

Pressemeldung, 11.9.2006

Konsumenten Produzenten Tagung 2006

erfahrung schafft wissen

Über den Wert von bäuerlichem und handwerklichem Erfahrungswissen

Veranstalter: Bio Vorarlberg, Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Vorarlberg,
Bodenseeakademie

Samstag 18.11. 2006, 9-17 Uhr

Ort: Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

Tagungsbeitrag inklusive Verpflegung und Tagungsunterlagen: € 40,- , Mitglieder € 35,-
oder 450 Talente

Information und Anmeldung: Bio Vorarlberg, DI Simone König, Jahnstr. 20, 6900 Bregenz,
Tel: 05574 / 53753, Fax: -6

[E-mail: simone.koenig@bio-austria.at](mailto:simone.koenig@bio-austria.at)

Erfahrungswissen – Bedeutung für Alltag und Wissenschaft

Die kleinbäuerliche Landwirtschaft und die regionalen Handwerksbetriebe sind unverzichtbar für die Versorgung, den sozialen Zusammenhalt und die kulturelle Identität einer Gemeinschaft. Sie verfügen über ein umfassendes Erfahrungswissen welches den örtlichen Gegebenheiten entspricht. Die etablierte und standardisierte Wissenschaft hat davon oft wenig Kenntnis. Die diesjährige Tagung der Vorarlberger Bioverbände stellt die Frage nach dem Wert von bäuerlichem und handwerklichem Erfahrungswissen. Erfahrungswissen und Wissenschaft werden vielfach als nebeneinander her existierende Lebens- und Wissensbereiche beschrieben, die nichts miteinander zu tun haben. Wenn die Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft und des Handwerks ein gesellschaftliches Ziel ist, müssen eigenes Erfahrungswissen und wissenschaftliche Erkenntnisse Hand in Hand greifen. Die Tagung hat zum Ziel, Wege zu finden, wie eine gute Verbindung zwischen Erfahrungswissen und Wissenschaft hergestellt werden kann und wie es gelingt das Wissen weiterzugeben.

Erfahrungswissen ist immer subjektiv, es ist die eigene Erfahrung einer handelnden Person. Es ist eingebettet in ein soziales und kulturelles Gefüge und entsteht zum einen aus Beobachtungen und Versuchen zum anderen stammt es aus Überlieferung. Es ist nicht traditionell im Sinne von veraltet, sondern wird tradiert und mit neuen Erkenntnissen erweitert. Das Wissen ist im Fluss, es ist sozialen Veränderungen unterworfen und steht in einem Lebenszusammenhang. Vieles davon ist nicht schriftlich fixiert, sondern wird mündlich oder non-verbal weitergegeben.

Eine Einführung bietet Dr. Patricia Fry vom Büro Wissensmanagement für den Umweltbereich. Ihr Schlüssel, um die Türen zwischen Wissenschaft und Praxis zu öffnen, ist das Konzept des persönlichen Wissens von Michael Polanyi, einem Wissenschaftsforscher und Physiker, der heute zu einem Klassiker geworden ist. Dass WissenschaftlerInnen und PraktikerInnen auf persönliches Erfahrungswissen angewiesen sind, um ihre Arbeit gut zu machen, verhilft zu einer neuen Sicht auf die vermeintliche Differenz zwischen Wissen und Erfahrung. Denn eine gelungene Verknüpfung zwischen wissenschaftlichem und praktischem Wissen ist der Schlüssel zur Lösung von Umweltproblemen.

Biologische Landwirtschaft

Ein aktuelles Beispiel ist die Praxis der Biologischen Landwirtschaft. Nach Dr. Christian Vogl vom Institut für Ökologischen Landbau an der Universität für Bodenkultur in Wien ist diese nachhaltige Form der Landwirtschaft überwiegend von Bäuerinnen und Bauern mit Hilfe engagierter KonsumentInnen, sowie unterstützt von einigen wenigen, zentralen Schlüsselfiguren (Rudolf Steiner, Hans und Maria Müller, etc) entwickelt worden.

Biologische Landwirtschaft kommt demnach weder aus der Welt der Akademiker, noch aus dem Apparat der Verwaltung sondern ist eine aus dem bäuerlichen Erfahrungswissen heraus entwickelte Form zukunftsträchtiger Landnutzung. Zentraler Motor dieser Entwicklung sind bäuerliche Versuche und Erfindungen. Die bäuerliche Forschung hat zu vielen Innovationen im Bereich der Landtechnik, des Pflanzenbaus und der Tierhaltung geführt. Erst spät wurden sie von Beratern und Wissenschaftlern aufgegriffen, weiterentwickelt und weiter verbreitet. In praktischer Hinsicht berichtet dazu Bauer und Züchter Martin Ott von seinen Erfahrungen in der Zuchtarbeit mit Pflanzen und Tieren. Sein Betrieb in der Schweizer Rheinau gehört zu den führenden ökologischen Saatgutzuchtbetrieben und widmet sich ganz der Entwicklung standortangepasster Pflanzen. Für ihn ist die Beachtung der Pflanzenwürde die wichtigste Abgrenzung der ökologischen Pflanzenzucht gegenüber der modernen industrialisierten Pflanzenzüchtung. Das Grundmuster des Pflanzenwachstums und seine Bedeutung für die Pflanzengesundheit stehen im Zentrum des Interesses.

Versorgung, Hauswirtschaft und Kochen

Ein Bereich, wo derzeit rasante Verluste an Erfahrungswissen stattfinden, ist jener der täglichen Eigenversorgung mit Lebensmitteln. Noch nie wurde so viel über Essen und Kochen geredet, geschrieben und so viele TV-Sendungen produziert wie gerade jetzt und noch nie wurde so wenig selbst gekocht und hatte Vorratswirtschaft eine so geringe Bedeutung wie derzeit üblich. Dr. Renate Breuss zeigt auf, wie wichtig es ist, sich darüber im Klaren zu sein, was wir zu uns nehmen und wie wir es zubereiten. Für die Regelung des Zusammenlebens von Menschen unter einem Dach und für den Umgang mit ihren Ressourcen bildet das erfahrene und einverlebte Wissen eine wichtige Grundlage, darauf basieren Denkweisen und Entscheidungen des Alltags. Wie Zutaten und Energien ökonomisch eingesetzt, Gerätschaften zweckmäßig und elegant genutzt werden steht in keinem Kochbuch, Kochen lässt sich nur durch das Kochen erlernen.

Handwerk und Verarbeitung

In der bäuerlichen Ökonomie früherer Jahrhunderte waren Primärproduktion, Verarbeitung und Handwerk vereint. Längst hat hier eine Trennung und Spezialisierung stattgefunden. Ein Zwischenglied bildet die Lebensmittelverarbeitung und hier vor allem die Käserei. Senn Heinz Grabher blickt auf seine langjährige Alperfahrung zurück. Nach sieben Jahren war für ihn der Zeitpunkt erreicht, sein Erfahrungswissen in der Käseherstellung umfassend anwenden zu können. Vorher bestand das Sennen aus Versuchen, Beobachtungen und Irrtümern. Im traditionellen Umfeld der Alpwirtschaft bieten ihm Anleitungen zur Käseherstellung und Hygienevorschriften die hauptsächlich für industrialisierte Großbetriebe erstellt werden, Anhaltspunkte, den guten Käse allerdings macht er selbst.

Auch der Architekt Florian Aicher bewegt sich im Spannungsfeld von Industrie und Handwerk. Sein Metier ist das Bauen und Gestalten, welches ihm einen Zugang zum Erfahrungswissen im Handwerk schafft. In seinem Beitrag arbeitet er die Unterschiede von Industrie und Handwerk im Umgang mit Wissen heraus und zeigt künftige Entwicklungsszenarien auf.