

NUTZGARTEN

Die neue Lust am Stadtgärtnern

TEXT Christiane Nönnig FOTOS zvg

In den Städten regt sich etwas: Allerorts finden sich Projekte, die zum gemeinsamen Gärtnern einladen. Doch auch auf dem heimischen Balkon oder der Terrasse kann man aktiv werden.



«Frau Gerolds Garten», ein 2500 m² grosses Stadtgartenareal in Zürich-West (www.fraugerold.ch).

ETIKETTEN SBB SOMMETH SBB ETIKETTEN SBB ETIKETTEN SBB

Urban Gardening, das Gärtnern in der Stadt, ist in aller Munde. Zwischen betongrauen Wohnhäusern und Bürogebäuden grünt und blüht es mehr denn je – und doch ist es kein so neuer Trend, wie man zunächst vermuten mag. Als Lebensmittel noch nicht so weit transportiert werden konnten, mussten sie zwangsläufig lokal angebaut werden. Später kamen Kleingärten in Mode, um den Erholungswert eines Landurlaubs in die Städte zu bringen. Mit der Globalisierung und einer weitgehend industrialisierten Lebensmittelerzeugung wuchs in den vergangenen Jahren schliesslich eine neue grüne Gegenbewegung, die sich auf traditionelle Werte und eine bewusster Esskultur zurückbesinnt. So haben sich heute zahlreiche Formen des Urban Gardening etabliert: Gemeinschaftsgärten und interkulturelle Projekte, Dachgärten und Selbsterntekonzepte, mobile Stadtgärten und Guerilla Gardening.

Trend mit vielen Facetten

Die Motivation dahinter ist vielfältig. Zum einen fördern Projekte dieser Art die Gestaltung eines nachhaltigen grünen Stadtbilds: Grünflächen verbessern das Stadtklima und erhalten die Artenvielfalt, sie filtern Schadstoffe aus der Luft, binden CO₂ und produzieren Sauerstoff. Aber auch das Thema «Ernährung» spielt eine wichtige Rolle. Stadtgärtner möchten nicht nur bewusster essen und geniessen, sondern auch wissen, wo ihr Essen herkommt und wie es produziert wird. Was liegt da näher, als Gemüse, Obst und Kräuter eigenhändig anzubauen und zu ernten? Obendrein ist die Bewegung an der frischen Luft ein guter Ausgleich zum städtischen Arbeitsalltag und die Natur wird intensiv erlebbar. Hinzu kommt bei vielen Konzepten die soziale Komponente: Das gemeinsame Gärtnern und der Austausch von Wissen und Erfahrungen bringt Menschen unterschiedlicher Bildungsschichten, nationaler Herkunft und Altersklassen zusammen.

Lust auf eigenes Gemüse

Das gesellige Miteinander ist auch im Gemeinschaftsgarten Büel auf dem Heiligberg bei der Stadtgärtnerei in Winterthur

ein tragendes Element. «Die sozialen Aspekte sind sehr wichtig in einem Gemeinschaftsgarten», bestätigt Eva Bühler, die das Projekt 2013 mitinitiierte. «Die Menschen kommen aus verschiedenen Gesellschafts- und Altersschichten und haben doch zusammen dasselbe Ziel.» Es gilt, Gemüse, Kräuter, Obst, Beeren und Blumen nach biologischen und permakulturellen Grundsätzen zu bewirtschaften und zu ernten. Eine Betriebsgruppe, bestehend aus einem guten Dutzend Menschen jeden Alters, koordiniert die Arbeiten im Garten und leitet Laien an den offenen Nachmittagen mittwochs und samstags an. «Mitmachen können alle, die biologisch gärtnern wollen und Lust auf eigenes Gemüse haben.» Und das Konzept kommt an: Inzwischen wurde in Winterthur ein zweiter Gemeinschaftsgarten in der Hörnlistrasse 81 im Stadtkreis Mattenbach gegründet und weitere Projekte entstehen (www.gartenstadtgaerten.ch).

Für eine friedlichere Umwelt

Ein gemeinnütziger Verein, der die unterschiedlichsten Formen des Stadtgärtnerns fördert und etwa 50 Projekte in einem Netzwerk bündelt, ist das Urban Agriculture Netz Basel. Der Verein steht für loka-



Seit fünf Jahren vermieten die «Ackerhelden» Birger Brock und Tobias Paulert Selbsterntegärten.



Ideal für Einsteiger: Hobbygärtner arbeiten auf Parzellen, die Profis vorbereitet haben.

«Urban Bees» will für die Bedeutung der Bienen im Ökosystem sensibilisieren.



Bild: Sabrina Gurten



Bild: Rebekah Hooks

Dem Erhalt der Bienenfauna hat sich das studentische Projekt «Urban Bees» verschrieben.

le, soziale und ökologische Nachhaltigkeit und vernetzt die Initiativen untereinander, wodurch Synergien besser genutzt werden können. «Wir unterstützen vor allem konzeptionell und helfen das Team aufzubauen, damit sich das Projekt selbst organisieren kann», erklärt Vize-Präsident Bastiaan Frich. Einmal im Monat lädt der Vorstand zum öffentlichen Treffen ein, bei dem Ideen und Vorschläge gemeinsam diskutiert werden. So sind Projekte entstanden, die zwar unterschiedliche Schwerpunkte setzen, aber immer das gleiche Ziel verfolgen: eine nachhaltigere, friedlichere Umwelt zu schaffen.

Lokales Geld

Ein solches Projekt ist der Gemeinschaftsgarten Landhof, der als öffentlicher Begegnungsraum des Quartiers gegründet wurde, oder das gemeinschaftlich getragene Landwirtschaftsprojekt «Nuglar Gärten»:

Dort sollen zwölf biologisch-dynamisch und permakulturell bewirtschaftete Gärten mit Gemüse und Getreide sowie Obst- und Beerenhaine entstehen. Unter dem Motto «local food for local money» fördert der Verein in Kooperation mit der Sozialen Ökonomie Basel die Lokalwährung «Netz Bon», mit der man Lebensmittel aus dem Stadtgebiet kaufen kann, zum Beispiel in der alten Markthalle in Basel. Dem Erhalt der lokalen Bienenfauna hat sich hingegen das studentische Projekt «Urban Bees» verschrieben, das den Lebensraum der Honig- und Wildbienen schützen und für die zentrale Bedeutung der Biene im Ökosystem sensibilisieren möchte (www.urbanagriculturebasel.ch)

Biogärten zum Mieten

Eine weitere Form des urbanen Gärtnerns sind Selbsterntegärten. Dabei werden von Profis vorbereitete Parzellen für eine Sai-

son an Hobbygärtner vermietet, die das Gemüse dann selbst pflegen und ernten – ideal auch für Einsteiger zum Ausprobieren. Birger Brock und Tobias Paulert vermieten seit 2012 unter der Marke «Ackerhelden» zertifizierte Bio-Gemüse-gärten. Die Parzellen sind 40m² gross und werden mit 40 verschiedenen Kulturen bepflanzt. Im Laufe der Saison von Mai bis November gibt es kostenlos Bio-Saatgut und Bio-Jungpflanzen für zehn weitere Gemüsesorten, um die abgeernteten Reihen aufzufüllen. Auch das Giesswasser, die Nutzung von Giesskannen und Ackergeräten sowie die Rundum-sorglos-Beratung und Rezeptvorschläge sind inklusive.

Ökologischer Lifestyle

Mit ihrem Buch «Ackerhelden – Biogärtnern für Einsteiger» (siehe Kasten S. 76) und dem zugehörigen Bio-Saatgut fördern Birger Brock und Tobias Paulert →

→ auch eigene Stadtgartenprojekte auf dem heimischen Fenstersims, dem Balkon oder der Dachterrasse. «Wir wollen aufklären und das Bewusstsein für regionales und saisonales Essen schaffen», fasst Tobias Paulert zusammen. Darüber hinaus gehe es ihnen um alle Aspekte ei-

nes nachhaltigen, ökologischen Lifestyles. Ihre Mietgärten findet man mittlerweile an 15 Standorten in ganz Deutschland – und dabei soll es nicht bleiben: «Wir freuen uns immer über Interesse an weiteren Kooperationen, schliesslich soll unsere Aufklärungsarbeit nicht an Ländergrenzen enden.» (www.ackerhelden.de)

Mission: Wissen bewahren

Ganz dem urbanen Gärtnern verschrieben hat sich auch Gudrun Ongania, die ihr Hobby zum Beruf machte und 2012 das Unternehmen «Veg and the City» gründete. «Meine Mission ist es, allen Stadtbe-

wohnern einen Gemüsegarten zu bieten, der zum individuellen Lebensstil passt.» So wolle sie die Verbindung zum Nahrungsmittel wiederherstellen und das Wissen zum Gemüseanbau für die nächsten Generationen bewahren. «Ich merke oft, dass es ein Bedürfnis der Bevölkerung ist, wieder Erde zu spüren und zu verstehen, wie aus einem Samen eine Karotte, ein Salatkopf oder eine Tomate wächst.» Zum Angebot gehören neben dem Online-Shop und zwei Stores in Zürich und Winterthur auch urbane Garten- und Blumenkurse und ein Planungs-, Bepflanzungs- und Unterhaltsservice für urbane Nutzgärten. Mietbeete und die Erntestation – ein gut 5 m² grosses Gewächshaus mit Bewässerungssystem, in dem 192 Pflanzen Platz finden – sind ebenfalls Teil des Portfolios. Und dieses soll weiter ausgebaut werden: In der nahen Zukunft ist die Eröffnung eines saisonalen Blumenladens mit Gartenkiosk in der Überbauung «Freilager Zürich» geplant (www.vegandthecity.ch).



Das richtige Fleckchen Erde

Auch in den Städten bieten sich also zahlreiche Möglichkeiten für Hobbygärtner, selbst aktiv zu werden. Aber kann man in einem Umfeld, in dem Abgase und Schadstoffe allgegenwärtig sind, tatsächlich gesundes Gemüse und Obst anbauen? Um das herauszufinden, sollte man das Gelände genau unter die Lupe nehmen: Wie ist

Buchtipps

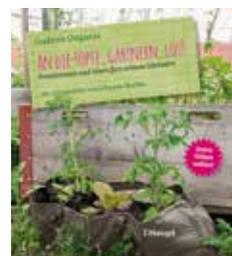
Näher an die Nahrungsmittel: Supermarkt kann jeder – echte



Helden ackern selbst! Gemüse und Obst selbst anzubauen, mit den eigenen Händen zu säen, zu pflanzen und zu ernten, ist eine wunderbare Möglichkeit, emotional wieder näher an den Nahrungsmitteln zu sein, die wir täglich zu uns nehmen. Die «Ackerhelden» Birger Brock und Tobias Paulert, die seit einigen Jahren erfolgreich vorbepflanzte,

biozertifizierte Gartenparzellen verpachten, zeigen in diesem charmanten Buch, dass Biogärtnern viel einfacher ist, als man denkt – von der Planung und Bodenvorbereitung über das Säen, Düngen und Bewässern bis zur Ernte und dem Konservieren. «Ackerhelden – Biogärtnern für Einsteiger», gebunden, 160 Seiten, 400 Farbfotos, 20 × 24 cm, Dorling Kindersley Verlag, München, ISBN 978-3-8310-3047-7, ca. CHF 20.–

Das praxisorientierte Einsteigerbuch: Ob kreativer Kräutergarten, Salatbar auf dem Balkon, Hochbeet



auf der Dachterrasse oder Gemeinschaftsgarten im Hinterhof: Gemüse, Kräuter, Salat und andere Leckereien in der Stadt anzupflanzen, ist viel einfacher, als es scheint. Dieses praxisorientierte Einsteigerbuch hilft dabei, mit dem eigenen urbanen Garten zu starten. Alle relevanten

Fragen werden beantwortet: Welcher Garten passt zu mir? Wie viel Zeit habe ich? Welcher Platz steht zur Verfügung? Welche Pflanzen passen zueinander? Wie pflege und dünge ich richtig? Wann kann ich ernten und geniessen? Darüber hinaus gibt es viele Inspirationen und Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

«An die Töpfe, Gärtner, los!», Gudrun Ongania, gebunden, 192 Seiten, 362 Farbfotos, 23,5 × 26 cm, Haupt Verlag, Bern, ISBN 978-3-258-07835-9, CHF 35.90



Bild: Johanna Muther

Eng mit dem urbanen Gärtnern verwoben ist das Thema «Recycling».

die Beschaffenheit des Erdbodens? Wie wurde das Gelände zuvor genutzt? Zudem kann man den Boden auf Schadstoffe und Schwermetalle untersuchen lassen. Verkehrsreiche Strassen sollte man wegen der schädlichen Emissionen besser meiden.

Salatbar aus alten Weinkisten

Wer in puncto Erde auf Nummer sicher gehen möchte, baut die Pflanzen in Hochbeeten an – und dabei kann man durchaus kreativ werden. Wie wäre es zum Beispiel mit grossen Kisten, die übereinandergestapelt werden? Das hat den Vorteil, dass die Beete mobil bleiben und bei Bedarf schnell umgebaut werden können. Ohnehin ist das Thema «Recycling» eng mit dem urbanen Gärtnern verwoben: So werden Plastikflaschen zu Mini-Treibhäusern, alte Weinkisten zur Salatbar oder das Nudelsieb zum Pflanzgefäss umfunktioniert. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wichtig ist nur, dass die Gefässe einen durchlässigen Boden haben, damit sich kein Regenwasser stauen kann.

Tipps für den eigenen Stadtgarten

Wer noch nicht viel gärtnerische Erfahrung hat, kann auch im Kleinen anfangen. Dabei gilt es, den Platz optimal auszunutzen. So können Küchenkräuter, Salate und Radieschen auf Fensterbrettern gedeihen, während Rankgitter und Geländer als Halterung für Hängeampeln dienen, die man mit Erdbeeren oder Kapuzinerkresse

bepflanzt. Dabei kann man durchaus auch in die Vertikale gehen: Durch Regale, Tische und ein geschicktes Aufeinanderstapeln lassen sich mehrere Ebenen zum Bepflanzen nutzen.

Achtung: Schwergewicht!

Zu beachten sind aber die Lichtbedürfnisse der Zöglinge: Sonnenliebende Pflanzen können empfindlicheren Artgenossen gleichzeitig Schatten spenden. Für Balkone eignen sich auch Buschtomaten, die weder gestützt noch ausgegeizt werden müssen. Sogar Kartoffeln lassen sich auf engem Raum anbauen, zum Beispiel in wasserdurchlässigen Reissäcken. Probieren geht über studieren! Aber bei grösseren Projekten ist jedoch in puncto Statik Vorsicht geboten: Wer auf der Dachterrasse oder dem Balkon ein Hochbeet mit mehreren 100l Erde planen möchte, sollte vorher beim Vermieter oder Architekten in Erfahrung bringen, ob der Standort das Gewicht überhaupt aushält. •



Zum Angebot von «Veg and the City» gehören zwei Stores in Zürich und Winterthur.

Bild: Johanna Muther