

Lesungen mit renommierter Journalistin und Autorin Dr. Tanja Busse

Biodiversität: Gründe für das Artensterben - und was wir dagegen tun können

Es gibt viele Gründe, die biologische Vielfalt zu schützen und zu erhalten. Allen voran: Die Menschheit braucht sie zum Überleben. Biodiversität sorgt für fruchtbare Böden, sauberes Trinkwasser und saubere Atemluft. Auch jeder einzelne kann etwas für ihren Schutz tun. Was genau, das macht die renommierte Journalistin und Autorin Dr. Tanja Busse am Samstag, 24. August, in der Ölmühle Solling in Boffzen deutlich. Sie liest aus den Büchern "Das Sterben der anderen" (10.30 Uhr) und "Der Grund" (12.30 Uhr). Die Besucherinnen und Besucher sind dazu eingeladen, gemeinsam zu reflektieren, diskutieren und hinterfragen.

Die Biodiversität meint die Vielfalt aller lebenden Organismen, Lebensräume und Ökosysteme auf dem Land, im Wasser sowie in der Luft. Sie ist weit mehr als nur ein wissenschaftlicher Begriff – sie ist die Grundlage für die Gesundheit des Planeten und somit auch der eigenen und jener, der nachfolgenden Generationen. Doch fast überall auf der Erde geht die Biodiversität zurück. Jede Art, die schwindet, ist ein unwiederbringlicher Verlust für das Ökosystem.

Dr. Tanja Busse zeigt in ihren Lesungen auf, wo wir aktuell stehen, warum dieses Thema unbedingt besondere Aufmerksamkeit bedarf und wie jeder einzelne einen positiven Beitrag leisten kann. In der Veranstaltung erwartet die Teilnehmenden mehr als eine klassische Lesung, sie dient als Forum für einen Austausch untereinander und als Anreiz für eine offene Diskussion.

In dem Buch "Das Sterben der anderen - Wie wir die biologische Vielfalt noch retten können" schreibt die Landwirtschafts- und Ökoexpertin über das fortschreitende Ende der Artenvielfalt und den alarmierenden Zustand der biologischen Diversität. Das Werk "Der Grund - Die neuen Konflikte um unsere Böden – und wie sie gelöst werden können", handelt vom gefährdeten Boden, der existenziell für Ernährung, Wasser und Klimaschutz ist.



Autorin Dr. Tanja Busse lädt Interessierte zu einem Austausch zum Thema Biodiversität ein.
Foto: Georg Schweisfurth

Bei den kostenlosen Veranstaltungen ist der kulinarische Genuss inklusive: Die Ölmühle Solling bietet Köstlichkeiten mit Bio-Spezialitäten aus der Manufaktur an. Mehr Infos finden sich online unter oelmuehle-solling.de/events sowie in ausliegenden Flyern. Die Ölmühle bittet um Anmeldungen, online, per E-Mail an besucher@oelmuehle-solling.de oder unter Telefon 05271/96666-14.



ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Heute wird das Unternehmen von Sarah und Sebastian Baensch, den beiden Kindern der Gründer, geführt. Die hochwertigen Öle werden handwerklich in kleinen Spindelpressen hergestellt. In der Ölmühle Solling werden ausschließlich native Bio-Öle gepresst. So bleiben der typische Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe in Bestform erhalten. »Mühlenfrisch« ist der selbstgesetzte Qualitätsanspruch: Die Rohware wird so erntefrisch wie möglich in kleinen Chargen verarbeitet, direkt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwendige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

ANSPRECHPARTNERIN

Vivian Krause
vivian.krause@oelmuehle-solling.de
T 0 52 71. 9 66 66-45