

Urban agriculture - eine Bürgerinitiative : Landwirtschaft, mitten in der Stadt

Autor(en): **Künzli, Tilla / Wallimann, Isidor / Zeller, Manuela**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 4: **Stadt der Freiwilligen : Basel engagiert sich**

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-843200>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Landwirtschaft, mitten in der Stadt



In der Alterssiedlung Wettsteinpark

[mz] «Urban Agriculture» bedeutet so viel wie städtische Landwirtschaft und wurde zum Oberbegriff für eine Bewegung, die mitten in der Stadt Essbares anpflanzt. An der Hauswand, auf dem Dach, in der Hecke – in allen möglichen Nischen. In Basel gehört das urbane Gemüse längst zum Stadtbild. Wer kennt nicht die bepflanzten Einkaufswagen, die sogenannten KEINKaufswagen, in denen Blumen, Fenchel und Kohlrabi wachsen. Oder alte SBB-Palettenrahmen, aus denen Wildblumen und Kürbispflanzen spriessen.

Nebst der Lust auf eine blühende und essbare Stadt werden die urbanen Gärtnerinnen und Gärtner auch von einem politischen Anliegen angetrieben. Die Bewegung will die Lebensmittelkultivierung erlebbar machen und möchte dazu beitragen, dass die Stadtbevölkerung Verantwortung übernimmt für eine gesunde, sozial und ökologisch nachhaltige Kultivierung von Lebensmitteln.

In Basel ist aus der Urban Agriculture Bewegung ein Verein entstanden. Das «Urban Agriculture Netz Basel» verknüpft rund 40 Projekte in der Stadt und der Umgebung, bündelt Kräfte, sammelt Wissen und gibt der Initiative eine Stimme – zum Beispiel im Gespräch mit der städtischen Verwaltung oder eben mit den Medien.

Zwei Vorstandsmitglieder, Tilla Künzli und Isidor Wallimann (siehe Kasten), geben dem Akzent Magazin Antwort auf grundsätzliche Fragen zur urbanen Landwirtschaft.

Akzent Magazin: Weshalb betreibt man urbane Landwirtschaft? Weshalb ist es sinnvoll, Gemüse in der Stadt anzupflanzen, statt es im Laden zu kaufen?

Tilla Künzli (TK): Für mich ist es wichtig, dass jene Menschen, die essen, auch einen Bezug haben zum Essen. Und wo leben die meisten Menschen? Eben – in der Stadt. Daher urbane Landwirtschaft.

Isidor Wallimann (IW): Es geht uns um die sinnliche Erfahrung. Lebensmittel zu essen, hat eine sinnliche Komponente, ebenso der Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern.

Akzent Magazin: Und weshalb ist es wichtig, einen sinnlichen Bezug zum Gemüse zu haben? Spielt es für die Konsumentinnen und Konsumenten eine Rolle, wie das Rüebli aussah, als es noch in der Erde steckte?

TK: Zu den Dingen, die wir in unserem Leben brauchen, einen Bezug zu haben, ist die Grundlage, mündige Entscheidungen treffen zu können. Gerade mit Lebensmitteln, also Gütern, die alle Menschen jeden Tag brauchen, wird international spekuliert. Wenn ich keinen Bezug zum Produkt habe, ist es schwierig, auf solche Situationen zu reagieren.

Akzent Magazin: Inwiefern ist die heutige Lebensmittelproduktion problematisch?

TK: Sie basiert noch stark auf der Verwendung von Erdöl, Pestiziden und Sklavenarbeit. Sie nimmt weite Transportwege in Kauf und produziert für den Müllimer (Foodwaste). Aber unsere Ressourcen sind nicht unendlich, Verschwendung schafft unnötiges Leid.

IW: Diese Art der Versorgung über den Weltmarkt setzt uns Risiken aus – gesundheitlich und in der Versorgungssicherheit.

Akzent Magazin: Wie wichtig ist bei Urban Agriculture der Spass am Gärtnern, wie wichtig die politische Dimension?

IW: Beides ist wichtig. Die Nähe zum Anbau erweitert den Erfahrungsbereich, es befähigt einen, die Qualität der Lebensmittel und die Prozesse, die dahinterstehen, einzuschätzen.

TK: Wenn ich konsumiere und die Prozesse hinter den Produkten nie kennengelernt habe, konsumiere ich



ganz anders. Wenn wir Gemüse essen, das wir selber angebaut haben, bringen wir den Lebensmitteln automatisch viel mehr Liebe und Respekt entgegen. Nicht nur den Lebensmitteln, auch den natürlichen Kreisläufen, den Jahreszeiten, dem Wetter.

Akzent Magazin: Dann ist es gar nicht das Ziel von Urban Agriculture, möglichst viele Lebensmittel in der Stadt anzubauen, sondern eher, Bewusstsein und Betroffenheit zu schaffen?

TK: Beides. Einerseits ist es ökologisch einfach sinnvoll, Lebensmittel da anzubauen, wo die Menschen leben. Ausserdem ist es ästhetisch schön und gut für die Lebensqualität in der Stadt. Je mehr, desto besser.

IW: Wir möchten Betroffenheit und Verbundenheit schaffen, was Konsumentenscheidungen beeinflusst, die weit über Basel hinaus wirken. Beide Aspekte sind also wichtig.

Akzent Magazin: Aber gerade in der Stadt ist der Raum doch knapp ...

TK: Wir haben immer noch viel Potenzial, wenn es darum geht, bestehende Pflanzen zu ersetzen mit

solchen, die uns mehr Nutzen bringen: Pflanzen, die regional sind, die zur Artenvielfalt beitragen, die Lebensraum sind für die Tiere, die Früchte tragen. Statt importierten Gewächsen, die vor allem pflegeleicht sind, wie zum Beispiel Buchsbäume. Man sollte nicht unterschätzen, was für eine Wirkung es auf unser Leben hat, selber in der Stadt Früchte ernten zu können. Kiwis an einer Hausmauer zum Beispiel, an einer Hausmauer, die sonst leer wäre.

IW: Auch Maulbeerbäume würden bei uns wachsen. Solche Bäume sind eine Bereicherung. Andernorts sammeln Menschen die Beeren, backen damit oder machen Konfitüre daraus.

Akzent Magazin: Das sind Fragen, die nicht nur die Bevölkerung betreffen, sondern auch die Stadtverwaltung. Welche Verantwortung oder welche Möglichkeiten hat die Stadt, sich für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion einzusetzen?

IW: Eine Stadt kann in Parks Ecken mit Obstbäumen einrichten und einfach überall die Lebensmitteldimension mitdenken. Auch wenn es sich nur um Nischen handelt. Uns ist schon bewusst, dass man hier nicht grossflächig anbauen kann und soll. Aber die Stadt

Bilder:

Tilla Künzli und Isidor Wallimann gestalten mit Bewohnerinnen den Blumen- und Gemüsegarten der Alterssiedlung.



hat die Möglichkeit, das Thema Lebensmittel näher zu den Menschen zu bringen.

Akzent Magazin: Gibt es ein Vorbild, was urbane Landwirtschaft betrifft?

IW: In der südfranzösischen Stadt Bergerac wächst Gemüse in den Blumenbeeten der Innenstadt. Die Stadtgärtnerei pflanzt und die Menschen in der Nachbarschaft ernten. Je nachdem gessen die Nachbarn oder die Stadtgärtnerei.

TK: Ein zweites Beispiel ist das englische Todmorden mit dem Projekt «incredible edible Todmorden», also: unglaublich essbares Todmorden. Zwei Frauen haben das Ganze initiiert, inzwischen gärtnern sehr viele Leute mit. Auf öffentlichen, privaten und halb-privaten Flächen, auch direkt neben dem Polizeiposten, wird Essbares gepflanzt, alle ernten mit.

Akzent Magazin: Hat die Stadt, jenseits der Gestaltung von öffentlichen Grünflächen, weitere Möglichkeiten?

IW: Die Stadt kann auch mithelfen, dass Institutionen regionale und gesunde Lebensmittel verwenden. Jedes Altersheim, welches eine eigene Kantine

hat, kann regional kochen. Damit würde eine Nachfrage nach gesunden und regionalen Lebensmitteln gefördert und gleichzeitig könnten auch Bewohnerinnen und Bewohner miteinbezogen werden. Ein entsprechendes Projekt bereiten wir gerade vor.

TW: Deswegen wollen wir, dass Basel eine «Food Policy» hat. Das ist ein Dokument, eine Art Leitfaden oder eine Hilfestellung für die Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger, die etwas zum Thema Stadt und Lebensmittel zu sagen haben.

IW: Darin soll stehen, welche Strategie die Stadt punkto Lebensmittelversorgung verfolgt, unter Berücksichtigung von Aspekten wie der sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit. Ist es nachhaltig, Gemüse nach rein marktwirtschaftlichen Kriterien und ausserhalb unserer Einflussosphäre zu produzieren? Was bedeutet das für die Bevölkerung der produzierenden Länder? Will das Basel?

Akzent Magazin: Was sind eure Lieblingsprojekte im Urban Agriculture Netz Basel?

TK: Da kommt mir als Erstes der Gemeinschaftsgarten Landhof in den Sinn. Da stimmt für mich die Ästhetik.

Aber eigentlich ist mein liebstes Projekt das Netzwerk selbst. Ich finde, es ist ein Erfolg, dass wir einen Vorstand haben, dessen Mitglieder zwischen 16 und 71 Jahre alt sind. Auch die fachliche Breite ist gross: Professoren, Lehrer, eine Schülerin, ein Botaniker, eine Künstlerin, eine Journalistin, das zeichnet die Bewegung aus, diese Fülle und Breite. Ich bin auch sehr begeistert vom Angebot, das wir bieten können.

Akzent Magazin: Was für ein Angebot?

IW: Wir sind zu einem Kompetenzzentrum geworden. Wir sind Ansprechpartner für Institutionen, die auf stadtnahe Lebensmittel umstellen wollen oder die ein Gartenprojekt planen. Ausserdem können sich Menschen an uns wenden, die sich engagieren möchten, sei es im Garten oder am Schreibtisch. Wir beraten auch Gruppen, die eine Versorgungsgemeinschaft auf die Beine stellen wollen.

Die Projekte im Urban Agriculture Netz Basel

Eine Übersicht über die rund 40 Projekte kann man sich auf www.urbanagriculturebasel.ch verschaffen. Mit dabei ist zum Beispiel der Gemeinschaftsgarten Landhof, ein grosser, bunter Permakultur-Garten in der Nähe der Messe, wo alle Interessierten mitgärtnern dürfen. Oder die Gruppe «Social Meal», die Menschen zusammenbringt, die gerne gemeinsam essen. Oder der neue Generationengarten im Klybeckareal. Oder die Lebensmittelgemeinschaft Basel, über die man biodynamisches, regionales Gemüse ohne Zwischenhändler beziehen kann.



Isidor Wallimann ist Professor Emeritus, er hat Soziologie, Volkswirtschaftslehre und Sozialpolitik an der FHNW und an der Universität Fribourg gelehrt und ist heute als «Visiting Research Professor» an der Syracuse University in den USA tätig. Er engagiert sich im Netz «Soziale Ökonomie Basel» (<http://viavia.ch/netzbon/>) und hat die Gründung vom Urban Agriculture Netz Basel initiiert.

Tilla Künzli hat in Seattle und Basel Kunst und Design studiert. Sie sieht sich als Ideenumsetzerin und verwirklicht Projekte, welche das Streben nach Ästhetik mit dem Streben nach einem sinnvollen Umgang mit begrenzten Gütern kombinieren. Eines davon waren die KEINKaufswagen. Heute ist sie unter anderem damit beschäftigt, eine Leihboutique für regionale Designermode und besonders schönen Kleidungsstücke aus privaten Kleiderschränken aufzubauen (kleihd.ch).

