

Zeitschrift: Jahrbuch Oberaargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mitteland

Herausgeber: Jahrbuch Oberaargau

Band: 64 (2021)

Artikel: Weltacker Attiswil

Autor: Mastronardi, Angela / Zimmermann, Rosmarie / Sommer, Martin

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071579>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Weltacker Attiswil

Von Angela Mastronardi, Rosmarie Zimmermann, Martin Sommer

Am Jurasüdfuss, oberhalb des Dorfes Attiswil, liegt ein 2000 m² grosser Acker. Darauf wird massstabgetreu angebaut, was rein rechnerisch betrachtet jedem Menschen auf der Welt zustehen würde. Solche Weltacker gibt es aktuell in der Schweiz bereits drei: in Nuglar (SO), Zollikofen (BE) und eben in Attiswil (BE). Der erste Weltacker wurde 2008 in Berlin angebaut, um die Resultate aus dem Weltagrarbericht auf spielerische Weise (be)greifbar zu machen. So können Familien, Einzelpersonen, Gruppen und Schulklassen erfahren und entdecken, was die Menschheit weltweit in welchen Verhältnissen konsumiert. Dabei geht es nicht nur um unsere Ernährung, sondern auch um die Rohstoffe für Textilien, Genussmittel und Bio-Treibstoffe. Der Besucherin und dem Besucher steht offen, welche Eindrücke er vom Weltacker mitnimmt, welche Gedanken er sich zu den verschiedenen Themen macht und womit er sich vielleicht noch stärker beschäftigen will.

Céline, eine erfundene Schülerin, erzählt uns nun stellvertretend für die vielen Besucherinnen und Besucher, die das Team des Weltackers Attiswil seit 2019 auf dem Acker begrüssen durfte, was man dort alles erleben kann.

Hallo, ich bin Céline. Ich bin 12 Jahre alt und wohne in Niederbipp. Meine Lehrerin, Frau Wittmer, sagt, ich sei eine aufmerksame und fleissige Schülerin. Ich gehe gerne zu ihr zur Schule, denn sie nimmt uns immer wieder an interessante Orte mit. So durften wir schon eine Schokoladenfabrik und eine Kaffeerösterei besuchen und dabei erfahren, wie dort gearbeitet wird – und im Mai waren wir nun auf dem Weltacker in Attiswil.

Der Weltacker, das ist eine 2000 m² grosse Ackerfläche, auf der die unterschiedlichsten Pflanzensorten angebaut werden. Die Fläche ist etwa



Idyllische Lage des Weltackers Attiswil. (Foto: Bettina Riser)



Sonnenblumen gehören zu den Ölfrüchten.
(Foto: Gaby Meier)

so gross wie ein Parkplatz für 200 Autos oder ein Drittel eines Fussballfeldes. Es gibt auch einen Verein. Meine Mutter fand das Projekt interessant, als ich ihr davon erzählte. Als wir dann im Juli auch noch einen Familienausflug auf den Weltacker machten, wurde sie Mitglied des Vereins. Sie will unbedingt mehr erfahren über die Verhältnisse unseres Konsums – vor allem darüber, welche Flächen für unsere Ernährung benötigt werden und was wo angebaut wird. Für sie ist das Thema «Jeder Bissen hat seinen Ort» sehr spannend. Mein kleiner Bruder Michael ist 8 Jahre alt und will nun plötzlich alles über Wildbienen wissen, was mich nach seiner Dinosaurier- und Drachenphase doch ziemlich erstaunt. Mein Vater interessiert sich mehr für graue Energie und Umweltbelastung – davon verstehe ich noch nicht sehr viel. Aber eins nach dem andern ...

Meine Lehrerin sagt uns immer wieder: Ihr Kinder seid unsere Zukunft, und ich will euch helfen, dass ihr gut darauf vorbereitet seid. Ich weiss nicht genau, was sie damit meint, aber auf jeden Fall ist es auf den Ausflügen mit ihr nie langweilig.

In der Schule haben wir viel über das Thema Ackerbau gelernt. Ackerland ist wertvoller Boden. Darauf wachsen Ackerkulturen wie Getreide, Kartoffeln und Gemüse. Es sind meistens einjährige Pflanzen, die jedes Jahr wieder neu ausgesät oder gepflanzt werden. Nur ein Teil der Ernte wird direkt als Nahrung für uns Menschen verwendet. Auch für die Tiernahrung braucht es Ackerland. Nicht nur das: Manchmal werden die geernteten Pflanzen auch zur Herstellung von Kleidern oder Suchtmitteln wie Kaffee und Tabak gebraucht. Daran hatte ich zuvor nie gedacht.

Frau Wittmer hatte für unsere Klasse also einen Ackerhalbtag bei Herrn Sommer gebucht. Herr Sommer arbeitet seit seiner Pensionierung freiwillig auf dem Weltacker und bietet zusammen mit seiner Frau und einem Team von Freiwilligen Führungen für Schulklassen an. Wir hatten Glück und schönes, sonniges Wetter. Die Wanderung vom Bahnhof Attiswil hinauf zum Weltacker machte uns durstig. So setzten wir uns in den Schatten – und Herr Sommer begann mit einem Apfel in der Hand zu erklären, wie viel Ackerland es auf der Erde gibt. Der Apfel symbolisierte die Weltkugel. Alles, was nicht Ackerland ist, schnitt er weg. Der grösste

Informationen zum Weltacker Attiswil

Wenn man alle Ackerflächen der Welt zusammenzählt, ergibt dies eine Fläche von zirka 1,5 Milliarden Hektar. Rein rechnerisch würden also jedem Erdenbewohner zirka 2000 m² Ackerfläche zustehen. Auf dem Weltacker wird massstabgetreu angebaut, was der Mensch zur Ernährung, aber auch für Genussmittel wie Kaffee oder Tabak, für den Stoff von T-Shirts oder Jeans, ebenso wie für Treibstoffe aus Pflanzen braucht. Auf der Hälfte des Weltackers wachsen nur vier Pflanzenarten: Weizen, Mais, Reis und Sojabohnen. Obst und Gemüse wachsen auf weniger als fünf Prozent der gesamten Weltackerfläche.

Auf den 2000 m² muss eine ganze Menge wachsen: Getreide für unser tägliches Brot, Reis, Kartoffeln, viele Sorten Gemüse, Obst und Beeren sowie Getreide und Soja als Kraftfutter für jene Tiere, deren Fleisch, Milch und Eier wir verzehren. Auf dem Acker wachsen auch Rohstoffe für Zucker, Tee und Kaffee, Baumwolle und Leinen für Kleider, Sonnenblumen für Speiseöl, Raps für Diesel. Theoretisch könnte auf 2000 m² mehr wachsen, als eine Person in einem Jahr essen kann: tonnenweise Tomaten, Kohl, Weizen, Zwiebeln, Avocados oder Kartoffeln. Die Erträge fallen aber je nach Ort, Wetter und der Anbauform sehr unterschiedlich aus.

Teil auf dem Globus, fast drei Viertel, ist blau. Das ist das Wasser. Es blieb nur noch ein Viertel des Apfels übrig. Aber auch in der Arktis, den Wüsten der Sahara, auf den Alpen und im Himalayagebirge gibt es keine Äcker. Diese Flächen entsprechen der Hälfte dieses Stücks. So blieb nur noch ein Achtel des Apfels übrig. Es wurde erneut geviertelt. Zurück blieb ein ganz kleines Stück Apfel: das fruchtbare Ackerland. Der Rest sind Wiesen und Weiden sowie überbaute Flächen, also Dörfer und Städte. Von diesem kleinen Stück Ackerland leben 7,5 Milliarden Menschen. Ich konnte das fast nicht glauben. Wenn man die gesamte Ackerfläche gleichmäßig auf die 7,5 Milliarden Menschen verteilt, hat theoretisch jeder Mensch 2000 m² zur Verfügung. Deshalb ist der Weltacker 2000 m² gross.

Auf dem Weltacker lernte ich Pflanzen kennen, die ich vorher noch nie gesehen hatte. So zum Beispiel Erdnüsse, Maniok oder Baumwolle. Da noch nicht alle Pflanzen reif waren, hatten Herr und Frau Sommer getrocknete Pflanzen des vergangenen Jahres sowie Bilder mitgebracht. Wir erhielten eine Leinsamenfrucht und mussten vorsichtig die Samen zählen. Ich zählte 9. Es hat zwischen 6 und 13 Samen in jeder Frucht. Dann stellte Frau Sommer einen Einkaufskorb auf den Boden. Darin waren Produkte aus dem Supermarkt. Alle diese Produkte fanden wir dann irgendwo auf dem Acker – die Pommes-Chips bei den Knollen- und Wurzelfrüchten oder die Spaghetti beim Getreide. In der Pause fanden wir auch heraus, wo Marcos Schinkensandwich mit Mayonnaise herkommt: Der Schinken kommt vom Schwein und das Schwein frisst Getreide – beispielsweise Soja, die in Brasilien angebaut wird. Die Mayonnaise besteht aus Sonnenblumenöl – und das Ei im Sandwich stammt von Hühnern, die mit Getreide gefüttert werden. Meerfische gehören zu den wenigen Nahrungsmitteln, von denen man auf dem Weltacker keine Spuren findet.

Später teilten wir uns in zwei Gruppen auf und lernten etwas zum Thema «Bienen und Bestäubung» sowie zum Thema «Umweltbelastung von Lebensmitteln». Bienen und Wildbienen sind unverzichtbare Helferinnen. Sie bestäuben die Pflanzen, die dann Samen und Früchte produzieren. Wir durften Bienenhonig kosten und das Wildbienenhaus besichtigen.

Auf dem Weltacker findest du Antworten auf ganz zentrale Fragen wie:

Woher kommt mein Essen?
Wie viel Fläche verbrauche ich eigentlich?
Reichen 2000 m², um meinen Bedarf ein ganzes Jahr lang zu decken?
Falls die 2000 m² nicht ausreichen: Was müsste sich ändern, damit es für alle reicht? Wie würde meine Ernährung dann aussehen?

Der Weltacker Attiswil liegt oberhalb des Dorfes Attiswil am Jurasüdfuss. Gastgeber sind Rosmarie und Peter Zimmermann vom Bleuerhof, einem Biohof, auf welchem Wert auf Biodiversität, Nachhaltigkeit und Begegnung gelegt wird. Wer über den Hof spaziert, entdeckt vielfältige Kulturen, Kleinstrukturen für Tiere wie Ast- oder Steinhaufen, Blühstreifen, Bienenweiden und Plätze, an denen sich Menschen zum Lernen, Schreiben, Diskutieren oder Feiern treffen – oder eben auch für einen Besuch auf dem Weltacker.

Mehr Informationen unter:
www.weltacker-attiswil.ch
www.2000m2.eu/ch/willkommen

Daneben lagen auf einem Tisch ganz viele Lebensmittel aus Holz, die man hochheben konnte. An jedem Lebensmittel hing ein Gewicht. Je schwerer ein Lebensmittel war, umso mehr belastet es die Umwelt. Der Hamburger war unglaublich schwer.

Es ist schon erstaunlich. An nur einem Vormittag hatte ich enorm viel gelernt – und dies alles an einem Ort: Jede Pflanze sorgt für ihre Nachkommen, indem aus den Samen neue Pflanzen wachsen. Menschen und Tiere essen die Blätter, Stängel, Samen, Wurzeln und Früchte der Pflanzen. Ich hatte gelernt, dass es für das Fleisch sehr viel Fläche braucht, und wir mehr Menschen ernähren könnten, wenn die Pflanzen direkt im Menschenmagen landen würden. Ich hatte auch gelernt, dass im Boden und in der Luft verschiedene Lebewesen wie Regenwürmer und Bienen mithelfen, dass die Pflanzen wachsen.

Nach meinem Besuch auf dem Weltacker wollte ich wissen, woher all die Nahrungsmittel herkommen, die wir essen: das Schoggistängeli im Weggli, der Morgenkaffee meiner Mutter, die Knabbernüsse zum Abendbier meines Vaters. Als Radio32 kurz danach live über das Geschehen auf dem Weltacker berichtete, entschieden wir: Unsere Familie nimmt an der nächsten öffentlichen Weltacker-Tour teil!

Im Juli war es so weit. Meine Mutter, mein Vater, mein kleiner Bruder Michael und ich besuchten den Weltacker. Dies zusammen mit vielen anderen interessierten Besucherinnen und Besuchern. Ich freute mich, meiner Familie zeigen zu können, wo ich mit meiner Klasse gewesen war. Ich staunte, wie stark in den zwei Monaten, die seit meinem letzten Besuch vergangen waren, alles gewachsen war.

Die Tour leitete Peter Zimmermann. Er ist jener Bauer, dem der Biohof gehört und der den Weltacker pflegt. Er ist ein lebhafter Erzähler. Es machte Spass, ihm zuzuhören. Wir erfuhren, wie sich aus den Wildgräsern die heutigen Getreide entwickelt und wie sie sich von ihrer ursprünglichen Heimat rund um Syrien herum in der ganzen Welt ausgebrettet haben. Das wollte ich mir dann später im Atlas von Frau Wittmer noch genauer anschauen. Gestaut hatten wir alle bei den Genussmitteln. Es wird



Kartoffeln in Blüte. (Foto: Angela Mastronardi)



Konsumgüter wiegen unterschiedlich schwer für die Umwelt. (Foto: Angela Mastronardi)

weltweit mehr Zucker angebaut als Kartoffeln! Zu den Früchten: Herr Zimmermann sagte, die häufigste Frucht, die in der Schweiz gegessen werde, sei die Banane. Dabei wächst diese gar nicht in der Schweiz. Hier ist es dieser Pflanze zu kalt. Er sagte, jede Pflanze habe eine Lieblingsheimat – also einen Ort, an dem sie ganz besonders gut wächst. Weil wir aber gerne Bananen essen, müssen diese zu uns transportiert werden. Das sind manchmal sehr, sehr lange Wege. Bei einer Banane können das mehrere Tausend Kilometer sein. Später kamen wir zu den Faserpflanzen. Meine Mutter war ganz begeistert. Sie beschwert sich häufig über die billige Kleidung, die meine Freundinnen und ich tragen. Sie zwinkerte mir zu. Ja, ich weiß: Kleider aus Leinen und Baumwolle gefallen ihr ganz besonders.

Als wir dann etwas später bei den Buchweizen vorbeikamen, konnte mein kleiner Bruder Michael kaum noch ruhig bleiben. Er liebt Süßigkeiten über alles, und der süsse Duft machte ihn ganz kribbelig. Er meinte, er wäre am liebsten selber eine Biene und würde in die Blüten eintauchen. Herr Zimmermann lachte und sagte, es würden viele verschiedene Bienen und Falter existieren, die dies auch sehr gerne tun. Mein kleiner Bruder durfte dann sogar einige Buchweizen mit nach Hause nehmen. Der Topf steht nun auf unserem Balkon und lockt viele Bienen an.

Nach der Führung blieb mein Vater noch eine Weile bei Herrn Zimmermann, während Michael und ich beim Wildbienenhaus die besetzten Löcher zählten. Ich bekam nur einzelne Bruchstücke ihres Gesprächs mit: Es ging um graue Energie und den Lebensweg von Produkten. Von diesen Begriffen hatte ich noch nie gehört. So konnte ich mir auch nicht viel darunter vorstellen. Beim Abendessen erklärte mir mein Vater dann, dass jedes Produkt, welches auf unserem Esstisch steht, eine Geschichte hat – auch dass es auf seinem ganzen Lebensweg vom Acker über die Verarbeitung, die Verpackung, den Transport in den Laden und dann zu uns nach Hause sehr viel Energie braucht. So zum Beispiel Benzin, Strom und Heizöl. Für die Entsorgung der Verpackung braucht es dann nochmals Energie. Zählt man all diese Stationen zusammen, ergibt das die graue Energie eines Produkts. Wir sehen sie zwar nicht, aber es macht einen grossen Unterschied, ob die Produkte zuerst eine lange Reise machen



Zu Tisch! Bepflanzter Tisch von Künstler Max Bottini. (Foto: Angela Mastronardi)

müssen oder ganz aus unserer Nähe stammen. Je nachdem, wo der Apfel herkommt, hatte er einen langen Transportweg – was viel Benzin braucht – und musste vielleicht lange kühl gelagert werden, was viel Strom braucht. Auch beim Fleisch spielt die Herkunft eine wichtige Rolle. Dies nicht nur wegen der grauen Energie, sondern auch, weil dafür je nach Haltung viel Ackerfläche benötigt wird. Es macht einen grossen Unterschied, ob ein Tier mit Weidehaltung gross werden durfte oder mit Silomais gemästet wurde.

Mein Vater sagt, es sei gut, die Geschichte eines Produktes zu kennen. Man könne nämlich mit seinem Einkaufsverhalten viel beeinflussen. Meine Mutter erklärt es mit anderen Worten: Jeder Einkauf ist ein Auftrag an die Landwirtschaft, denn was auf unseren Teller kommt, ist irgendwo auf einem Acker dieser Welt gewachsen. Wie mein Vater findet auch sie, dass wir besser Äpfel aus der Region kaufen und nur das essen sollten, was Saison hat. Wir beschlossen auch, künftig weniger Fleisch zu essen und beim Einkaufen sorgfältiger darauf zu achten, woher das Tier stammt. Noch ein weiteres Projekt haben wir: Wir wollen in Grossi Garten ein Wildbienenhaus bauen.

Seit unserem Besuch auf dem Weltacker begleite ich meine Mutter manchmal zu ihren Einsätzen für den Verein. Sie ist ja jetzt Mitglied. Da Herr Zimmermann für die Pflege des Ackers viel Handarbeit verrichten muss, helfen die Mitglieder des Vereins beim Jäten oder bei handwerklichen Reparaturen. Meiner Mutter gefallen die Arbeiten auf dem Acker und die Gespräche mit den anderen Mitgliedern. Ich jäte auch ab und zu, spiele aber auch gerne mit Balu, dem Hofhund der Zimmermanns. Herr Zimmermann hat immer etwas zu erzählen, und die Helferinnen und Helfer sind nett. Mein Grossi will übrigens auch Mitglied werden – aber nur aus der Distanz. Grossi sagt, solche Sachen müsse man unterstützen, damit die Jungen endlich sehen, was hinter all dem Konsum steckt.

Wenn wir Jungen nun, wie Frau Wittmer sagt, die Zukunft sind, dann bin ich schon etwas neugierig. Wir leben ja in der heutigen Welt und sollen irgendwie dafür schauen, dass wir zukünftig weniger Ackerfläche



Gemeinsam macht
Ackerarbeit Spass
(Foto: Rosmarie
Zimmermann)

pro Person verbrauchen. Aber wie? Ich bin sehr froh, stellt mein Vater ungeniert seine Fragen und setzt sich meine Mutter beim Einkaufen mit den Biotomaten durch. So müssen mein Bruder und ich nicht alleine alle Aufgaben für eine faire und umweltfreundliche Welt übernehmen. Es ist mir klar geworden, dass vieles zusammenhängt und jeder mit seinem Verhalten etwas bewirkt – auch, dass es nur gemeinsam möglich ist, etwas zu bewegen. Es tut gut zu wissen, dass eigentlich genug für alle da wäre und ich meinen Beitrag leisten kann.

Vielleicht sehen wir uns ja einmal auf dem Weltacker? Gemeinsam finden wir bestimmt weitere Ideen und Wege für mehr Ausgewogenheit!

Saatgut – Beginn der nächsten Ackersaison.
(Foto: Angela Mastronardi)

