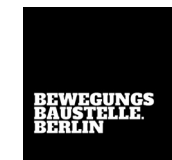


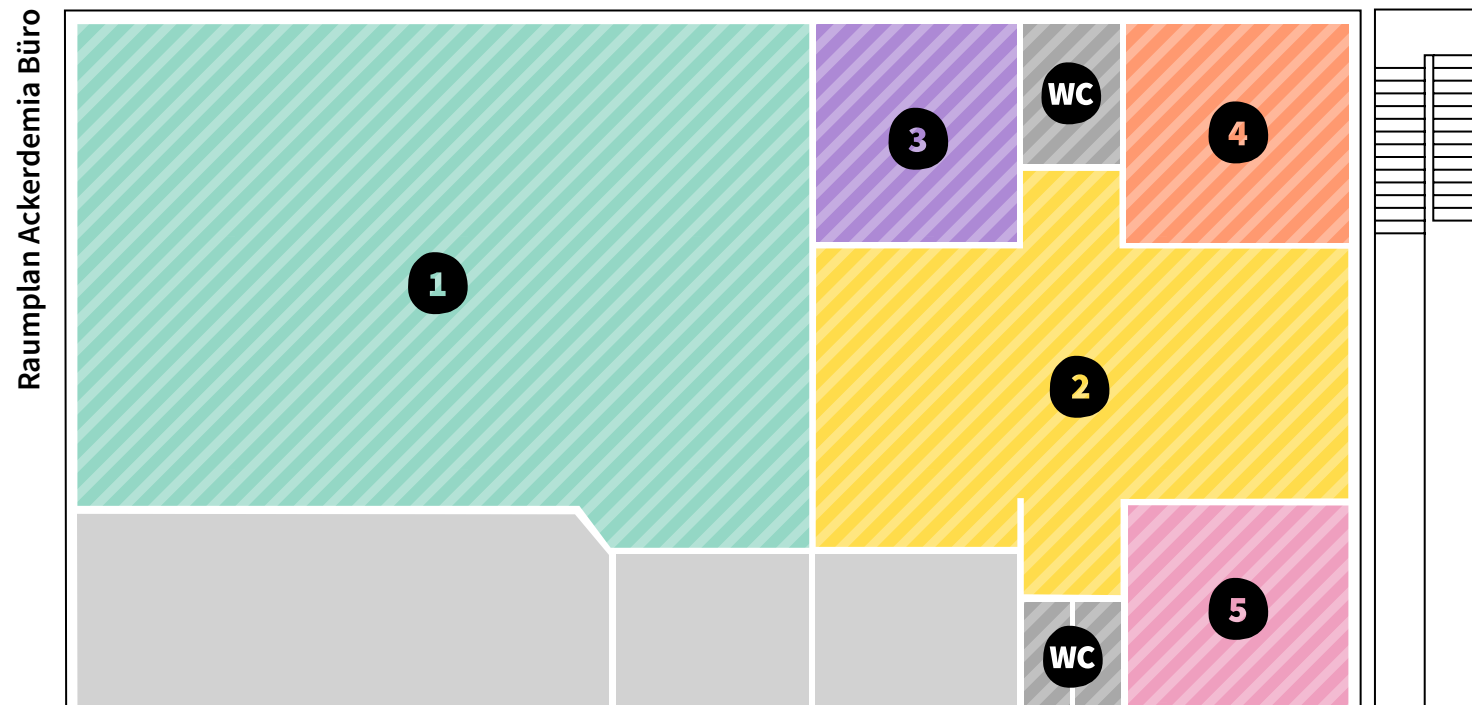
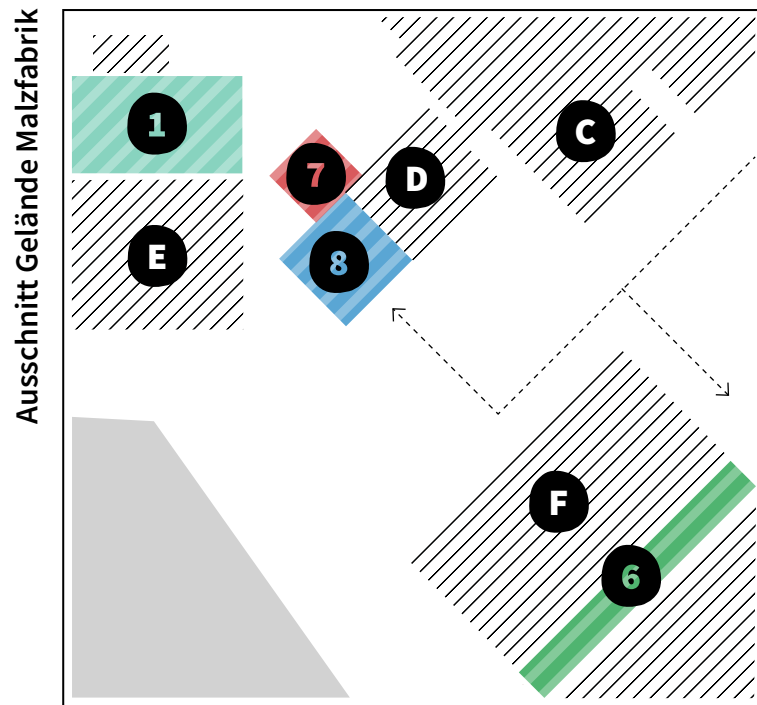
Ackerdemia

Tag des offenen Ackers am 29.09.19

Programmübersicht

ZEIT ORT	11				12				13				14			
	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45
WISSENSCHAFTS- BÜHNE IM BÜRO			„Klimawandel in Nord und Süd – von Permafrost zu Ackerböden“ mit Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen und Dr. Katrin Kohnert								„Vom Acker zum Kochtopf: Konsum in einer globalen Welt“ mit Prof. Dr. Tilman Santarius und Dr. Benjamin Bordisky					
BÜROVORRAUM	Infostände von Ackerdemia und der AckerPause															
KÜCHE							Rettermanufaktur mit RESTLOS GLÜCKLICH e.V. [begrenzte Plätze]								Rettermanufaktur mit RESTLOS GLÜCKLICH e.V. [begrenzte Plätze]	
RAUM ORANGELA	Mal- und Bastecke für Kinder										Lesung aus unseren Acker- geschichten		Mal- und Bastecke für Kinder			
RAUM RUDI	Einblicke in 5 Jahre Ackerdemia															
ACKER			AckerStunde für Kinder [begrenzte Plätze]		AckerTricks [begrenzte Plätze]			Scheck- übergabe	Praxisworkshop zur eigenen Saatgutgewinnung [begrenzte Plätze]			Von lila Kartoffeln und grünen Tomaten [begrenzte Plätze]				
AM MARKTPLATZ	Gemüsetattooing für Groß und Klein										Gemüsetattooing für Groß und Klein					
MARKTPLATZ	mit SIRPLUS, Marktschwärmer, DÖRRWERK, Meine kleine Farm, Yeşil Çember, PlantAge, Bewegungsbaustelle, Mosterei Ketzür, Crêpes et Galettes und tazpresso															





- 1 WISSENSCHAFTSBÜHNE IM BÜRO**
- 2 VORRAUM**
- 3 KÜCHE**
- 4 RAUM ORANGELA**
- 5 RAUM RUDI**
- 6 ACKER**
- 7 AM MARKTPLATZ**
- 8 MARKTPLATZ**

1 WISSENSCHAFTS-BÜHNE IM BÜRO

11.30–12.30 Uhr
Klimawandel in Nord und Süd – von Permafrost zu Ackerböden
 Weizenfelder am Nordpol? Vertrocknete Äcker in Brandenburg? Unsere Expert*innen Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung und der HU Berlin und Dr. Katrin Kohnert vom Leibniz Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei diskutieren die Folgen des Klimawandels in Nord und Süd.

13.30–14.30 Uhr
Vom Acker zum Kochtopf: Konsum in einer globalen Welt
 Wie beeinflussen unser Konsum und der globale Handel die natürlichen Ressourcen und das Klima? Unsere Experten Prof. Dr. Tilman Santarius vom Institut für ökologische Wirtschaftsforschung und der TU Berlin und Dr. Benjamin Bodirsky vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung präsentieren neueste Forschungsergebnisse und beantworten eure Fragen rund um Konsum und Klima.

2 BÜROVORRAUM

kontinuierlich
Ackerdemia
 Erfahrt mehr über unsere Bildungsprogramme, gesellschaftlichen Visionen und Entwicklungen in den letzten 5 Jahren. Für eine Generation, die weiß, was sie isst!

kontinuierlich AckerPause

Gemüse säen, Teamgeist ernten! Lasst euch von der AckerPause verraten, was sich hinter dem Begriff „Office Gardening“ verbirgt.

3 KÜCHE

12.30–13.15 Uhr + 14.15–15.00 Uhr
Rettermanufaktur mit RESTLOS GLÜCKLICH e.V.
 Der Verein für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln stellt mit euch leckere Pesto- und Pasten-Variationen her und teilt Ideen zur Verwertung von Lebensmitteln. [begrenzte Plätze]

4 RAUM ORANGELA

kontinuierlich
Mal- und Bastelecke für Kinder
13.30–14.00 Uhr
Lesung aus unseren Ackergeschichten
 Die Kinderbuchautorin und Ackerdemikerin Lydia erzählt euch von den Abenteuern, die Rudi Radieschen und seine Freunde erleben.

5 RAUM RUDI

kontinuierlich
Film ab!
 Macht es euch gemütlich und schaut hinter die Kulissen von Ackerdemia.

6 ACKER

11.30–12.15 Uhr
AckerStunde für Kinder
 Testet Gemüse in der Stiftung AckerTest und sucht das lustigste, längste und breiteste Blatt auf dem Acker. [begrenzte Plätze]

12.15–13.00 Uhr
AckerTricks
 Können wir Gemüse erziehen? Warum ist hacken wirkungsvoller als gießen und was hat es mit Mulch auf sich? Diesen und weiteren spannenden Fragen gehen wir gemeinsam auf den Grund und probieren es aus. [begrenzte Plätze]

13.00–13.15 Uhr
Scheckübergabe von Deutschland Rundet auf
 Sagenhafte 300.000€ hat die unabhängige Spendenbewegung DEUTSCHLAND RUNDET AUF für die GemüseAckerdemia PLUS gesammelt. Beim Tag des offenen Ackers findet die feierliche Übergabe statt. [bei schlechtem Wetter im Büro]

13.15–14.00 Uhr
Praxisworkshop zur eigenen Saatgutgewinnung
 Auf dem Acker gehen wir gemeinsam auf Erkundungstour und entdecken, von welchen Gemüsepflanzen wir Saatgut gewinnen können. Außerdem lernen wir verschiedenen Methoden zur Saatgutgewinnung kennen. [begrenzte Plätze]

14.15–15.00 Uhr
Von lila Kartoffeln und grünen Tomaten
 Entdecke die Sortenvielfalt der Gemüse-Ackerdemia! Was steckt hinter French Breakfast oder Würzburger Riesen? Wir laden euch ein, die verschiedenen Sorten live und in Farbe zu erkunden. [begrenzte Plätze]

7 AM MARKTPLATZ

[Bei starkem Regen drinnen]

11.00–12.30 Uhr + 13.30–15.00 Uhr
Gemüsetattooing
 Unsere Illustratorin Karin schmückt die Arme von Groß und Klein mit ihren unverwechselbaren Gemüse-Tattoos.

8 MARKTPLATZ

[Bei starkem Regen unter der Überdachung vor dem Lager]

kontinuierlich
SIRPLUS
 SIRPLUS setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein und bringt überschüssige Lebensmittel durch den Verkauf in den eigenen Rettermärkten und ihrem Online-shop zurück in den Kreislauf.

Marktschwärmer
 Marktschwärmer schafft regionale Netzwerke aus Erzeugern und Verbrauchern. Ihre Ziele sind der direkte Zugang zu regionalen Lebensmitteln für alle und eine faire Bezahlung der Menschen, die sie machen.

DÖRRWERK
 DÖRRWERK stellt nachhaltige Snacks aus gerettetem Obst und Gemüse her und setzt sich damit aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein.

Meine Kleine Farm
 Weniger Fleisch – mehr Respekt! Meine-kleineFarm.org grillt für euch Bratwürste aus regionaler und artgerechter Haltung und klärt über beWursten Konsum auf.

Yeşil Çember
 Yeşil Çember (Türkisch für Grüner Kreis) setzt sich für eine ‚barrierefreie‘ Umweltbildung ein, die für alle Bürger*innen in Deutschland zugänglich ist.

PlantAge
 Aus Frankfurt Oder beliefert die Gemüse-Genossenschaft PlantAge wöchentlich Haushalte in Berlin und Brandenburg mit saisonalem Gemüse aus bioveganem Anbau.

Bewegungsbaustelle
 Auf der Bewegungsbaustelle bekommen Kinder die Chance, ihre Herausforderungen selbst festzulegen und mit nicht so ganz alltäglichen Materialien zu experimentieren.

AckerLaden
 AckerKüche, GemüseBeutel oder Bohnen-Abenteuer – in unserem AckerLaden könnt ihr unsere ackertastischen Produkte erwerben und mehr über unsere Arbeit erfahren.

Die Mosterei Ketzür
 Die Mosterei Ketzür verkauft ihre leckeren Säfte aus regionalen bzw. fair gehandelten Rohstoffen. Zur Feier des Tages wird die mobile Saftpresse auch mit an Board sein.

Crêpes et Galettes
 Nach original bretonischem Rezept bäckt die Fahrrad-Crêperie leckere süsse Crêpes und herzhaftes Galettes. Bon Appétit!

tazpresso
 Das kleine rote tazpressomobil beglückt Kaffeeliebhaber mit köstlichem Bio- und Fair-Trade-Kaffee. Bringt der Umwelt zu Liebe bitte euren eigenen Becher mit, dann schmeckt's noch besser.

ANFAHRT

Adresse
 Ackerdemia e.V.
 Bessemerstr. 2–14 (Malzfabrik), Haus E
 12103 Berlin

Anfahrt mit dem ÖPNV
 Das Gelände der Malzfabrik ist vom Bahnhof Südkreuz (ca. 15. Min) fußläufig zu erreichen.

Parkmöglichkeiten
 Parkmöglichkeiten in der Umgebung sind ausreichend vorhanden. Vom Parken auf dem Gelände der Malzfabrik bitten wir aufgrund der hohen Besuchermenge abzusehen.