

Anbauen, Kochen und Essen

Kochen im öffentlichen Raum: Mobile Küchen

Eine leerstehende Halle der Deutschen Bahn in München – unweit des Hauptbahnhofs, der im Sommer 2015 zur zentralen Anlaufstelle von Flüchtlingen wurde. Hier kochen Freiwillige der Volxküche (VoKü). Im Eingangsbereich der Halle stapeln sich Spenden: Kisten voll mit Brot, palettenweise Milch in Tetrapaks, unzählige Behälter mit Obst und Gemüse. Hinter einem Papiervorhang beginnt der Hygienebereich: „Stop! Crew only“ steht in rosafarbener Schrift auf der provisorischen Trennwand. Dahinter verbirgt sich eine veritable Küche mit drei zentralen Schneidestationen, einer Zubereitungsstraße auf Holztischen und zwei großen Schneidestrassen. Ein junger Mann kocht in großen Töpfen Reis und Kichererbsen, an den Schneidestationen wird Gemüse kleingeschnitten, während gleichzeitig an den Biertischen

**Kochen im
öffentlichen Raum:
Mobile Küchen**

des Infopoints neue Helfer*innen registriert und sogleich angelernt werden. Man denkt groß: Bis zu 5500 warme Mahlzeiten pro Tag kochen die Freiwilligen für die Neuankömmlinge.

Finanziert wurde das zivilgesellschaftliche Engagement durch ehrenamtliche Arbeit, private Vorfinanzierung der Sachkosten und Spenden. Als die bayerische Staatsregierung Ende 2015 mit einem sechsstelligen Betrag die Kosten erstattete, verlangte sie sogleich Mitspracherecht bei der Speisekarte. In VoKüs wird i.d.R. vegan oder vegetarisch gekocht. Für Benjamin Kröschl von der VoKü München nicht nur praktisch (Essen für alle), sondern auch naheliegend, da durch den hohen Fleischkonsum und die exportorientierte Massentierhaltung Fluchtursachen geschaffen werden. Der Futtermittelanbau für Tiere hat Landvertreibungen und Regenwaldabholzung im globalen Süden zur Folge. Den Kochfreiwilligen geht es nicht nur darum, ein

Name
mobile Küchen

Rechtsform
**Aktivität von
Initiativen
oder eingetragenen Vereinen**

Gründungsjahr
diverse

Mitglieder/Aktive
**Künstler*innen,
engagierte
Bürger*, VoKü-
Aktivisten***

Wo
**in diversen
Städten**

Finanzierung
Spenden

Medien
**diverse Websites,
Blogs, Facebook-
auftritte, z. B.
facebook.com/
Vokuemuc/**

gesundes und faires, sondern auch ein warmes Essen anbieten zu können. Da die behördlichen Versorgungspakete meist aus Wasser, Äpfeln und Keksen bestehen, kommen die warmen Mahlzeiten gut an, sagt Koordinator Benjamin Kröschl.

In VoKüs und NoBorder Küchen geht es eben nicht nur um Nahrungsaufnahme, sondern auch im wahrsten Sinne des Wortes um das Wohlergehen



der Ankommenden. Die Fürsorglichkeit, die zumeist in engen Familien- oder Freundschaftsbeziehungen gepflegt wird, wandert in die öffentlichen Orte, an denen Hilfsbedürftige in Schlangen stehen; das macht auch ein Videoclip über die One Spirit Ashram Kitchen in Calais ¹ deutlich. In diesem Slum an der Küste des Ärmelkanals, der 2016 mehrfach geräumt wurde, suchen Migrant*innen ihren Weg von Frankreich nach Großbritannien. Sie zelten im Freien und sind von öffentlichen Versorgungsstrukturen abgeschnitten. Einzig die selbstorganisierte Küche bietet ihnen warmes Essen und ein kurzzeitiges Refugium, in dem sie erfahren, dass andere Menschen sich um sie kümmern. Im „Calais Kitchens Film“ erklärt eine Freiwillige, warum

Anbauen, Kochen und Essen

sie sich engagiert: „Food is comfort, food is familiarity, food is about home, isn't it?“ ²

Auch wenn geflüchtete Menschen ihren Weg in eine Erstaufnahmeeinrichtung mit täglichen Mahlzeiten geschafft haben und damit mehr Glück hatten als ihre Schicksalsgenossen* in den Zelten von Calais: Viele von ihnen klagen über die Qualität des Essens, das in den Unterkünften von Caterern zur Verfügung gestellt wird, die hohe Gewinnmargen erzielen. Wurstsemmeln und Käsestullen zum Abendbrot empfinden Menschen aus anderen kulinarischen Traditionen häufig nicht als vollwertige Mahlzeit. Als ganz in der Nähe ihres Gemeinschaftsgartens bei den Messehallen im Karoiviertel im Herbst 2015 eine provisorische Erstaufnahme eingerichtet wurde, waren Aktivisten* vom Hamburger Gartendeck ³ zur Unterstützung vor Ort. Mit ihrer Kochmobilität „Refugees an die Töpfe“

luden sie geflüchtete Menschen ein, mitzukochen, ein Angebot, das diese ohne Zögern und mit Begeisterung wahrnahmen. Für einige Stunden ⁴ wehte ein Hauch von Selbstermächtigung über der Massenunterkunft.

Schon allein für diese Aktion hätte sich der Bau der Küche gelohnt. Die beiden Hamburger Gemeinschaftsgärten Kebap und Gartendeck konstruierten 2014 einen Kochstellenaufsatz für ihr Lastenfahrzeug. Seitdem kann es in Windeseile zur mobilen Küche mutieren. Der für alle offene Wochenendworkshop wurde fachlich von einem Tischler von „Hamburg bist du“ (einer Plattform, die Menschen unterstützt, den eigenen Lebensraum zu gestalten) begleitet und verbaute ausschließlich Alt- und Resthölzer. ⁵ Die Küche verfügt über zwei mit Gas betriebene Herdplatten, eine aufklappbare Arbeitsplatte, ein Gewürzregal und einen Handtuchhalter.



Eingesetzt wird das Kochmobil vielfältig; beim Schanzenfest, bei Sommerfesten befreundeter Projekte oder bei einem Workshoptag von „Wir wollen es anders“ – einem Klub für faires Miteinander, der in Hamburg Menschen vernetzen will, die andere als die profitorientierten Formen des Wirtschaftens und Konsumierens erproben. ⁶

Zuweilen cruist die mobile Küche vom Gartendeck auch einfach so durch die Stadt. Wenn René Gandarillas, Lehrer und passionierter Hobbykoch, mit dem „kochenden Lastenfahrzeug“ unterwegs ist, hat er stets ein Kofferradio dabei, an das er sein Handy anschließen kann. So lässt er gerne Cumbia laufen, kubanische Musik aus den 1960ern, oder afrikanischen Funk. Außerdem bringt er Klappstühle mit, ein Campingtischchen, frische Kräuter, Gartengemüse und einen Mörser, mit dem er schnell eine scharfe Sauce machen kann. Sein Gemüse bezieht er vom Gartendeck oder vom Cooking Social Club in Altona, einer Initiative,

Kochen im öffentlichen Raum: Mobile Küchen

die Lebensmittel rettet, verteilt und verkocht. ⁷

Während es bei den klassischen VoKüs darum geht, möglichst viele Leute, z. B. auf Demos, mit einem warmen Essen zu stärken, steht bei der mobilen Küche der spielerische, kommunikative Charakter im Vordergrund. René Gandarillas' Idee dahinter: Die Leute müssen nicht in den Garten kommen, der Garten fährt in die Stadt. Man kommt locker ins Gespräch über lokale Gemüsevielfalt, über das, was gerade reif ist, und das kann man gemeinsam verkochen und verköstigen. Man erreicht ansonsten nur schwer zugängliche gesellschaftliche Räume und Milieus auf denkbar unkomplizierte Weise.

Ausgerechnet das Kochen – gemeinhin verbunden mit Heim und Herd, Rückzug ins Private und kleinfamiliärer Idylle; mit einer Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern, die bisweilen auch heute noch biologisch begründet wird; jedoch: Es gibt viele Spielarten des Kochens. Die VoKü oder Küfa (Küche für alle), wie sie heute vielerorts in den Großstädten aufpoppt, wurzelt in der Hausbesetzerszene der 1980er Jahre. Gekocht wird

– damals wie heute – für alle: zum Selbstkostenpreis oder gegen Spende. Hier wird Kochen nicht als häuslich-abgeschiedene Praxis vollzogen, sondern vielmehr als emanzipatorischer Akt verstanden, der politische Ereignisse kulinarisch begleitet. Einer der Pioniere in diesem Feld ist zweifellos der holländische Aktivist und Koch Wam Kat. Schon bei den großen Protestveranstaltungen der 1970er und 1980er Jahre baute er – noch als Jugendlicher – die Infrastrukturen zur kollektiven Versorgung der Demonstrant*innen. Später war er bei Demos gegen die G7 in Heiligendamm oder während der Antiatomproteste in Gorleben nicht mehr wegzudenken. Bei der internationalen Degrowth-Konferenz im Sommer 2014 verwandelte er den Innenhof der Leipziger Universität in eine mobile Großküche und fabrizierte gemeinsam mit Konferenzfreiwilligen täglich 2000 Mahlzeiten aus lokalem Gemüse, das Leipziger urbane Gärten und Höfe der solidarischen Landwirtschaft anlieferten.

- 1 facebook.com/OneSpiritAshramKitchen
- 2 youtu.be/3NqRmpGewn8
- 3 gartendeck.de
- 4 gartendeck.de/archives/2017
- 5 hamburg-bist-du.de/kuechenkarren.html
- 6 wirwollensanders.com
- 7 cooking-socialclub.de

Von Konsumenten* zu Produzenten*: Kartoffelkombinat eG

Nachmittags um 15 Uhr im Kühlraum der Naturland-Gärtnerei Schönbrunn. Das Packteam der Münchner Genossenschaft Kartoffelkombinat wuselt zwischen meterhohen grünen Kistenstapeln hin und her und packt Rote Bete, Grünkohl, Spitzkohl, Kartoffeln und Kürbisse in die grünen Gemüsekisten, die in den genossenschaftseigenen Transporter geladen werden. Fünf Touren gehen pro Woche zu unterschiedlichen Verteilpunkten im Münchener Stadtgebiet. Während die Fahrer bezahlte Kräfte sind, sind im Packteam auch ehrenamtliche Genoss*innen dabei, die sich elektronisch verabreden und gemeinsam ins 20 km entfernte Schönbrunn fahren. An der S-Bahn-Station Röhrmoos stehen Leihräder für sie bereit, um die restlichen 2 km zur Gärtnerei zu bewältigen. Eine Verwaltungsleiterin und ein Fluglotse gehören seit Jahren fest zum Packteam – die Arbeit mit dem Gemüse und seiner Logistik ist für sie ein willkommener Ausgleich zu ihren beruflichen Tätigkeiten. Vor allem aber genießen sie die ländlich-bäuerliche Atmosphäre des ehemaligen Klostersgartens des Franziskuswerks – und den herzlichen Umgang der Freiwilligen untereinander.

Das Kartoffelkombinat ist die mitgliederreichste Solidarische Landwirtschaft Deutschlands. Mehr als 800 Haushalte beteiligen sich an der Anbauplanung, tragen das Ernterisiko

mit und wollen die Trennung von Produktion und Konsum verflüssigen. Ihr Fokus liegt auf der lokalen Vernetzung, die die Genossenschaft perspektivisch auch für den interkulturellen Austausch mit Flüchtlingen, für die Organisation der Kinderbetreuung oder für die Versorgung älterer Genoss*innen nutzen will. Die Ziele des Kombinats reichen also weit über die Gemüseversorgung hinaus und umfassen die vielfältigen Möglichkeiten, die ein Zusammenschluss von Menschen bietet.

Das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi), auf Englisch Community Supported Agriculture (CSA), entstand in den 1960er Jahren in Japan und den USA und gewinnt derzeit immer mehr Terrain. Als selbstorganisierte Zusammenschlüsse wollen Solawis die Marktbeziehungen zwischen Erzeugern* und Verbrauchern* durch solidarische Verhältnisse in der Produktion von Lebensmitteln ersetzen. Das funktioniert so: Der idealerweise stadtnah liegende Hof bzw. die Gärtnerei erhalten eine Abnahmegarantie vom Zusammenschluss der Konsument*innen, die sich im Gegenzug Woche für Woche die Ernte und ihre Kosten untereinander teilen. In den Worten eines der Pioniere der Solawi-Bewegung, Wolfgang Stränz vom norddeutschen Buschberghof, passiert dabei Folgendes: „Die Lebensmittel verlieren ihren Preis und erhalten so ihren Wert zurück.“

Finanziert wird nicht ein einzelnes landwirtschaftliches Produkt wie z. B. Kartoffeln,

Name

Kartoffelkombinat

Rechtsform

**eingetragene
Genossenschaft**

Gründungsjahr

2012

Mitglieder/Aktive

**mehr als 800
Genossenschafts-
haushalte**

Wo

München

Finanzierung

**Ernteanteile und
Genossenschafts-
einlagen**

Medien

**kartoffelkombinat.de,
facebook.com/
Kartoffelkombinat,
wöchentlicher
Infobrief**

finanziert werden im Voraus die Kosten, die es braucht, um einen nachhaltig wirtschaftenden Hof zu betreiben – inklusive all der gesellschaftlichen Vorteile, die die regionale Bioproduktion als „Beiprodukte“ liefert: gesunde Lebensmittel, sauberes Trinkwasser, geringe Emissionen durch minimalen Verkehr, Tierwohl, Erhalt von alten Sorten und der Bodenfruchtbarkeit, faire Löhne etc. Im Gegenzug genießen die Landwirte Planungssicherheit und die Anerkennung ihrer Arbeit durch ein städtisches Kollektiv.

Im Unterschied zum System der Gemüsekisten vom Biobauern will das Kartoffelkombinat

**Anbauen,
Kochen und
Essen**

den Mitgliedern den Wechsel von der Konsumenten- in die Produzentrolle ermöglichen und ihnen damit auch einen anderen Blick auf den Gemüse- und Nahrungsmittelanbau eröffnen bzw. zuweilen auch zumuten. Während der Blick der Konsumenten* die konkreten politischen, ökologischen, sozialen Bedingungen zumindest partiell ausblendet und vieles dem Vertrauen in Bio-Zertifikate überlässt, besteht im Kartoffelkombinat volle Transparenz über jedes noch so kleine Detail der Erzeugung und der Verteilung der Genossenschaftsgüter, die in stadtnahen Kooperationsbetrieben nach Anbauabsprache produziert werden.

Was das Kartoffelkombinat von vielen anderen Solawis unterscheidet, ist, dass sie Gemüse nicht nur selbst produzieren, sondern auch zu kaufen – jedenfalls solange sie noch keinen eigenen Betrieb besitzen. Der Zukauf geschieht jedoch auch in solidarischer Weise. So beschreibt ein Bauer,

der in Oberbayern einen 40 ha großen Demeter-Hof betreibt, den Unterschied zwischen seinen Vertragspartnern* aus dem Bio-Großhandel und der Solawi wie folgt: „Der Großhändler will immer viel von einem Gemüse, er sagt, bau jetzt mal viele Tomaten an. Ich frage dann, nimmst du mir dann auch die Gurken ab? Nein, sagt er, die bekomme ich ja schon von woanders. Ich sage: Aber ich muss doch die Fruchtfolge einhalten. Aber das interessiert ihn schon nicht mehr. Oder er sagt mir: Pachte mehr Land, kauf mehr Land! Aber woher soll ich das Land nehmen? Hier in der Gegend macht heute fast jeder Bauer Bioenergie. Es gibt kein Land mehr für den Ackerbau. Das Kartoffelkombinat dagegen nimmt mir im Jahr tonnenweise Gemüse von dem ab, was bei mir gerade reif ist – und eben auch das Gemüse, das nicht in die Ladenregale kommt. Das ist ein kooperatives Verhältnis, damit kann ich fest rechnen, und so kann ich meinen Hof betreiben.“ ¹

Mit der konsequenten Orientierung an der Erzeugerseite designt sich das Kartoffelkombinat als zugleich ethisch anspruchsvolle wie auch smarte Antwort auf die Frage, wie eine in allen erdenklichen Dimensionen ideale Stadt-Land-Kooperation aussehen könnte, und laboriert als Kollektivexperiment mit viel Engagement und Neugierde daran herum. Das Resultat postuliert sich wie folgt: „Aufbau einer unabhängigen, lokalen Grundversorgung als Gegenmodell zur seelenlosen Industrieproduktion mit ihren Folgen (Raubbau, Ausbeutung, Verschwendung und Vermüllung), schrittweise Wiedererlangung gesellschaftlicher und persönlicher ökonomischer Souveränität, Stärkung regionaler Kleinbetriebe, Weitergabe von Wissen und Kulturtechniken, die sonst unwiederbringlich verloren gehen, aktiver Umweltschutz, weniger Lebensmittelverschwendung, Einbindung in eine



**Von Konsumenten*
zu Produzenten*:
Kartoffelkombinat eG**

Gemeinschaft von ‚Gleichgesinnten‘“ (kartoffelkombinat.de).

Wie diese Statements verdeutlichen, ist der Gemüseanbau Gegenstand einer neuen politischen Praxis in der Stadt: Der Anbau des Gemüses muss in diesem neuen Szenario möglichst nahe der Stadt stattfinden und nicht irgendwo auf dem Globus. Die Stadt und ihr Umland werden so als (ökologisch) produzierende neu erschlossen. Auch für die Herausforderung der Verteilung der Ernteanteile hält das Kartoffelkombinat Antworten bereit, in denen Ökologie und innerstädtische Logistik auf neue Weise in Übereinstimmung gebracht werden. Wichtig ist zudem die kommunikative Ebene, die für das Communitymaking von allergrößter Bedeutung ist.

Der zweiköpfige Vorstand trifft die Entscheidungen im operativen Geschäft; die groben Linien werden im Team und auf Genossenschaftsversammlungen festgelegt: Das betrifft das Saatgut, die Ernte und auch die (weit überdurchschnittlichen)

Löhne, die den mittlerweile zehn Angestellten der Genossenschaft gezahlt werden.

Die Suche nach den Alternativen ist allerdings von Anfangsschwierigkeiten begleitet. Beim Versuch, Gegenmacht zur globalisierten Nahrungsmittelindustrie herzustellen, tauchen unweigerlich Hindernisse auf. Schon zweimal wollte die Genossenschaft in ihrer noch jungen Geschichte eine Bio-Gärtnerei übernehmen; beim ersten Mal scheiterte die Übernahme an der Entscheidung des Eigentümers in letzter Minute, seinen Grund und Boden lieber doch nicht verkaufen zu wollen; beim zweiten Mal zeichneten sich schon früh diverse Kommunikationsprobleme mit einem institutionellen Eigentümer ab, der die Pachtgespräche Ende 2015 abbrach. Dass die Genoss*innen weiterarbeiten an ihrem Kollektivexperiment für mehr Ernährungssouveränität, Selbstbestimmung und einem kleineren ökologischen Fußabdruck, zeigen die Übernahmegespräche

mit einem Betrieb westlich von München, die im Frühjahr 2016 begonnen haben. Eine idyllisch gelegene konventionell bewirtschaftete Baumschule, versehen mit guten Lehm-Ton-Böden und in S-Bahn-Nähe, soll die Homebase des Kartoffelkombinats werden. Die Eigentümer* wollen sich aufs Altenteil zurückziehen und freuen sich, dass ihr Lebenswerk in „etwas Sinnvolles“ verwandelt wird. Die Vorstände Daniel Überall und Simon Scholl sehen vor allem die immensen Möglichkeiten, die mit einem Umstellbetrieb verbunden sind: „Wir können von null auf anfangen zu gestalten.“ Die Verkaufsverhandlungen für die arrondierte Fläche von ca. 11 ha mit Blick auf den Zwiebelturm von Aufkirchen, gestalten sich – wie wäre es anders zu erwarten – fair und in herzlicher Atmosphäre.

- 1 Bauer Christoph Knoll
aus Rain am Lech im
Gespräch am 08.01.2016.



**Anbauen,
Kochen und
Essen**

Technik für urbane Subsistenz: Aquaponik

Im Zentrum des Union Gewerbehofs in Dortmund steht eine 700 m lange und 15 m hohe, seit Jahren leerstehende Fabrikhalle, in der früher Bleche gewalzt wurden. Rund um diese ungenutzte Industriebrache haben sich in den unpräzisen 60er-Jahre-Bauten, alten Fabrikgebäuden und Garagen Vereine, Initiativen, Projektbüros, Start-ups und andere Kreativschaffende eingerichtet. Treffpunkt ist, zumindest an schönen Tagen, das kleine Hofcafé, wo man auf selbstgebauten Palettenmöbeln, umringt von Pflanzen in Hochbeeten, selbstgebackene Muffins, Kaffee, Kuchen und mittags auch ein warmes Mittagessen mit Salat genießen kann. Die Einrichtung ist wild zusammengewürfelt und strahlt den Charme eines hippen Kaffeehäuschenkiosks aus – gemütlich und familiär.

An der Hinterwand des flachen Gebäudes steht das von den Urbanisten in Kooperation mit zwei Firmen selbstgebaute, ca. 20 m² große Aquaponikgewächshaus auf einem Betonsockel mit einem Umlauf aus Douglasiendielen. Der Zugang ist vollgestellt mit allerlei Gartengeräten, Werkzeugen und anderen Dingen, die man für die Bewirtschaftung der Anlage benötigt, bzw. mit dem, was sich mit der Zeit ansammelt. Gleich nebenan betreibt ein befreundeter Garten- und Landschaftsbauer seinen Lagerplatz für gesammeltes Gartenbaumaterial. Dicht gedrängt und eingezäunt mit Baustellenzäunen stehen

Säcke mit Erde, Hölzer, Pflanzen, Kübel, Paletten, Baustoffe und allerlei dekorative, mehr oder weniger nützliche Dinge, wie man sie bisweilen vom Sperrmüll nach Hause schleppt. Vom historischen landwirtschaftlichen Gerät über Puppenwagen bis hin zur emaillierten, rostig-schicken Badewanne finden sich dort diverse Schätze sortiert in Schwerlastregalen oder tollkühn improvisierten Hänge- und Haltevorrichtungen – auch weit über Kopfhöhe angebracht – entlang der Überbleibsel der Industrieanlage. Jeder

Quadratcentimeter Platz wird hier genutzt, genauso im Inneren des von außen unscheinbaren Aquaponikgewächshauses. Seit August 2013 bewirtschaften Mitglieder des Vereins an dieser Stelle das Pflanzen- und Fischeaufzuchtssystem.

Urban Gardening und Urban Farming ist – neben Stadtentwicklung, Upcycling und Umweltbildung – eines der Schwerpunktthemen, für das die Urbanisten unter dem Motto „eigenverantwortliche Stadtgestaltung“ aktiv sind. Der Verein versteht sich als Netzwerk,



Technik für urbane Subsistenz: Aquaponik

Name

**Aquaponik
der Urbanisten e.V.**

Rechtsform

**eingetragener
Verein**

Gründungsjahr

2010

Mitglieder/Aktive

**engagierte
Bürger*, Amateure*
und Expert*innen,
Nerds und Hand-
werker*, Studie-
rende, Designer*,
Ingenieure*,
Geistes- und
Naturwissen-
schaftler*innen**

Wo

Dortmund

Finanzierung

**Fördermittel,
Projektkoopera-
tionen, Mitglieds-
beiträge, Spenden,
Fördermitglieder**

Medien

**diurbanisten.de/
aquaponik,
facebook.com/
diurbanisten**

Impulsgeber, Initiator und Beteiligungsplattform, und es finden sich besonders viele Raumplaner*innen in seinen Reihen. Aquaponik, so ihre Einschätzung, könnte perspektivisch eine zentrale Rolle im Konzept einer kleinräumigen, nachhaltigen städtischen Versorgungsstruktur spielen.

Der Begriff Aquaponik setzt sich zusammen aus Aquakultur und Hydroponik, d. h. Fischzucht im Wasser und Pflanzenzucht ohne Erde. Die Kulturpflanzen wurzeln in pH-neutralen, anorganischen Substraten wie

Kies, Blähton oder Mineralwolle und erhalten nahezu sämtliche Nährstoffe aus dem Fischwasser, entstanden durch die bakterielle Umwandlung der Ausscheidungen der Tiere, aus dem Fischwasser. Ein beinahe geschlossener, hocheffizienter Kreislauf, biologische Synergie von Fisch, Pflanze und Mensch oder anders ausgedrückt: effizientes und nachhaltiges Urban Farming. So sehen es nicht nur die Urbanisten aus Dortmund, die mittlerweile die zweite Anlage betreiben und ihre Erfahrungen mit dieser Form der Nahrungsmittelproduktion in Workshops weitergeben. Angeblich sollen schon die Azteken gewusst haben, dass ihr Reis besser wächst, wenn gut genährte Fische im Reisfeld leben.

Die Urbanisten haben zwei mittelgroße Aquaponikanlagen für den Eigenbetrieb gebaut, für Ausstellungszwecke, d. h. für Innovative Citizen Dortmund und Prototype Nature Essen, kleinere Systeme entwickelt und arbeiten gerade an einem weiteren Indoorsystem für das Schulbiologische Zentrum in Dortmund.

Axel Störzner, einer der aktiven Aquaponiker* der Dortmunder Urbanisten, greift in eine Plastiktüte und holt eine Hand voll getrockneter Soldatenfliegenlarven heraus, schüttet sie in eine elektrische Mühle und wirft die Krümel in den zum Fischtank umgebauten IBC-Tank. „Es wäre ja Quatsch, konventionelles Fischfutter aus Beifang oder so zu verwenden, denn bei der lokalen Fischzucht geht es ja gerade um eine Abkehr von der Raubüberfischung der Weltmeere. Für ein Kilo hochwertigen Lachs beispielsweise müssen ca. 3 kg Fischmehl verfüttert werden. Man kann auch vegetarische Pellets füttern, aber die proteinreichen Fliegenlarven hier bekomme ich von einem Händler, der sie selber züchtet. Er holt Essensabfälle von Gastronomen ab und betreibt damit seine sogenannten

Reaktoren. Die Abfälle zersetzen sich und die Larven entstehen auf ganz natürliche Weise. Wenn sie geschlüpft sind, wandern sie auf kleinen, schräg in die Behälter eingelassenen Stegen einfach heraus. Dann trocknet er sie noch – und fertig. Außerdem fressen Fische auch in der Natur Insekten.“

Anders als im Aquarium zu Hause schwimmen die 15 Schleien (regionaler Fisch) nicht sofort an die Wasseroberfläche und fangen an, sich die Bäuche vollzuschlagen. Die Fische seien eher scheu, so Axel Störzner. Indikator dafür, ob es den Fischen gutgeht, ist der Messwert eines Hormons, das die Tiere bei Stress ins Wasser abgeben. Ob und in welchem Maße Bakterien die Ausscheidungen richtig umsetzen, kann ebenfalls gemessen werden. „Es gibt viele Stellschrauben, mit der eine Aquaponikanlage eingestellt werden kann. Für viele Dinge gibt es frei verfügbare Listen und Tabellen im Internet, beispielsweise wie viel Quadratmeter Gemüsebeet, sogenannte Growbeds, bei welchem Fischbesatz ertragreich bewirtschaftet werden können; oder auch Bauanleitungen für unterschiedlichste Anlagen. Das Meiste rund um Aquaponikhinterhofanlagen ist Open Source.“

Um die 15 Euro im Monat kostet der Strom für die Pumpen. Eine führt dem Fischtank stets sauerstoffreiches Wasser zu. Über einen Ablauf fließt das mit Ausscheidungen angereicherte Wasser dann in einen Aufbereitungsbehälter, wo es langsam durch mehrere mit Bakterienrasen bewachsene Filtermatten sickert. Ammonium und Nitrit werden in Nitrat verstoffwechselt. Das Wasser bzw. der „Flüssigdünger“ fließt weiter in das mit Teichfolie ausgekleidete Sumpfbecken aus

**Anbauen,
Kochen und
Essen**



Holz, in dem sich Schwebstoffe absetzen. Diese Restbiomasse kann mithilfe von Wurmkulturen zur Erzeugung von Humus oder über Fermentation zur Erzeugung von Biogas genutzt werden. Das Wasser ist ständig in Bewegung. Über ein ausgeklügeltes Rohrsystem aus handelsüblichen Materialien werden die wasserdichten Pflanzkisten geflutet. Ein gebogener Siphon lässt ab einem bestimmten Wasserdruck das Wasser zurück in das Sumpfbecken laufen. Alle 25 Minuten etwa entsteht so für die Wurzeln der Tomaten, Chilis, Gewürze und Zucchiniplanzen Ebbe und Flut. „Das ist wichtig, denn so bekommen die Pflanzen auch genug Sauerstoff.“ Im

**Technik für
urbane Subsistenz:
Aquaponik**

Kreislauf ergänzen sich diese kombinierten Einzelsysteme und gleichen die Nachteile des jeweils anderen Systems wieder aus: Der Nährstoffüberschuss der Fischhaltung wird genutzt, um den Nährstoffbedarf der Hydrokultur zu decken.

Die Urbanisten wollen zeigen, dass ressourcenschonende, nachhaltige Eigenproduktion von Lebensmitteln auch auf beschränktem Raum in der Stadt möglich ist. Der Ertrag einer Aquaponikanlage richtet sich nach der Menge des zugeführten Futters. Durch sie bestimmt man im Groben, wie viele Stoffe von den Fischen umgesetzt werden können. Ferner ist zu berücksichtigen, wie viel Fisch man aufgrund der Tankgröße einsetzen kann. Für die Anlage am Union Gewerbehof bedeutet das, dass in dem 1000-l-Tank

maximal 20 kg Fisch gehalten (bzw. produziert) werden können: Der Stoffumsatz, den 20 kg Fisch bewältigen könnten, reicht, um ca. 4 m² Pflanzen zu düngen, pro 1 m² können 20 Pflanzen gedüngt werden, also z. B. insgesamt 80 Salate.

Da die Urbanisten ihr System extensiv führen, also nur ca. 10 kg Fisch pro m² halten, pflanzen sie entsprechend 45 Pflanzen. D. h., sie produzieren im Jahr bis zu 20 kg essbaren Fisch und ernten alle vier bis sechs Wochen ca. 80 Salate. Ihre Anlagen dienen also der Eigenversorgung. Die Grundregel, wie viele Fische zu x Quadratmetern Pflanzfläche passen, lässt sich für jeglichen Besatz modifizieren.

Irgendwann, ist sich Axel Störzner sicher, werden auch Privatleute in ihren Gärten solche Anlagen betreiben. Für den Fall will er gemeinsam mit den Mitgliedern des Urbanisten-Aquaponikteams über seine Firma hei-tro Bausätze anbieten, die auf Palettengröße gehandelt werden. Zunächst aber vermitteln die Urbanisten ihr Praxiswissen und die Erkenntnisse aus drei Jahren Forschung in Workshops an Gruppen von Interessierten weiter. Wenn alle Parameter richtig eingestellt sind und die Fische sich wohlfühlen, ist der Betrieb einer Anlage mittlerer Größe nicht sehr aufwändig. Aber die Technik steht noch ziemlich am Anfang und im Team entsteht mehr Wissen. Durch das anschauliche Grundprinzip und zahlreiche Sattelitenthemen wie z. B. Kompost und Wurmfarmen, Flusskrebse oder Photovoltaik eignet sich die Aquaponik nach Meinung der Urbanisten auch ganz besonders für den Bildungsbereich bzw. dazu, das Thema lokale Lebensmittelproduktion praxisnah in Schulklassen zu unterrichten.



Restlos glücklich: foodsharing.de

Vor einem monochromen braunen Hintergrund hebt sich eine Gabel ab, um sie wickeln sich zwei nach oben strebende Pfeile: Die Website [foodsharing.de](https://www.foodsharing.de) wirkt modern und professionell. Der erste Eindruck: Hier geht es dynamisch zu, es geht aufwärts. Die Internetplattform des Vereins gleichen Namens organisiert die Kommunikation eines Netzwerkes, das das Ziel hat, der Verschwendung von Lebensmitteln durch effektives Handeln wirksam entgegenzutreten. Einer von mehreren Anstößen, das Netzwerk zu gründen und mit anderen Aktivitäten zu verbinden, war der Film

**Anbauen,
Kochen und
Essen**

„Taste the Waste“ von Valentin Thurn. Der Regisseur ist heute Vorsitzender des Netzwerkes.

Die virtuelle Umgebung der Lebensmittelretter* (so bezeichnen sie sich selbst) ist ein smartes Medium und versammelt genau die Informationen, die Lebensmittelbewahrer* interessieren. Ziel ist die Verbreitung der Praxis. Zunächst verwirrend wirken die verschiedenen, sich hierarchisch zueinander verhaltenden Funktionen und Statusgruppen innerhalb des Netzwerkes. An der Basis finden sich die Foodsharer, also diejenigen, die Lebensmittel erübrigen und diese für andere zugänglich machen. Hier bietet [foodsharing.de](https://www.foodsharing.de) mehrere Möglichkeiten: Zum einen kann man die Lebensmittel in einen digitalen Essenskorb auf eben jene

Website stellen und einen Übergabeort mit den Abholern* vereinbaren, zum anderen kann man sie (sofern erreichbar) zu einem „Fairteiler“ (eigens eingerichtetes und verwaltetes Regal oder Kühlschrank) bringen, wo sie dann abgeholt werden können – natürlich ohne Bezahlung und auch ohne eine Gegenleistung erbringen zu müssen. ¹ In Bielefeld findet sich am 17. November 2015 z. B. folgender digitaler Essenskorb im Angebot: „Simple Chai Getränkepulver zum Einrühren in Milch. Ist nicht so meins, daher habe ich die noch übrige halbe Packung an Chai-Liebhaber zu verschenken :)“.

Neben dem Sharing gibt es den geregelten Transfer von überschüssigen Nahrungsmitteln, der von Foodsavern bewerkstelligt wird. Sie holen regelmäßig Lebensmittel von abgebenden Betrieben (meist [Bio-]Supermärkte) ab und bringen sie zur Verteilung. Die Praxis des Foodsavings wird sehr anschaulich im Onlinevideo der Wuppertaler Foodsaver

beschrieben, das auf der Plattform bereitgestellt wird. Die sogenannten Betriebsverantwortlichen sind die letztverantwortlichen Foodsaver. Sie stehen dafür ein, dass die Abholungen zuverlässig erfolgen, so dass der jeweilige Partnerbetrieb fest damit rechnen kann und von der Entsorgung entlastet wird – ein Knackpunkt

Name

**Foodsharing e.V.
bzw.
foodsharing.de**

Rechtsform

**eingetragener
Verein**

Gründungsjahr

**2014 (Fusion
von lebensmittel-
retten.de und
foodsharing.de)**

Mitglieder/Aktive

**mehr als
11.000 Lebens-
mittelretter*innen**

Wo

**in einer
wachsenden
Zahl von Städten
in Deutschland,
Österreich und der
Schweiz als Teil
einer weltweiten
Bewegung**

Finanzierung

**keine offiziell
ausgeflaggte;
man verfolgt das
Ziel, „geldfrei“
zu agieren; alle
Aktivitäten werden
freiwillig und
ohne Bezahlung
durchgeführt**

Medien

**foodsharing.de,
wiki.lebensmittel-
retten.de**

**Restlos glücklich:
foodsharing.de**

in der Logistik des Sammelns und Verteilens. Daneben gibt es dann noch „Botschafter“, die die regionale Koordination mit allen anfallenden Tätigkeiten übernehmen. Diese Aufgabe ist sehr zeitaufwändig, wie das Einführungsvideo herausstreicht. Last, but not least gibt es das Orga-Team, das sich mit allen möglichen Aufgaben das Netzwerk betreffend befasst.

Offensichtlich ist foodsharing e.V. alles andere als ein lockerer Zusammenschluss von Idealisten* und Plaudertaschen. Das Netzwerk basiert auf dem berechenbaren Einsatz der Teilnehmer*innen, die mehrmals die Woche Logistikleistungen erbringen müssen, auf die sich die Partner, seien es Betriebe oder die Adressaten* des Angebots, verlassen können müssen: Die Brote und das Gemüse müssen von A nach B gebracht werden, ganz egal, wie Wetter oder Befindlichkeit gerade sind. Dazu braucht es eine hohe Motivation, praktische Fähigkeiten und die entsprechende Zeit. Auffällig ist, dass sich auf foodsharing.de kaum kritische Statements zur Lebensmittelindustrie finden. Statt sich auf Missstände auszurichten und diese anzuprangern, konzentriert man sich auf eine Praxis, die hilft und rettet, und das gänzlich unkapriziös, fast mit dem Gestus von konventionellen Rettungsorganisationen, die ihre Energie in das how-to stecken und nicht im Problem und im Lamento darüber verbleiben. Foodsharing erscheint somit in erster Linie eine Frage der Organisation. Alle Beiträge auf der Website drehen sich um die Frage, wie das Retten von Lebensmitteln praktisch zu bewerkstelligen ist. foodsharing.de präsentiert sich als ausgeklügeltes Vehikel, und diejenigen, die sich hineinbegeben, sind Teil einer bis ins Kleinste ausbuchstabierten Praxis, die ihnen sinnvoll bzw. dringend notwendig erscheint.

Die Ausflaggung der Leistung in Kilogramm umverteilte Lebensmittel passt zur gewählten Kommunikationsstrategie. So kann man unter dem Menüpunkt „Statistik“ nachlesen:

*„2.735.261,50 kg Lebensmittel
erfolgreich
vor der Tonne gerettet.“*

*204.696 Rettungseinsätze
haben unsere Foodsaver
gemeistert.*

*2157 Betriebe kooperieren
kontinuierlich und zufriede-
den mit uns.*

*11.501 Foodsaver engagie-
ren sich ehrenamtlich
für eine Welt ohne
Verschwendung von
Lebensmitteln“.* ²

Auch ein Ranking von Aktivist*innen, die nach Leistung (gemessen in Kilogramm) gelistet werden, fehlt nicht. Motivation und Effektivität, zu der man sich auch im Einführungsvideo bekennt, sind das Gebot der Stunde. „Der Wille, etwas zu schaffen“ steht im Zentrum des Missionstatements. Smart, leistungsorientiert und – geldfrei. Jenseits von jeder (Post-)Hippie-Attitüde und Lockerheit bekennt man sich zu messbaren Resultaten und verknüpft die neue organisatorische Smartness digitaler Kommunikation und Organisation mit einem radikalen Verzicht auf Geld. Was die Organisation betrifft, so ist einem Organigramm in dem Wikipedia-Eintrag auf Genaueste zu entnehmen, wie die Qualifikation des Foodsavers zu erwerben ist. Allerdings darf man vier Mal durchfallen; erst beim fünften Mal wird man disqualifiziert, und ob das immer so genau genommen wird, ist auch offen. Ein weiterer Baustein der Institutionalisierung ist

die Kanonisierung der eigenen Geschichte, die einigermaßen zu beherrschen mit zur Prüfung des Foodsavers gehört. Auch diese offizielle Geschichtsschreibung in Meilensteinen ist Teil des Wiki. Die Prüfung selbst hat die Form eines Quiz, das proaktive User selbst durchführen können. Eine weitere Kategorie der Webplattform betrifft die Information über Events, die in hoher Frequenz und vielerorts stattfinden. Das Spektrum reicht vom foodsharing-Kickoff bis zum WuppDay

in Italien, bei dem es um die Entwicklung einer gemeinsamen internationalen Open-Source-Plattform ging. Die Events finden allesamt in einem Kontext statt, in dem vegane Ernährung mit der Schaffung von offenen Kooperationen für eine nachhaltige Gesellschaft verbunden wird, und das unter Nutzung der innovativsten und smartesten Techniken.

Die Videos auf der Webplattform machen deutlich, dass die Lebensmittelrettung in

umfassender Weise auch die Ethik des Essens aufs Tapet bringt. Beim Abholen von Lebensmitteln, beim Tragen des Gewichts, beim Betrachten und Ermessen der Menge wird die Tragweite des Problems überdeutlich: Der Blick hinter die Kulissen erhellt, dass Foodsaving nur einen winzigen Bruchteil des insgesamt gigantischen Volumens weggeworfener Lebensmittel betrifft. Die Entwertung von Lebensmitteln in der heutigen Industrie widerspricht dem ethischen Empfinden der Lebensmittelretter*. Folgerichtig brechen sie die Verbindung von Geld und Essen radikal auf und beheimaten sich in der entstehenden Lücke. Die von ihnen vorgeschlagene Praxis des Rettens und Tauschens zielt auf die Problematisierung des Warencharakters von Nahrungsmitteln.



**Anbauen,
Kochen und
Essen**

- 1 Am 17. März 2016 versiegelte das Berliner Veterinär und Lebensmittelüberwachungsamt die Fairteilerkühlschränke im Hausprojekt M29 in Prenzlauer Berg. Die Lebensmittelaufsicht will die privaten Übergabeorte als Lebensmittelbetriebe einstufen, was mit Auflagen und behördlichen Kontrollmaßnahmen verbunden ist. Mit einer „Petition gegen staatlich verordnete Lebensmittelverschwendung“ (weact.compact.de/petitions/rette-die-foodsharing-fair-teiler-gegen-staatlich-verordnete-lebensmittelverschwendung) wehrt sich die Initiative. In anderen deutschen Städten herrscht laut Valentin Thurn die Auffassung, dass Fairteiler private Übergabepunkte und deshalb nicht wie Lebensmittelunternehmer zu behandeln sind.

- 2 foodsharing.de vom 19.11.2015