

ESSBARES BERLIN

„Edible Cities Network“, ein internationales Projekt, wird auch an der Spree mit Leben erfüllt. Im Gutsgarten Hellersdorf und auf einem Neuköllner Friedhof wachsen Lebensmittel – eine Initiative, die in ganz Berlin Schule machen soll

Von Mechthild Henneke

An der Hermannstraße in Neukölln geht die Sonne unter und taucht Fußgänger und Cafébesucher in pastellfarbenes Licht. Vor dem Ladenlokal **Studio Nagelneu** (einem Ex-Nagelstudio), unweit vom Neuen Friedhof St. Jacobi baut die Stadt- und Regionalplanerin Viviana Dorfman einen Tisch auf. Sie ist Koordinatorin des Studios und organisiert das offene Gemeinschaftessen **KÜFA (Küche für alle) – So schmeckt Hermannstraße**. Heute Abend schmeckt sie nach Mujadara, einem arabischen Gericht mit Linsen und Reis. Tarek Nasr, ein Anwohner, hat das Rezept aus seiner Heimat Libanon mitgebracht. Als das Essen auf dem improvisierten Tresen steht, kommen zahlreiche Menschen. Dorfman und ihre Mitstreiter reichen die Portionen herüber und unterhalten sich mit den Gästen. Der Zweck der Aktion erfüllt sich: ein gemeinsames Abendessen für Nachbarn, Obdachlose und Menschen in Not.

Vom urbanen Feld in die Küche

Das Studio Nagelneu ist im Zuge eines internationalen Projekts entstanden. Das **Edible Cities Network** (Essbare Städte Netzwerk) war ein von der Europäischen Kommission gefördertes Innovationsprojekt mit dem Ziel, urbane Flächen für die gemeinschaftliche Produktion von Lebensmitteln nutzbar zu machen. In Berlin wurde das Projekt, das von 2020 bis Anfang 2024 lief, vom „Prinzessinnengarten Kollektiv“ in Kooperation mit der Stadtentwicklungsverwaltung und anderen Partnern umgesetzt. Drei sogenannte Living Labs – Reallabore – entstanden. Einer der Koordinatoren der Reallabore war der studierte Filmemacher Robert Shaw, Mitbegründer des Prinzessinnengarten Kollektivs.



↑ Wer möchte, kann mithelfen bei der Gartenarbeit.

VERA MATTOCK



→ In den Hochbeeten des Gutsgartens Hellersdorf wachsen Tomaten.

VERA MATTOCK

sinnengarten Kollektivs. Er berichtet, dass das **Edible Cities Network** zunächst mit der gemeinsamen Ideenfindung begann. „Die Gesobau plante gerade die Außenbereiche des Guts Hellersdorf. Das Kollektiv beriet die kommunale Baugesellschaft bei der Auswahl möglicher essbarer Pflanzen und erstellte ausführliche Listen von Wildgehölzen über Obstbäume bis zu Kräutern, die auch kulinarisch verwertbar waren. Mittlerweile sind 40 Obstbäume sowie – im historischen Teil – Beete mit Kräutern und Heilpflanzen vorgesehen.“

Daraus ergab sich ein weiteres Arbeitsfeld: ein Produkt zu entwickeln, das in einem urbanen Gemeinschaftsgarten angebaut werden kann. Die Entscheidung fiel auf Kräutertee, der sowohl auf dem Neuen Friedhof St. Jacobi als auch im Gutsgarten Hellersdorf gepflanzt wurde. In letzterem gab es etwa sechs, auf dem Friedhof etwa 70 Quadratmeter Anbaufläche.

Der Teeanbau führte zur Produktion von Kräutertees wie Zitronenverbene (*Aloysia citrodora*, auch als Verveine bekannt), Minze oder Zitronenmelisse (*Melissa officinalis*). „Lebensmittel herzustellen, ist in Deutschland komplex“, sagt Shaw. Man müsse eine Fülle von Vorschriften beachten. „Im Rahmen des Projekts konnten wir darstellen, wie sich das wirtschaftlich machen lässt, wie viel Zeit und Anbaufläche man braucht, um eine spezifische Menge herzustellen.“ Der Tee, zum Beispiel Pfefferminztee, kann inzwischen im Gartencafé des Prinzessinnengarten Kollektivs auf dem Neuen Friedhof St. Jacobi in der Hermannstraße 99-105 in Neukölln bestellt werden.

Genuss und Erkenntnis

Im Rückblick betrachtet Shaw das Projekt als lehrreich, manches als kompliziert, aber es hat sich gelohnt. An mancher Stelle hätte Berlin mutiger sein können, wie bei der Formulierung der Ziele, „essbare Stadt“ zu werden. Das Kollektiv hat im Nachgang eine Broschüre herausgegeben: Darin wird erklärt, wie es gelingen kann, die Lebensmittelproduktion in die Stadt und die Region zu verlagern. „Dabei muss man nicht nur über Gemüsebeete nachdenken“, sagt Shaw. Auch obsttragende Gehölze – vom Obstbaum bis zum Stachelbeerstrauch – seien denkbar.

„Bisher bringen Gärten in Berlin laut dem Institut für ökologische Wirtschaftsforschung jährlich 7600 Tonnen Gemüse, Kartoffeln und Kräuter hervor, auf einer Anbaufläche halb so groß wie das Tempelhofer Feld“, heißt es in der Broschüre. Das sei nur ein kleiner Teil des Berliner Konsums. Laut Berechnungen des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung von 2023 könne ein Großteil des Gemüsebedarfs von Berlin auf bislang ungenutzten Flächen angebaut werden. Bis zu 80 Prozent der gesamten Nachfrage könnten so gedeckt werden.

Neben dem praktischen Nutzen des Anbaus sehen die Kollektiv-Mitarbeiter eine weitere Bedeutung von Nutzgärten in der Stadt. „In den Gärten können Menschen mit allen Sinnen erfahren, wie eine essbare Pflanze wächst und gedeiht“, sagt die Ethnologin und Naturpädagogin Vera Mattock, die Koordinatorin des Gutsgartens und Projektleiterin für den Gutsgarten Hellersdorf ist.

Wenn Kinder in den Garten kämen, stellten sie häufig das erste Mal die Verbindung zwischen Tomaten, Auberginen und Kürbis auf dem Feld und ihrem Essen her. Im Gutsgarten gibt es zwischen März und Oktober wöchentlich mehrere Gartenarbeitstage, wo Interessenten ohne Mitgliedschaft, Gebühren und Anmeldung mitmachen können. In welchem Teil des Gutsgartens und zu welchen Uhrzeiten gearbeitet wird, ist auf der Webseite prinzessinnengarten-kollektiv.net nachzulesen. ●



BERLINER EIS-MANUFAKTUR SEIT 1927

Florida Eis green

DAS KLIMAFREUNDLICHSTE EIS DEUTSCHLANDS

- ✓ handwerklich hergestellt
- ✓ mit besten Zutaten
- ✓ ohne Luftaufschlag
- ✓ CO₂ neutral hergestellt
- ✓ aus der Hauptstadt

IM NACHHALTIGEN BAMBUS-BECHER

- ✓ vollständig biologisch abbaubar
- ✓ schnell nachwachsender Rohstoff
- ✓ speichert CO₂ und produziert 35% mehr Sauerstoff als Bäume
- ✓ schwächt den Klimawandel ab

Florida-Eis Manufaktur GmbH · Am Zeppelinpark 53 · 13591 Berlin · www.floridaeis.de