

# feld post

**März 2026**



**feldversuch**

Ernährung und Gesundheit sind keine rein individuellen Themen, sondern auch strukturell und institutionell bedingt. Was braucht es, um Ernährung so zu gestalten, dass wir gesunde Routinen mit Leichtigkeit umsetzen? An der Schnittstelle von Praxis, Lehre und Forschung entstehen Antworten, die wir mit dem Projekt Feldversuch praktisch erproben.

## **Inhalte in diesem Newsletter**

- Robust und Vielfältig. Neue Sorten auf dem Feld.
- Symposium - Es ist angerichtet: Ernährungswende zwischen Acker, Küche und Seminarraum
- Über die scheinbare Harmlosigkeit des Kochens - Vortrag mit Kostproben
- Ergebnispräsentation: Ernährungskompetenz und Bildungsbedarfe an der UW/H
- Feldkurse: Ernährungsbildung von Spiel über Kunst bis Kochen
- Feldzeit: Mittagspause an der frischen Luft
- Termine



## Robust und vielfältig. Neue Sorten auf dem Feld.

Es ist Frühling und die Aussaat steht an. Was jetzt gepflanzt wird, landet im Laufe des Jahres auf den Tellern in unserer Cafeteria. Mit der Auswahl der Sorten, werden **Geschmack, Farbe und Textur unseres Essens** bereits mitbestimmt. Welche Sorten gewählt werden, hat auch mit den Standortbedingungen zu tun, mit den Erfahrungen der Gärtner:innen, welche Sorte besonders gut hier wachsen.

Die Gärtnerei WirGemüse, die das Feld am Campus der UW/H bewirtschaftet, nutzt ausschließlich **samenfestes Saatgut**, ein Großteil aus ökologischer Züchtung. Was heißt das? Samenfest bedeutet, dass das Saatgut wiederholt ausgesät werden kann. Das ermöglicht bei Bedarf die Entwicklung lokal angepasster Sorten. Darüber hinaus sind ökologisch gezüchtete Sorten aufgrund ihrer genetischen Vielfalt widerstandsfähiger gegenüber verschiedenen Umwelteinflüssen.

**Welches Gemüse können wir also in dieser Saison erwarten?** Unter anderem die Sorten: Rote Bete „Jannis“, Fenchel „Fenno“, Kohlrabi „Azur Star“, Mangold „Rainbow“ und gleich drei verschiedenen Tomatensorten „Trixi“, „Black Cherry“ und „Goldiana“ – diese werden im Gewächshaus am Annener Berg angebaut.

In diesem Jahr haben wir zum von der BioSaat GmbH Saatgut für Weizen, Hafer und Erbse bekommen, was wir am 24.03. in der Bildungsfläche zum naturnahen Ackerbau per Hand eingesät haben. Das Besondere an dem Saatgut ist, dass es sich bei dem Weizen „Convento“ und der Erbse „Sirki“ um ökologisch heterogenes Material handelt. Anders als klassische Sorten sind diese genetisch und phänotypisch vielfältiger und damit **besonders robust und anpassungsfähig**.

Weitere Infos, Fragen und Austausch zu Sorten, Saatgut und Geschmack gibt es während der **Feldzeiten**, ab Mai immer dienstags um 12 Uhr auf dem Feld.

# Symposium

JETZT ANMELDEN

## “Es ist angerichtet: Ernährungswende zwischen Acker, Küche und Seminarraum”

25.06.2026  
09:00 - 16:30 Uhr  
UW/H  
Veranstaltungssaal

Ernährung und Gesundheit sind keine rein individuellen Themen, sondern auch strukturell und institutionell bedingt. **Was braucht es, um Ernährung so zu gestalten, dass wir gesunde Routinen mit Leichtigkeit umsetzen**, weil es die einfachste, beste und leckerste Option ist – uns guttut und den Planeten gesund hält?

An der Schnittstelle von Praxis, Lehre und Forschung entstehen Antworten, die wir mit dem Projekt Feldversuch praktisch erproben.

Das Symposium Feldversuch regt einen interdisziplinären Austausch an und gibt Einblicke in die Ergebnisse aus dem Projekt. Ganz praktisch wird anhand der lokalen Ernährungsinfrastruktur am Campus der UW/H gezeigt, welche Möglichkeiten und Herausforderungen sich auf dem Weg zu einer Ernährungswende ergeben.

Mit Expert:innen aus Praxis, Lehre und Forschung wird die **Übertragbarkeit in andere Kontexte** diskutiert.

### Jetzt anmelden!

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Hier gibt es weitere Details zu der [Veranstaltung und zum Programm](#).

# “Über die scheinbare Harmlosigkeit des Kochens“

28.05.2026

10:30-12:30

Campusgebäude E.110

Wie wir das Kochen als Modell auf alle anderen Lebensbereiche übertragen können und wie es sich dafür eignet auf eine sehr direkte Weise zu zeigen wie unsere Handlungen beim Kochen auf uns zurückwirken.

Der **Künstler Arpad Dobriban** beschäftigt sich seit über 30 Jahren mit dem Kochen als künstlerisches Medium. Er wird in dieser Veranstaltung einige Beispiele aus seiner Arbeit zeigen und erläutern

Eine kleinere Auswahl an Lebensmitteln bedeutet nicht grundsätzlich eine freudlose Küche. Diese Haltung kann man schnell ablegen, wenn man die Gelegenheit hat, nach wie vor traditionell hergestellte Produkte in ihrer optimalen Qualität und Verarbeitung probieren zu können.

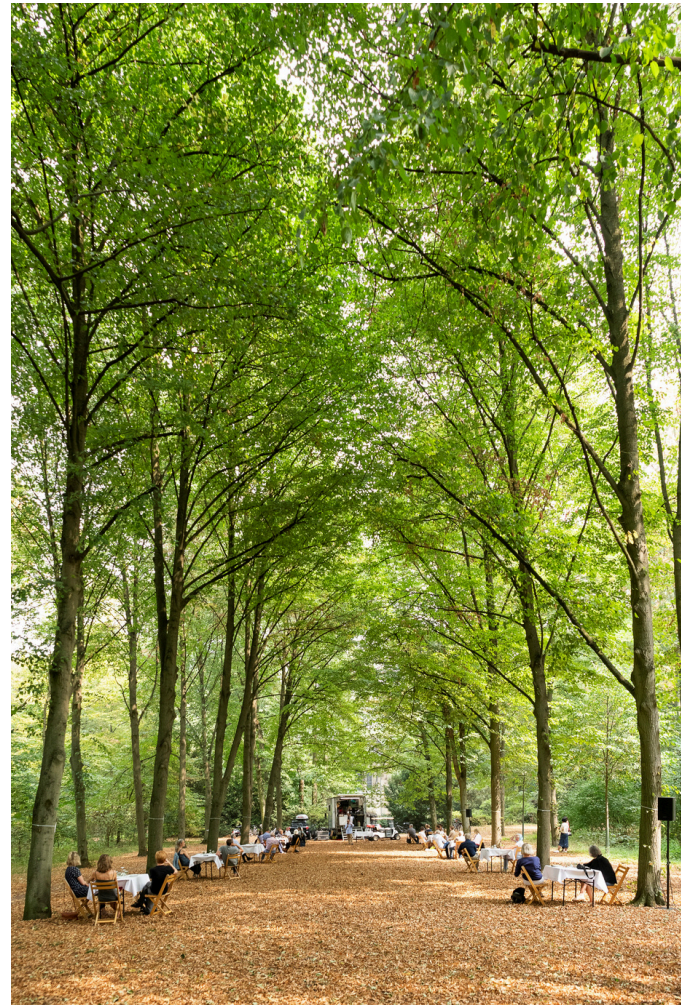
Diese Speisen geben uns eine leise Ahnung davon, wie es gewesen sein könnte.

Form: Vortrag mit kleinen Kostproben

Dauer: 2 Stunden

Die Plätze sind begrenzt. Wir bitten um vorherige Anmeldung.

JETZT ANMELDEN



# Einladung zur Ergebnispräsentation: Ernährungskompetenz und Bildungsbedarfe an der UW/H

Wie steht es um die Ernährungskompetenz an der UW/H?

Welche ernährungsbezogenen Themen sollten zukünftige Angebote aufgreifen, um die Interessen seitens Studierender und Mitarbeitender bestmöglich abzudecken?

Und wie sollten ernährungsbezogene Kurse gestaltet sein, um möglichst viele Teilnehmende zu erreichen und die Ernährungskompetenz nachhaltig zu stärken?

All diesen Fragen ist ein Forschungsprojekt des „Integrierten Begleitstudium Anthroposophische Medizin“ im Rahmen des Projekts „Feldversuch“ nachgegangen. Wir freuen uns, Ihnen erste Ergebnisse in unserem digitalen Vortrag „Ernährungskompetenz und Weiterbildungsbedarfe an der UW/H“ präsentieren zu können.

Die Veranstaltung findet am **27. April von 10:00 – 11:00 Uhr** statt und richtet sich an alle Personen, die am Thema Ernährung, ernährungsbezogene Bildungsangebote sowie bedarfsgerechte Lehrentwicklung interessiert sind.

Wir freuen uns auf rege Teilnahme und bitten um Anmeldung vorab.



# Feld Kurse im Sommersemester 2026

## Ernährungsbildung von Spiel über Kunst bis Kochen

### Kunst und Nachhaltigkeit

Kunst, Kultur und  
Stadtentwicklung  
mit Benjamin Greulich

### Zehn Biotope

Für eine lebendige Vielfalt der  
Kulturlandschaft  
mit Marian Rosslénbroich

### Kolloquium Feldversuch

Bausteine zu einer  
Ernährungswende an der UHW  
mit Prof. Dr. Claus Volkenandt

### BERNährung

Gesunde Nahrung für Körper, Geist  
und Seele  
mit Dr. Nicole Jankovic

### Nutri Drama Game

Ernährung spielerisch reflektieren  
mit Peter Gotthardt und  
Robin Bössler

### Mit Freude Kochen

Nachhaltigkeit, Gesundheit und  
Ernährungstherapie  
mit Dr. Beate Stock-Schröer



# Feldzeit

## Mittagspause an der frischen Luft!

Mittagspause mit Input draußen auf dem Feld. In dieser Stunde an der frischen Luft kannst du hautnah die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, intakten Ökosystemen und deinem Mittagessen erleben. Mitarbeitende und Studierende sind **dienstags von 12:00 – 13:00 Uhr** eingeladen die Gärten für die Gemeinschaft und den Feldversuch-Acker kennen zu lernen.

Jeder Termin hat einen **thematischen Schwerpunkt** und gibt euch interessante Einblicke in den Anbau, die Pflege, Verarbeitung von Gemüse und Kräutern. Je nachdem, wo eine helfende Hand gerade gebraucht wird, werden wir aktiv im Gelände, in der Kräuterspirale und auf dem Gemüseacker.

Jetzt zur Feldzeit [anmelden](#).



Knoblauchernte 2025

### Termine:

**12.05.2026**

Saatgut selbst vermehren, darf man das?  
mit Stella Bünger

**26.05.2026**

Wie kommen Pflanzen mit dem Klimawandel  
zurecht? - mit Stella Bünger

**02.06.2026**

Heu, Dörren, Lagern und mehr  
mit Marion Körner

**09.06.2026**

Schafe im Einsatz für den Naturschutz  
mit Anja Kummer

**16.06.2026**

Geschmackvolle Einblicke in Rhythmen und  
Zusammenhänge auf dem Feld  
mit Marion Körner

**07.07.206**

Von der Ertragskultur zur Begegnungskultur  
mit Werner Körsgen



Zwiebeln stecken 2025

# Termine

## 12. Mai 2026

12:00-13:00 Uhr, auf dem Feld

Feldzeit: **Saatgut selbst vermehren.**

**Darf man das?** mit Stella Bünger

## 26. Mai 2026

12:00-13:00 Uhr, auf dem Feld

Feldzeit: **Wie kommen Pflanzen mit dem**

**Klimawandel zurecht?** mit Stella Bünger

## 28. Mai 2026

10:30-12:30 Uhr, Campus E.110

Vortrag mit Kostproben - save the date

Begrenzte Plätze. Anmeldung bei Stella Bünger

## 02. Juni 2026

12:00-13:00 Uhr, auf dem Feld

Feldzeit: **Heu, Dörren, Langern und mehr**

mit Marion Körner

## 06.-07. Juni 2026

Jahrhunderthalle Bochum

Messe

**Gutes Morgen Festival**

## 09. Juni 2026

12:00-13:00 Uhr, auf dem Feld

Feldzeit: **Schafe im Einsatz für den Naturschutz**

mit Anja Kummer

## 11. Juni 2026

12:00 Uhr, E.025 a/b, Holzbau

Kulturzeit: **Kostproben aus dem Projekt**

**Feldversuch: Ernte und Ergebnisse**

## 13. Juni 2026

10:00 - 14:00 Uhr, auf dem Feld

IGA 2027 Vorlauf:

**Tag der offenen Gartenpforte**

## 16. Juni 2026

12:00-13:00 Uhr, auf dem Feld

Feldzeit: **Geschmackvolle Einblicke in Rhythmen**

**und Zusammenhänge** mit Marion Körner

## 26. Juni 2026

09:00 - 16:00 Uhr

Veranstaltungssaal, Holzbau

Symposium: **Es ist angerichtet: Ernährungswende**

**zwischen Acker, Küche und Seminarraum**

## 07. Juli 2026

12:00-13:00 Uhr, auf dem Feld

Feldzeit: **Von der Ertragskultur zur**

**Begegnungskultur** mit Werner Körsgen vom  
Christopherus Haus e. V.

# Frisches Gemüse für deine Küche!

Wer Lust hat mit frischem Gemüse aus Witten zu kochen, kann direkt bei unserem Projektpartner eine Gemüsebox bestellen.

Im Projekt Feldversuch arbeiten wir mit dem Verein "Entwicklungsgesellschaft für ganzheitliche Bildung" zusammen, die mit ihrer Gärtnerei "WirGemüse" den Bildungsacker hier am Campus pflegen und bewirtschaften.



Aktuelles, Termine und  
Projektergebnisse  
[intranet.uni-wh.de/  
feldversuch](https://intranet.uni-wh.de/feldversuch)

## Kontakt

Stella Bünger, Projektkoordination "Feldversuch"  
Vernetzungsstelle Nachhaltigkeit  
Email: [stella.buenger@uni-wh.de](mailto:stella.buenger@uni-wh.de)  
Tel.: 02302 926 918

[www.uni-wh.de/feldversuch](http://www.uni-wh.de/feldversuch)