

# Unglaublich essbar

Autor(en): **Rawer, Claudia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **71 (2014)**

Heft 5: **Runter mit dem Blutdruck**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-594437>

## **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.

# Unglaublich essbar

Die Gemüse-Guerillas sind unterwegs. Gärten mit Bohnen, Erbsen, Salat und Kräutern entstehen dort, wo man sie am wenigsten erwartet: in der Stadt. So manche Gemeinde entwickelt sogar den Ehrgeiz, «essbar» zu werden – und ernten dürfen in den offenen Anlagen alle.

Claudia Rawer

Inspiriert durch die junge Malerin Liz Christy, die den ersten Gemeinschaftsgarten auf einer Brachfläche inmitten von New York schuf, durch Zürichs «floralen Anarchisten» Maurice Maggi und viele andere entstand in den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts das «Guerilla-Gärtnern». Vor allem junge Leute sahen im heimlichen Begrünen städtischer Wüsten eine fruchtbare Form des Protestes gegen eine graue Umwelt und ein positives Zeichen zivilen Ungehorsams (s. a. GN 5/2010). Heute werden in Stadtgebieten nicht nur Malven und Mohn gepflanzt, sondern auch Mairübchen und Mangold.

## Todmorden macht es vor

In einer ziemlich heruntergekommenen Textilstadt im englischen Yorkshire griffen einige gar nicht mehr so junge Menschen die Idee des «Guerilla-Gärtnerns» in abgewandelter Form auf. Die ehemalige Gastwirtin Pamela Warhurst, Jahrgang 1950, und ihre fünf Jahre jüngere Freundin Mary Clear wollten Bewegung in ihre Gemeinde bringen. Die Sozialarbeiterin Mary grub die Rosen in ihrem Vorgarten aus, pflanzte Gemüse an und stellte ein Schild auf: «Bedient Euch». Erst sehr zögerlich, dann erfreut, bediente man sich – und eine Bewegung

Das Gärtnern in der Stadt begeistert Jung und Alt. – Todmordens Grüne Route listet unter den Sehenswürdigkeiten (Things to look out for): Apothekengarten und des Doktors Obstgarten, Dach-, Seifen-, Tee- und italienischen Garten und speziell für die Insekten Bienen-, Schwänzeltanz- und Schmetterlingsgarten sowie die Strasse der Bestäubung.



war geboren. Im April 2008 wurde Dr. Nicholas Green, damals 51, zum «Guerilla-Gärtner» der Gruppe ernannt. Er begann mit Rhabarber und Kräutern auf dem Gelände einer verlassenen, langsam verfallenden Klinik. Auch das zündete. Andere Bürger begeisterten sich für die Idee, schenkten Saatgut und ihre Arbeitskraft, übernahmen in kleinen Gruppen Patenschaften für Gemüsebeete und Obstbäume.

Heute, nach nur sechs Jahren, gibt es eine «grüne Route» durch Todmorden mit Apothekengarten, Kräutern, einem essbaren Dach, italienischem Garten, Markthalle, Picknickplatz und vielem mehr. Im ganzen 15 000-Einwohner-Städtchen verteilt sind 70 Anpflanzungen, in denen man Äpfel, Kirschen, Aprikosen, Erdbeeren, Himbeeren, Bohnen, Karotten, Kartoffeln, Salate, Zwiebeln und Zucchini ernten kann. Und jedermann darf sich bedienen.

### Eine Idee greift um sich

«Incredible Edible Todmorden», unglaublich essbares Todmorden, nennt sich das Städtchen heute – und hatte ganz unerwartete Erfolge. Nicht nur hat sich der Ort in ein kleines Schlaraffenland verwandelt, in dem schon die Kinder lernen, ihr eigenes Essen im Schulgarten anzubauen – es herrscht eine völlig andere Stimmung unter den Bürgern, ein

neuer Gemeinschaftsgeist beseelt die Stadt, kostenloses Geben und Nehmen ist an der Tagesordnung, der Bezug zur Natur wuchs, ja, sogar die Kriminalitätsrate sank.

**Gärtnern ist das reinste aller menschlichen Vergnügen.** Francis Bacon

Ein solcher Erfolg fand schnell Nachahmer. Eine ganze Reihe von englischen Dörfern und Städten nahm die Initiative auf. In Deutschland machten zunächst «Mitmachgärten» Furore, von Berlin bis München, von Freiburg im Breisgau bis Brandenburg an der Havel. Dann übernahmen Planer und Macher einiger Stadtverwaltungen das Konzept der essbaren Stadt. Und Zürich beschloss, ab 2014 Verkehrsinseln und Rabatten statt mit Blumen mit Gemüse zu bepflanzen.

### Andernach wird essbar

Auch die kleine Stadt Andernach in Rheinland-Pfalz hat eine Erfolgsgeschichte zu erzählen. Dort war es ein Mitarbeiter des Stadtplanungsamtes, der einfach zum Spaten griff: Auf den tristen Wiesen an der Stadtmauer pflanzten der Geoökologe Lutz Kossack und seine Mitstreiter Tomaten und Salat, Blumenkohl und Himbeersträucher. Eintönige Grünflä-

Ein frischer Salat zum Abendessen? In Andernach dürfen sich die Bewohner der essbaren Stadt gerne bedienen.

Bild: Christoph Maurer





Der Tisch ist reich gedeckt am vormals vernachlässigten Areal an der Andernacher Stadtmauer.

chen wurden umgestaltet, Bohnen, Kräuter und Erdbeeren gesetzt, aber auch Wiesen mit bunten Wildblumen angelegt, «dort, wo die Bürger jeden Tag von der Arbeit oder vom Einkauf nach Hause spazieren.»

Die Andernacher staunten und waren zunächst recht skeptisch. Ein städtischer Bio-Gemüsegarten ohne Zaun, ohne Besitzansprüche, einfach so, für alle? Heute ist es erklärtes Ziel der Gemeinde, «das städtische Grün nicht nur für die Augen, sondern auch durch Duft und Geschmack erlebbar» gestalten zu wollen – zur grossen Begeisterung der 30 000 Einwohner.

Anfang 2014 erhielt das Städtchen die renommierteste Auszeichnung für Gartenbau und Gartenkultur in Deutschland, die Lenné-Medaille. Andernach sei mehr als eine Stadt, in der man ernten kann, es sei inzwischen eine Arche Noah für fast vergessene Arten, hiess es in der Begründung. Andernach sei eine Stadt, in der sich die Menschen wohlfühlen und die sie als ihre Heimat ansehen.

### Schönheit braucht Pflege

Vandalismus übrigens gab es in Andernach so wenig wie in Todmorden. Die eine oder andere Kartoffel oder Zwiebel wurde ausgezogen, um zu schauen, ob sie schon reif seien. Ein Feigenbäumchen kam abhanden – da hatte wohl jemand das «Be-

dient Euch» missverstanden. Aber das war es auch schon. Die Stadtgärtner halten die Anlagen penibel in Ordnung und achten auf die Ästhetik der Gemüsebeete ebenso wie früher auf die Schönheit von Blumenrabatten. Auch die Bürger helfen, und eine Gruppe von Langzeitarbeitslosen macht eifrig mit. Der Garten an der Stadtmauer hat auch in Andernach die Art und Weise verändert, wie die Bürger sich selbst sehen, wie sie als Einzelne und als Gemeinwesen miteinander umgehen.

### Hoch gesteckte Ziele

Solche offenen Gärten oder essbaren Städte, in denen alle, von den Schulkindern bis zu den Bewohnern des Altenheims, mitmachen, mitarbeiten und die Früchte der gemeinsamen Arbeit ernten dürfen, haben in vielerlei Hinsicht positive Effekte. Sie fördern die Gemeinschaft und nutzen brachliegende, vernachlässigte oder langweilige Flächen nachhaltig und produktiv. Sie können dazu beitragen, wertvolle Wild- und alte Kultursorten zu erhalten. Sie führen den Bewohnern das Wachsen und Reifen bildlich vor Augen und bilden so das Bewusstsein für natürliche Kreisläufe und den Wert von Lebensmitteln.

Doch einige Ziele der Stadtgärtnerbewegung scheinen doch sehr hoch angesetzt: Da ist von einem Beitrag zur Nahrungsmittelsicherheit die Rede, von

Souveränität, von Unabhängigkeit von Nahrungsmittelproduzenten. Der Verein «Urban Agriculture Basel», der unter anderem den Gemeinschaftsgarten Landhof betreut, nennt als Ziel «eine Stadt, die sich teilweise selbst versorgen kann und in der die Bevölkerung darüber entscheidet, woher ihre Lebensmittel kommen.»

Ob das wirklich zu realisieren ist, scheint doch recht fraglich. Wenn auch Initiativen wie in Bern, wo die Stadtgärtnerei im ungenutzten Innenhof des ausgedienten Tramdepots mobile Gärten eingerichtet hat, sehr lobenswert sind – für mehr als eine Handvoll Familien wird es nicht reichen.

Und: Möchten wir wirklich Gemüse im Kochtopf haben, das auf einer Verkehrsinsel im täglichen Zürcher Stau gross wurde? Saubere, unbelastete, verkehrsfere Flächen sind eben in den meisten (Gross-)Städten rar.

### Stadtgärtnern – oder «Urban Farming»?

Immerhin gibt es in Städten wie Toronto, Malmö oder Bristol bereits sogenannte Food Councils, Nahrungsmittelräte, in denen Wissenschaftler und Verwaltungsleute an konkreten Strategien zur Lebensmittelversorgung durch Stadtgärten arbeiten. Doch das sieht dann schon anders aus und nimmt andere Dimensionen an. In Basel werden Fische in einer Flachdach-Aquaponic-Anlage gezüchtet, eine Investition von 800 000 Franken.

In Toronto plant man einen gläsernen Tomatenturm mit 58 Stockwerken. Ein Gewächshausturm mit rund 13 000 Quadratmetern Anbaufläche nahm kürzlich in Chicago den Betrieb auf.

Mit liebenswerter Stadtgärtnerei haben solche kommerziellen Projekte wenig gemein. Dann schon eher der Ansatz der amerikanischen Stadt Seattle: Dort soll der Stadtwald «essbar» werden. Über 20 000 Quadratmeter werden mit Obstbäumen, Beerenbüschen, Gemüse und Kräutern bepflanzt, die Anwohner wie Spaziergänger ernten dürfen. Ausserdem soll es im «Food Forest» Spielplätze, Liegewiesen und Gemeinschaftsgärten geben.

### Unser schöner Garten

Auch wenn solche Modelle wie in den USA im kleinräumigen Europa nur schwer vorstellbar sind, auch wenn nicht jedes städtische Gemüseprojekt als durchdacht gelten kann: Initiativen wie in Todmorden und Andernach haben nicht nur kulinarische Auswirkungen, sondern fördern die soziale Gemeinschaft, nähren Engagement und die Freude am Mitmachen und tragen ein neues Lebensgefühl ins Stadtbild. In den Beeten eines gemeinsam und zum Wohle aller geschaffenen Gartens wächst, wenn alles gut geht, ein kleines Pflänzchen namens Zusammenhalt. ■

Tragen die Bürger die Idee des Stadtgärtnerns mit, greifen gelegentlich selbst zur Hacke, zum Samentütchen und zur Giesskanne, ist der Erfolg schon fast garantiert. Schöner Nebeneffekt: Man kommt sich näher.

