

Die Stadt ist unser Garten – Ortsbegehungen

Mehr Gemüse für die Stadt





Die ganze Stadt ein Gemüsegarten. Wie die GemüseheldInnen in Frankfurt Gemeinschaftsgärtnern mit professionellem Gemüseanbau verbinden

- Was:** Ökologische Umgestaltung der Stadt, effektiver gemeinschaftlicher Gemüseanbau nach Permakultur-Methode.
- Wer:** Die zwei (inzwischen hauptberuflichen) Initiatorinnen Laura Setzer und Juliane Ranck, die sechs Mitarbeiter*innen des Teams „Vision&Strategie“, unzählige ehrenamtliche Gartenaktivist*innen in den verschiedenen Teams, die Gärtnerei Anja Rappel.
- Wo:** Auf zwei Hektar Stadtfarm, auf vierzehn Grabelandparzellen zwischen 100 und 500 m², auf insgesamt ca. 4000 m² PermaKulturInseln; perspektivisch: überall in Frankfurt, auf großen und auf kleinen Flächen
- Web:** gemueseheldinnen-frankfurt.de

Die Initiative nimmt ihren Anfang 2019 in einem verwunschenen Grabelandgartengebiet im Frankfurter Stadtteil Bornheim. Während ein breites Bündnis engagierter Bürger*innen versucht, das Areal am Günthersburgpark mit dem Slogan „Grüne Lunge bleibt“ gegen die geplante Bebauung zu verteidigen, versammeln Juliane Ranck und Laura Setzer unter der Überschrift GemüseheldInnen eine damals noch kleine Gruppe von Urban-Farming-Aktivist*innen um sich und übernehmen in der

„Grünen Lunge“ nach und nach vierzehn Gartenparzellen, um innerstädtisch intensiven Gemüseanbau zu betreiben. Ab 2020 bewirtschaften sie außerdem einen großen Garten in einem Kleingartengebiet, ab 2021 einen weiteren auf dem Campus Westend der Goethe-Universität, und seit 2023 wird das „Fechenheimer Pfllegegärtchen“ in



einem Pflegeheim mit einer von der Stadt finanzierten Vollzeitstelle aufgebaut. Alles nach permakulturellen Methoden, um möglichst effizient ökologisch zu wirtschaften. Permakultureller Anbau benötigt weit weniger Fläche als herkömmlicher Bioanbau. Der langfristige Anspruch der GemüseheldInnen ist, dass die Stadt ihre Ernährung (zumindest mit Gemüse) mit den eigenen Ressourcen bewerkstelligt, ohne Zugriff auf Böden anderswo, ohne Emissionen durch Transportkilometer. Überall sollen

„PermaKulturInseln“, produktive Flächen verschiedener Art und Größe, entstehen, sodass Menschen vor ihrer Haustür bzw. in unmittelbarer Nähe zu ihrer Wohnung Gemüse anbauen und ernten können. Wenn die GemüseheldInnen mit dem Fahrrad durch Frankfurt radeln, dabei einen prüfenden Blick über die Gartenzäune werfen und überlegen, wie die Vorgärten im Sinne ihrer Vision von einer sich selbst ernährenden Stadt umzugestalten wären,

scheint die Zeit „nutzloser“ Grünräume passé: In der Stadt der Zukunft werden Gärten der Ernährung dienen, entweder von Menschen oder von Insekten.

Bei ihrem Engagement geht es um einen relevanten Beitrag zur klimagerechten Stadt bzw. zur klimagerechten Ernährung von Städter*innen. Inspiriert von den Ideen von Permakultur und Mikro-Agrikultur, sind die GemüseheldInnen überzeugt, dass die Zukunft der Ernährung (soouveränität) im intensiven Anbau auf Kleinstflächen liegt. Sie entwerfen ein Gegenprogramm zur industriellen Landwirtschaft, verorten sich



gemeinschaftlich bewirtschafteten Biobetrieb umzubauen. Neben zwei bezahlten Stellen für GemüseheldInnen, helfen unzählige Urban-Farming-Aktivist*innen unbezahlt auf

der Gemüsefarm mit und nehmen sich im Tausch vom Acker, was sie an Gemüse brauchen. Ansonsten kommt die Ernte in den Laden der Gärtnerei oder wird von der lokalen Gastronomie abgenommen.

Die Gründerinnen der GemüseheldInnen, Laura Setzer und Juliane Ranck, und das sechsköpfige Team „Vision&Strategie“ sehen sich als Koordinatorinnen und Organisatorinnen der für die sozialökologische Transformation engagierten Bürger*innen und in dieser Eigenschaft als Partnerinnen der Stadtpolitik. Die Stadt, so ihre Überzeugung, muss Hand in Hand mit den Projekten zusammenarbeiten, um auf die Klimakrisen zu reagieren und um den sozial-ökologischen Wandel zu schaffen. Deshalb muss sie auch die Stellen schaffen, damit das ehrenamtliche Engagement organisiert und koordiniert werden kann, denn: „Wenn alle in ihren normalen Lohnjobs arbeiten

dabei im professionellen Gemüseanbau. Ihr Vorbild sind weniger die anderen Gemeinschaftsgärten in Deutschland als vielmehr permakulturelle Ansätze weltweit, namentlich die französische „Ferme du Bec Hellouin“ und die landauf, landab entstehenden „Market Gardens“: Ihre Beete sind optimal geplant, eng wie rotierend bepflanzt, und die Erträge werden dokumentiert.

Wie die aus einem Gemeinschaftsgarten entstandene Leipziger Gemüsegärtnerei Annalinde und die Solidarische Landwirtschaft in Kassel gehören die GemüseheldInnen zu den Urban-Gardening-Aktivist*innen, die den Gemüseanbau in der Stadt professionalisieren wollen. Wie die Leipziger ergreifen sie die Chance, als sich die Möglichkeit ergibt, eine bis dato konventionell arbeitende Gärtnerei in einen



und alles [andere] ehrenamtlich machen, dann gibt es doch gar keine Entwicklung hin zu den Klima-Jobs, die wir jetzt brauchen.“ (Laura Setzer im Interview)

Das Projekt der GemüseheldInnen ist höchst dynamisch, steht nie still, seit 2023 bieten sie eine einjährige selbstkonzipierte Ausbildung zur „Stadtfarmer*in“ an; für deren Aufbau und Organisation stellt die Stadt eine zeitlich begrenzte Vollzeitstelle zur Verfügung. Referent*innen sind neben erfahrenen GemüseheldInnen auch auswärtige

Urban-Farming-Expert*innen. Vermittelt werden Kenntnisse zu Planung, Aufbau und Pflege eines Permakultur-Gartens, außerdem zu Community-Building, Koordination, Vernetzung in die Politik, die Wirtschaft, in städtische Institutionen und die Vernetzung mit anderen Initiativen.

Hopfen im Hafen. Inklusive Beschäftigung und Gemüseproduktion auf der Gemüsewerft in der Bremer Überseestadt

- Was:** Gemüse-, Obst-, Kräuter-, Hopfen- und Jungpflanzenproduktion auf insgesamt ca. 8000 Quadratmeter Anbaufläche, in mehr als 800 Hochbeeten und 200 Bäckerkisten
- Wer:** Die gemeinnützige Gesellschaft für integrative Beschäftigung als Betreiberin der Gemüsewerft, insbesondere Michael Scheer als Geschäftsführer, ein Gemüsegärtner, eine Servicekraft im Biergarten, ca. 15 Kolleg*innen in Gartenbau und Restauration, diverse zeitweilig beteiligte Ehrenamtliche
- Wo:** Drei Standorte in Bremen, unter anderem im neuen Hafengebiet
- Web:** gib-bremen.info/urban_gardening_farming_gemuesewerft.php

Die Bremer „Gemüsewerft“ ist nur zu besonderen Gelegenheiten – wie der Hopfenernte – ein Gemeinschaftsgarten; primär ist sie ein sogenannter arbeitsmarktnaher und sozialraumorientierter Zweckbetrieb. Sie verschafft – unter anderem auf dem ehemaligen Kellogg's-Produktionsgelände direkt an der Weser – psychisch beeinträchtigten, nicht erwerbsfähigen Menschen Arbeitsplätze bzw. Inklusion im

Bereich urbane Landwirtschaft, Gartenbau und Gastronomie; Inklusion meint hier nach UN-Behindertenrechtskonvention, dass alle Menschen das Recht auf Gleichstellung, Selbstbestimmung und Teilhabe haben, ungeachtet möglicher psychischer oder physischer Beeinträchtigungen. Neben



Inklusion hat die Gemüsewerft den typischen Charme eines Urban-Gardening-Projektes zu bieten: Kräuter und Gemüse in Hochbeeten oder Bäckerkisten, (umwelt) politische und künstlerische Debatten im Grünen und gelegentliche Events wie das gemeinschaftliche Hopfenzupfen. Das Gemüse, das vom angestellten Gärtner und seiner Crew in Hochbeeten produziert wird, wird im eigenen Biergarten angeboten bzw. an interessierte Abnehmer*innen verkauft.

Blickfang im Beet ist der Hopfen. Sein Anbau resultiert aus einer Kooperation mit der Bremer Braumanufaktur. Jede verkaufte Flasche Bier spült etwas Geld in die Gartenkasse. Mit der Gemüseproduktion als solcher lässt sich zwar auch in der Gemüsewerft kein Blumentopf gewinnen, sprich kein (gemeinnütziges) Unternehmen finanzieren, aber zweifellos nimmt das Projekt mit seinen Produk-

ten und Dienstleistungen am Wirtschafts-geschehen teil. Darauf ist die Crew entsprechend stolz, zumal dies im Rahmen der Freien Wohlfahrtspflege nicht immer üblich ist. Zum tragfähigen Geschäftsmodell gehört die Kombination von eigenwirtschaftlichem Ertrag – vor allem aus der Gastronomie und dem urbanen Gartenbau – mit den Mitteln der Eingliederungshilfe: Als Träger der Freien Wohlfahrtspflege bezieht die Gemüsewerft für ihre soziale Dienstleistung die nötigen öffentlichen Mittel, um ihr pädagogisches und gärtnerisches Fachpersonal dauerhaft zu finanzieren.



Leicht ist diese Form urbaner Landwirtschaft aber nicht zu betreiben, es gilt Arbeitsstättenverordnung, Verkehrssicherung und Brandschutzbestimmungen etc. ein- sowie sanitäre Anlagen und Aufenthaltsräume in Schuss zu halten. Und Zäune gehören in diesem Fall unweigerlich dazu. Sonst zahlt im Zweifel keine Versicherung. Der Vorteil, sich auf ein solches Betreibermodell einzulassen, ist, dass so ein Gartenprojekt vielleicht robuster ist als die rein ehrenamtlich betriebenen Pendanten und somit einen größeren Einfluss auf die Stadtplanung nehmen kann. Stadtgärten zu kleinen, lokal

und nachhaltig wirtschaftenden Unternehmen zu machen, die Umwelt- und Sozialverträglichkeit im Portfolio haben, ist jedenfalls das erklärte Anliegen von Michael Scheer, dem Geschäftsführer der Gemüsewerft.

Wenn es angesichts des Klimawandels in den nächsten Jahrzehnten um den nachhaltigen Umbau der Städte gehen wird, sollten nach seiner Vorstellung Urban-Gardening-Aktivist*innen ein Wörtchen mitzureden haben. Sie sollten die städteplanerische Expertise, die sie sich mit bzw. in ihren Projekten erworben haben, auch selbstbewusst ins Spiel bringen. Die Gemüsewerft sieht sich jedenfalls inzwischen als Politik-

beraterin. Gut sichtbar – in bester Hafenlage gelegen – formuliert sie gewissermaßen ein Statement, nämlich den Anspruch, dass die Planung eines neuen Stadtquartiers ohne Urban-Gardening-Projekte in Zukunft nicht mehr möglich sein wird. Dass es der Gemüsewerft gelang, sich ein Filetstück im neuen Bremer Hafen zu sichern, war gleichermaßen ein gelungener Coup wie ein seltener Glücksfall, aber auch das Ergebnis des erfolgreich geführten Nachweises, dass Urban Gardening zur Zukunft der Stadt gehört.

Vom DIY zur gGmbH. Zeitgenössische Stadtentwicklung und Gemüseanbau in Leipzig

Was: Urbane Lebensmittelproduktion, sozialökologische Landwirtschaft und zeitgenössische Stadtentwicklung
Wer: Dominik Renner, Jakob Ottilinger, Philipp Scharf und ihre Community
Wo: Im Leipziger Westen
Web: annalinde-leipzig.de

2011 gründen erst zwei, dann drei Freunde im damals noch von Leerstand geprägten Leipziger Westen das Gartenprojekt „Annalinde“. Dominik Renner, Jakob Ottilinger und Philipp Scharf verstehen ihren urban-biologischen Gemüseanbau als Beitrag zur Transformation der Stadt im Zeitalter des Anthropozäns. Was immer „zeitgenössische Stadtentwicklung“ – so der Name ihrer Initiative, unter dem das Gartenprojekt firmiert – sein könnte, urbane Lebensmittelproduktion wäre ein Teil davon. Davon sind sie überzeugt.

Sie verbinden den Aufbau des Gartens auch mit einer Lebens- und Arbeitsperspektive jenseits klassischer Erwerbsarbeit. Folgerichtig kombinieren sie ihre urbane Landwirtschaft mit Sozialer Arbeit,

Inklusionsprojekten, Dienstleistungen sowie Bildungsangeboten im Bereich Nachhaltigkeit, und sie akquirieren Forschungsprojekte und Fördermittel. Denn mit dem Verkauf von Gemüse allein könnten sie ihren Lebensunterhalt nicht sichern. Der hybride Projekttyp bringt einen Amateur- bzw. DIY-Ansatz mit einem Business-Ansatz zusammen – im Urban-Gardening-Kontext keine Seltenheit.

Mit einer spektakulären Aktion – einem riesigen Kubus aus Kresse – präsentieren sie 2011 auf einem Stadtteilstadtteilfest ihre Urban-Gardening-Pläne der Öffentlichkeit. Als die Stadt ihnen schließlich die Fläche am alten Felsenkeller, hinter der Stadtbibliothek an der Zschocherschen Straße, zur Zwischennutzung überlässt, entsteht mit dem Garten ein Freiraum für soziale und kulturelle Experimente, für Kunst, Kultur, politischen

Aktivismus und Do it yourself. Regelmäßige Konzerte, Filmreihen, Workshops, Diskussionsveranstaltungen, Cafébetrieb und vor allem die offenen Gartentage etablieren Annalinde als feste Größe im Viertel und machen die Betreiber als Kooperationspartner auch für andere Player interessant. Zusammen mit weiteren Aktivist*innen forcieren sie biologische Vielfalt, Recycling, nachhaltigen Konsum und zukunftsfähige Formen städtischen Lebens.

Als Unternehmende ohne Geld und Flächen setzen sie von Anfang an auf Beteiligung und Vernetzung. Ohne soziale Kontakte, ohne Netzwerk, ohne Gleichgesinnte geht es nicht. Ohne die „Peers“, die bei den diversen Vorhaben helfen, wären sie nicht da, wo sie heute sind. Es sind Unzählige, die mitarbeiten, Ideen haben, Ressourcen organisieren, Material besorgen, Wissen beibringen.

Zu Beginn kommt die Unterstützung aus dem Freundeskreis. Aber schnell spricht sich die neue Location herum, Freunde bringen weitere Freunde mit; später kommen Leute, die über Medien vom Projekt erfahren haben und dann auch zu Freund*innen werden. Für viele wird der Garten wenn nicht Lebensmittelpunkt, so doch Freizeitmittelpunkt. Annalinde ist ein Projekt, das Gemeinschaft schafft. Zwar haben die Gartengründer im Zweifel den Hut auf und definieren den Rahmen, in dem sich die Community bewegt. Aber allen Beteiligten geht es darum, zusammen eine Plattform zu schaffen, die man sonst nicht hätte: Mit vereinten Kräften lässt sich mehr auf die Beine stellen. Alleine hätte man nicht die nötige Arbeitskraft, nicht das Geld und auch nicht das Know-how.

Der Gemeinschaftsgarten ist eine Anlaufstelle, eine Kontaktbörse. Leute, die neu

sind in Leipzig, suchen hier nach Anschluss und Gleichgesinnten. Im Leipzig der 2010er Jahre sind viele unterwegs, die sich selbst verwirklichen und das Quartier zu ihrem Lebensraum machen wollen. Nicht nur die Kunstszene um die Spinnerei in Leipzig-Plagwitz verfolgt hier ihre kulturellen und sozialen Ambitionen. Urban Gardening ist von Anfang an als Element der Stadtentwicklung dabei, sogar von offizieller Seite: Anfang der Nullerjahre entstehen die vom Amt für Wohnungsbau und Stadterneuerung geförderten Nachbarschaftsgärten in der Josefstraße, und viele brachliegende Flächen bzw. Flächen in städtischem Eigentum werden in Zwischennutzung an bürgerschaftlich engagierte Aktivist*innen vergeben.

Annalinde existierte einige Jahre als offener Garten, an dem man in ganz unterschiedlicher Weise partizipieren konnte: Man konnte an den offenen Gartentagen mitgärtnern, dabei etwas über Bioanbau lernen und danach wieder nach Hause gehen; man konnte bei konzertierten Aktionen dabei sein, man konnte bauen, man konnte Arbeitsbereiche verantwortlich übernehmen, man konnte im Café mithelfen. Wer eine Idee hatte, konnte sie hier verwirklichen, Mitstreiter*innen fanden sich garantiert.

Um mit dem Projekt eine nachhaltige Perspektive zu entwickeln, fehlte den Gartengründern letztlich immer die Aussicht auf eine dauerhafte Fläche. Man bekommt keinen Vertrauensvorschuss, wenn



das Produktionsmittel nicht sicher ist, sagt Michael Scheer, der in Bremen die Gemüsewerft betreibt. In Leipzig gelang es nicht, die Stadt zu einem langfristigen Pachtvertrag für die Fläche hinter der Stadtbibliothek zu bewegen. Auch andere attraktive öffentliche Flächen wurden ihnen zunächst nicht angetragen. Als sich dann die Möglichkeit bot, eine private Gärtnerei an der Lützner Straße, mitten im Leipziger Westen, zu übernehmen, lag es für Dominik Renner und Philipp Scharf nahe, auf der neuen Fläche als gemeinnützige GmbH zu starten. Die alte Fläche bleibt Gemeinschaftsgarten. Jakob Ottlinger verwirklicht seine Vision von einem fairen und guten Essensangebot auf der Basis lokal angebauter Lebensmittel und eröffnet ein paar Straßen weiter ein Restaurant. Kaum überraschend, ist dort die

Pizza mit dem saisonalen Gemüse von Annalinde der größte Hit. Jakob Ottlinger war schon zu Gemeinschaftsgartenzeiten mit einem mobilen Pizzaofen unterwegs, um auf Festivals mit Annalindes Gemüse bestückte Pizen anzubieten. Der mobile Pizzaofen war mithin seine Fingerübung, das Restaurant ist nun sein Meisterstück.

Die Übernahme der Gärtnerei gelingt, weil man im Leipziger Westen vernetzt ist. Zwei Bekannte – Softwareentwickler, mit ähnlichen Vorstellungen, wie sich das Quartier entwickeln sollte und wie nicht – haben das Geld, die Gärtnerei zu kaufen. Zu viert gründen sie dann die gemeinnützige GmbH und beginnen Gemüse in nennenswertem Umfang zu produzieren. Auch wenn

z. B. ihre Tomatenernte im Gemeinschaftsgarten durchaus beachtlich war, ist die mögliche Gemüsemenge bei 50 Hochbeeten und zwei Folienzelten natürlich limitiert.

Es folgt eine umfangreiche Sanierung der alten Gärtnerei. Viele helfen, haben Lust, beim Aufbau eines Standorts für lokal erzeugtes Gemüse dabei zu sein. Was mit der Verköstigung im Garten begann, mit Kochsessions in der improvisierten Gartenküche, mit gemeinsamen Abendessen für die, die tagsüber geholfen hatten, mit einem an drei Tagen geöffneten Gartencafé, in dem die Gastro-Crew Kuchen und Quiche an die Besucher*innen verkauft, mit üppigen Dinners zu besonderen Gelegenheiten, aufgetischt von in der Szene bekannten Köchen und mit einem mobilen Pizzaofen, weitet sich jetzt aus und endet schließlich mit einem Marktstand vor der Gemüsegärtnerei für die Laufkundschaft im Viertel bzw. mit festen Gemüseboxen an immer mehr Haushalte sowie mit regelmäßigen Lieferungen von Gemüse an verschiedene Restaurants. Ihr

Gemüseoutput wächst kontinuierlich, insbesondere als sie 2018 noch eine ehemalige städtische Gärtnerei im Osten Leipzigs übernehmen. Mit der zweiten Gärtnerei ergeben sich weitere Kooperationsmöglichkeiten: mit Forschungsprojekten – z. B. wird die Gärtnerei Standort zur Erprobung von Biomeilern – und mit einer Existenzgründerin, die nachhaltig und lokal produzierte Schnittblumen anbietet.

Annalinde greift mit ihren Projekten und Aktivitäten immer wieder in die ökonomische Ökologie der Stadt ein. Das Projekt sorgt im Leipziger Westen im Laufe der Jahre für einen großen Schritt in Richtung lokaler Ernährungssouveränität – vom experimentellen Anbau im Gemeinschaftsgarten zur professionellen Gemüseproduktion in der Gärtnerei, vom mobilen Pizzaofen zum Restaurant. Über die Jahre wurde viel biologisch produziertes Gemüse geerntet, verarbeitet, gegessen; immer mehr Menschen wurden von der Sinnhaftigkeit biologischer und lokaler Landwirtschaft überzeugt. Mit den vielfältigen Aktivitäten wachsen die Netzwerke, die für weitere Kollaborationen sorgen und nachhaltigen Konsum und zukunftsfähige Formen städtischen Lebens befördern.



