

Projektträger:

Arche Warder e.V.
Langwedeler Weg 11
24646 Warder

www.arche-warder.de

Wir machen Zukunft
Nachhaltigkeit für
Schleswig-Holstein

**Thema**

Aus der Region – die Arche des Geschmacks

Kurzbeschreibung

Die Arche Warder setzt sich aktiv dafür ein, dass gefährdete Nutztierassen mit ihren einzigartigen Eigenschaften für zukünftige Generationen bewahrt werden. Alte Nutztierassen sind in ihrer Biodiversität europa- und weltweit gefährdet.



Mit dem Verlust ihrer Vielfalt verschwinden wichtige tiergenetische Ressourcen und ein Stück regionales Kulturgut. Ohne Unterstützungsmaßnahmen verschwindet jeden Monat eine Haustierrasse (Quelle: FAO (UN)- "World Watch List" für "Domestic Animal Diversity").

Ihr Verlust hat jedoch nicht nur ökologische und soziale Folgen, auch die Esskultur verliert an Qualität (z.B. Qualität des Fleisches). So dient die Arche Warder mit ihren Beständen auch der Bewahrung von wichtigen Gen-Reserven für unsere Land- und Ernährungswirtschaft.

Die Arche Warder arbeitet für die Erhaltung gefährdeter Rassen auf fünf Ebenen:

1. Schutz durch Erhaltungszucht
2. Schutz durch Etablierung von Satellitenstationen
3. Schutz durch anspruchsvolle Bildung
4. Schutz durch Vernetzung mit nationalen und internationalen Institutionen
5. Schutz durch Forschung

„Erhalten durch Essen“

Aber warum sollte man Produkte von seltenen Tieren essen? Der dauerhafte und nachhaltige Erhalt der Biodiversität in der Landwirtschaft kann nur durch eine teilweise Rückkehr der alten Nutztierassen in unsere Nahrungskette erfolgen. Die Arche Warder hat sich zum Ziel gesetzt, alte Nutztierassen

sen zu erhalten, die in der industriellen Landwirtschaft durch Hochleistungsrassen ersetzt und damit selten geworden sind. Die Rückkehr der alten Nutzierrassen ist langfristig möglich, wenn sie wieder nachgefragt werden, als Landschaftspfleger oder als Lieferanten von Nahrungsmitteln in besonderer Qualität.

Die Arche Warder verkauft Wurst, Schinken und andere Fleischwaren, die aus den Arche Warder Tieren produziert wurden und serviert sie im tierparkeigenen Restaurant „Farm Küche“.

Die Haltung dieser robusten Rassen in Freiland- oder Semifreilandhaltung ist dabei grundsätzlich umweltverträglicher, und die Tiere liefern darüber hinaus auf ausgewählten Arealen als Landschaftspfleger einen wichtigen Beitrag zum Erhalt von Heiden, Mooren und anderen Schutzflächen.

Eins der wichtigen Ziele der Arche Warder ist es, anschauliche, professionelle Bildungsangebote bereitzustellen, wobei gleichwertig ökologische, ökonomische und soziale Aspekte berücksichtigt werden. Dabei stehen die Sensibilisierung für die eigenen Essgewohnheiten der Besucher und Gedankenanstöße zu Haltung und Herkunft der Nutztiere, die uns Nahrung liefern, im Mittelpunkt. Viele alte Nutzierrassen, die in der Arche Warder gezüchtet werden, können durch die Vermarktung ihrer Produkte eine neue Bedeutung erfahren.

Um dem Verlust der Biodiversität alter Nutzierrassen entgegen zu wirken, ist es wichtig, die Verbraucher für das Thema zu sensibilisieren. Deshalb spricht die Arche Warder das Thema der Nutzung der Tiere durch Schlachtung und Verarbeitung zu Nahrungsmitteln schon seit einiger Zeit bewusst bei Führungen und anderen pädagogischen Programmen, auch mit Kindern, an. Nicht nur die art- und naturgerechte Aufzucht der Tiere, sondern auch das Handwerk tragen wesentlich zur Herstellung einer guten Wurst bei. In die Wurstwaren aus der Arche Warder Produktion kommen ausschließlich naturbelassene Gewürze. Auf Zusatzstoffe, wie Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und ähnliches wird verzichtet.

Mit diesen Spezialitäten leistet die Arche Warder ihren Beitrag für eine gesunde Ernährung und die Geschmacksvielfalt in unserer Region. Ein Beispiel ist das unvergleichliche Aroma des Fleisches des Bunten Bentheimer Schweins, das von der Organisation „Slow Food“ in die „Ark of Taste“ aufgenommen wurde.