

**Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung
mit Antwort der Landesregierung
- Drucksache 17/8787 -**

Historische Mühlen - Erlebnisorientierte Lernorte für Erwachsene und Familien für Projekte wie „Eigene Ernte - vom Acker auf den Teller“?

Anfrage der Abgeordneten Almuth von Below-Neufeldt (FDP) an die Landesregierung, eingegangen am 25.09.2017, an die Staatskanzlei übersandt am 29.09.2017

Antwort des Niedersächsischen Ministeriums für Wissenschaft und Kultur namens der Landesregierung vom 23.10.2017, gezeichnet

Dr. Gabriele Heinen-Kljajić

Vorbemerkung der Abgeordneten

Mühlen sind Kulturgut und Industriegeschichte, Mühlen sind attraktiv für Besucher, sind touristisches Ziel, aber auch Ort der gemeinsamen Freizeitgestaltung. In Niedersachsen gibt es eine Vielzahl historischer Mühlen, die mit Spenden und öffentlichen Fördergeldern wieder aufgebaut und instandgesetzt wurden. Die Mithilfe vieler engagierter ehrenamtlicher Helfer mit verschiedensten Kompetenzen ist dabei unverzichtbar. Ist die Mühle erst einmal fertiggestellt, suchen die gewachsenen Gemeinschaften neue Ziele und Möglichkeiten der Spenden und Erhebung von Vereinsbeiträgen. Das macht die Fortentwicklung von begonnenen Zielsetzungen und die Entwicklung neuer Konzepte nötig. Vereine können zwar mit Veranstaltungen Mittel einwerben, aber andere Aktivitäten erscheinen Fachleuten zufolge Erfolg versprechender. Sie weisen insbesondere auf die Gewinnung von biologisch angebauten Nahrungsmitteln hin. Das liegt ihnen zufolge im Trend und liegt auch deshalb nahe, weil Mühlen den Weg vom Korn zum Brot begleiten und präsent machen.

Projekte vom Acker zum Teller sind erlebtes Lernen in der Natur. Bis sich die eigene Ernte als Mahlzeit auf dem Teller findet, ist es ein nicht so einfacher Weg. Kälte, Trockenheit, Wind, Käfer, Schnecken und Mäuse bedrohen die Ernte. Darüber muss man sich beim Griff ins Tiefkühlregal keinerlei Sorgen machen. Diese Unbedarftheit führt Experten zufolge zu tonnenweiser Lebensmittelverschwendung.

Vorbemerkung der Landesregierung

Historische Mühlenanlagen oder Teile davon, für die aus städtebaulichen, geschichtlichen, künstlerischen oder wissenschaftlichen Gründen ein öffentliches Erhaltungsinteresse besteht, werden als Kulturdenkmale durch das Niedersächsische Denkmalschutzgesetz geschützt. Gegenwärtig werden 278 Mühlen im niedersächsischen Denkmalverzeichnis geführt. Deren Erhalt liegt im Interesse des Landes Niedersachsen, sodass für die bauliche Instandsetzung finanzielle Mittel beantragt werden können.

1. Welche Projekte plant die Landesregierung zum oben genannten Themenkreis?

Zurzeit sind keine Projekte zum Themenkreis „vom Acker zum Teller“ geplant.

2. Welche Fördermittel gibt es für die genannten Arten von Vereinen und Initiativen?

Im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) des Niedersächsischen Kultusministeriums besteht ein Netzwerk von außerschulischen Lernstandorten. In dieses Netzwerk wurde am 07.09.2017 die Wassermühle Karoxbostel aufgenommen, indem sie als außerschulischer Lernstandort BNE anerkannt wurde. In diesem Zusammenhang erhält der Lernstandort nun fünf Anrechnungsstunden.

Andere Standorte historischer Mühlen können ebenfalls in diese Richtung entwickelt werden und sich als außerschulischer Lernstandort BNE anerkennen lassen. Beraten lassen können sich Interessenten auf diesem Wege von der Fachberatung BNE der Niedersächsischen Landesschulbehörde im Rahmen des Beratungs- und Unterstützungssystems.

Darüber hinaus können Kulturvereine und -initiativen Mittel für Kulturprojekte unter 10 000 Euro bei den Landschaften und Landschaftsverbänden aus Mitteln der Regionalen Kulturförderung beantragen. Die Projekte und Maßnahmen können z. B. von nichtstaatlichen Museen, der innovativen Heimatpflege, der Soziokultur, der Bildenden Kunst und der außerschulischen kulturellen Jugendbildung, die beispielsweise ihren Sitz in einer Mühle haben, beantragt werden.

3. Auf welche Pilotprojekte in dem Themenbereich können sich die genannten Arten von Vereinen und Initiativen bewerben?

Im Rahmen verschiedener Bildungsgänge in der beruflichen Bildung wird das Thema „Vom Korn zum Brot auf dem Weg über die Mühlen“ im Kontext der gesunden Ernährung behandelt. Im Unterricht bei den Auszubildenden zum/zur Müller/Müllerin, bei angehenden Bäckern/Bäckerinnen, Konditoren/Konditorinnen, Fachverkäufern/Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei - sowie in der Fachschule Lebensmitteltechnik - Schwerpunkt Bäckereitechnik - wird das Thema in den Lernfeldern abgebildet. Daneben können Möglichkeiten, Exkursionen (Projekte) an einem anderen Lernort durchzuführen, von den berufsbildenden Schulen genutzt werden.

Das Projekt „Transparenz schaffen - von der Ladentheke bis zum Erzeuger“ führt regionale Bildungsträger mit landwirtschaftlichen Betrieben zusammen. Das Ziel ist es dabei, junge Menschen zu unterstützen, sich ein Bild von unterschiedlichen Produktionsformen der Landwirtschaft und der Ernährungswirtschaft zu machen und ihnen in den Betrieben vor Ort handlungsorientierte Zugänge zur Herkunft und der Produktion von Lebensmitteln zu bieten. Regionale Bildungsträger führen mit lokalen Netzwerkpartnern Bildungsveranstaltungen in außerschulischen Lernorten der Land- und Ernährungswirtschaft durch. Die Veranstaltungen richten sich vornehmlich an Schulklassen aller Schulformen und Jahrgänge sowie vereinzelt an andere Zielgruppen.

Es handelt sich hier nicht um ein Pilotprojekt, bei dem Fördergelder beantragt werden können. „Transparenz schaffen“ kann jedoch für Initiativen und Vereine, die sich um historische Mühlen bemühen, eine Möglichkeit darstellen, ihre Ziele gemeinsam mit regionalen Projektpartnern umzusetzen.