

Herzlich willkommen!

Vielen Dank, dass Sie an unserer Umfrage teilnehmen.

Einleitung

Liebe Teilnehmerin, lieber Teilnehmer,

vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen, an unserer Umfrage teilzunehmen.

Mittels dieser Umfrage möchten wir herausfinden, welche Rolle Klösterstandorte in Bezug auf die Entwicklung der Ernährungszukunft spielen können. Diese Umfrage wird im Rahmen der Tagung des Vereins KLOSTERLAND e.V. unter der Leitfrage: „Was is(s)t der Mensch in Zukunft?“, die am 17. und 18. November 2023 in Münster stattfinden wird, durchgeführt.

Die Umfrage besteht aus 22 Fragen und wird für die Bearbeitung circa 20 Minuten beanspruchen. Es wird ein schmaler Balken am oben Rand des Fensters eingeblendet, an dem Sie absehen können, wie weit Sie in der Bearbeitung der Fragen bereits sind.

Für den Erfolg der Umfrage ist es wichtig, dass Sie alle Fragen vollständig bearbeiten und keine der Fragen auslassen. Nachdem Sie alle Fragen der Umfrage bearbeitet haben, erscheint als letzte Seite der Text: „Danke für Ihre Mitwirkung!“. Ihre Antworten wurden dann bei uns eingesendet und Sie können dann das Fenster schließen.

Die Teilnahme der Umfrage erfolgt selbstverständlich anonym. Der Dienstleister „Mentimeter“ speichert jedoch aus technischen Gründen Ihre IP-Adresse. Sollten Sie dies ablehnen, so bitten wir Sie, auf die Teilnahme an der Umfrage zu verzichten.

Es werden keine personenbezogenen Daten abgefragt. Die erhobenen Daten können nicht einer Person zugeordnet werden und werden streng vertraulich behandelt.

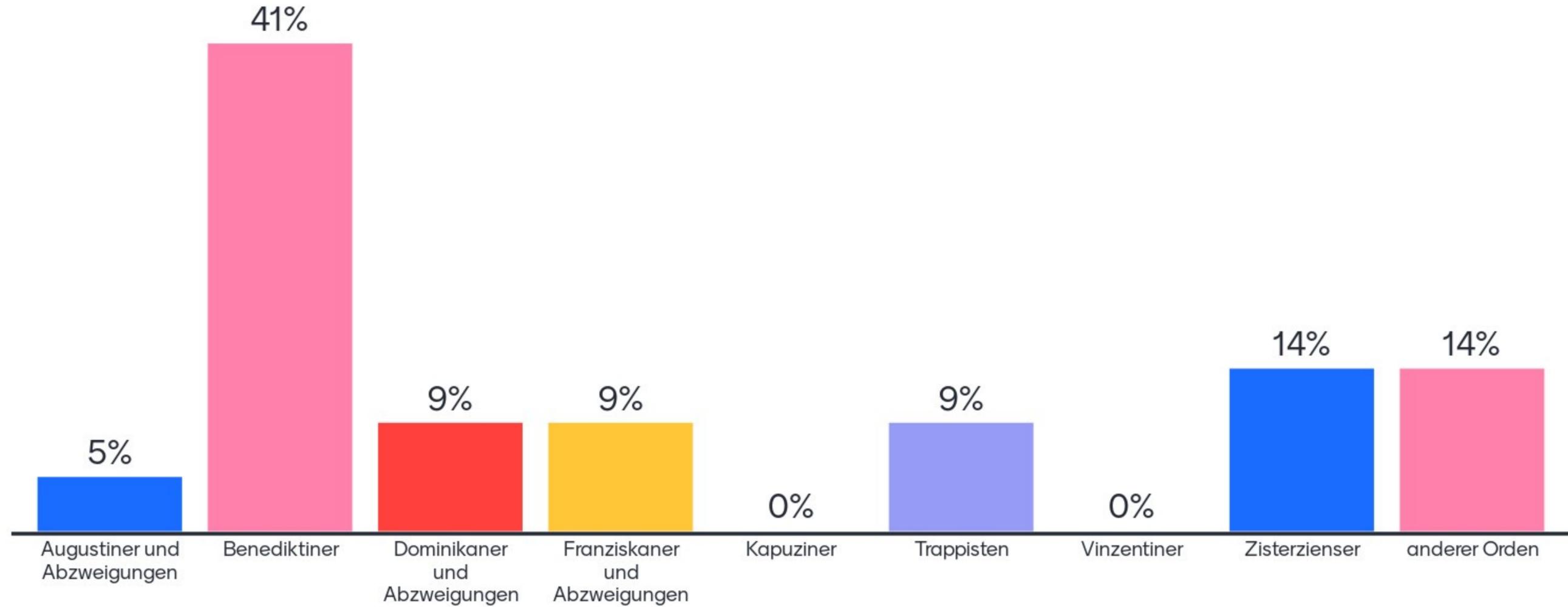
Sie können die Befragung jederzeit abbrechen, ohne dass Ihnen hierdurch Nachteile entstehen. Sie können allerdings nur einmal an der Umfrage teilnehmen, d.h. Sie können die Umfrage nicht pausieren und zu einem späteren Zeitpunkt wieder aufnehmen.

Sollten Sie Rückfragen oder Anmerkungen haben, können Sie uns gerne kontaktieren.

Kontakt: deichmann@klosterland.de

Vielen Dank nochmals für Ihre Teilnahme!

Welchem Orden ordnen Sie sich zu?



Wenn Sie bei der vorherigen Frage 'andere Orden' ausgewählt haben schreiben Sie bitte hier den Namen Ihrer Ordensgemeinschaft hin:

5 responses

cellitinnen

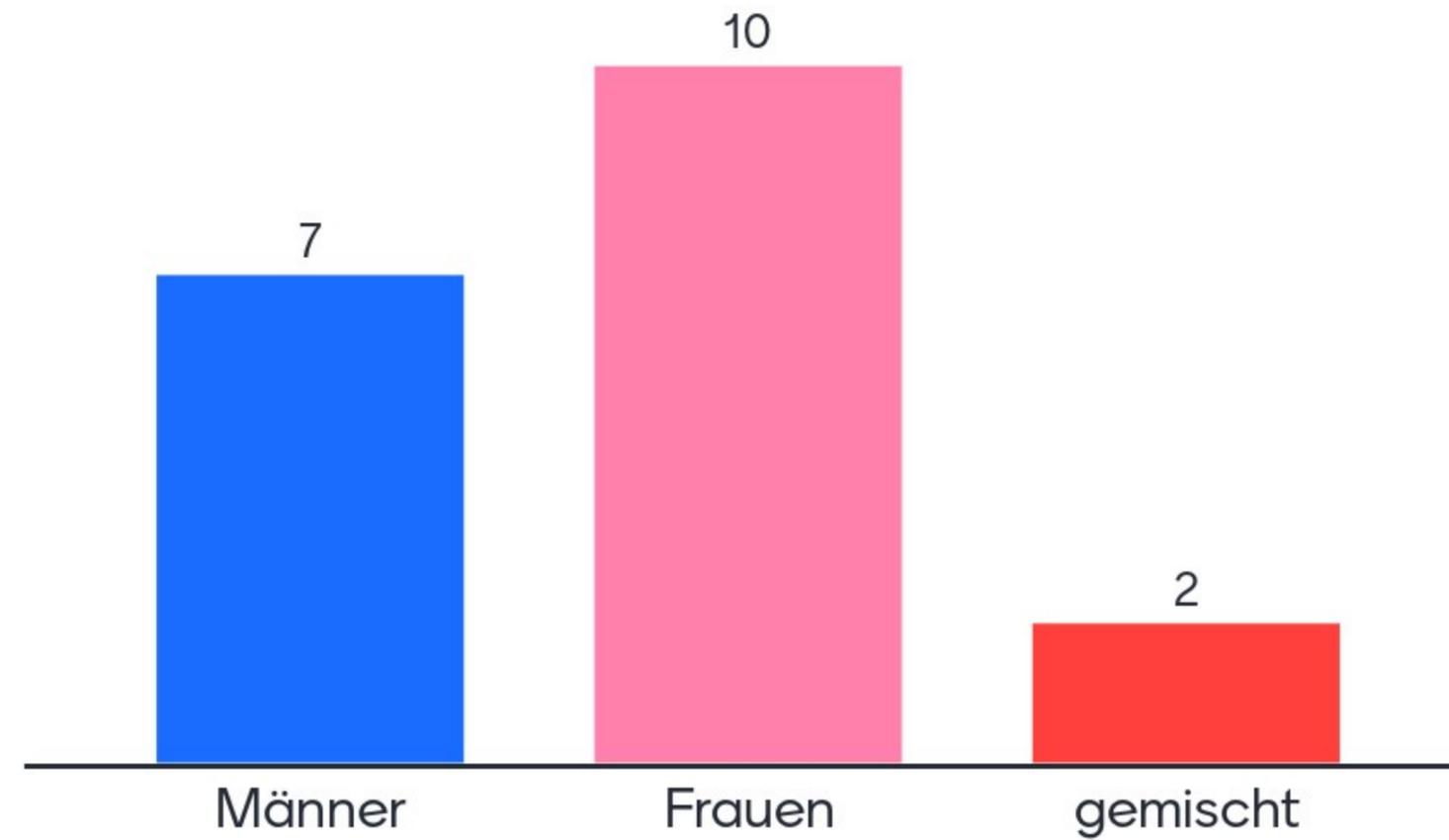
Jesuiten

Schöneberger Kartäuser

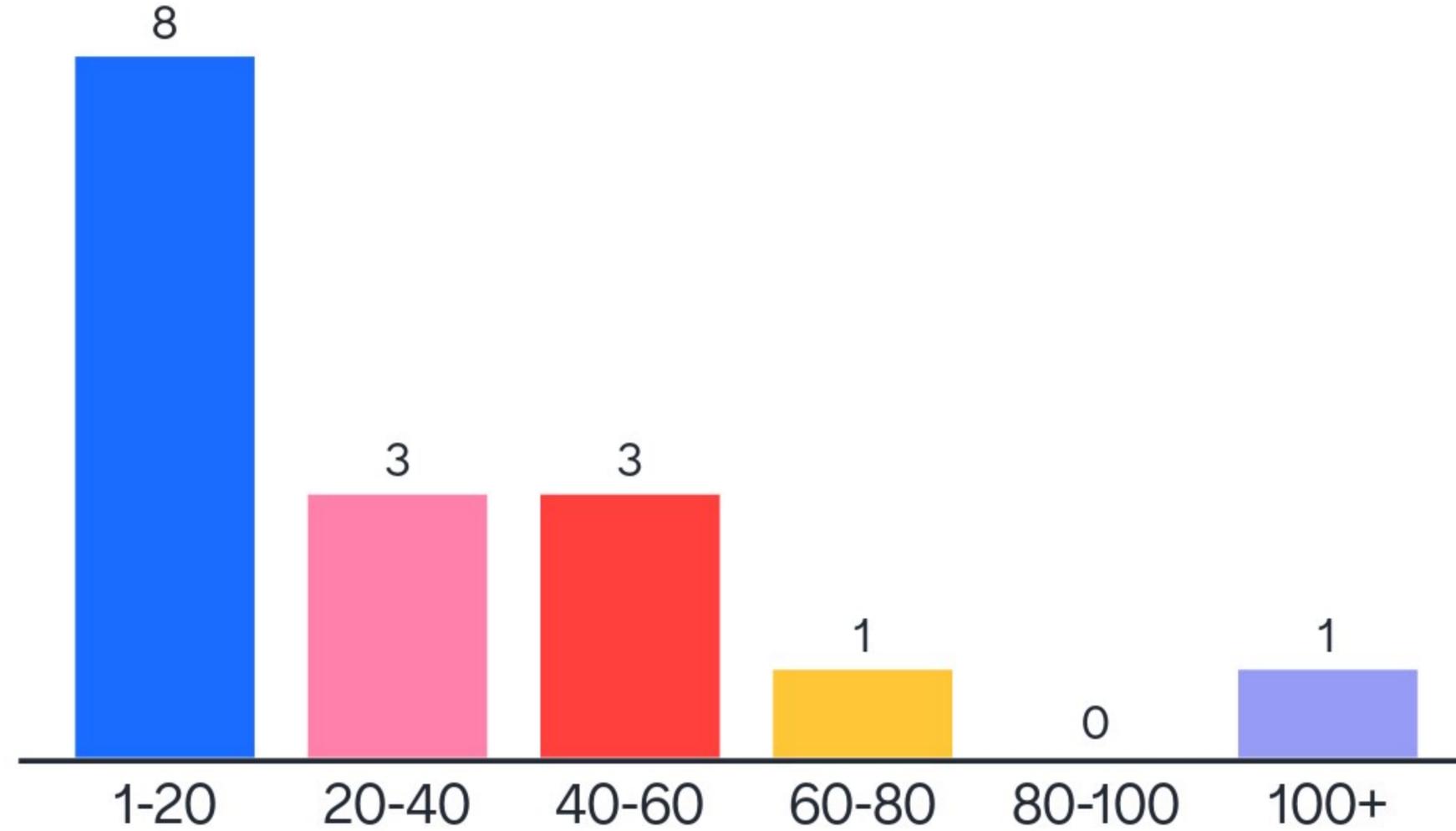
Keine Ordensgemeinschaft

PS: Wenn unter Franziskaner auch Franziskanerinnen (also 3. Orden, Kongregationen OSF) gemeint ist, dann bitte auch neben männlicher Form die weibliche Form angeben.

Besteht Ihr Konvent aus Männern oder Frauen?



Wie viele Mitglieder hat Ihr Konvent?



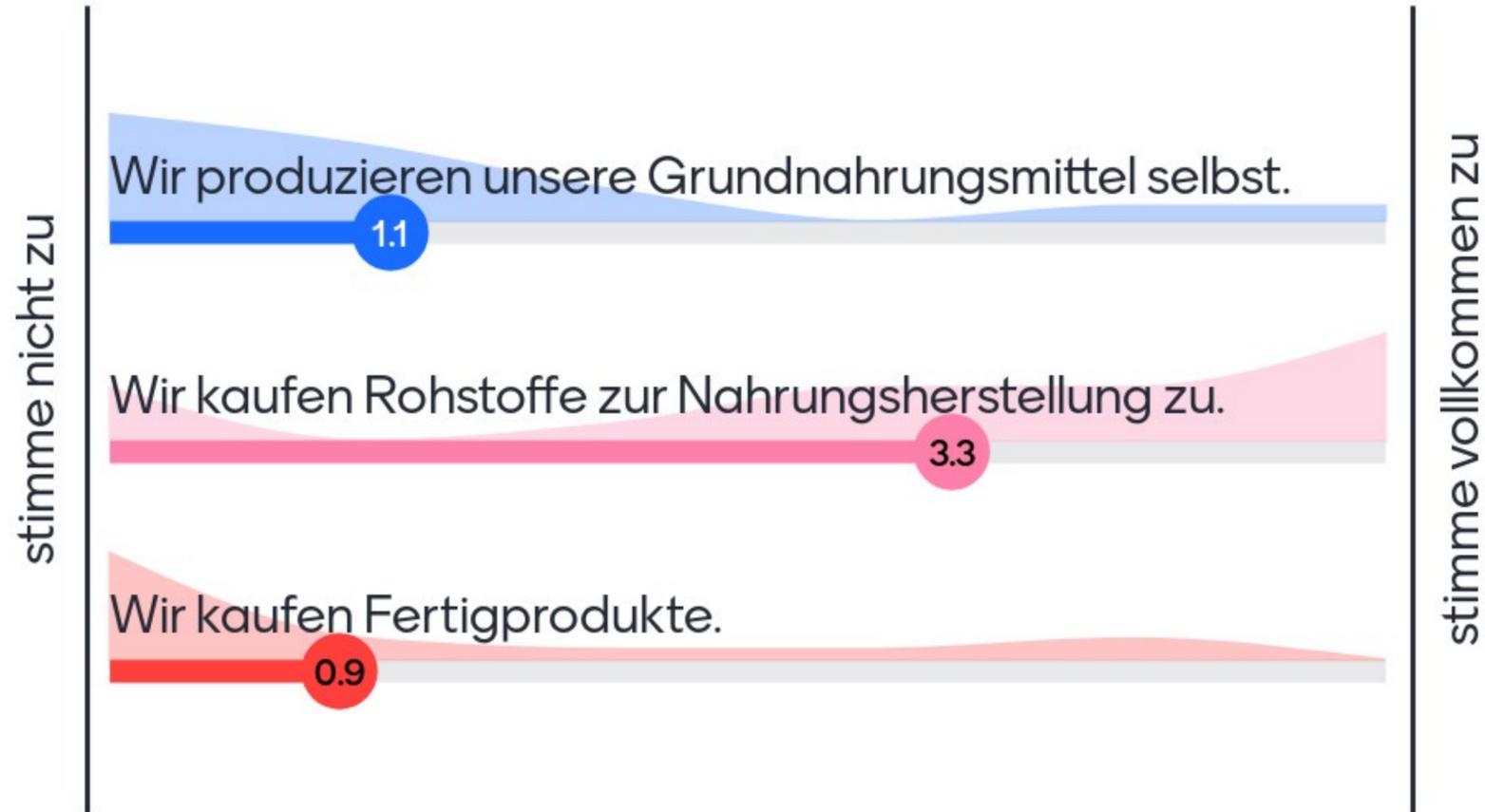
Wenn Sie an die Zukunft in ca. 5-10 Jahren denken. Was fällt Ihnen dann zum Thema Ernährung und Produktion ein?

57 responses



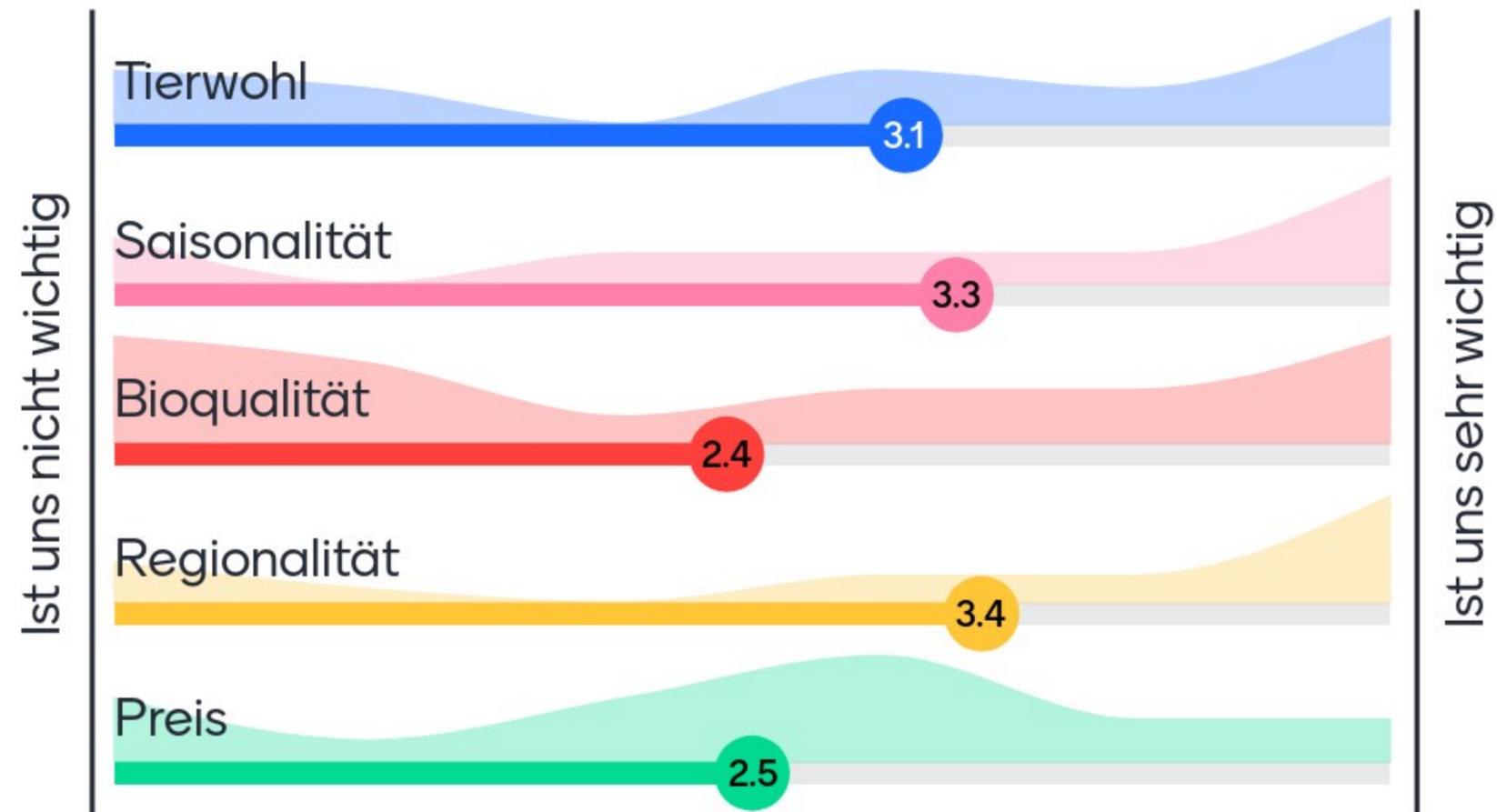
BITTE ORDNET SIE EIN, INWIEWEIT SIE DEN FOLGENDEN AUSSAGEN ZUSTIMMEN

Woher kommen die Nahrungsmittel des Konvents?

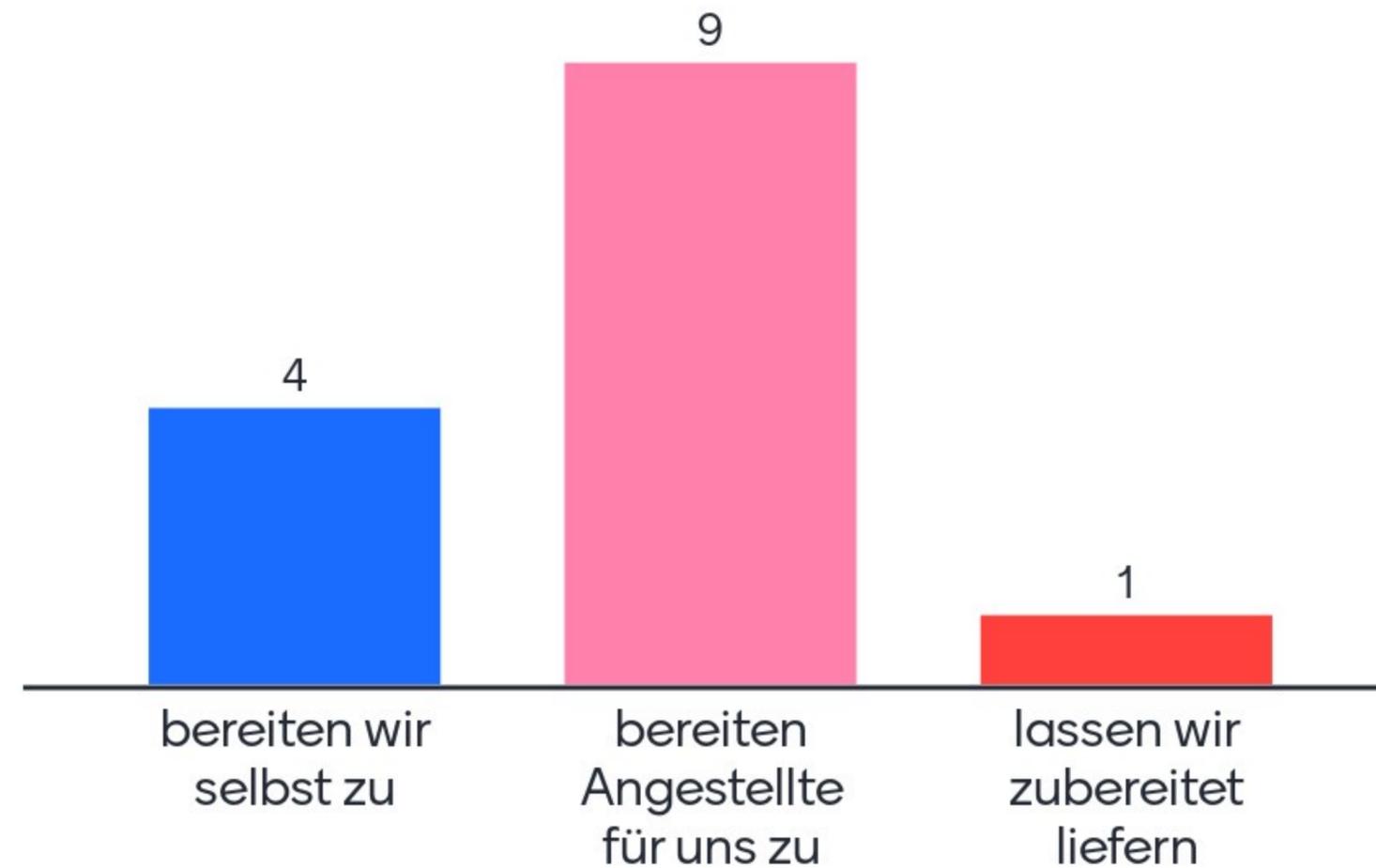


BITTE BEWERTEN SIE AUF EINER SKALA VON 1 BIS 10

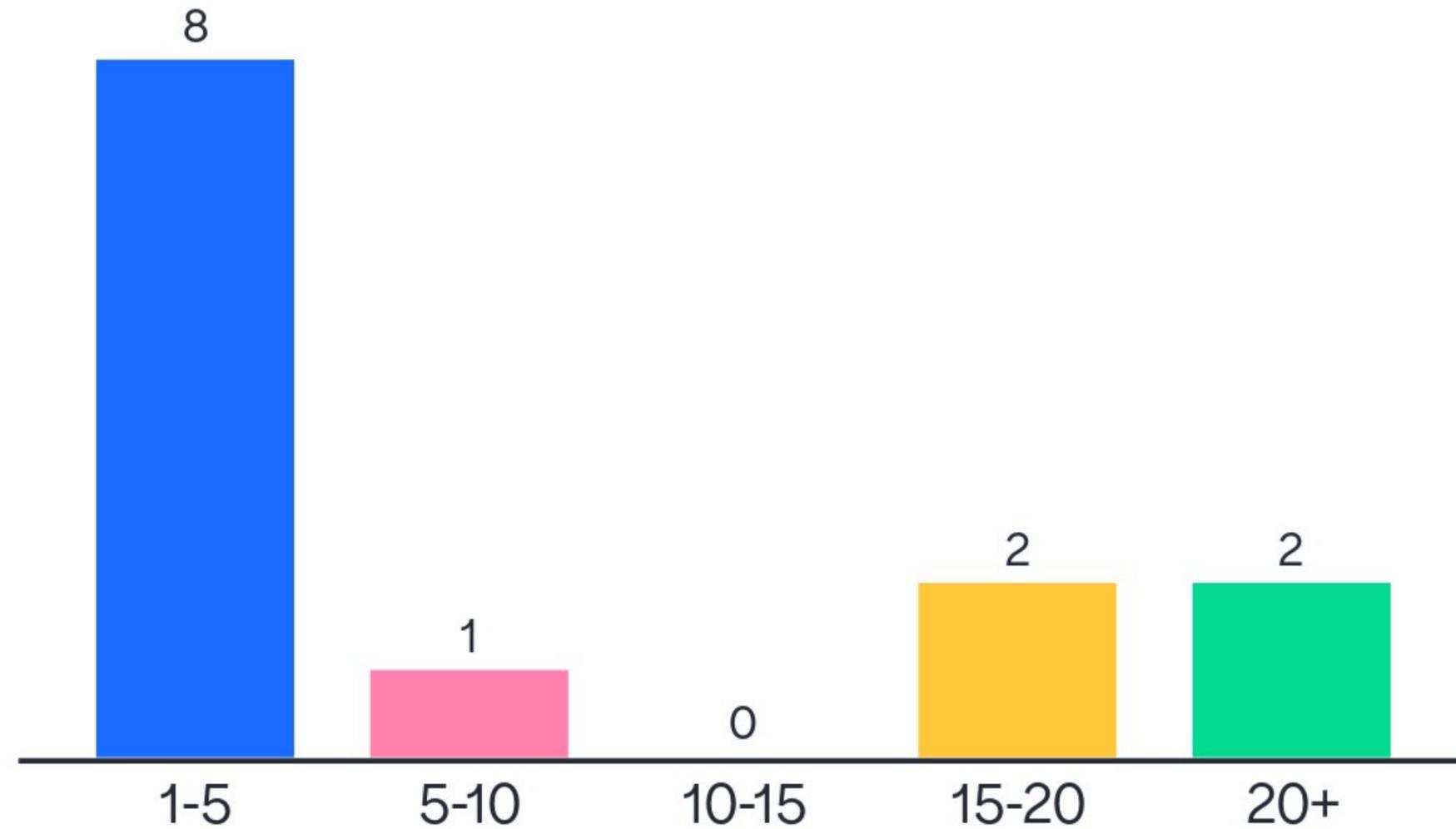
Bei der Auswahl von zugekauften Lebensmitteln achten wir auf:



Wie werden die Mahlzeiten bei Ihnen zubereitet?

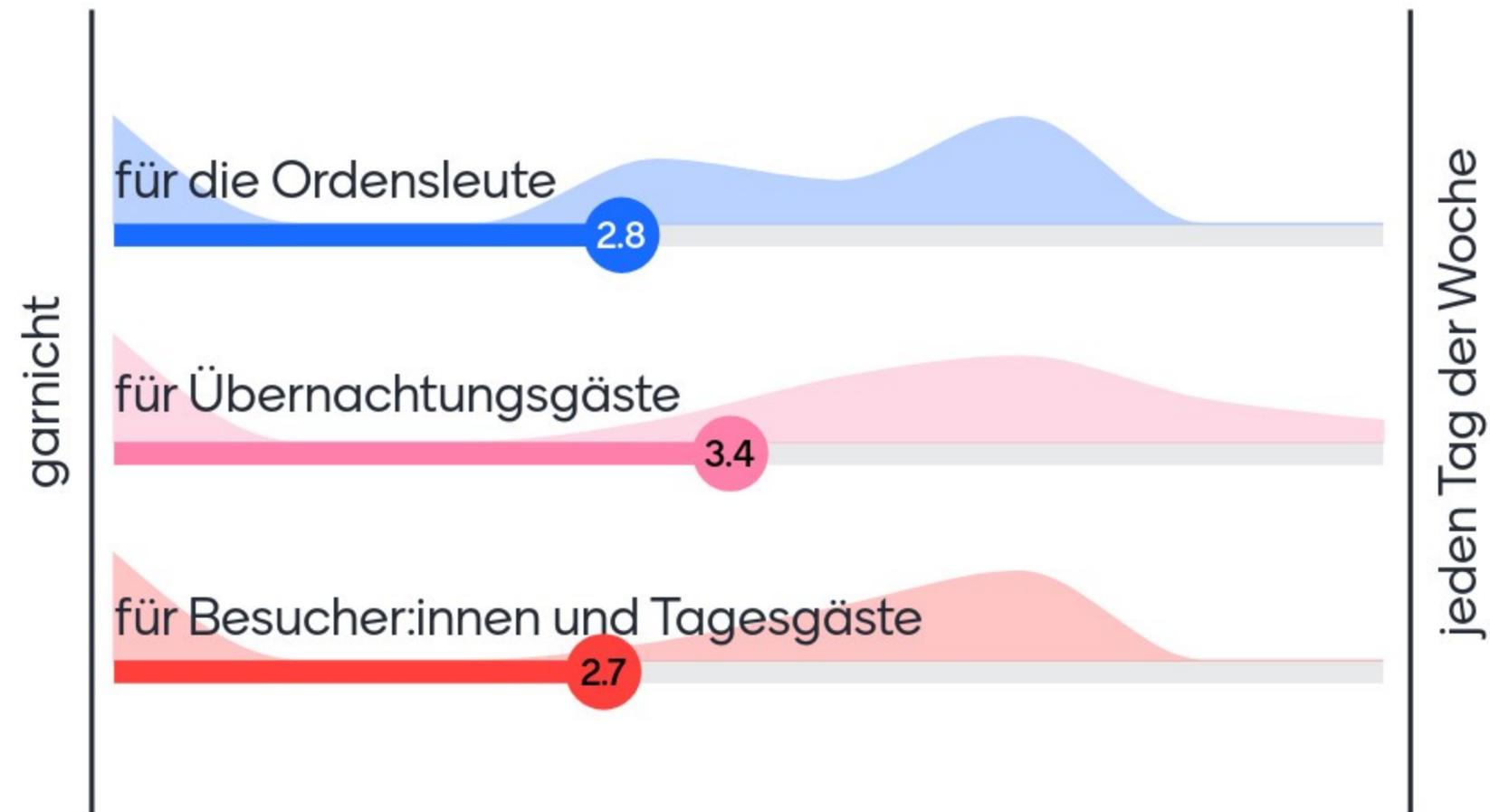


Wie viele Fastentage haben Sie im Jahr?



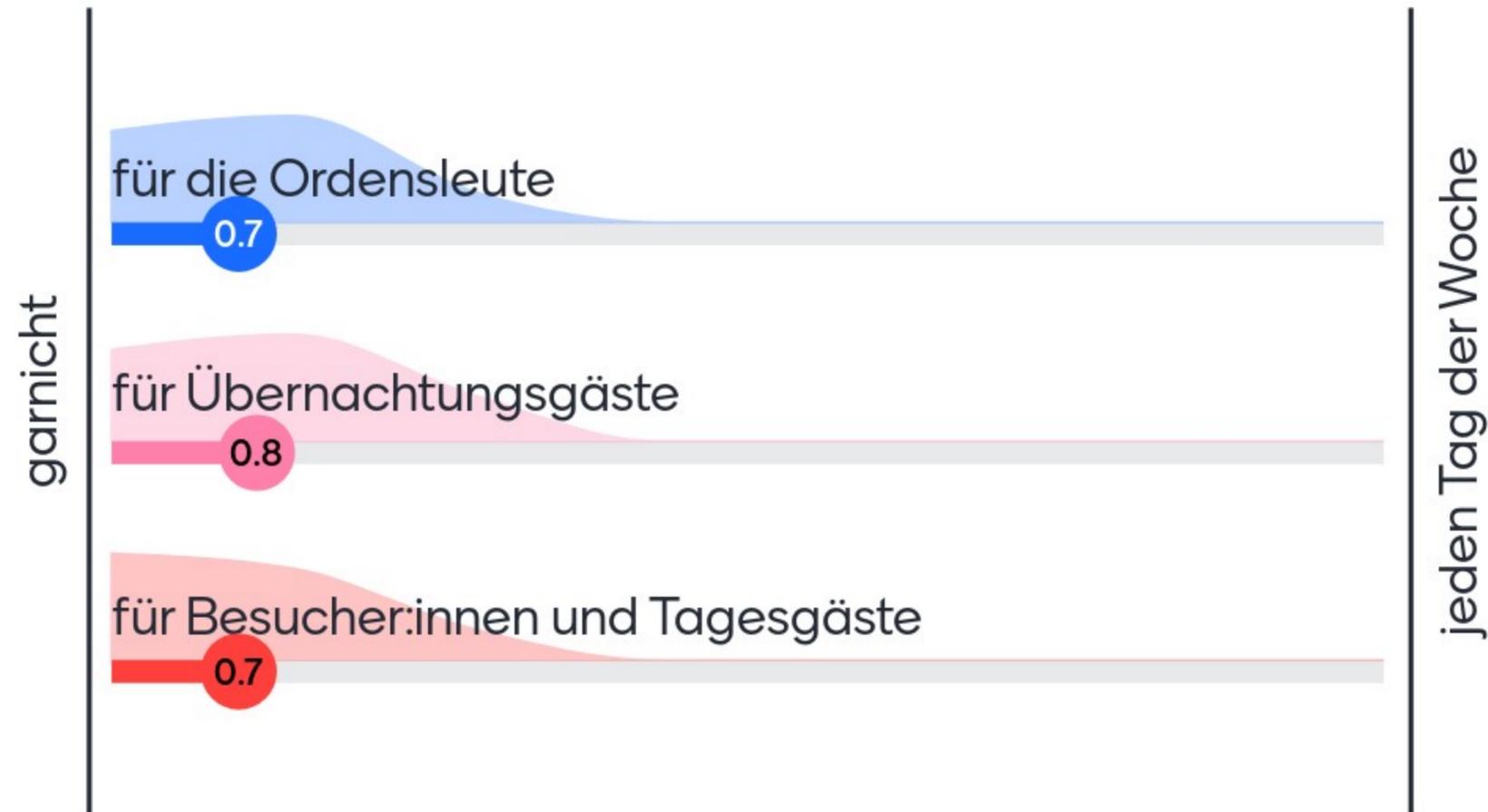
BITTE STUFEN SIE EIN AUF EINER SKALA VON 1 BIS 7 TAGE DIE WOCHE

An wie vielen Tagen in der Woche wird bei Ihnen Fleisch serviert?

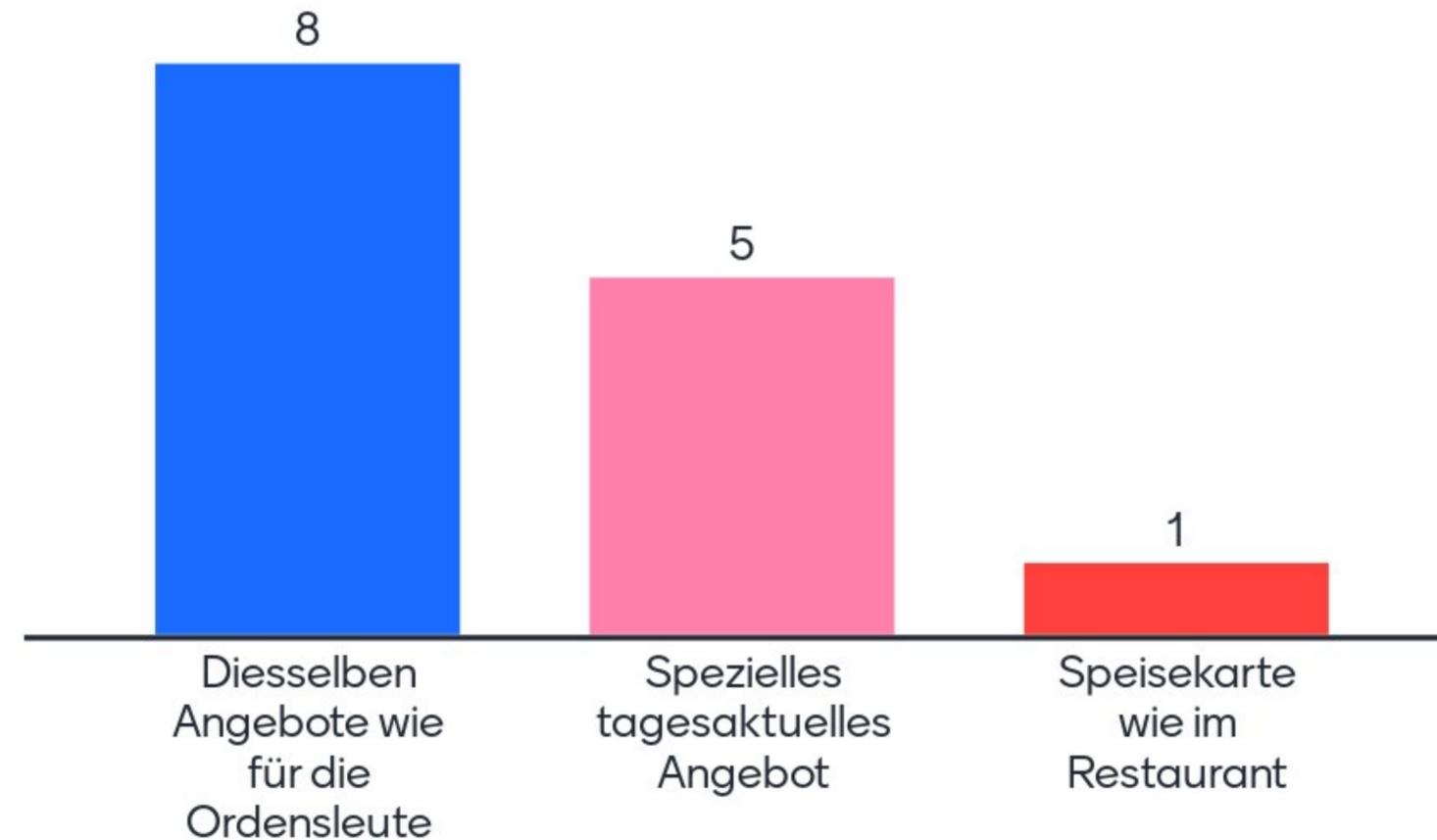


BITTE STUFEN SIE EIN AUF EINER SKALA VON 1 BIS 7 TAGE DIE WOCHE

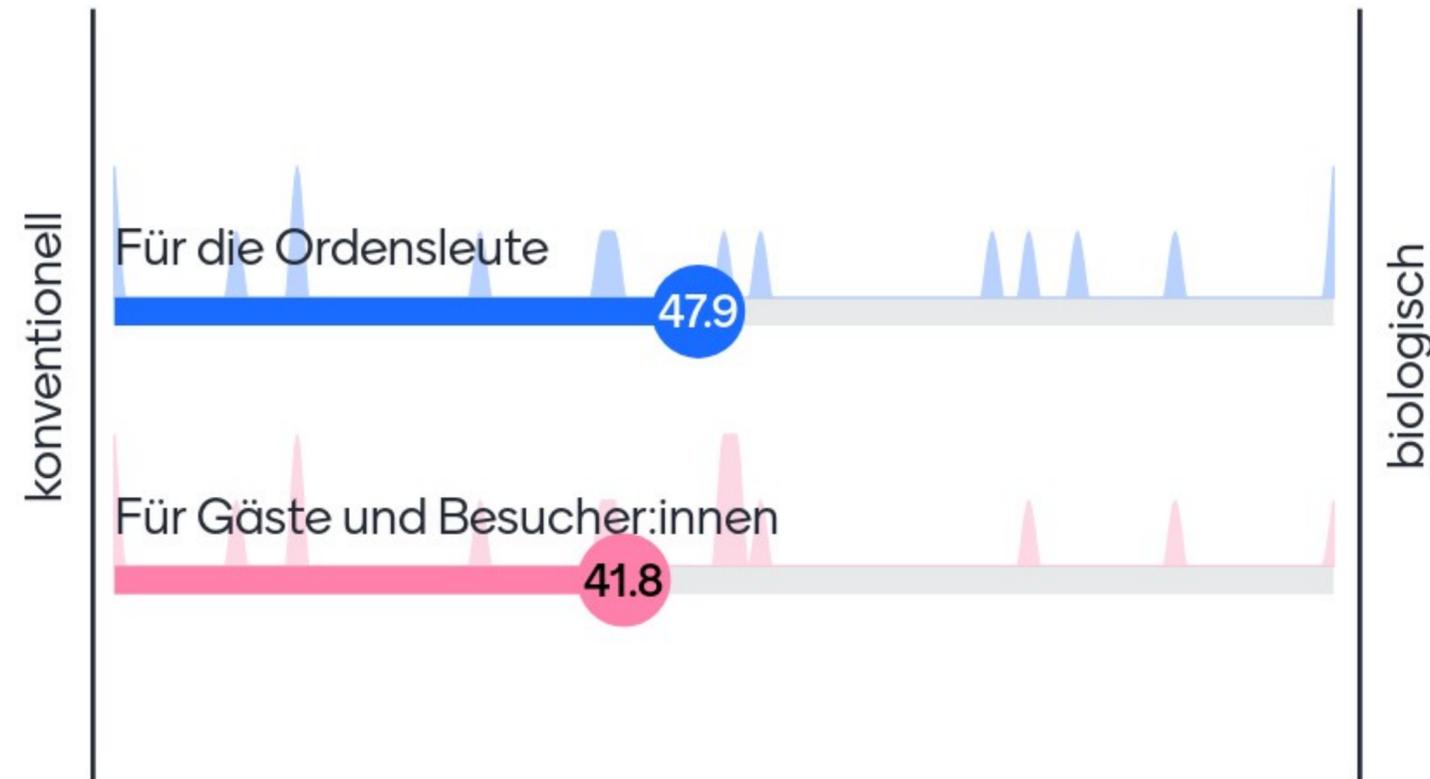
An wie vielen Tagen in der Woche wird bei Ihnen Fisch serviert?



Wie verpflegen Sie Gäste und/oder Besucher:innen?

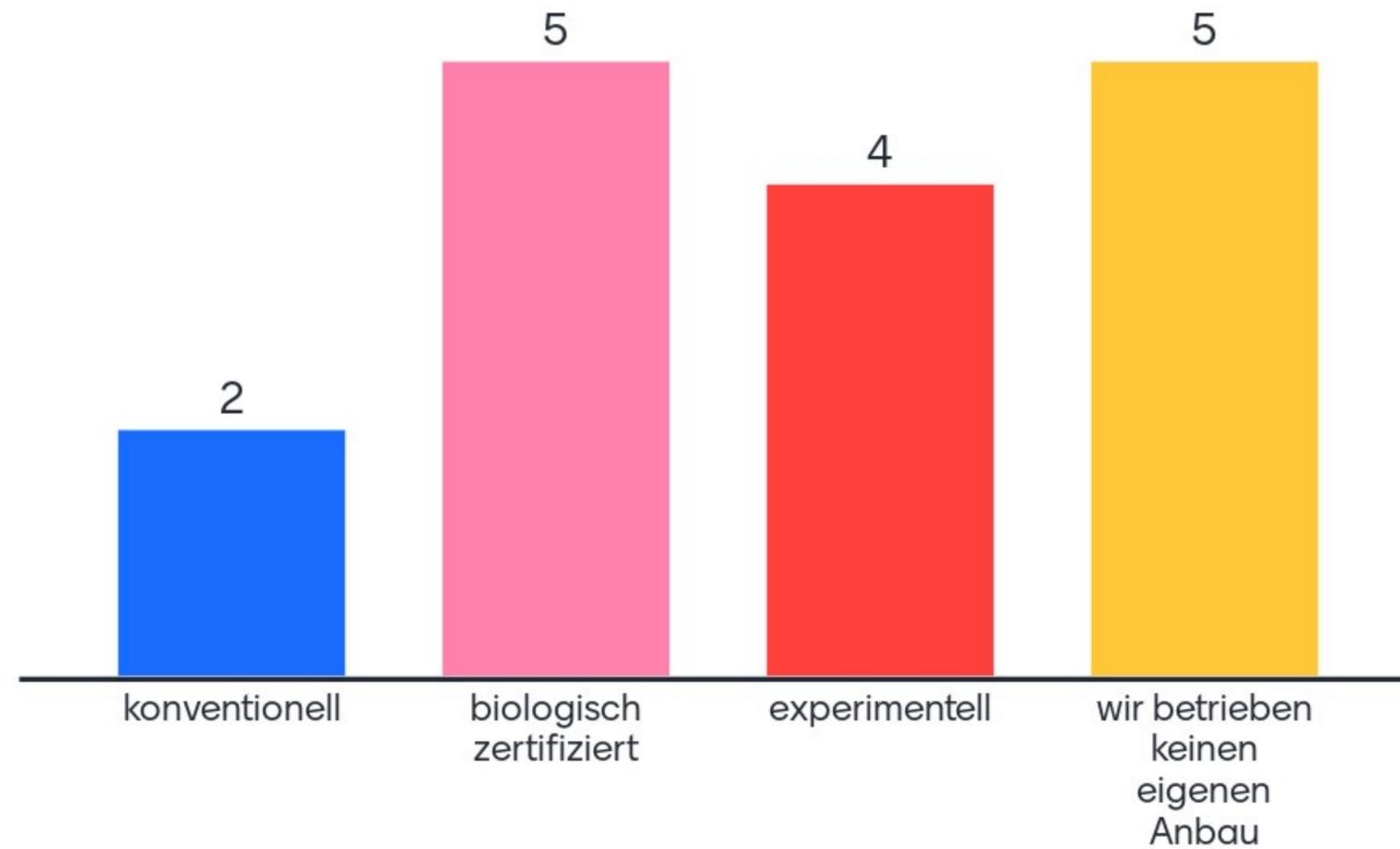


Wie hoch ist der Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel, die bei Ihnen auf den Tisch kommen?

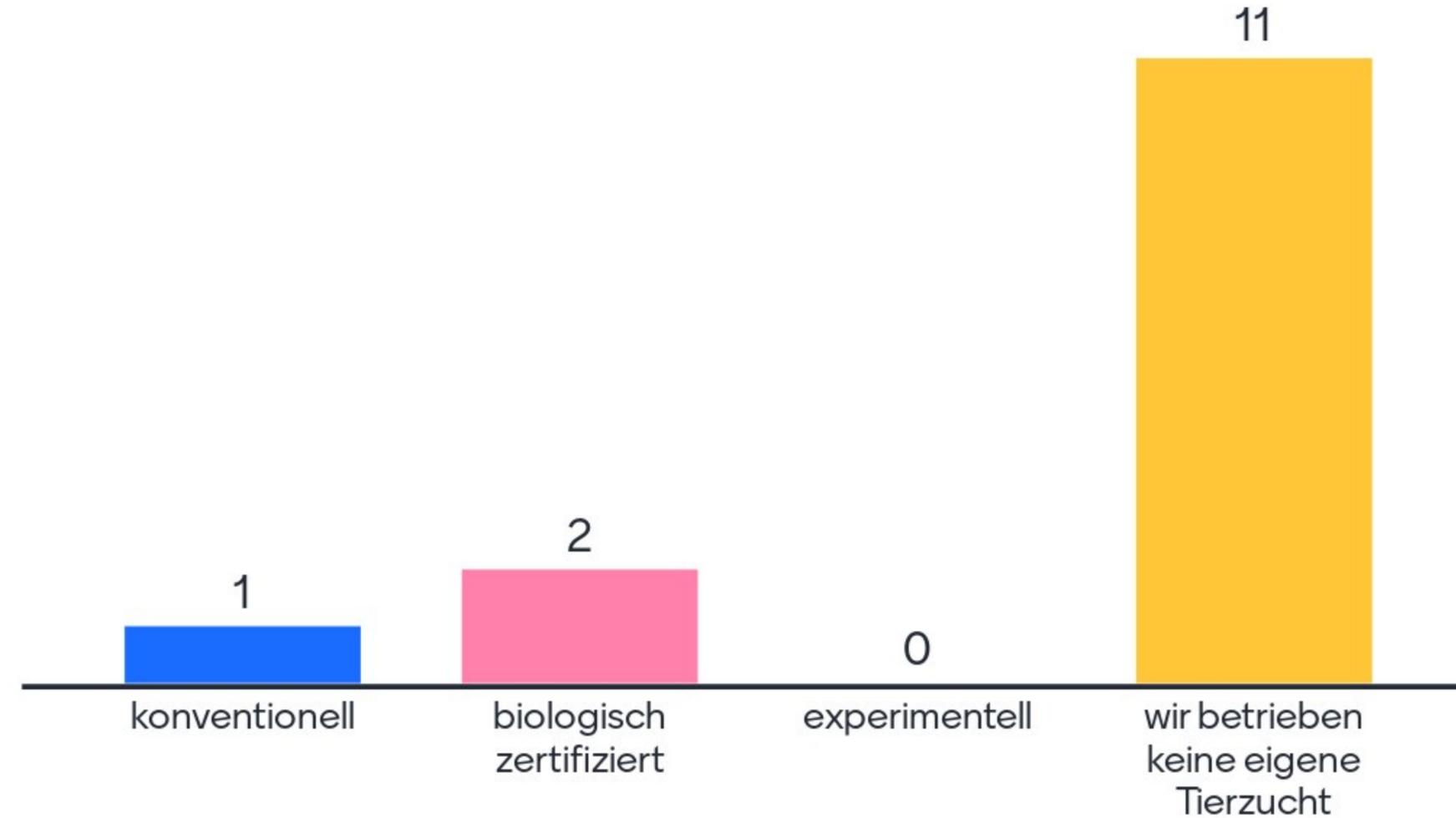


Die Hälfte geschafft!

Wir betreiben unsere eigene landwirtschaftliche Produktion:



Wir betreiben unsere eigene Tierzucht:



Was ist für Sie gesunde Ernährung?

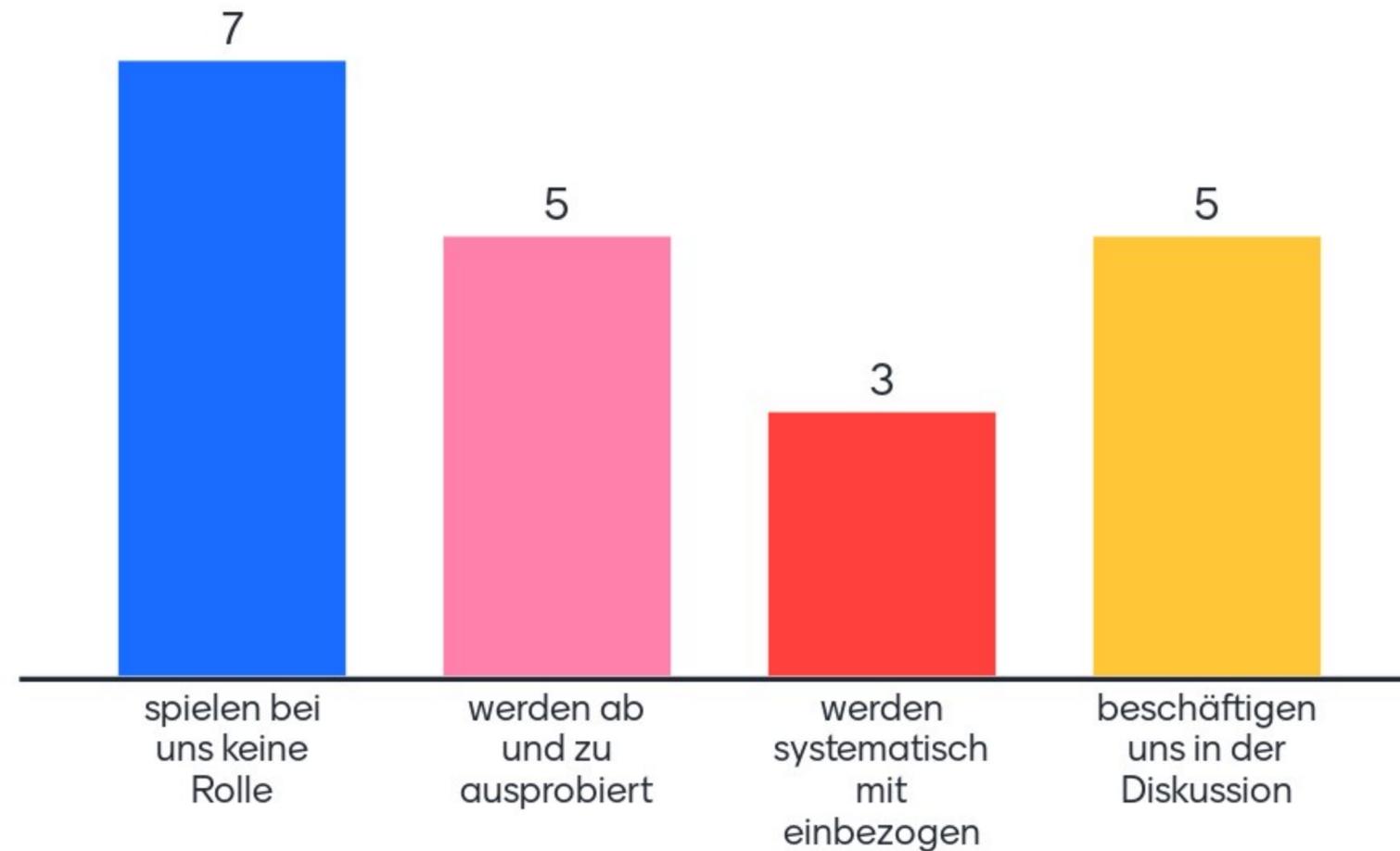
48 responses



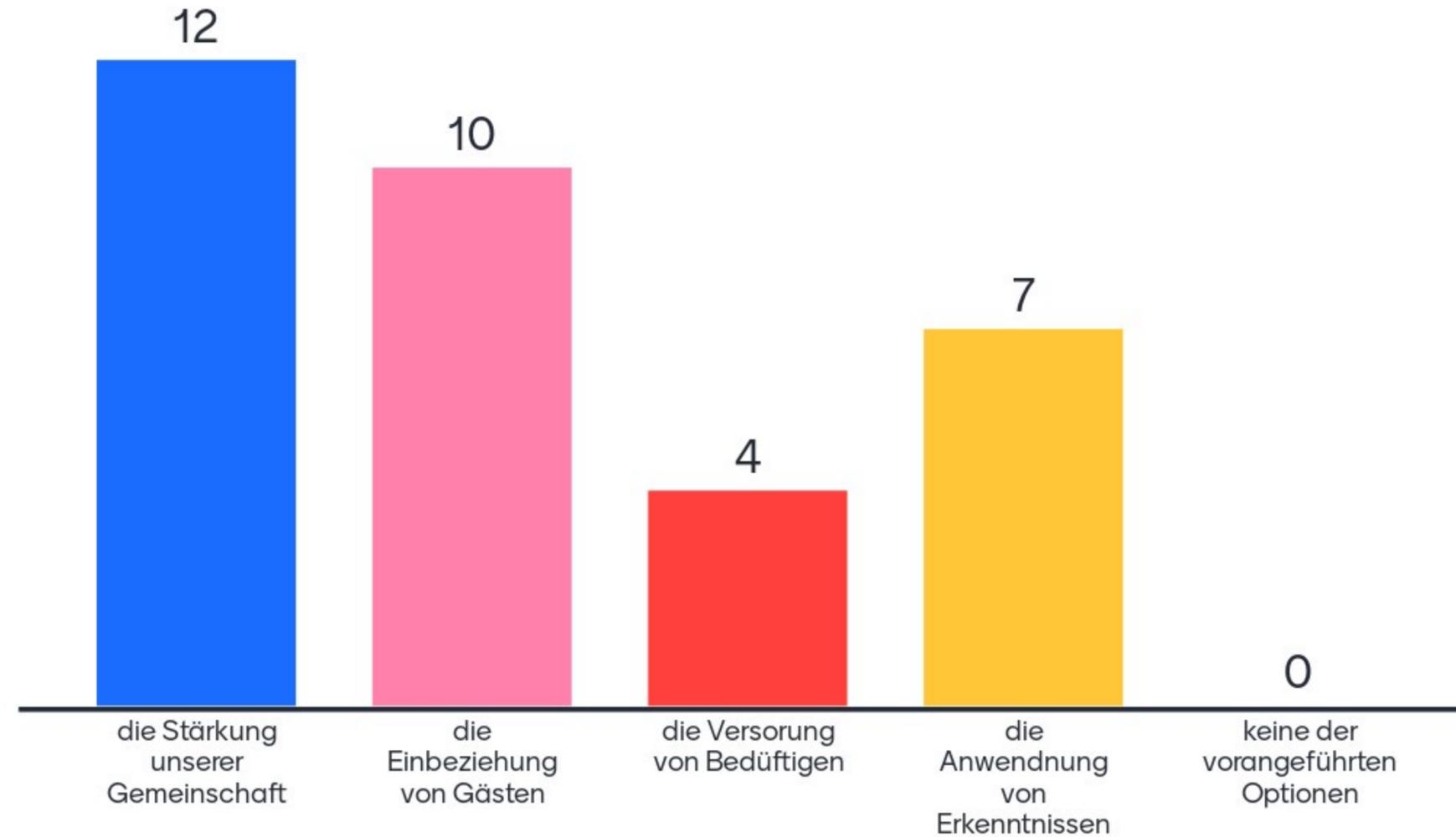
Ernährung ist für uns:



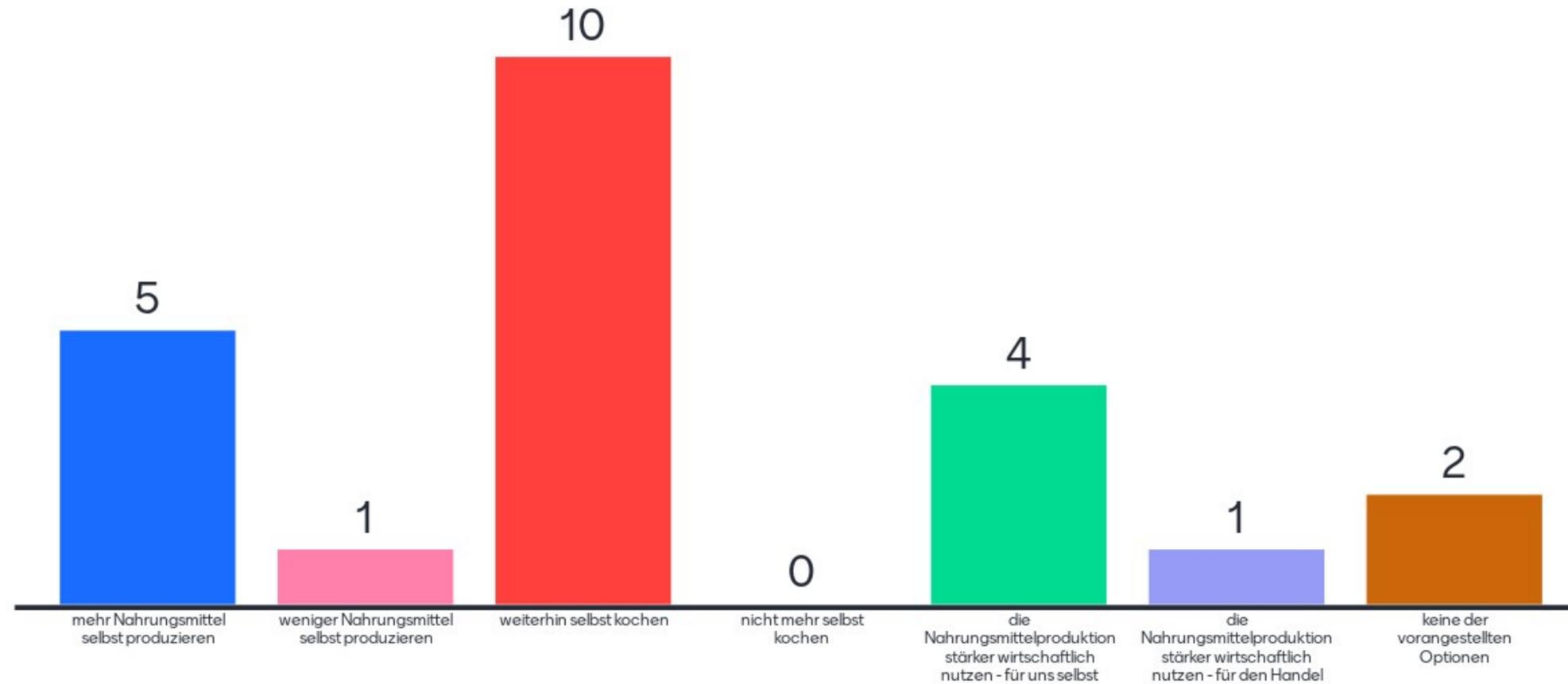
Neue Ernährungstrends wie z.B. Vegetarismus, Veganismus, Insekten in Lebensmitteln etc.:



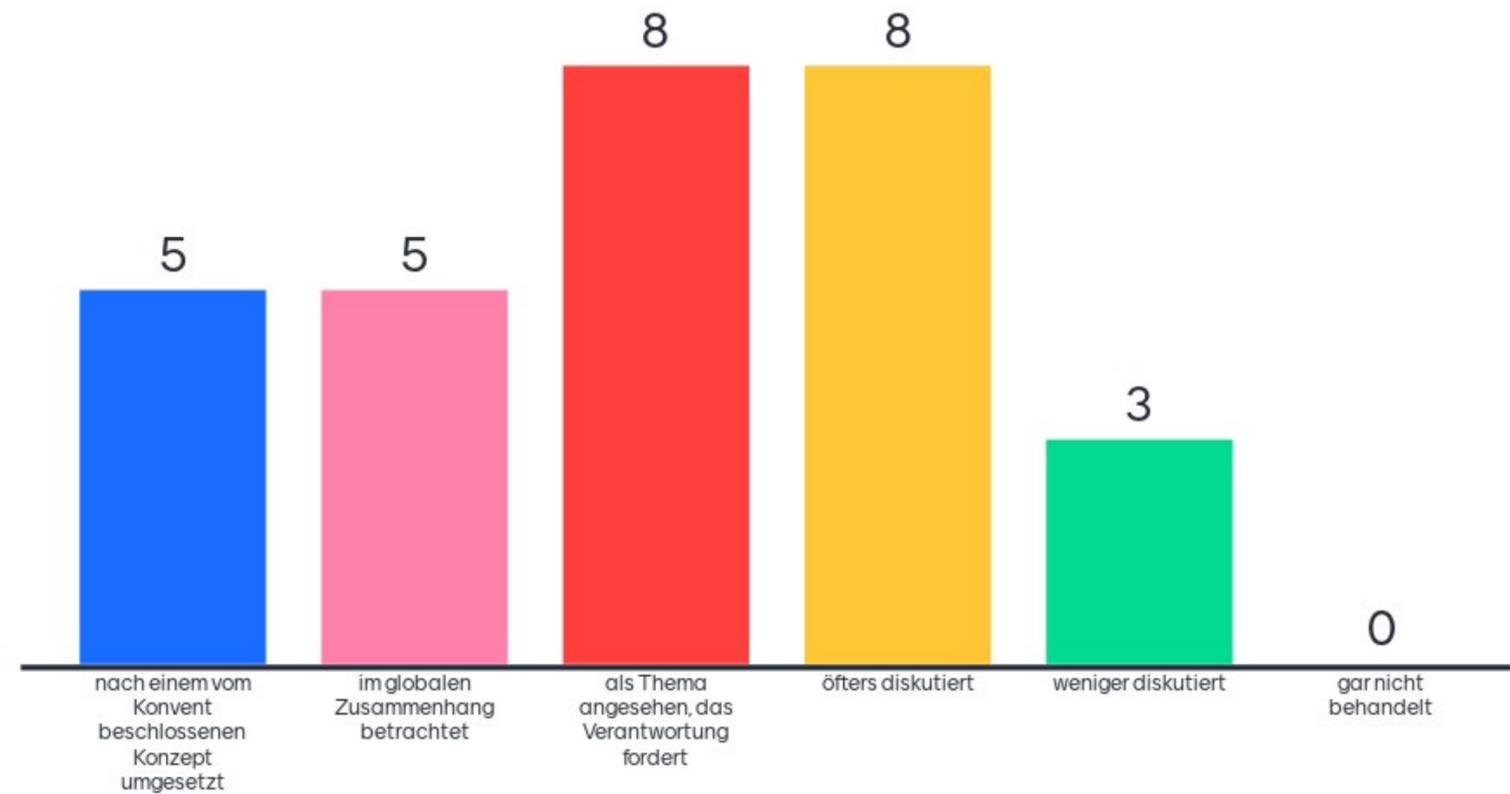
Aus sozialer Perspektive ist uns wichtig:



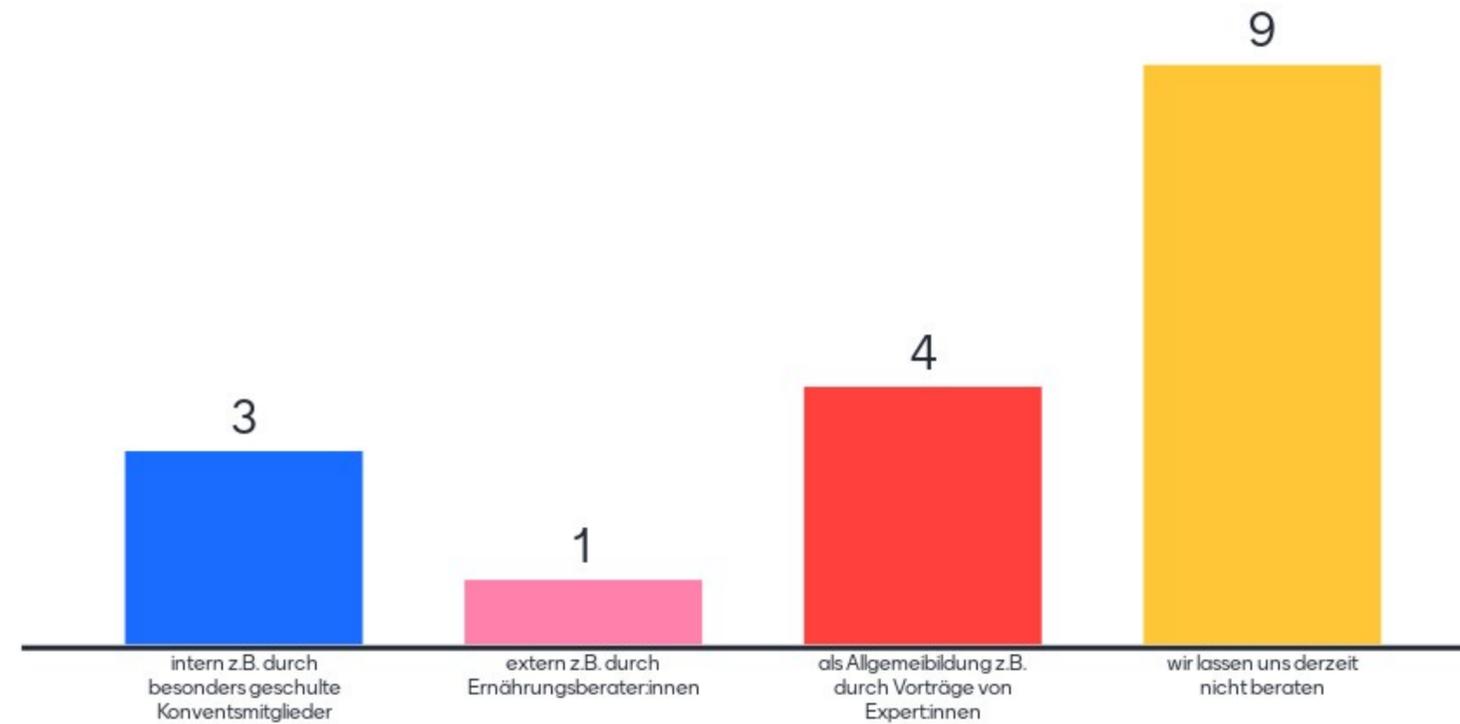
Künftig möchten wir:



Die Themen 'Ernährung' und 'Lebensmittelproduktion' werden bei uns:



Wir lassen uns in Sachen Ernährung beraten:



Welchen spezifischen Beitrag können Klöster zukünftig rund um das Thema Ernährung leisten?

8 responses

Die Klosterküche war von der Historie her gesund. Weniger ist mehr. Ein einfaches Essen mit viel Nährstoffen war in den Klöstern wichtig. Auch das Fastenzeit gutes Maß, das Hören auf den Leib ...

verzicht auf Lebensmittelüberproduktion bzw. verschwendung Partner in der Region suchen Konsequenz auf Saisonalität setzen Flächen, von der Gemeinschaft nicht mehr bewirtschaftet, an geeignete

Keine Extreme, aber Freude an Besonderem bewahren. Nachhaltigkeit soweit beachten, dass es gut machbar ist, Essen nicht als Ideologie.

einfacher leben, Disziplin beim Essen und Trinken, auf fairen Handel und Tierwohl achten, regionale Bauern unterstützen, selbst verantwortlich produzieren

essen, was auf den Tisch kommt

Sie können darauf verweisen, dass der Mensch nicht allein vom Brot lebt. Sie können zeigen, wie man auch genügsam glücklich sein kann. Sie setzen Zeichen gegen die Wegwerfmentalität.

Menschen in der Gästebewirtung durch schmackhafte vegetarische Kost und Fleischgerichte aus unseren artgerecht und naturgemäß gehaltenen Nutztieren positive Beispiele geben.

weiterhin im Sinne von "Laudato si" leben und handeln

Wir möchten konkret folgende Maßnahmen umsetzen:

9 responses

Wir überlegen, Brot zukünftig selber zu backen, wenig Auswahl, dafür gesundes Brot. Und wir haben eine Permakultur aufgebaut und möchten auch den Gemüseanbau fördern und Obst und Beeren nutzen ...

Wir haben schon umgesetzt.

Ich habe keinen Konvent.

die Küche selbst übernehmen, mehr eigenes Obst produzieren, mehr regionale Produkte einkaufen, Kaffee nur noch aus fairem Handel kaufen

so wenig verarbeitet Produkte wie möglich saisonale und regionale Produkte bevorzugen weniger Fleisch alle Reste verwerten

Noch mehr regional und saisonal kaufen, qualitätvolle Zubereitung weiter vorantreiben. In Frage Nachhaltigkeit ausgewogen agieren.

Das Thema Ernährung/Einkauf in den Blick und kritisch prüfen (regional, saisonal, Tierwohl, bio, Fleischkonsum) - Arbeitsgruppe mit Küchenleitung und Einbeziehung Konvent/Gäste (Fragebogen/Gespräch)

noch mehr Sauerkraut herstellen

Wir kaufen Fair-Produkte ein.

Als Hindernisse in der Umsetzung empfinden wir dabei derzeit:

10 responses

Es ist immer die personelle und wirtschaftliche Situation. Schaffen wir es finanziell, gutes Personal einzustellen? Brot backen lohnt sich nur, wenn der Verkauf im Dorf möglich wird

... dass die Gäste teilweise vegetarische Kost nicht akzeptieren (fahren ins Dorf um sich Fleisch zu kaufen)

die Steinguttöpfe haben lange Lieferzeiten

die Preise, zu wenig Mitglieder in der Gemeinschaft

Essgewohnheiten der älteren Generation Budget

-

Andere Fragen/Themen sind "wichtiger"/drängender ...

k a

Arbeitskapazität (eigene und Angestellte) und Kosten. Angebot unseres Lebensmittelgroßhändlers.

Als Hindernisse in der Umsetzung empfinden wir dabei derzeit:

10 responses

Mangelndes Angebot