



Obsthain Grüner Weg

Design Quartier Ehrenfeld DQE



Inhalt

	04
Urbane Agrikultur im Design Quartier Ehrenfeld <i>Sabine Voggenreiter</i>	
	20
Nutzwert oder nutzenswert? <i>Kathrin Möller</i>	
	24
„Hier wächst Ehrenfeld“ <i>GAG Immobilien AG</i>	
	28
Die grüne Guerilla. Über eine politische Avantgarde <i>Christa Müller</i>	
	34
Phänomenologie einer Bewegung <i>Christa Müller</i>	
	44
Saatgut Anbaujahr 2012 <i>Gemeinschaftsgarten Obsthain Grüner Weg</i>	
	48
El Huerto Urbano Comunitario del Forat <i>Barcelona</i>	
	56
Hufeisensiedlung, Berlin-Neukölln <i>Britz</i>	
	62
Hortillonages d'Amiens <i>Amiens</i>	
	68
BOST <i>London</i>	
	72
Gemeinschaftsgarten Obsthain Grüner Weg	
	78
Ehrenfelder Bienenprojekt <i>Petra Grünwald</i>	
	82
Kräuterwiki.net	

Urbane Agrikultur in Köln Ehrenfeld

Sabine Voggenreiter, Design Quartier Ehrenfeld – DQE

Mehr Grün für Ehrenfeld! Essbare Landschaften! Gemeinschaftsgärten! Produktive Stadtlandschaft! Low Line Linear Park! Der Anfang ist gemacht.

Ehrenfeld, was isst du?, unter diesem Motto starteten das Design Quartier Ehrenfeld – DQE und plan project sukzessive und gut vorbereitet mit Unterstützung von Katrin Bohn, TU Berlin, Architekturbüro Bohn& Viljoen, London und Dirk Melzer, Kölner Landschaftsarchitekt, 2010 mit mehreren Workshops und Aktionen im öffentlichen Raum die Bewegung „Urbane Agrikultur Ehrenfeld“, die sich mit dem „Ehrenfelder Frühling“ 2011 und der Eröffnung des ersten Gemeinschaftsgartens in Ehrenfeld, dem Obsthain Grüner Weg, manifestierte.

Die Kombination von stadt- und agrarkulturellen Elementen war über viele Jahrhunderte nichts Ungewöhnliches. Bis weit ins 20. Jahrhundert war die mit Obst- und Gemüseanbau, Hühner- und Kaninchenställen belegte Parzelle hinterm Haus auch in urbanen Zusammenhängen noch bekannt. Nach und nach sind diese Nutzungen verschwunden oder haben sich in die Schrebergartenkolonien an den Stadträndern verlagert. Seit einigen Jahren gibt es allerdings ein wachsendes Interesse an der Wiederbelebung solcher subsistenzwirtschaftlichen Elemente – um sich günstig mit gesunden Nahrungsmitteln zu versorgen, um zur positiven Veränderung des Stadtklimas beizutragen, und um das Erleben von natürlichen Prozessen wieder stärker ins urbane Leben zu integrieren. Ein „Trend“, der international zu beobachten ist und dem das Projekt

„Ehrenfeld, was isst du? Urbane Agrikultur im Feldversuch“ in zukunftsweisender Form Rechnung getragen hat.

Mithilfe einer stetig wachsenden „Karte der Guten Gelegenheiten“ (s. S. 8), der Opportunity Map für Grüne Durchwegungen und Produktive Stadtlandschaft insbesondere querbeet durch die riesigen ehemaligen Ehrenfelder Industrieareale, jetzt Brachen und zumindest einer grünen Zwischennutzung harrend, darunter Grüner Weg, Heliosgelände, Christianstraße und ehemaliger Güterbahnhof Ehrenfeld, entstanden Untersuchungen und eine Visualisierung sowie ein stadtplanerisches Szenario eines produktiv grünen Konzepts für das ehemalige Industrie- und Arbeiterviertel Ehrenfeld. Viele kleine und größere urbane und produktive Gärten sollten entlang der ehemaligen Güterbahntrasse nach dem Vorbild der New Yorker High Line zu dem Projekt Low Line Linear Park zusammengefasst werden (s. S. 10).

Eine der ersten konkreten Umsetzungen in diesem Kontext ist der Gemeinschaftsgarten „Obsthain Grüner Weg“, den DQE gemeinsam und mit Unterstützung der Kölner Wohnungsbaugesellschaft GAG realisiert. Als Zwischennutzung ist ein Obsthain mit vorwiegend alten Apfel- und Birnensorten entstanden: Die Bäume stehen in mobilen Pflanzcontainern, da sie sukzessive mit dem Fortgang der insgesamt fünfjährigen Baumaßnahmen ihren endgültigen Platz auf dem Gelände erhalten werden. Um die Bäume herum wächst der produktive Gemeinschaftsgarten mit Gemüse-, Obst- und Heilkräuteranpflanzungen, der dauerhaft für die Bewohner und Nachbarn innerhalb der GAG-Siedlung „Grüner Weg“ weiter bestehen soll.

Seit der Gartengründung im Juni 2011 wurden Erfahrungen mit Anpflanzungen in Containern und Säcken sowie mit der Bokashi-Kompostiermethode gemacht. 2012 ist das erste volle Anbaujahr, das nicht nur für verbesserte Anbaumethoden mit einer größeren Gartengruppe genutzt wird, sondern auch für die engere Anbindung ans Quartier und die Kooperation mit anderen Gemeinschaftsgärten (s. z. B. Netzwerk

Urbanes Grün Köln, www.nugk.de) sowie für Wissenstransfer und informelle Umweltbildung. Aufgrund der Bodenkontaminierung wird in Pflanzkisten, Reissäcken und Gitterboxen gepflanzt. Bei der Pflanzenauswahl stehen die Sortenvielfalt sowie regionales und historisches Saatgut im Vordergrund.

Aus der DQE-Initiative „Urbane Agrikultur“ haben sich zwei Ableger entwickelt: Das „Ehrenfelder Bienenprojekt“, das Neuumkern und Interessierten die Stadtimkerei näher bringt und dafür einen Lernbienenstand im Obsthain errichtet hat, sowie das „Kräuterwiki“-Projekt, das online alles Wissenswerte über Heilkräuter vermittelt und Kräuterwerkstätten veranstaltet. Workshops und Veranstaltungen finden regelmäßig statt und werden über www.d-q-e.net angekündigt.

Vom Obsthain Grüner Weg startet in beide Richtungen, Weinsbergbrücke und Heliosgelände, die forschende Entwicklung eines exemplarischen Teilabschnitts des Low Line Linear Park, einer grünen Durchwegung für Radfahrer und Fußgänger innerhalb eines linearen Parks mit urbanen Pocket Gardens entlang der ehemaligen Güterbahntrasse in Köln-Ehrenfeld, plus Community Food Center – als produktiver, mehrheitlich von einer Quartierinitiative bewirtschafteter Raum mit einer quartierorientierten Infrastruktur und Umweltbildungsformaten.



Kräuterwerkstatt, DQE

Entwurfsideen für eine produktive Stadtlandschaft

Flächen (Bestand)

Wohnflächen / Grünanlagen

Neue Flächen (Konzept)

Urbane Landschaft auf großen Flächen, Parkhaus, weitere Nutzungen

Neuland als städtisches Grün, Free Office, Sportplatz Grün

Wohnfläche / Wohngebiet als Dienstleistungszentrum

Urbane Landschaft punktuell im Bestand

Vertikales Grün entlang der Bahnhöfe

Urbane Landschaft in Schalen und Aufhängen

Entwurfsideen für eine grüne Durchwegung

Weg (Bestand)

Doppelverbindungen für Radfahrer und Fußgänger zu Grünflächen

Neue Wege gewünscht (Konzept)

Straßenhofs Grünanlagen

Zugänge und Durchläufe

Leitlinie „stimmige“ Grünverbindungen als produktiver grüner Weg





Informeller Weg entlang der ehemaligen Güterbahntrasse, Köln-Ehrenfeld



Obsthain Grüner Weg, Köln



Kräuterwerkstatt, DQE



EHRENFELDER
FELDSALAT
+
SPINAT
GRATIS
ZUM
MITNEHMEN

GEPFLANZT
IM SEPTEMBER 2010
IM RAHMEN VON plan10
UND DES SEED PROJECT



Obsthain Grüner Weg, Köln



Obsthain Grüner Weg, Köln



Nutzwert oder nutzenswert?

Kathrin Möller, Vorstandsmitglied der GAG Immobilien AG

Der Wert, den ein Grundstück besitzt, errechnet sich aus verschiedenen Parametern. Größe, Lage, Infrastruktur und die mögliche Nutzung sind Faktoren, nach denen sich dieser Wert bemisst. Faktoren, die auch bei der Brachfläche am Grünen Weg in Köln-Ehrenfeld zum Tragen kamen. Der Nutzwert, den das Areal für die GAG Immobilien AG hat, ist die Möglichkeit, eine moderne Mischung aus Wohnen und Arbeiten in einem innerstädtischen Ballungsraum zu realisieren. Ein ambitioniertes Vorhaben im Spannungsfeld zwischen starker Wohnungsnachfrage im Stadtteil und herausfordernder Lage inmitten von Wohnen, Gewerbe und Resten früherer Industriekultur. Urban in des Wortes kreativster Bedeutung.

Neben dem Nutzwert stellte sich aber gerade an dieser Stelle die Frage, ob das Gelände darüber hinaus nicht noch nutzenswert ist, ob es sich benutzen lässt, ob neben den baulichen Impulsen ein zusätzlicher Mehrwert für den Stadtteil geschaffen werden kann. Als ungenutzte Brachfläche hat es jahrelang das Erscheinungsbild an dieser Stelle in Ehrenfeld geprägt, als moderner Wohnstandort wird es in Zukunft eine neue Nutzung erfahren. Das Vakuum des Übergangs bot reichlich Platz für Überlegungen, den Nutzwert des Geländes auf andere Art und Weise zu gestalten.

Und in diesen Überlegungen tauchte der moderne Trend des „urbanen Gärtnerns“ oder „urban gardening“ schnell als eine mögliche Alternative auf. Seit Beginn des 21. Jahrhunderts hat sich die Idee der produktiven Stadtlandschaften vor allem in den Metropolen der Industrienationen

immer weiter ausgebreitet. Freiflächen werden zum Anbau von Obst und Gemüse verwendet, von der globalen und industrialisierten Lebensmittelversorgung geht es hin zur kleinräumigen Selbstversorgung. Und im Gegensatz zur Gemütlichkeit der Laubenzieper in ihren Schrebergartenkolonien hat „urban gardening“ auch immer den Anspruch einer politischen Vision: Freiraum für Pflanzen in den Städten zu erobern und die Lebensmittelproduktion in die Städte zurückzuholen.

Freiraum für Pflanzen und Natur, der gehört abseits aller politischen Visionen seit Gründung der GAG mit dazu. Schon beim Bau der ersten Großsiedlungen wurde darauf geachtet, naturnahen Freiraum mit einzuplanen. Und nutzbare Ackerflächen für die Selbstversorgung bildeten in wirtschaftlich schwierigen Zeiten wie selbstverständlich einen Bestandteil der GAG-Bauvorhaben. Aus den einfachen Rasenflächen entwickelten sich nach und nach abwechslungsreich gestaltete Rückzugsgebiete für die Mieterinnen und Mieter, und mit rund 20.000 Bäumen könnte die GAG heute theoretisch Forstwirtschaft betreiben.

Die naturnahe Tradition der GAG und die Idee des „urban gardening“ lagen also nicht so weit voneinander entfernt und kristallisierten sich am Grünen Weg in einem gemeinsamen Projekt heraus: dem Obsthain Grüner Weg. Dafür wurde die gewohnte Abfolge eines Bauprojekts kurzerhand auf den Kopf gestellt. Die Bäume, sonst der Abschluss einer Baumaßnahme, bildeten hier den Auftakt. 30 Apfel- und Birnbäume kamen auf die Brachfläche, organische Lebensformen vor Baumaterialien. Und noch bevor die ersten Mieterinnen und Mieter das neue Wohngebiet bevölkern, wurde im Obsthain bereits die erste Ernte eingefahren. Als Verstärker für die eigene Tradition und Mittler zum neuen Trend wurde mit dem Obsthain Grüner Weg eine Idee installiert, ein im wahrsten Sinne des Wortes zartes Pflänzchen gepflanzt. Eine Idee, die zeigt, dass sich jede Fläche mit Kreativität über den reinen Nutzwert hinaus als nutzenswert erweisen kann.



- 30 Obstbäume (Hochstamm) à n. 16/18)
- APFEL**
- Jacob Lefel (3 St)
 - Jomgold (2 St)
 - Bitter Backhoop (3 St)
 - Notarsapfel (8 St)
- BIRNE**
- Beurre Handy (1 St)
 - Saint Barry (1 St)
 - Clappe Favorite (1 St)
 - Doyenne du Comice (1 St)

A. Leistung umfasst: (Detailplanung, Angebot, Bauplan, etc.)		10	10
B. Leistung umfasst: (Detailplanung, Angebot, Bauplan, etc.)		10	10
C. Leistung umfasst: (Detailplanung, Angebot, Bauplan, etc.)		10	10

Auftraggeber:
 GAG (Gesellschaft für
 Obst- und Gemüsebau e.V.)
 0211 46-0

GAG

VORABZUG
 Obstbaumhain
 Grüner Weg 100

scope

Form: 41
 Maßstab im Original: 1:500
 Datum: Stand: 2011.04.10
 Plan Nr.: 0175.0.04

Problemlösung: Bau- u. 4077 Baubau, 10/11/11 - 10/11/11 © 10/11/11 10/11/11

Bestand:	10	Datum:	2011.04.10
Stand:	10	Datum:	2011.04.10

Alle Rechte sind vorbehalten. Die Verantwortung für die Richtigkeit der Inhalte und die Vollständigkeit der Informationen liegt bei den Auftraggebern. Die Haftung für die Richtigkeit der Inhalte und die Vollständigkeit der Informationen liegt bei den Auftraggebern.

Projektname: 0175

Zufahrt Baumarkt

Hier wächst Ehrenfeld

GAG Immobilien AG

30 Apfel- und Birnbäume – der „Obsthain Grüner Weg“ – bildeten den Auftakt der Bebauung am Grünen Weg durch die GAG Immobilien AG. Diese Obstbäume, die in mobilen Pflanzcontainern aufgestellt sind, werden im Zuge der Bebauung bei der Freiflächengestaltung nach und an ihren endgültigen Standort auf dem Baugelände verpflanzt. 2007 erwarb die GAG das brach liegende Grundstück einer ehemaligen Fabrik für Destillationsanlagen am Grünen Weg in Ehrenfeld, zwei Jahre später zusätzlich eine benachbarte Fläche zwischen Grüner Weg und Melatengürtel. Durch den Strukturwandel hat sich dieses frühere Industriegebiet enorm verändert und präsentiert sich heute sehr heterogen. Ein Baumarkt, Lebensmitteldiscounter, Konzerthallen, eine Kletterfabrik sowie Wohnbebauung am Rande kennzeichnen das gesamte Areal. Lediglich an den Blockrändern bestehen klare Baufluchten, im Innenbereich fehlen eindeutig städtebauliche Bezüge.

Beide Grundstücke haben ein hohes städtebauliches Potenzial und werden behutsam entwickelt, um eine weitere Zersiedelung in diesem Bereich zu vermeiden. Der Schwerpunkt bei dieser Entwicklung liegt auf der Wohnbebauung, aber auch kleinere Gewerbe- und Büroeinheiten sollen hier angesiedelt werden. Im Mittelpunkt der Planungen stehen Punkthäuser, die versetzt in paralleler Anordnung zum Grünen Weg errichtet werden. Diese Punkthäuser passen sich optimal in das Gebiet mit seiner unterschiedlichen Bebauung ein. Außerdem schaffen sie hervorragende Bedingungen für die Belichtung und die unterschiedlichen Nutzungen in einem Mischgebiet. Geplant wurde das Vorhaben vom Archi-

tekturbüro Astoc, Architekturbüro Lorber & Paul sowie Architekturbüro Molestina. Die Außenanlagen hat das Landschaftsarchitekturbüro Scape entworfen.

Das Konzept wird sowohl auf dem 20.000 Quadratmeter großen Kerngrundstück am Grünen Weg als auch auf dem benachbarten, 5200 Quadratmeter großen Areal bis zum Melatengürtel umgesetzt. Ein exponiertes Eckgebäude am Melatengürtel bildet gleichzeitig den Abschluss der bestehenden Wohnbebauung und das Entree zum neuen Wohngebiet. Dabei handelt es sich um das neue Domizil des „Kölner Künstler Theaters“, das eine 422 Quadratmeter große Spielstätte erhält. Darüber befinden sich 18 Wohnungen, überwiegend öffentlich gefördert, mit 1231 Quadratmetern Wohnfläche. In den übrigen drei Gebäuden auf dem kleineren Grundstück sind 48 Wohnungen, ebenfalls zum größten Teil öffentlich gefördert, sowie eine Gemeinschaftswohnung und eine Wohngruppe für demenzkranke ältere Menschen vorgesehen. Die Wohnfläche liegt bei 4351 Quadratmetern.

Neben dem in Ehrenfeld stark nachgefragten Wohnraum schafft Kölns größte Vermieterin mit dem Theaterneubau und der Demenz-Wohngruppe auch kulturelle und soziale Ankerpunkte im Stadtteil. Mit 140 Plätzen hat das „Kölner Künstler Theater“ nun mehr Möglichkeiten als in seiner bisherigen Spielstätte an der Stammstraße. Dazu kommt ein Café im Eingangsbereich mit Außenterrasse, das sicherlich nicht nur die Theaterbesucherinnen und –besucher anziehen wird. Mit der Demenz-WG realisiert die GAG eine weitere Einrichtung nach ihrem bewährten „Kölner GbR-Modell“, bei dem die Angehörigen der demenzkranken Menschen in einer eigenständigen Gesellschaft ein Höchstmaß an Flexibilität und Individualität für die Bewohnerinnen und Bewohner sichern können. Die offene Struktur der Bebauung mit ihrer Möglichkeit der Mischnutzung von Wohnen, Loft, Arbeiten und spezialisiertem Handel soll auf die Umgebung ausstrahlen und eine Vorreiterrolle in Bezug auf die weitere Entwicklung benachbarter Grundstücke übernehmen. Das Neubaugebiet, das die GAG am Grünen Weg errichtet, wird so zur Keimzelle für ein neues Stadtwohnareal auf einer ehemaligen Industrie-fläche in Innenstadtnähe.



GAG-Bauprojekt „Grüner Weg“, Köln-Ehrenfeld

Die Grüne Guerilla Über eine politische Avantgarde¹

Christa Müller

Nirgendwo auf der Welt ist städtisches Gärtnern so vielfältig wie in Deutschland.

Es ist die natürlichste Sache der Welt. So formuliert es der Londoner Guerilla-Gärtner und Buchautor Richard Reynolds sinngemäß in seinem Botanischen Manifest: Wenn einem das eigene Land zum Gärtnern fehlt, während andere mehr als genug davon besitzen, dann sei es doch ganz logisch, aus diesem Mangel heraus brachliegendes Gelände zu bewirtschaften, also: zum Guerilla-Gärtner zu werden.

Neben der unverblünten Kritik an den Eigentumsverhältnissen klingt hier der Sex-Appeal des selbstbemächtigten Urban Underground an: Man genießt die Aura, die Grenzen des Erlaubten zu überschreiten, um dann ganz und gar unorthodox das eigene Umfeld zu gestalten. All das hat das Guerilla Gardening als eine Unterströmung der neuen urbanen Gartenbewegung in der medialen Aufmerksamkeitsskala in den letzten Jahren ganz nach oben geschoben.

Urban Gardening war von Anbeginn an ein internationales Phänomen. In Ländern des Südens ist der mobile Anbau in den Slums und an den Rändern der Megastädte eine nahe liegende Überlebensproduktion. Und im heute weitestgehend de-industrialisierten und in der Folge dramatisch geschrumpften Detroit beispielsweise ersetzt die urbane Landwirtschaft Arbeitsplätze und besetzt die räumlichen Arrangements der untergegangenen Autoindustrie. Das alles ist nicht zu vergleichen mit der westeuropäischen Urban-Gardening-Bewegung, die spielerisch ans Werk geht. Dass die derzeit interessantesten und facettenreichsten Formen in



Gartendeck, Hamburg

deutschen Großstädten zu beobachten sind, hat auch damit zu tun, dass unser Land noch vergleichsweise reich ist und man sich das Spiel mit der Erprobung neuer Wohlstandsmodelle auch habituell leisten kann.

Es geht um Autonomie

So sind die Deutschen im Urban Gardening fast unbemerkt zur Avantgarde geworden. Dabei ist es höchst bemerkenswert, dass diese neue und noch junge Ökobewegung die kleinbäuerliche Wirtschaft und Kultur wiederentdeckt hat, ohne sich aufs Land zurückziehen zu wollen. Urbane Landwirtschaft ist hier der Ausgangspunkt einer Suche nach dem „besseren Leben“ in der Stadt, das nicht auf der Ausbeutung von Tieren, Böden und Menschen in der immer noch sogenannten Dritten Welt beruht, sondern mit saisonalen und regionalen Qualitäten experimentiert und die lebendigen Beziehungen und Netzwerke zwischen Menschen und Natur intensivieren will. Weit jenseits des monetären Gewinns. Oft wird vorgebracht, dass das Urban Gardening beispielsweise eine Stadt wie München niemals ernähren könne. Dabei ist das vorläufig auch gar nicht das Ziel. Derzeit liegt die Bedeutung der noch weitestgehend nicht kommerziell betriebenen urbanen Landwirtschaft in der Erfahrung und Einübung einer Logik, die nicht auf Verwertung, sondern auf Versorgung ausgerichtet ist.

Hier geht es um ein anderes Vergesellschaftungsmodell. Autonomie bedeutet für diese Bewegung nicht, hohe Löhne zu erzielen, um sich die lebensnotwendigen Dinge kaufen zu können, sondern Wissen, handwerkliches Können und soziale Netzwerke zu leben und zu erproben, um mit weniger materiellen Ressourcen, dafür aber nach den eigenen Vorstellungen und mit den eigenen Händen ein Mehr an Lebensqualität zu erreichen. Es war eben immer schon politisch, bäuerlich zu sein.

Lebensraum für alle

Nicht, dass das Phänomen des großstädtischen Gärtners als solches neu wäre. Schon in den siebziger Jahren eroberten sich türkische EinwanderInnen die Brachflächen der Innenstädte, um Bohnen und anderes Gemüse anzubauen. Ebenfalls ohne zu fragen. Ihre Motivation war dabei

nicht Protest, sondern eine für sie naheliegende Strategie der Subsistenz, also der Versorgung aus eigener Kraft. Die in den letzten Jahren in vielen großen Städten entstandenen Gemeinschaftsgärten, Kiezgärten, Interkulturellen Gärten und Nachbarschaftsgärten zielen mit dem Garten als Medium zugleich auch direkt auf die Stadt als Lebensraum und senden visuelle Vorstellungen von Urbanität, die das Auge zunächst irritieren. Der Gemüseanbau in ausgedienten Bäckerkisten und umgebauten Europaletten auf dem stillgelegten Berliner Flughafen Tempelhof oder am Kreuzberger U-Bahnhof Moritzplatz, an der Hamburger Großen Freiheit in St. Pauli oder unter dem Münchener Olympiaturm fordert zu einer neuen Lesart von Stadt auf.²

Zu den wesentlichen Adressaten gehören dabei die Stadtplaner und -verwalter, die man bei der Gestaltung des öffentlichen Raums darauf aufmerksam machen will, dass die Stadt kein Container für noch mehr Autobahnen und Shopping-Malls ist, sondern ein Lebensraum für alle, in dem auch über die Grundlagen der Existenz debattiert werden sollte. Die politischen Formen der Generation Garten zeichnen sich weniger durch Forderungskataloge als durch Performanz, durch punktuelle und symbolische Interventionen im öffentlichen Raum aus.

Open Source

Jene vieldeutigen Slogans wie etwa „Keine Pflanze ist illegal!“ oder „Widerstand ist fruchtbar“, die die grünen Inseln flankieren, machen klar: Der Garten als ein weltabgewandtes Refugium im Privaten war gestern. Zudem bieten Gemeinschaftsgärten eine Plattform für ganz unterschiedliche Wünsche: Da kann man die Hände mal wieder in die Erde stecken, sich gesund ernähren, die Leute aus der Nachbarschaft kennenlernen, Wissen austauschen und aneignen, Neues lernen sowie praktische Beiträge zum Thema „Local Food“ leisten. Die Urban Gardening-AktivistInnen halten Bienen, reproduzieren ihr Saatgut selbst, stellen Naturkosmetik her, färben mit Pflanzen, übernehmen Parks in Eigenregie, reklamieren Gemeinschaftsdachgärten und organisieren Festtafeln unter freiem Himmel. Sie verwandeln Brachflächen und zugemüllte Parkdecks in Orte der Begegnung.

Die Bewegung ist jung, bunt und sozial eher heterogen. Auffallend viele Mittelschichtskinder mit akademischem Hintergrund gärtnern Seite an Seite mit MigrantInnen, Hartz-IV-Empfängern und Künstlern. Da die allermeisten keine oder wenig Erfahrung mit Handwerk und Garten haben, ist Dilettantentum an der Tagesordnung. Das ist durchaus gewollt, denn die Leitidee in Gemeinschaftsgärten ist Open Source.

Freude am Tun

So kommt eine Menge an Wissen zusammen und wird produktiv gemixt. In urbanen Gärten ergibt sich ständig die Gelegenheit und eben auch Notwendigkeit zum Austausch. Das Zusammentreffen der unterschiedlichsten Talente und Bedarfe schafft eine lebendige und immer unaufgeräumte Atmosphäre. Hier regiert nicht die Effizienz, sondern die Freude am Tun und die Neugier auf das, was entsteht.

Die urbane Gartenbewegung tritt bewusst als Hybrid auf die Bühne. Sie vermischt virtuelle Vernetzungslogiken und zeitgemäße Vorstellungen von Teilhabe und Gemeinschaft mit bäuerlicher Denke. Es ist dieser Mix, der mit den gängigen Modernisierungsvorstellungen bricht und uns Hinweise gibt, dass wir in Zeiten des Umbruchs leben.

Für Anhänger von Fortschrittsideologien, die in den etablierten politischen Parteien, insbesondere linker Provenienz, ungebrochen vorherrschen, muss das verwirrend klingen. Zum Weltbild des historischen –Materialismus gehört eine lineare gesellschaftliche Entwicklung, in der die Kleinbauern obsolet sind, denn angeblich verweigern sie sich dem Fortschritt, „kleben an der Scholle“ und vertreten nur ihre Partikularinteressen. Kleinbauern galten immer schon als rückständige Fortschrittsfeinde und damit tendenziell als reaktionär. Dass ausgerechnet urbane Trendsetter heute die vermeintlich historisch überwundenen bäuerlichen Lebensformen umdeuten, sollte die Linke nachdenklich stimmen.

Für den großen russischen Agrarökonom und Bauernforscher Alexander Tschajanow, der von Stalin verfolgt wurde, weil er sich gegen die Kollektivierung der Landwirtschaft wendete, war die bäuerliche Tätigkeit eine „in ihrem Wesen radikal von der kapitalistischen verschiedene Wirtschaft“. In seinem Anfang der zwanziger Jahre erschienenen Haupt-

werk Die Lehre von der bäuerlichen Wirtschaft belegt Tschajanow, dass der Bauernwirtschaft eine „ganz andersartige Auffassung von der Vorteilhaftigkeit und eine ganz andere Art des Rechnens“ zugrunde liegt. Man könnte auch sagen, sie folgt einer Rationalität, die nicht an Wachstum, sondern an Erhalt, nicht an effizienter Nutzung von freier Zeit, sondern an Kooperation mit den Zeitzyklen der Natur orientiert ist. Was in der alten Industriegesellschaft, die auf beständige Optimierung der Ressourcenausbeute, Effizienzsteigerung sowie Raum- und Zeitverkürzung setzt, in der Tat überkommen schien, wird heute hochgradig kompatibel für die aktuelle Debatte um die Postwachstumsgesellschaft, in der die Suche nach postmateriellen Wohlstandsmodellen, nachhaltigen Lebensstilen, Entschleunigung und Lokalisierung der Produktion als ökologische Notwendigkeit postuliert wird.

1 Die Beiträge von Christa Müller erschienen zuerst in der Wochenzeitung der Freitag am 31.5.2012.

2 Auch in Köln gibt es eine aktive Gartenbewegung. Im Kölner Netzwerk Urbanes Grün organisieren sich die Pflanzstelle in Kalk, NeuLand in Bayenthal und der Obsthain Grüner Weg in Ehrenfeld.

Phänomenologie einer Bewegung

Christa Müller

Nomadische Anbaukulturen

Pachtvertrag statt Zwischennutzung

Wenn Jungpflanzen in Tetrapacks wachsen und Kapuzinerkresse im Einkaufswagen wuchert, kann man das als Kommentare zu Ressourcenknappheit und Warenüberfluss lesen. Aber hat das auch etwas mit Gärtnern zu tun?

Gärtnern war bislang immer bodenständig. Bis 2009 die ersten Akteure auftauchten, die ihren von der Polizei geräumten Nachbarschaftsgarten Rosa Rose auf Lastenfahräder packten und in einer Umzugsparade auf „Asylbeete“ befreundeter Gemeinschaftsgärten transportierten. Der Gemüseanbau in Milchtüten und Asia-Reissäcken ist eine symbolische Handlung ersten Ranges.

Hier arrangiert man sich nicht nur mit industrieverseuchten Böden, hier wird auch umgedeutet. Und damit findet Aneignung in einer Stadtgesellschaft statt, die eigentlich immer verregelt und vollständig durchgeplant ist; in der auf jedem Platz bereits eine Nutzungsdefinition liegt. Jüngere Generationen, die ein Höchstmaß an Individualisierung erreicht



Nachbarschaftsgarten Ton-Steine-Gärten, Berlin

und zugleich gelernt haben, dass ihre Stimme zählt, empfinden das nun als zu eng. Sie reklamieren nicht nur Selbstbestimmung, sondern auch Mitgestaltung. Die traditionelle Stadtplanung „von oben“ legitimiert sich nicht mehr „qua Amt“. Sie wird herausgefordert. Durch Partizipation entstehen Ansätze einer demokratischen Stadtentwicklung. Unter dessen geraten die ersten Nomaden schon wieder ins Zweifeln. „Läuft der Mietvertrag aus, ziehen wir einfach um – auf das oberste Deck eines Parkhauses, in eine Industriehalle oder eine der vielen weiteren Brachflächen im Stadtgebiet,“ schreiben die noch jungen Macher der Pflanzstelle aus Köln in ihr Blog.

So lautete zunächst auch die Devise des Kreuzberger Prinzessinnengartens, deren Nomadisch Grün gGmbH ursprünglich viele Gärten schaffen, nach dem jeweiligen Nutzungsende weiterziehen und immer neue „Nicht-Orte“ transformieren wollte. Nomadisch leben heißt auch, sich nicht festlegen müssen, heißt größtmögliche Freiheit, um dabei immer wieder auf undefinierte und nicht verregelte Räume zu treffen.

Aber heute, nach drei Jahren am Moritzplatz, zeigt sich, wie dicht die sozialen Netze im Kiez inzwischen geknüpft sind. Und wie schade es wäre, sie einfach wieder aufzugeben. Soziale Beziehungen sind eben nicht so mobil wie der Kartoffelsack aus Plastik. Nur selten ziehen sie den Nomaden hinterher. Zwischennutzungen mögen der Aufwertung einer Fläche dienen; für Gärtner sind langfristige Pachtverträge das bessere Mittel der Wahl.

Selbstversorgung

Das Glück der eigenen Karotte

Konsumismus war die Leitkultur der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Auf ihr bauen persönliche Biografien, nationale Sozialsysteme, ja, beinahe komplette Gesellschaften auf. Nun wird diese Leitkultur zunehmend in Frage gestellt. Unendliches Wachstum ist eine Illusion, denn ohne die Ausbeutung immer knapperer Ressourcen ist sie nicht möglich. Diese Einsicht ruft die allerorten neu entstehenden Formen der Subsistenz auf den Plan.

Was aber kann diese Selbstversorgung heute bedeuten? Die Coolness der

Autonomieerfahrung, wenn man seine ersten eigenen Karotten erntet, ist eine Sache. Ohne Geld aber kann auch der Talentierteste nicht überleben. Egal, ob in der Stadt oder auf dem Land. Der Weg in eine zukunftsfähige Gesellschaft und die mutmaßlich damit verbundenen materiellen Wohlstandsverluste bieten nur dann neue Perspektiven, wenn sie von einer gerechten Umverteilung sowie von tiefgreifenden Demokratisierungsprozessen begleitet werden.

An dieser Stelle ist das Gemeinwesen gefragt, die im Kern selbst eine subsistenzorientierte Perspektive einnehmen müsste, um die vor uns stehenden Veränderungen aussichtsreich zu moderieren. Subsistenzpraxis im öffentlichen Raum benötigt nicht nur ein symbolisches Schulterklopfen, sondern auch infrastrukturelle und rechtliche Voraussetzungen. Es muss dafür zum Beispiel Grund und Boden bereitgestellt werden, damit sich die Potenziale einer nachhaltigen Entwicklung entfalten können. Eine der ureigensten Aufgaben der Kommunen, öffentliche Räume vor partikularen Interessen zu schützen und allen Bewohnern frei zu halten, gehört deshalb neu auf die politische Agenda. Selbstversorgung darf keine Armutsstrategie sein und im Sinne einer neosozialen Logik für den Umbau des Sozialstaates instrumentalisiert werden. Die neuen Gärten stehen vielmehr für Teilhabe in einer pluralen und produktiven Stadt und für die Einsicht in die Grenzen des Konsums.

Interkulturelle Gärten

So geht Gastfreundschaft

Die ersten Interkulturellen Gärten sind bereits Mitte der neunziger Jahre in Göttingen auf Initiative von bosnischen Flüchtlingsfrauen entstanden. Menschen mit und ohne Zuwanderungsgeschichte bauen heute dort – und an mittlerweile fast 130 weiteren Orten in Deutschland – auf eigenen Parzellen Kräuter, Obst und Gemüse an. Beim Tausch von Rezepten und Saatgut, beim Abendessen aus dem selbstgebauten Lehmofen und beim Verschenken von Ernteüberschüssen geht es immer auch darum, Differenzen und Gemeinsamkeiten auszudrücken, zu deuten und wertzuschätzen. Weil über dem Garten ein Sinnkontext der Produktivität und Versorgung, der Zuwendung und des Lernens liegt, stößt das aus

den Herkunftsländern mitgebrachte Wissen über Heilkräuteranbau, über Saatgutvermehrung oder über die Zubereitung von Wildgemüse auf Resonanz und kann z.B. für lokale Nachhaltigkeitsinitiativen fruchtbar gemacht werden. Neben dem konsequent ressourcen- statt defizitorientierten Ansatz bedeutet die Aneignung des öffentlichen Raumes durch Migranten eine nicht zu unterschätzende Praxis für eine urbane Kultur der Gastfreundschaft.

Das Spiel kultureller Repräsentation in den Gärten gibt den Beteiligten die Möglichkeit, ihre eigenen kulturellen Besitztümer zu bergen und sie zu zeigen. Dieser Prozess geht einher mit einer reflexiven Verortung der eigenen Position in einer interkulturellen „Landkarte“. Es scheint, dass genau diese Dialektik des Wieder-(Er-)Findens und der Neuverortung des eigenen Kulturrepertoires eine Art lebenspraktischen Lernmechanismus in Gang setzt – gerade dann, wenn man dabei auf andere trifft. Dass dies die intelligentere Alternative zu den eindimensional argumentierenden Leitkulturvisionen darstellt, liegt auf der Hand. Wenn man sich zudem das soziale Miteinander in den Gärten vor Augen führt, dann beeindruckt es in seiner Eleganz. Dies- und jenseits vieler kultureller und sozialer Grenzen werden Dinge verhandelt und Prozesse gemeinsam organisiert. Etwa Fragen des Raum-Zeit-Managements oder auch, wenn Konflikte geklärt werden müssen.

Prinzessinnengärten

Das Vorbild

Von der New York Times über CNN und NZZ: Kaum ein großes Medium hat noch nicht über die Prinzessinnengärten in Berlin Kreuzberg berichtet. Die beiden Gründer Robert Shaw und Marco Clausen empfangen fast täglich Dachgartenaktivisten aus Mexiko, Urban Gardeners aus Barcelona, Bürgermeister aus Chicago und New Orleans oder nordafrikanische Forschungsgruppen zu Megacities. Was macht die Anziehungskraft dieser 2009 auf einer vermüllten Brache entstandenen „sozialen, ökologischen, mobilen und partizipativen Landwirtschaft in der Stadt“ aus?

Es ist genau dieser Mix. Dort ist es gelungen, mit großer Unterstützung

aus der Nachbarschaft, neue Bilder von Urbanität zu produzieren und zugleich – ähnlich wie die Interkulturellen Gärten in Göttingen – Menschen zu inspirieren, eigene Projekte aufzubauen. Der Prinzessinnengarten zeigt – ebenso wie das Allmende-Kontor und ähnliche Gemeinschaftsgärten: Eine andere Stadt geht. Sie ist produktiv, partizipativ, grün, aufregend. Und sie sieht gut aus.

Stadtienen

Tiere wie du und ich

Bienenvölker, Arbeitsbienen, Drohnen und bisweilen sogar eine richtige Königin sind Stadtbewohner der anderen Art. In vielen urbanen Gärten kann man jene komplexen Formen studieren, in denen die Tiere miteinander kommunizieren. Die neuen Stadtimker lassen sich von dieser Schwarmintelligenz jedenfalls sehr faszinieren und werben sie regelrecht an.

Sie bauen ihnen wilde Ecken, Bienenweiden und stellen Nektar- und Pollenpflanzen zur Verfügung. Allzulange müssen sie meist nicht bitten, denn Bienen fliegen schon seit längerer Zeit bevorzugt größere Städte an. Schlicht deshalb, weil ihnen dort eine größere Blütenvielfalt geboten wird, als in der ausgeräumten Flur mit ihren Monokulturen. Man hört sogar von Imkern, die die Bienenstöcke beispielsweise zur Lindenblüte eigens in die Großstadt bringen, um den Tieren Abwechslung in der Blütenauswahl zu gewähren. Ökologisches Gärtnern und wesensgemäße Bienenhaltung ergänzen sich also ideal. Hier entstehen Konturen eines kooperativen Mensch-Natur-Verhältnisses. Auch wenn dabei die Menschen nicht immer die bestimmenden Akteure sind.

Die Münchner Agropolis

Grüne Räume in grauem Beton

In beeindruckend kurzer Zeit haben die neuen urbanen Gärten die Urbanitätsvorstellungen von Stadtplanern und Architekten produktiv und bislang sogar ziemlich erfolgreich beunruhigt. So gewann in München das Planungskonzept Agropolis für die „Wiederentdeckung des Erntens im urbanen Alltag“ den Wettbewerb Urban Scale. Eine zukunftsfähige

Nahrungsökonomie, die den Eigenanbau, die In-Wertsetzung der regionalen Ressourcen und den nachhaltigen Umgang mit dem Boden ins Zentrum der Stadtplanung stellt, soll das Ernten in die alltäglichen Lebensabläufe integrieren. Und das in einem Stadtviertel, in dem in den nächsten 30 Jahren 20.000 Menschen leben werden.

Dabei soll eine Trambahn, die Viktualientram, jeden Tag mit lokalen Nahrungsmitteln beladen zum Viktualienmarkt fahren und Gemüse aus Freiham anliefern. An der Zwischenstation Sendlinger Tor wird frisch geerntetes Obst und Gemüse direkt aus der Trambahn verkauft.

Landleben oder Urbanität? Der Unterschied interessiert eigentlich niemanden mehr. Die Agropolis-Planer wollen die Stadt gar nicht loswerden, sie wollen sie „intensivieren und bereichern“.

Entstehen sollen dabei „Grüne Räume“, die die Infrastrukturen ersetzen, die in den letzten 50 Jahren aus dem Städtebau verschwanden: zum Beispiel kalte Keller, in denen man Lebensmittel lagern kann. Die Lagerung und Weiterverarbeitung des Stadtteilmüses in Gemeinschaftsräumen könnte eine ähnliche Funktion haben wie früher der Dorfbrunnen. Grüne Räume sind soziale Anlaufpunkte, aber auch Informationsbörsen zum Austausch von Wissen.

Noch vor zehn Jahren wären Architekten und Stadtplaner für solche Vorschläge ausgelacht worden. Mehr noch: Niemand wäre auf die Idee gekommen, sich eine solche Agropolis auszudenken. Niemand wäre es eingefallen, eine Stadt zu planen, die sich (auch) über die Grundlagen ihrer Existenz definiert und die ökologische Kosten nicht externalisiert, sondern sie weitestgehend minimieren will.

Übergangszeiten in stillgelegten Fabriken

„Allmende“ ist das neue Buzzword

Umgenutzte Flughäfen und Industriebrachen künden von einer Übergangszeit. Und die kann ein hochgradig produktiver Zustand sein. Stillgelegte Fabriken aus rotem Backstein, Graffiti an Hauswänden, die noch aus der industriellen Epoche stammen – und mittendrin in diesem Niemandsland eine Mini-Landwirtschaft – das ist oftmals mehr ein Statement als eine echte Versorgungsalternative. So mancher urbane Garten

schafft in zuwachsenden Industriekulissen eine geradezu traumartige Ästhetik, in der sich das zeitliche Ineinanderfallen verschiedener Epochen – wie der Industriemoderne und der Moderne der sich ankündigenden multiplen Krisen – beobachtet werden können.

Überall entstehen Bilder von einer Gesellschaft neuen Typs. Industriemoderne, das hieß in den letzten Jahrzehnten vor allem eine Optimierung der Naturbeherrschung, die Neustrukturierung der internationalen Arbeitsteilung und die Intensivierung des industriellen Massenkonsums auf globaler Ebene. Modernisierungsdiagnostiker belegten das „postindustrielle“ Geschehen mit Begriffen wie „Dienstleistungsgesellschaft“, „Wissensgesellschaft“ oder „Freizeitgesellschaft“. Antworten auf die Frage, woher das Essen kommt, gaben sie aber leider nicht.

Wie selbstverständlich wurde vorausgesetzt, dass die Produktion der lebensnotwendigen Güter weiterhin delegiert werden kann: an die 1-Euro-Jobberinnen in den Sweatshops der „Sonderproduktionszonen“ und an ausgebeutete Landarbeiter. Voraussetzung dafür ist die oftmals illegale Landnahme in den Ländern des Südens und die Ausplünderung der Natur. Beide galten seit der Kolonisierung als unerschöpfliche Ressource und „natürliche Grundlage“ der westlichen Industriegesellschaften.

Indigene Regierungen in Lateinamerika reklamieren nun aber die seltenen Erden für ihren eigenen Wohlstand, und immer mehr Konsumenten erklären sich mit den spätkolonialen Raubzügen nicht mehr einverstanden.

Zeit also für einen Reality Check. Aus der Postwachstumsperspektive rücken die Gemeingüter wieder ins Blickfeld. Dabei erleben längst vergessen geglaubte Begriffe wie „Allmende“ eine Renaissance und werden auf lokaler Ebene wertgeschätzt und in Szene gesetzt. „Collaborative Consumption“ heißt das neue Buzzword und verweist auf die Kulturtechniken einer möglichen Zukunft: weniger kaufen, dafür mehr gemeinschaftlich nutzen, teilen, schenken, leihen, reparieren. Alles wiederentdeckte Praxen, die nicht nur das Handwerk wieder beleben, und den Ressourcenverbrauch verringern, sondern auch als Grundlage einer zeitgemäßen Kultur des Miteinanders taugen.



Allmende Kontor Tempelhofer Feld, Berlin

Nabraum Mitmachen

„Wir wollen nicht mehr bloß konsumieren oder nehmen, was man uns vorsezt. Wir wollen etwas ändern, ganz einfach, weil wir es können, weil wir es so wollen. Denn wenn nicht wir – wer dann? Heute ist es soweit“, schreiben die Initiatoren der soeben gegründeten Münchener Genossenschaft Kartoffelkombinat in ihrem ersten Infobrief. Die jungen Genossenschafter – die Mehrheit von ihnen kommt aus der Medienbranche – wollen nicht nur Foodmiles reduzieren und saisonale, regionale und lokale Produktqualitäten aus ihrer Gemüsekiste genießen, sondern gleich die Trennung zwischen Erzeugern und Verbrauchern sprengen: um sich verbunden zu fühlen. Mit Kleinbauern, mit krumm gewachsenen Gurken und mit der Landschaft, die sie umgibt. Biokiste heißt bei ihnen nicht, „heute mag ich keinen Kohl essen“. Sie steht vielmehr dafür, sich auf kargere Winterernten einzulassen und auch mal Gemüse zu essen, das der Handel nicht zugelassen hätte, sondern das sonst einfach untergepflügt werden würde. Und es heißt auch: Einfach mal auf dem Hof mitarbeiten.

Autorin Christa Müller ist Soziologin und leitet die Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis in München. 2011 gab sie das Buch Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt heraus.

Saatgut

Anbaujahr 2012
Gemeinschaftsgarten Obsthain Grüner Weg

Bei der Auswahl des Saatguts wurde insbesondere darauf geachtet, dass die Artenvielfalt gewährleistet wird, historische Nutzpflanzen vertreten sind und F1-Hybride vermieden werden, um eigenes biologisches Saatgut zu gewinnen. In erster Linie wurden die Nutzpflanzen für den Garten bei Monika Gehlsen und Axel Rienäcker bestellt, darüber hinaus finden sich Samen, Setzlinge und Pflanzen aus Schenkungen.

1. Quelle: Zier- und Nutzpflanzenpezialitäten, <http://www.monika-gehlsen.de>,
Monika Gehlsen, Willi-Dolgener-Straße 17, 06118 Halle (Saale)

Echte Ananaskirsche

Kleiner als die Andenbeere, aber für uns wertvoller wegen der zeitigeren Reife, des höheren Ertrages und des kräftigen Ananasaromas. Aussaat April im Topf und Auspflanzen im Mai

Scheibengurke, Andengurke, „Achocha“

In ihrer Heimat Südamerika sind ihre kleinen gurkenartigen Früchte ein wichtiges Gemüse. Wenn die Gurkenernte im Spätsommer zur Neige geht, legt die Achocha erst richtig los. Die Früchte müssen geerntet werden, bevor die Samen sich ausbilden und können z.B. geschmort oder sauer eingelegt werden. Aussaat Anfang Mai an Ort und Stelle.

Gurke „Delikatess“

Noch vor den 1950er Jahren war „Delikatess“ die Freilandgurke schlechthin und war im Groß- und Kleinanbau für alle Verwendungsarten weit verbreitet. Die grünbleibenden, feinschaligen, walzenförmigen Früchte werden jung zum Einlegen verwendet. Größer geworden, liefern sie schöne Salatgurken von bis zu 25 cm Länge und schließlich kann man auch Senfgurken daraus machen. Aussaat Mai an Ort und Stelle.

Zuckermelone „Kasachische“

Vielleicht die einzige Wintermelone, die bei uns wirklich fürs Freiland

geeignet ist. Bringt glattschalige runde Früchte von etwa 500g hervor, die in der Reife von grün nach orange umfärben. Dickfleischig, süß und saftig mit weißem Fruchtfleisch. Wintermelonen sind besser haltbar als andere Zuckermelonen und können noch im Dezember Früchte haben. Aussaat Mitte April in Töpfe, Auspflanzen Anfang Juni.

Wassermelone „Blacktail Mountain“

Eine Wassermelone mit runden dunkelgrünen Früchten und rotem Fruchtfleisch, die in den 1970er Jahren in den USA für einen Anbau in kühlem Klima gezüchtet wurde. Hat sich auch hierzulande im „durchwachsenen“ Sommer 2007 bewährt. Aussaat April im Topf, Auspflanzen in der 2. Maihälfte.

Riesenfleischtomate „White Oxheart“

Diese „Ochsenherztomate“ aus Belgien bringt sehr große, fleischige, cremefarbene Früchte mit einem Gewicht von etwa 500g hervor, doch ist auch 1kg möglich. Dazu ist die Sorte frühzeitig und relativ unempfindlich. Bei warmem Wetter ist der Ertrag sehr hoch. Stabtomatensorte.

Fleischtomate „Feuerwerk“

Diese Sorte überzeugt in schlechten Tomatenjahren nicht nur durch ihre dekorativen, kräftig rotgelb gestreiften, flachrunden Früchte, sondern auch durch ihre Krankheitsresistenz. Stabtomatensorte.

Violette Fleischtomate „Purple Russian“

Eine violette Fleischtomate mit mittelgroßen, länglichen bis herzförmigen, zartschaligen und saftigen, sehr wohlschmeckenden Früchten. Stabtomate.

Lagertomate „Winterkeeper“

Die bei weitem ertragreichste und großfruchtigste Lagertomatensorte, die wir kennen. Lagertomaten werden vor dem Einsetzen nasskalter Herbstwitterung grün geerntet, kühl und trocken eingelagert und reifen auf dem Lager, so dass man bis ins Frühjahr hinein frische Tomaten hat. „Winterkeeper“ hat gedrungene, runde und glatte Früchte vom Fleischtomatentyp, außen orange, innen leuchtend rot.

Stabtomate „Omas Beste“

Eine Sorte vom De-Berao-Typ in klassischem Rot, die aus Tschechien stammt. Mit wohlschmeckenden, ganz symmetrisch ovalen Früchten. Sehr robust, bleibt auch in schlechten Tomatenjahren völlig krankheitsfrei.



Stabtomate „Tegucigalpa“

Diese Sorte überzeugt auch in nassen Sommern durch Gesundheit und hohen, lang anhaltenden Ertrag. Ähnlich der bekannten Andenhorntomate, aber die Früchte sind im Durchschnitt etwas kleiner, gedrungener und saftiger.

Stabtomate „Homosa“

Die Stabtomate bringt relativ zeitig ihre schön geformten, wohlschmeckenden Früchte und ist unter allen Umständen sehr ertragreich.

Stabtomate „Bloody Butcher“

Eine alte englische Tomatensorte mit leuchtend roten runden Früchten, die zeitiger als die meisten anderen reif werden. Sehr wohlschmeckend, robust und reichtragend.

Stabtomate „Anna Hermann“

Eine Stabtomatensorte, die sich auch in „durchwachsenen“ Sommern bewährt hat. Ertragreich und ziemlich widerstandsfähig gegen Braunfäule. Die runden, leuchtend gelben, in der Regel zweikämmrigen Früchte haben einen ausgeprägten „Zipfel“ an der Spitze.

Stabtomate „Wasa“

Eine gedrungene schwedische Sorte, deren größten Vorzüge ihre Frühzeitigkeit und Robustheit sind. Bringt auch bei schlechtem Wetter zuverlässig ihre etwas kantig-runden roten Früchte von zumeist „normaler“ Tomatengröße hervor.

Gestreifte Stabtomate „Tigerella“

Eine wertvolle Sorte für den Selbstversorger. Die reifen Früchte sind rot mit gelben Streifen und sehr wohlschmeckend. Außerdem trägt die Sorte sehr früh und reich. Den Geschmack kann man als anregend würzig bezeichnen.

Birnentomate „Red Pear“

Eine Cocktailtomatensorte mit langen Trauben relativ kleiner birnenförmiger Früchte. Im Gegensatz zu vielen anderen gelben Sorten sind sie sehr wohlschmeckend. Besonders angenehm ist ihre dünne Schale. Auch in nassen Sommern sehr robust.

Stachelbeertomate „Mirabelle“

Eine Stabtomatensorte mit dichtgedrängten Trauben stachelbeerförmiger, leuchtend gelber Früchte mit aromatisch süßem Geschmack. Hat sich unter ungünstigen Bedingungen als robust und reichtragend erwiesen.

Barcelona



El Huerto Urbano Comunitario del Forat

Dieser Gemeinschaftsgarten im Barceloner La Ribera Viertel entstand durch das Engagement der Anwohnerschaft. Als 2004 im Rahmen der Sanierungspläne die Stadtverwaltung kurzerhand entschied, den als Grünanlage geplanten öffentlichen Platz neu einzustufen, um Parkplätze zu bauen, mobilisierten sich die Anwohner. Auf dem so genannten „Forat de la Veronya“ (dt. Schandloch) legten sie einen gemeinschaftlichen Gemüsegarten mit Obstbäumen, Bänken, einem kleinen Podium für Aufführungen sowie Fuß- und Basketballplätzen inmitten des Bauschutts an. Nach langen Verhandlungen ist „El Huerto Urbano Comunitario del Forat“ seit 2008 ein fester Bestandteil des selbstverwalteten Platzes.



Tomate „Galina“

Eine sibirische Sorte, die für unser Klima ideal ist: Straff und schmal, aufrechtwachsende, widerstandsfähige Pflanze, die frühzeitig und langanhaltend leuchtend gelbe, runde Früchte in mittelgroßen Trauben hervorbringt. Eine relativ großfruchtige Cocktailtomate. Stabtomatensorte.

Johannisbeertomate „Spoon“

Ein Wildtomatentyp, der ohne Ausgeizen oder Anbinden Massen kleiner, leuchtend roter Früchte ausbildet und in größeren Kübeln sehr dekorativ aussieht. Natürlich auch für "normale" Stabtomatenkultur im Freiland geeignet. Die Früchte gelten als besonders schmackhaft.

Gemüsepaprika „Roter Augsburger“

Ein Gemüsepaprika vom Samenarchiv Bohl mit sehr guter Freilandeignung. Ein mittelhoher, sehr ertragreicher und robuster Freilandpaprika mit spitzegeiligen, roten, aufrecht stehenden bis überhängenden Früchten. Vorkultur aller Gemüseparika wie Tomaten, aber schon Februar/März aussäen.

Gemüsepaprika „Sweet Chocolate“

Eine frühreife Sorte mit walzenförmigen hängenden Früchten, die sich in der Reife leuchtend schokoladenbraun färben und dabei saftig und wohlschmeckend sind. „Sweet Chocolate“ ist ertragreich und von guter Freilandeignung.

Gemüsepaprika „Sheepnose“

Die „Schafsnase“ ist eine amerikanische Sorte, die in der Form zwischen Tomatenpaprika und den bekannten „blockförmigen“ Typen steht. Frühzeitig und ertragreich mit besonders wohlschmeckenden roten Früchten. Gute Freilandeignung.

Gemüsepaprika „Tequilla Sunrise“

Eine sehr kompakte, ertragreiche Sorte mit aufrechtstehenden bis überhängenden schlanken orangegelben Früchten von 10-12 cm Länge und etwa 2cm Dicke. Als Gemüsepaprika und zum Einlegen geeignet. Mit guter Freilandeignung.

Eierfrucht „Lange Frühreifende“

Eine schon ältere Auberginen-Sorte, die für den Freilandanbau gezüchtet wurde und dafür besser geeignet ist als die modernen F1-Hybride. Mit länglichen violetten Früchten an kräftigen Pflanzen. Vorkultur wie Tomaten, aber schon im Februar aussäen. Braucht einen warmen Pflanzplatz.

Eierfrucht „Tschechische Frühe“

Diese gedrungene samenechte Auberginen-Sorte mit echt eierförmigen, intensiv violetten Früchten hat sich bei uns als die zeitigste aller Freilandsorten erwiesen. Ist mit ihren dunklen Stengeln und den violett überlaufenen Blättern auch sehr dekorativ. Die Früchte können eine erstaunliche Größe erreichen, was insbesondere im Vergleich zu den relativ kleinen Pflanzen ins Auge fällt. Vorkultur wie Tomaten, aber schon im Februar aussäen.

Eierfrucht „Turkish Orange“

Eine Eierfrucht mit tomatenähnlichen, kleinen roten Früchten, die besonders kräftig, etwas bitter schmecken. Im Wuchs wie Buschtomaten, frühzeitig und sehr ertragreich. Sehr dekorativ im Topf, aber auch besser für den Anbau im Garten geeignet als die meisten anderen ihrer Art. Kultur wie Paprika im Freiland.

Ölkürbis „Naked Seed“

Ein kleiner rankender Ölkürbis mit kurzen Ranken und etwa pampelmusen-großen Früchten, der durch seine extrem zeitige Reife auffällt. Offenbar eine amerikanische Landsorte, die etwas uneinheitlich ist und noch vereinzelt Pflanzen hervorbringt, deren Samen Schalen haben (andererseits aber besonders wohlschmeckend sind). Aussaat Mitte Mai an Ort und Stelle.

Ölkürbis „Retzer“

Ein kräftig wachsender, rankender Ölkürbis mit hohem, langanhaltendem Ertrag an runden Früchten von 5-7 kg (max. 15 kg) Gewicht und entsprechender Samenausbeute. Die Samen sind reif, wenn die Früchte beginnen, sich orange zu färben. Aussaat Mitte Mai an Ort und Stelle ist möglich. Vorkultur ab April verfrüht den Erntebeginn und erhöht den Gesamtertrag.

Zucchini „Cococelle von Tripolis“

Eine alte samenechte Zucchini-Sorte. Im Gegensatz zu den meisten modernen Sorten können die haltbaren ausgereiften Früchte ebenfalls gut verwendet werden. Aussaat Mitte Mai an Ort und Stelle.

Wintersalat „Humil“

Dieser tschechische, robuste und wüchsige Winter-Kopfsalat fällt durch die helle, frische Farbe angenehm auf. Aussaat Anfang September. Am besten unter etwas Reisischutz auf dem Saatbeet überwintern.

Pflücksalat „Red Velvet“

Diese Sorte ist ein intensiv gefärbter Blattsalat mit tief dunkelroten, gekrausten Köpfen. Er ist so dekorativ, dass er auch in den Ziergarten passt. Wenn man ihn dort blühen lässt, bilden die gelben Blüten einen hübschen Kontrast zu dem dunklen Laub. Ansonsten ein ertragreicher Blattsalat für Frühlings-, Sommer- und Herbstanbau.

Römersalat „Wiener Maidl“

Ein frischgrüner Romanasalat aus dem alten Österreich mit süßlich-nussigem Geschmack für den Frühlings-, Sommer- und Herbstanbau, der auch im Sommer ziemlich schossfest ist.

Zichoriensalat „Zuckerhut“

Eine Schweizer Spezialzüchtung für die Herbst- und Winterernte. Der Sortenname deutet darauf hin, dass dieser Zichoriensalat praktisch überhaupt nicht bitter schmeckt. Er bildet schlanke, feste Köpfe bis 1 kg Gewicht, die Fröste bis -7 Grad Celsius gut vertragen. Sehr zart und schmackhaft, gut haltbar und beständig gegen Witterungseinflüsse.

Feldsalat „Kölner Palm“

Der „Kölner Palm“ ähnelt in Aussehen und Geschmack sehr den bekannten Feldsalat-Typen, kann aber etwas größer werden und setzt im Frühjahr deutlich später zum Blühen an. Aussaat der sehr kleinen Samen im Juli/August nicht zu dicht an Ort und Stelle.

Mizuna

Die echte japanische Mizuna hat ganz fein geschlitzte Blätter und kann bei Einzelpflanzung mächtige Büsche bilden. Ansonsten Aussaat dünn in Reihen. Verwendung ähnlich wie Chinakohl. Mizuna ist sehr kältetolerant und kann bis in den Winter hinein geerntet werden.

Broccoli „Calabrese“

Calabrese ist der ideale Broccolityp für den Selbstversorger. Ständig nachwachsende fleischige Sprosse mit relativ kleinen Blumen sorgen für eine langanhaltende Ernte.

Tatsoi

Tatsoi sieht aus wie ein kleiner Pac Choi mit etwas blasigen, dunkelgrünen Blättern und breiten weißen Rippen. Die Sorte ist sehr hitzetolerant und im Sommer in 30 Tagen erntereif. Ansonsten Kultur wie Pac Choi bzw. Chinakohl.



Zucchini „Cocelle von Tripolis“



Busch-Feuerbohne „Hestia“

Kohlrabi „Delikatess Weißer“

Ein zuverlässiger raschwüchsiger Freilandkohlrabi mit mittelgroßen, weißgrünlichen, flachrunden bis runden Knollen, der während der gesamten Freilandsaison in mehreren Folgen angebaut werden kann. Aussaat ab März/ April bis Mitte Juni, später verpflanzen.

Radieschen „Helios“

Ein gelbes Radieschen mit großen, butterzarten Kollen, die erst sehr spät pelzig werden. Deshalb auch gut zur Sommerkultur geeignet.

Radieschen „Ilka“

Eine Sorte aus Ostdeutschland mit roten, außergewöhnlich großen, zarten und haltbaren Knollen. Ebenfalls gut geeignet zur Sommerkultur.

Zuckerwurzel

Diese alte Gemüsepflanze ist heute nur noch wenig bekannt. Aussaat zeitig im Frühjahr, dünn in Reihen an Ort und Stelle. Bildet weiße, sehr süße und aromatische Wurzeln. Die Weiterkultur dieser ausdauernden, winterharten Pflanze erfolgt durch das Legen einzelner Wurzeln, aus denen sich bis zum nächsten Herbst dicke Wurzelbüschel bilden.

Kerbelrübe

Dieses Wurzelgemüse wird wegen seines vorzüglichen Geschmacks sehr gelobt, ist aber kaum erhältlich. Frostkeimer, also Aussaat im Herbst in Reihen an Ort und Stelle, Keimung erfolgt im Frühjahr. Die Pflänzchen auf etwa 5 cm Abstand vereinzeln. Nach dem Absterben des Laubes sollten die Wurzelknollen zum Nachreifen noch etwas in der Erde bleiben.

Möhre „Oxheart“

Seit ihrer Markteinführung 1884 auch als „Ochsenherz“ oder „Guérande“ verbreitet, ist diese Möhre heute nur noch wenigen bekannt. Die mittelspäte Sorte bildet imposante, bis zu 15 cm lange und 10 cm dicke Rüben und ist somit auch für schwere Böden geeignet. Der Geschmack wird allgemein als außergewöhnlich gut bezeichnet. Wegen der dicken Rüben bei der Aussaat im April auf genügend Abstand achten!

Buschbohne „Panama“

Eine ganz besondere Filetbohne mit ganz dünnen, zarten Hülsen und kaum mehr als reiskorngroßen schwarzen Samen. Robust und krankheitsresistent und trotz der kleinen Hülsen sehr ertragreich. Gut zum ganz Einlegen.

Berlin



Hufeisensiedlung, Berlin-Neukölln, Britz

Der Entwurf der Architekten Bruno Taut und Martin Wagner sowie der Freiraumplaner Leberecht Migge und Ottokar Wagler wurde Ende der 1920er Jahre von der Wohnungsbaugesellschaft GEHAG (Gemeinnützige Heimstätten-Spar- und Bau-AG), heute Deutsche Wohnen AG, realisiert, die bis heute Mehrheitseigentümer sind. Die denkmalgeschützte gartenstädtische Siedlung ist eine Kombination aus mehrgeschossiger und Einfamilienhausbebauung mit großzügigen gemeinschaftlichen sowie privaten Nutz- und Ziergärten.



Busch-Feuerbohne „Hestia“

Busch-Feuerbohnen sind in unserem Klima vor allem in einem kühlen Sommer ertragreich und können so einen Ausgleich schaffen für womöglich misslungene Gartenbohnen. Die Sorte „Hestia“ sieht mit ihren großen zweifarbig rot/weißen Blüten immer gut aus und eignet sich auch für bunte Sommerblumenbeete. Aussaat Ende April an Ort und Stelle.

Stangenbohne „Melissa“

Eine ertragreiche und frühzeitige Bohnenneuheit mit zarten, runden, fadenlosen blauviolettten Hülsen mittlerer Größe, die sich beim Kochen grün färben.

Stangenbohne „Posthörchen-Mischung“

Die zarten, fleischigen und fadenlosen Hülsen der „Posthörchen“ sind so stark gekrümmt, dass sie manchmal kleine Kreise bilden. Sie wirken besonders originell, wenn man sie im Ganzen verarbeitet. Es gibt gelbe und grüne Posthörchen sowie gestreifte Typen.

Dicke Bohne „Red Epicure“

Bei dieser Sorte sind nicht die Blüten, sondern die Kerne rot bzw. im unreifen Zustand, in dem sie meist verwendet werden, rosa. Diese schmecken nach grünen Erbsen und sind eine Bereicherung für viele Suppen und andere Gerichte. Aussaat möglichst schon im März.

Spargelerbse

Die Spargelerbse ist mit ihren scharlachroten Blüten eine sehr attraktive Hülsenfrucht. Kultur wie Buschbohnen, aber Aussaat schon ab April möglich. Verwendung der jungen Hülsen gekocht wie Spargel oder in Butter gedünstet.

Dazu ganz jung pflücken, wenn sie etwa 3cm groß sind, weil sie sonst fädig werden.

Blauer Gemüsemais „Jade Green“

Eine zwergwüchsige blaue Zuckermaissorte, die man wegen ihres schwachen Wuchses auch in Kübeln oder Balkonkästen kultivieren kann. Die unreifen Kolben bilden roh oder gekocht eine interessante Leckerei. Die schieferblauen Körner färben sich beim Kochen grün. Aussaat wie auch die übrigen Maissorten Ende April an Ort und Stelle.

Weißer Gemüsemais „Sowell's Evergreen“

Dieser traditionelle Zuckermais aus dem Jahr 1848 gilt heute noch in den USA als die beste weiße Nicht-Hybrid-Sorte für Klein- und Erwerbsgärtner.

Robuste Pflanzen bringen je 1-2 Kolben von etwa 20cm Länge, die sich außergewöhnlich lange frisch und saftig halten (daher der Name).

Roter Mais „Joro“

Eine alte Maissorte mit massiven roten Kolben. Anders als bei uns wird Mais nicht nur in seiner amerikanischen Heimat, sondern auch in Südeuropa häufig zur Speisenzubereitung verwendet, z.B. für Polenta.

Bunter Streifenmais „Quadricolor“

Der Sortenname bezieht sich auf die sehr attraktiven, vierfarbigen Blätter, auf denen sich grüne, weiße, rosa und rote Streifen abwechseln. Die Pflanzen werden aber auch zeitig reif und bringen ebenso dekorative dunkelrotbraune Kolben hervor.

Gewürzpaprika „Elefantenrüssel gelb“

Eine sehr reichtragende Sorte mit schlanken, gelben, nicht allzu scharfen Früchten, die reif oder unreif - z.B. zum Einlegen in Essig - verwendet werden können. Vorkultur aller Gewürzpaprikas wie Tomaten, aber schon Ende Februar aussäen. Mit guter Freilandegnung.

Gewürzpaprika „Rotes Teufele“

Ein Gewürzpaprika mit guter Freilandegnung. Mittelgroße Pflanzen bilden sehr viele kleine tiefrote und aufrecht stehende Früchte, die feurig scharf und aromatisch sind. Auch als Topfpflanze geeignet.

Gewürzpaprika „Buena Mulata“

Ein außerordentlich dekorativer Paprika mit weiß-violetten Blüten und schlanken, hängenden Früchten, die zunächst leuchtend violett („auberginenfarben“) sind und sich in der Reife in ein interessantes beige umfärben (die Hautfarbe der „Schönen Mulattin“). Sie bekommt aber auch Früchte, die sich nach rot umfärben. Freiland geeignet, bildet aber auch besonders hübsche Topfpflanzen.

Schwarzkümmel

Dem Pharao Tut-Ench-Amun legte man vor über 3000 Jahren ein Fläschchen Schwarzkümmelöl mit ins Grab. Heute ist diese uralte Heil- und Gewürzpflanze wieder ein Geheimtipp der Naturheilkunde geworden. Die Samen dieser

Gewürzpflanze können ganz allgemein wie Kümmel verwendet werden, haben aber ein ganz anderes, annähernd mandarinartiges Aroma. Einjährig.

Aussaat März an Ort und Stelle.

Damaszener Schwarzkümmel

Im Orient ist diese Schwarzkümmelart besonders beliebt, die bei uns als Sommerblume unter dem Namen „Jungfer im Grünen“ bekannt ist. Das Aroma der Samen ist erdbeerartig, genauer: wie überreife Walderdbeeren.

Einjährige Kamminze

Die Kamminze ist ein Würzkräut mit frischem, köstlichem, vielseitig einsetzbarem Aroma. Es passt im Charakter z.B. gut zu Dill und ist in Ostasien besonders beliebt. Aussaat April an Ort und Stelle.

Schabzigerklee

Schabzigerklee ist ein Geheimtipp der Hobbyköche. Er würzt deftig, aber nicht scharf. Verwendet wird das blühende Kraut nach sorgfältiger und schonender Trocknung bei Zimmertemperatur. Aussaat April an Ort und Stelle.

Koriander „Großfruchtiger“

Eine großfruchtige und milde Form dieses vielseitigen Gewürzes. Aussaat März/April an Ort und Stelle.

Kerbel „Glatblättriger“

Aussaat ab März mit Folgeaussaaten bis zum Herbst. Verwendung als vielseitiges Würzkräut. Kerbel ist einheimisch und frosthart, und im Winter und Frühling sind die Pflanzen, die sich irgendwo im Garten selbst ausgesät haben, besonders willkommen. Tee von Kerbel gilt als blutreinigend.

Dill

Das vielseitig verwendbare Würzkräut verwildert leicht. Um einem Befall durch Blattläuse vorzubeugen, die bei dichtem Stand in Reihen häufig auftreten, sollte die Aussaat an geeigneten Plätzen möglichst frühzeitig und breitwürfig erfolgen.

Petersilie „Italienische Riesen“

Eine glattblättrige, fleischige, ertragreiche Blattpetersiliensorte mit enorm großen Blättern, von der in Italien auch die gebleichten Blattstiele verwendet werden.

Einjähriges Bohnenkraut

Bohnenkraut gilt als „typisch deutsches“ Gewürz, findet aber auch bei uns noch nicht die allgemeine Beachtung, die es verdient. Man kann es z.B. auch neben Dill, Schnittlauch und Boretsch an Grünem Salat verwenden.



Crookneck Sommerkürbis

Amiens



Hortillages d'Amiens

Mitten in der nordfranzösischen Stadt Amiens liegen die von Kanälen durchzogenen „schwimmenden Gärten“, die „Hortillages d'Amiens“. Seit dem Mittelalter, erstmals erfasst im Jahr 1492, wird hier professionelle urbane Agrikultur, u.a. auch auf einem Lernbauernhof, betrieben. Die Gärten, die von Booten aus erschlossen werden, umfassen heute immerhin noch 300ha. Die Ernte, frisches Bio Gemüse, wird auch heute noch auf dem lokalen Markt „Marché des hortillons“ verkauft.



Kapuzinerkresse, rankende Mischung

Viel zu selten werden ihre immer wieder nachwachsenden zarten Blätter mit typischem Kressegeschmack in der Küche benutzt. Auch die großen Blüten sind essbar und (z.B. zusammen mit denen vom Boretsch) als dekorative Bereicherung vieler Salate verwendbar. Aussaat Ende April-Mai an Ort und Stelle.

Rotes Basilikum „Rubin“

Dieses rotblättrige Basilikum hat sehr dekorative, glänzende Blätter. Kräftiges, typisches Basilikumaroma. Vorkultur ab April, Auspflanzen im Mai.

Zitronen Basilikum „Lemon“

Eine Basilikumart mit starkem, süßem Zitronenaroma. Grünblättrig.

Basilikum „Piccolino“

Dieses sehr kompakt wachsende, grüne, kleinblättrige Basilikum ist besonders für die Kultur in Töpfen oder Balkonkästen geeignet. Typisches, kräftiges Basilikumaroma.

Schnittsellerie „Dinant“

Diese Schnittselleriesorte ist – im Gegensatz zu den Knollen- oder Bleichselleriesorten – praktisch völlig frosthart und liefert auch in den Wintermonaten die unentbehrlichen Sellerieblätter. Da sie reichlich Nebensprossen bildet, ist sie praktisch ausdauernd. Aussaat April in Reihen an Ort und Stelle.

Schnittkoriander „Santo“

In südlichen Ländern der Alten wie der Neuen Welt werden Korianderblätter als Küchengewürz verwendet wie bei uns die Petersilie (und erfreuen sich dabei mindestens der gleichen Beliebtheit). „Santo“ ist eine Schnittsorte aus Mexiko. Aussaat ab April an Ort und Stelle.

Muskatellersalbei

Wieder eine Pflanze, bei der Nutzen und Zierwert gleich verteilt sind. Eine kräftige zweijährige Pflanze mit ausgesprochen dekorativen lila-rosa Blütenständen und intensivem Duft. Die Blütenstände verleihen Wein, Obstwein und anderen Getränken das beliebte Muskatelleraroma. Der „Clarywine“ der Alten Engländer wurde damit bereitet. Aussaat April ins Freie.

2. Quelle: *wildstaudenshop - Saatgut Spezialitäten aus aller Welt; www.wildstaudenshop.de; Axel Rienäcker, Warendorfer Str. 163, 48145 Münster*

Historische Karotte „Atomic Red“

Seltene rote Karotte die erstmalig 1940 in England auf den Markt kam. Atomic Red bietet feste Karotten mit einem süßlich, frischen Geschmack ohne mehligem Abgang, ideal lagerbar da lange festbleibend und nicht mehltauanfällig. Robuste Sorte die auch von der Möhrenfliege relativ verschont bleibt.

Historische Karotte „Lange rote Stumpfe ohne Herz“

Eine der ältesten deutschen Karottensorten, die seit 1875 im Handel ist. Lange Möhre mit kräftigem Geschmack. Ideal für die Spätsommerernte und Einlagerung.

Historische Tomate „First in the Field“

Alte englische Sorte, die um 1900 auf dem Markt erschien. Besonderes Merkmal dieser Pflanze ist ihre Kälteverträglichkeit, daher ist sie auch für rauhere Lagen und den Freilandanbau gut geeignet. Extrem robuste und kleinbleibende Sorte mit sehr aromatischen, platzfesten Früchten. Bestens für die Pflege auf kleinem Raum geeignet. Sehr früh und reich tragend.

Historische Tomate „Outdoor Girl“

Diese englische Buschtomate gehört ebenfalls zu den besonders frühen und kalteverträglichen Tomaten. Sie wurde ca. 1910 in England eingeführt und bekommt mittelgroße geschmackvolle, platzfeste Früchte. Extrem robust und wenig krankheitsanfällig. Wird in England bis heute angebaut.

Historische Tomate „Black Truffle“

Altbekannte russische Sorte, die zu den geschmackvollsten Tomaten überhaupt gehört und auch unter den Namen Japanese Black Trifele bzw. Japanski Black Truffle geführt wird. Sie bekommt bei intensiver Sonneneinstrahlung sehr dunkle, fast schwarze, birnenförmige, schnittfeste Früchte und entwickelt dann ihren außergewöhnlichen Geschmack.

Historische Tomate „Early Cascade“

Aus Kanada stammende sehr frühe Sorte, die speziell für kühlere Klimazonen gezüchtet wurde und bis zum Frost Früchte trägt. Sehr robuste Sorte, die wenig anfällig und für den Freilandanbau bestens geeignet ist. Die Früchte bleiben relativ klein.

Historische Aubergine „Violetta Lunga di Romagna“

Älteste italienische Auberginen-Sorte, die um 1935 erstmals in der Emilia Romagna angeboten wurde. Man geht daher davon aus, dass die Sorte auch von dort stammt. Sie ist sehr robust und verträgt auch regenreiche Sommer gut.

Historischer Mangold „Swiss Chard Rainbow“

Aus Frankreich stammender Schnittmangold, der nicht nur wegen seiner Farbpracht dort äußerst beliebt ist. Geerntet werden die äußeren Blätter, bei entsprechender Witterung kann dies bis Ende November erfolgen.

Historischer Blumenkohl „Erfurter Zwerg“

Eine altbewährte deutsche Sorte, die bereits seit 1920 auf dem Markt ist. Erfurter Zwerg bringt mittelgroße, feste Blumen mit kräftig kohligem Geschmack. Robuste Pflanze, die auf nicht zu schweren Böden stehen sollte.

Historische Erbse „Kleine Rheinländerin“

Altbewährte und beliebte deutsche Schalerbse. Frühe Sorte mit leicht süßlichem Korn. Niedrig wachsend und reich tragend.

Historischer Winter Porree „Elefant“

Gehört zu den ältesten und beliebtesten deutschen Porree-Sorten. Kann bis in den Winter hinein geerntet werden. Robuste Sorte, die auf nicht zu schweren Böden stehen sollte. Kann an Ort und Stelle ausgesät werden.

Historische Schwarzwurzel

Alte deutsche Sorte und eine der ersten, die für die Nutzung schon im ersten Jahr gezeitet wurde. Bekommt lange zylindrische Wurzeln. Schwarzwurzeln haben einen köstlichen, delikaten und austernähnlichen Geschmack.

Historischer Kohlrabi „Blauer Delikatess“

Mittelgroße deutsche Kohlrabisorte, die seit 1950 am Markt ist. Violette Farbvariante zur weißen Form. Gewicht ca. 1-2 kg. Sehr guter Geschmack. Nicht auf zu trockenen Böden pflanzen oder regelmäßig wässern.

Historische Gurke „Chinese Slangen“

Altbekannte Salatgurke, die auch heute noch häufig angebaut wird. Die Früchte werden 30-40 cm lang und zeichnen sich durch einen hohen Fruchtfleischanteil aus. Chinese Slangen ist eine robuste, krankheitsresistente Sorte, die gut gedüngte, humusreiche Böden in sonniger Lage bevorzugt. Gurken sind wasserhungrig, daher regelmäßig wässern!



Pflücksalat „Red Velvet“



BOST

BOST (Bankside Open Spaces Trust) setzt sich dafür ein, dass in der dicht besiedelten Londoner Innenstadt zwischen London Bridge und Waterloo grüne Oasen und bestehende Grünanlagen nach den Wünschen der Anwohner entwickelt werden. Die Grünfläche vor Brookwood House, ein sozialer Wohnblock in Southwark, wurde im Mai 2007 von Fritz Haeg unter Einbeziehung der Bewohner umgestaltet. Entstanden sind Aufenthaltsorte mit Rasenflächen und Bänken wie auch ein „Lustgarten“ mit ausschließlich essbaren Pflanzen – Obstbäume und -sträucher, Gemüsepflanzen und Kräuter –, die von Anwohnern und Nachbarn gepflegt und genutzt werden.

Historischer Rettich „Shin-Ri-Mei“

„Schönheit im Herzen“ ist der Name dieser in China sehr beliebten, alten Rettich-Spezialität. Die Frucht hat einen milden, süßlichen Geschmack mit geringer Schärfe. Ideal geeignet für die Herbst/Winter Kultur da diese Spezialität auch Frost verträgt! Ansonsten verläuft die Kultur wie bei Radieschen.

Historische Aubergine „Rotunda Bianca Sfumata di Rosa“

Eine alte italienische Sorte, die Außen violett-rosa gefärbt und innen schneeweißes, festes Fruchtfleisch hat. Wie alle Auberginen benötigt auch diese einen sonnigen Standort auf humosem Boden. Die Aussaat kann ab März im Warmhaus erfolgen.

Historischer Kürbis „Spaghettikürbis“

Diese nordamerikanische Sorte wurde als bester Speisekürbis der Jahre 2003, 2006 und 2009 prämiert. Die Früchte erreichen zwischen 1,5 und 3 kg Gewicht, der Ertrag ist hoch und beträgt pro Pflanze 4-6 Früchte. Ab Mai direkt in den Garten aussäen.

Historischer Kürbis „Crookneck Sommerkürbis“

Crookneck ist vor allem in den USA ein bekannter und beliebter Sommerkürbis, der samt Schale und Blüten genießbar ist und einen süßlich nussigen Geschmack hat. Er kann sowohl roh, als auch gekocht oder gebraten verwendet werden.

Historische Melone „Armenian Yard“

Interessantes Gemüse, das gegen ca. 1850 von armenischen Einwanderern in die USA gebracht wurde und dort bis heute sehr populär ist. Es handelt sich nicht um eine Melone, die optisch der bekannten Schlangengurke sehr nahe kommt. Aber auch geschmacklich ähneln die langen hellgrünen Früchte der Schlangengurke, sind jedoch milder mit leicht süßlichem Abgang.

Salatrauke „Rucola“

Die Salatrauke ist eine alte Kulturpflanze aus dem Mittelmeerraum und hat sich in den letzten Jahren zu einer der beliebtesten Salatpflanzen entwickelt.

Die Pflanze wächst rasch und kann bereits vier Wochen nach der Aussaat geerntet werden. Die jungen Blätter können zwei bis dreimal geerntet werden.

Chinesischer Schnittknoblauch

Chinesischer Schnittlauch wird aufgrund seines Geschmacks als Schnittknoblauch bezeichnet und findet vor allem in der ostasiatischen Küche Verwendung. Genutzt werden die frischen Blätter die intensiv nach Knoblauch schmecken.

Französische Petersilie

Eine der bekanntesten Blattpetersiliensorten. Sie weist zarte, krause und sehr würzige Blätter auf.

Liebstöckel

Liebstöckel gehört zu den bekanntesten Gewürzstauden Europas. Die Blätter verleihen Gerichten eine pikante Note. Die Blattstiele können gedünstet zu einem leckeren Gemüse verarbeitet werden. Die Wurzel des Liebstöckels wird hauptsächlich medizinisch verwendet, sie kann aber auch als Gemüse zubereitet werden.

Borretsch

Der Borretsch ist bereits seit langem als Gewürzpflanze bekannt. Weniger bekannt ist, dass er auch von der Optik her sehr ansprechend ist. Er verbindet somit das Nützliche mit dem Schönen. Der Borretsch war ursprünglich nur im Mittelmeergebiet von Spanien bis zur Türkei verbreitet, heute wächst er verwildert auch in wärmeren Gebieten Mittel und Westeuropas.

Erdbeerfrüchte am Baum, Erdbeerbaum

Gehört zu den verbreitetsten Pflanzen des Mittelmeergebiets. Sein auffälligstes Merkmal sind die großen runden Früchte, die vom Aussehen sehr an Erdbeeren erinnern, aber leicht säuerlich schmecken. Der Erdbeerbaum ist winterhart

Chinesische Zwergkiwi

Als kleine Rarität kommt sie wie der große Bruder aus China und gilt als noch frosthärter, Temperaturen bis -30°C sind möglich. Die Zwergkiwi rankt zwar nicht so stark, sollte aber trotzdem an einem festen Spalier hoch geführt werden.

Darjeeling Frucht Banane

Diese kraftvoll wachsende Bananenart kommt ausschließlich in den Höhenlagen des Darjeeling Tals im Nordosten Indiens vor, sie wächst dort in Nachbarschaft zu dem bekannten Darjeeling Tee. Die Pflanze kann auch als Gartenpflanze genutzt werden, da die Darjeeling Banane als derzeit frosthärteste bekannte Bananenart gilt und Temperaturen von -20°C übersteht.

Gemeinschaftsgarten Obsthain Grüner Weg

Gartentreffs: montags 15 – 18 Uhr, samstags 11 – 18 Uhr

Website: <http://obsthain.gruenerweg.net>, Tumblr: gruenerweg.tumblr.com

Wiki: <http://greenway.tiddlyspace.com/>

Wer oder was ist der Gemeinschaftsgarten Obsthain Grüner Weg?

Wir bestehen aus einer guten Hand voll Hauptakteuren, die sich zweimal wöchentlich um die Organisation und das Gärtnern kümmern, und 10 bis 15 Leuten, die in unregelmäßigen Abständen im Obsthain mitarbeiten. Es gibt viele Bürger, die mal vorbei schauen und auch mal mitgärtnern. Kinder sind auch ganz begeistert - hier können sie sich zusammen mit Gleichaltrigen austoben, mit anpacken, einpflanzen. Es macht Spaß, nach der körperlichen Arbeit zusammen mit netten Leuten das frisch geerntete, ungespritzte Obst und Gemüse direkt vor Ort zuzubereiten und in gemütlicher Runde zu verzehren.

Seit wann gibt es euch?

Los ging es im Mai 2011 mit der Auftaktveranstaltung, in welcher der Obsthain eingeweiht wurde. Im Juli wurden erstmals Reissäcke mit Erde gefüllt und mit jungen Pflanzen bestückt. Leider war es schon zu spät und so haben wir in der Saison 2011 nur wenig geerntet. Am ergiebigsten war die Ernte der wilden Erdbeeren, die in den Obstbaumkisten wuchsen. Richtig los ging es im Februar 2012 mit der Ausgabe von Saatgut an interessierte Gärtner, die uns geholfen haben, Pflanzen aufzuziehen und später auszupflanzen.

Wie baut ihr Nutzpflanzen auf den kontaminierten Böden an?

Auf dem Gelände des Gemeinschaftsgartens standen früher gewerbliche Anlagen, wodurch der Boden kontaminiert wurde. Wie schon in anderen





städtischen Gärten pflanzen wir unser Gemüse in Pflanzkisten aus Euro- und Einwegpaletten, Reissäcken, Ferrozementkübeln (im Experimentierstatus), Blumentöpfen und Gitterboxen an. Das hat auch den Vorteil, dass wir recht leicht umziehen können. Das Stück Land steht uns ja nur vorübergehend zur Verfügung.

Was ist euch wichtig bei der Auswahl der Samen/Pflanzen?

Wir wollen aus den ausgewachsenen Pflanzen Saatgut erzeugen können, weshalb wir samenfeste Sorten bevorzugen. Das heißt, dass wir auf F1-Hybride verzichten. Darüber hinaus liegen uns historische Sorten am Herzen. Diese alten Gemüsesorten schmecken hervorragend und stellen eine nette Abwechslung dar. Eine große Vielfalt ist uns auch wichtig, da wir sehen wollen, was man alles anbauen und essen kann. Freilandtauglich sollten die Pflanzen auch sein, da wir nur wenige Sorten wie Tomaten überdachen können und wollen (s. S. 44 ff.).

Was empfiehlt ihr denjenigen, die selbst Gemüse, Kräuter und Obst anbauen möchten?

Schaut euch die bestehenden Gemeinschaftsgärten in Köln an (unser Obsthain Grüner Weg, NeuLand in der Südstadt, die Pflanzstelle in Kalk und der Interkulturelle Garten in Niehl). Dort trifft man auf Gleichgesinnte und kann sich übers Gärtnern austauschen. Jeder der möchte, bekommt auch Tipps zum Start eines eigenen Gemeinschaftsgartens. Neben einem geeigneten Platz braucht man aber auch Experimentierfreunde und Durchhaltevermögen.

Wie seid ihr organisiert?

Strukturiert sind wir als freie Gruppe und ehrenamtliche Aktivisten bisher ohne Vereins-Struktur. Der Garten wird von ein paar Hauptakteuren und dem DQE verwaltet. Die Organisation läuft ständig per E-Mailverteiler und alle zwei Wochen beim Gartenplanungstreffen.

Wohnt ihr in der Nachbarschaft?

Das ist ganz unterschiedlich. Manche Gärtner wohnen direkt in der Nähe, andere Gärtner auch durchaus einige Kilometer entfernt. Hauptsächlich gärtnern hier aber Leute, die in Fahrrad-Entfernung wohnen.

Welchen Bezug habt ihr zu Ehrenfeld?

Viele von uns wohnen in Ehrenfeld. Ehrenfeld ist cool, weil viele Leute mit der Natur verbunden sind, Fahrrad fahren, und kontaktfreudig sind. Und außerdem: "My home is my castle, my veedel is my kingdom".

Seid ihr gut mit anderen urbanen Gärtnern vernetzt?

Ja, mit den Kölner Gemeinschaftsgärten NeuLand und der Pflanzstelle sowieso. Aber zu den Berliner Prinzessinnengärten besteht auch ein guter Kontakt. Außerdem sind wir aktiv im Netzwerk Urbanes Grün Köln (NUGK; www.nugk.de).

Wie geht ihr auf die Ehrenfelder zu?

So wie die Ehrenfelder auf uns zugehen. Bei Interesse stehen wir Rede und Antwort und laden zur Mitarbeit ein. Bisher sind wir noch nicht von Haus zu Haus gezogen und haben Werbung für unseren Gemeinschaftsgarten gemacht. Auch haben wir noch keine Handzettel verteilt. Anfang Juli haben wir allerdings mit einem Stand auf dem Körnerstraßenfest für unseren Gemeinschaftsgarten geworben.

Was bedeutet urbane Landwirtschaft für die Stadtentwicklung?

Es bedeutet, dass Bürger wirklich selber kreativ werden und Raum gestalten können. Menschen aus den verschiedensten gesellschaftlichen Milieus verhandeln über die Gestaltung und setzen sie gemeinsam um. Wahrnehmen, Planen und Ausführen wird nicht voneinander getrennt und auf Bürger, Planer und Gartenlandschaftsbauer verteilt, sondern bilden einen geschlossenen Kreislauf. Diese Form der prozessualen Gestaltung ist lebendiger und nachhaltiger als die Top-Down-Approaches der klassischen Stadtplanung. Gärten machen eine Großstadt lebenswerter und das produktive Grün ist ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.



Ehrenfelder Bienenprojekt

Petra Grünwald

Stadtimkerei sei ein Trend, hört man aktuell in den Medien immer wieder. In Metropolen wie New York, Paris und Berlin wird fleißig auf Dächern geimkert. Tatsache ist jedoch, dass es Imker in Städten schon immer gegeben hat. Auch in Köln ist der Imkerverein bereits seit 1882 aktiv.

Das vergleichsweise junge Ehrenfelder Bienenprojekt hat sich 2011 zusammengeschlossen. Die Gruppe aus erfahrenen Imkern und Anfängern verbindet die Begeisterung an der *apis mellifera*. Gemeinsam möchten sie auf lokaler Ebene die Bürger für die wichtige Bedeutung der Honigbiene sensibilisieren. Dazu war die Gruppe im vergangenen Jahr auf verschiedenen Straßenfesten mit Informations- und Honigverkostungsständen unterwegs. Ehrenfelder und Kölner Bürger lernten, dass Bienen als wichtigster Bestäuber auch in der Stadt unverzichtbar sind, überzeugten sich von der geschmacklichen Vielfalt regionalen Blütenhonigs und wurden motiviert durch das Pflanzen von Bienenweide auf Balkon und Garten selbst aktiv zu werden.

Bei dem ein oder anderen wurde so ein tieferes Interesse für diese spannenden Tiere geweckt. In Vorträgen und Gesprächsrunden zu Themen wie „Biologie der Honigbiene“ oder „wesensgemäße Bienenhaltung“ konnten Interessierte ihr Wissen vertiefen. Veranstaltungen dieser Art werden über die DQE Homepage oder die Facebook-Seite des Bienenprojekts bekannt gegeben.

Mit dem Aufbau des Lernbienenstandes im Gemeinschaftsgarten „Obsthain Grüner Weg“ wird Ehrenfeldern nun ein direkter Einblick in einen



Bienenstock ermöglicht. Bei den geplanten Führungen geht es aber nicht ausschließlich um die Honig sammelnden Insekten. Vielmehr soll den Stadtmenschen ein neues Verständnis und auch Verantwortung für den Kreislauf der Natur vermittelt werden. Sowohl Einzelpersonen als auch Schulklassen sind herzlich eingeladen sich für einen Imkertag im Gemeinschaftsgarten unter bienen@d-q-e.net anzumelden.

Die Anfänger unter den Bienenprojektlern können am Lernbienenstand die Patenschaft für ein Bienenvolk übernehmen. In Zusammenarbeit mit erfahrenen Mitgliedern der Gruppe sind sie verantwortlich für die Honigernte und alle weiteren Pflegemaßnahmen der rund 50.000 Bienen eines Stocks. Im Juni diesen Jahres wurde bereits die erste Ernte eingefahren. In Gläser abgefüllt kann der Veedelshonig ab sofort in der DQE-Halle, Heliosstr. 35-37 erworben werden. Das bereits etablierte Honigverkaufsregal bietet nicht nur Ehrenfelder Honig an, sondern auch Honig aus anderen Kölner Stadtbezirken. Montags bis freitags von 11-17 Uhr stehen die Spezialitäten zum Verkauf.

Mit diesem bunten Aktivitätsprofil folgt das Ehrenfelder Bienenprojekt – gewollt oder nicht – dem so genannten Trend der Stadtimkerei. Besonders wichtig ist es den Gruppenmitgliedern jedoch klarzustellen, dass für sie Imkerei keine Modeerscheinung ist, die in der nächsten Saison als „out“ abgelegt wird. Vielmehr handelt es sich um eine zeitaufwändige Beschäftigung, bei der man die Verantwortung für viele tausend Lebewesen trägt. Diese Tatsache sollte allen all zu schnell entschlossenen Trendfolgern klar sein. Die Entscheidung für die Pflege eines Bienenvolkes trifft man nicht überstürzt, sondern sollte reiflich überlegt und in die Urlaubsplanung miteinbezogen werden.

Abgesehen davon, finden die Bienenprojektler, darf Imkerei ruhig ein Trend und damit auch ein bisschen sexy sein.....:-)





Kräuterwiki.net

Das Kräuterwiki-Team bestehend aus Ursula Nolte (Heilpraktikerin), Inge Lager (Kräuterpädagogin), Michael Houben (Programmierer) und Niklas Wagner (Ethnobotaniker) hat die Internetplattform Kräuterwiki.net im Rahmen des DQE-Projektes Urbane Agrikultur initiiert, um die Informationen aus ihren Kräuterworkshops im Internet zugänglich zu machen und so mit möglichst vielen Menschen zu teilen. Zusätzlich kann jede/r die persönlichen Erfahrungen und Beobachtungen bei der Nutzung der Heilpflanzen hinzufügen. Um den Einstieg zu erleichtern, wurden einleitende Heilpflanzenporträts erstellt. Sie sind kurz gehalten, enthalten aber alle grundlegenden Informationen. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sie bieten eine Zusammenfassung der zurzeit in der Phytotherapie vorliegenden Erkenntnisse. Einerseits sind die Steckbriefe zum schnellen Nachschlagen der Eigenschaften und Verwendungen der einzelnen Pflanzen gedacht, andererseits sollen sie zu einer möglichst lebendigen Diskussion und natürlich auch zum Ausprobieren der Rezepte anregen. Der lebendige Austausch und die Sammlung sonst eventuell verloren gehender Informationen macht das Projekt so interessant und erst durch die Mithilfe der Nutzer möglich. So gelingt es, ein Stück traditionelles Wissen zu erhalten und neue Erkenntnisse über Heilpflanzen zu erlangen. Der eigene Anbau der Kräuter und Pflanzen ermöglicht einen frei bestimmten Umgang mit den Ressourcen und deren Anwendung. Wenn wir auf selbstgezoogene Heilpflanzen zurückgreifen, schonen wir in erheblichem Umfang auch unsere Umwelt durch den Verzicht auf chemische Stoffe, industrielle Fertigung, Verpackung und Transporte.

Quellenangaben

Pläne:

DQE und Katrin Bohn S. 8 f
GAG Immobilien AG S. 22 f, 27

Renderings:

GAG Immobilien AG S. 26

Fotos:

Archives Départementales de la Somme S. 62 f
Berlin Partner GmbH/FTB-Werbefotografie S. 56 f
Bigfish S. 48 f
Bozica Babic S. 18 f
Christa Müller S. 29, 35, 42
Christine Drabe S. 7, 13, 82
Marie-Helen Scheid S. 10 f
Niklas Wagner S. 68 f
Pauline Rühl S. 2, 12, 16, 17, 46, 53, 54, 61, 67, 73, 74, 77, 79, 81
Volker Kraus S. 14 f

Saatgutbeschreibungen:

Monika Gehlsen S. 44 ff
Axel Rienäcker S. 65 ff