



DER KLAPPERGARTEN IN ST. GEORGEN

## Lebendige Landwirtschaft

KATJA RICHTER, FREIBURG

Am Stadtrand von Freiburg bauen Johanna Pingel und Tom Wallenborn (Bild oben) Gemüse für alle an. Im Klappergarten lernen Menschen ihre Lebensmittel und deren Entstehung persönlich kennen.



**O**ben auf dem Mast der Hochspannungsleitung steht ein Storch in seinem Nest und biegt seinen dünnen Hals elegant nach hinten. Mit seinem Begrüßungsklappern empfängt er die Besucher des Ackers südlich von Freiburg. Schmale Beete reihen sich um einen kleinen Platz mit Arbeitsflächen. Ein riesiger Kompostberg wartet darauf verteilt zu werden.

„Als wir unser Feld zum ersten Mal besucht haben, hat uns der Storch am Parkplatz empfangen und ein Stück des Wegs begleitet“, erinnert sich Johanna Pingel an den Tag im Frühling 2022. „Und wir klappern ja auch viel mit unseren Werkzeugen“, ergänzt Tom Wallenborn. Der Name „Klappergarten“ für die kleine Landwirtschaft im Freiburger Stadtteil St. Georgen versteht sich so natürlich von selbst.

Seit einem Jahr bauen die beiden auf der 2500 m<sup>2</sup> großen Fläche Gemüse in Bio-Qualität an. Abnehmer und Konsumentinnen sind zahlende Abonnenten aus der näheren Umgebung. Solidarische Landwirtschaft (SoLawi) heißt das Zauberwort, mit der eine kleinteilige Unternehmensform wieder mehr Vielfalt auf die Äcker und bessere Böden bringen will. Um wirtschaftlich sicher zu sein und nicht selbstausbeuterisch oder mit Billiglohnkräften arbeiten zu müssen, zahlen die Mitglieder ihren Beitrag regelmäßig – egal wie groß oder klein die Ernte ausfällt.

Zu zeigen „Es geht auch anders!“, ist für den spätberufenen Gärtner und die Gärtnerin die treibende Kraft hinter dem Projekt. Angebaut wird ganzheitlich und nach dem Prinzip der Markt-Gärtnerei ohne Zwischenhändler und mit viel Handarbeit (siehe Kasten S. 32 unten). Früher stand auf dem Feld hauptsächlich Getreide. „Glücklicherweise auch von einem Bio-bauern. Trotzdem mussten wir das Bodenleben mit viel Humus erst mal aufpeppen.“ erzählt der ehemalige Landschaftsarchitekt Tom. Für



1

Johanna und Tom wollen zeigen, dass nachhaltiger Gemüseanbau möglich ist .....

2

Die Bildungsarbeit mit Kindern ist ein zweites Standbein .....

3

Der kleine Strickstorch als Maskottchen ist sehr stolz auf die erste Tomatenernte .....

FOTOS: PINGEL

die erste Ausrüstung investierten sie ihr Privatvermögen, den Lebensunterhalt übernehmen die jeweiligen LebenspartnerInnen.

## DAS ERSTE JAHR

Das Konzept der Markt-Gärtnerei sieht permanente Beete vor, immer 80 cm breit, passend zur Breite der Gerätschaften. Die Wege dazwischen sind mit 35 cm knapp breiter als ein DINA 4-Blatt. Der Vorteil: weniger offener Boden mit weniger Verdunstung, hoher Ertrag auf kleiner Fläche und eine effiziente Bearbeitung in Handarbeit. „Wir haben uns genau überlegt, wie der Garten gestaltet sein soll, damit hier ein Ort mit hohem ästhetischem Anspruch entsteht,“ beschreibt Johanna das für einen landwirtschaftlichen Nutzgarten eher ungewöhnlichen Vorgehen.

Der Boden wird mit viel Kompost aus einer nahen Obstgärtnerei aufgepäpelt. Nicht nur der Ton-Humus-Komplex ist wichtig für gute Ernteerträge. „In einer Handvoll gesunder Erde sind so viele Organismen wie Bewohner auf der Erde,“ erklärt die gärtnerische Autodidaktin. Um das Bodenleben so wenig wie möglich zu stören, wird die obere Krume nur vorsichtig mit einer broadfork (Doppelgrabgabel) gelockert.

Die Bepflanzung erfolgt möglichst kontinuierlich und mit wechselnder Fruchtfolge. Erbsen und Möhren werden als erstes ausgesät, Setzlinge für Fenchel, Blumenkohl und Kohlrabi kommen aus der Demeter-Gärtnerei Piluweri. Zwiebeln wurden im ersten Jahr noch gesteckt. „In Bioqualität gibt es da leider nur 3 Sorten,“ bemängelt Tom. Im nächsten Jahr wollen sie mit Zwiebeln aus Saatgut die Bandbreite erhöhen.

Eine hohe Vielfalt an Gemüsearten und Biodiversität wird im Klappergarten groß geschrieben: „Unser Ziel ist es, Menschen für

## »Wir laufen mit unseren Ideen offene Türen ein.«

JOHANNA PINGEL

ihre Lebensmittel zu sensibilisieren. Zeigen, was alles möglich ist und Anregung geben, wie man sich engagieren kann.“ Dazu gehört, nicht nur auf die Rentabilität einer Gemüseart zu schauen.

### DER WEG GEHT WEITER

Für die Abonnenten der Gemüsekisten bedeutet der hehre Anspruch ein bisschen mehr Aufwand: Einmal in der Woche ist Abholtag, und der Weg ist die letzten Meter nur per Rad oder zu Fuß zurückzulegen. Der Inhalt der liebevoll arrangierten Erntekisten ist immer wieder eine Überraschung, essbare Blüten oder Beeren aus der Windschutzhecke gibt es als bunte Deko obendrauf. Die positiven Rückmeldung der ersten Mitglieder gibt dem aufwendigen Konzept recht. „Alle sind happy über die Qualität, den Ort und unsere Arbeit“, sind sich Tom und Johanna einig. Die Wertschätzung ist ein starker Motivator und hilft über Zweifel und Erschöpfung hinweg. Auch der Rückhalt aus den eigenen Familien ist Gold wert. „Das erste Jahr war hart,“ geben die ungeübten Landwirte zu. Das Anlegen der Beete, die ungewohnten Arbeitsabläufe, die Suche nach den besten Lösungen. „Wir hatten noch keinen Unterstand und haben unser Werkzeug jeden Tag hin und her gefahren.“ An Urlaub war nicht zu denken. Langfristig sollen Mitglieder und ande-



Johanna Pingel (Bild) und Tom Wallenborn (beide 40) lernten sich kennen, als die Designerin Johanna nach ihrem Masterstudium in Basel im selben Büro wie der Landschaftsarchitekt Tom anfang zu arbeiten.

Nach einer fast zeitgleichen Familienphase und vielen Gesprächen beschlossen sie, zusammen beruflich etwas ganz Neues zu wagen. Die Kenntnisse zum Gemüseanbau haben sie sich autodidaktisch über viele Bücher, Vernetzung mit anderen Markt-Gärtnereien und dem ein oder anderen Erklärvideo auf youtube angeeignet.

Tom lebt mit seiner Familie in Freiburg, Johanna mit Mann und Tochter am Kaiserstuhl. Info: Tel. 0151-21121834, marktgarten@natur-aggregat.com

KATJA RICHTER

re Helfer bei der Arbeit unterstützen, vorerst auf freiwilliger Basis.

„Wir laufen mit unserer Idee offene Türen ein,“ stellt Johanna fest. Das Amt für Schule und Bildung der Stadt übernimmt die Pacht für das Grundstück, das erste Treffen mit dem städtischen Theater verlief sehr erfolgreich. Der Klappergarten soll nicht nur gesundes Gemüse und authentische Naturerlebnisse liefern. Ein zweites Standbein ist die Bildungsarbeit mit Kindern und Schulen. Nur wer die Natur kennt und Zusammenhänge versteht, schützt später seine Umwelt.

Die Neubauern wollen bewusst viel experimentieren. Auch die Wasserversorgung bleibt dabei ein wichtiges Thema. Noch kommt alles aus dem Frischwasserhahn. Bewässerungsschläuche und Regenwassersammler sollen den Trinkwasserverbrauch in Zukunft senken. Für ihre Lieblingsidee erzieht Tom auf einer Wiese alte Apfelsorten zu ersten Spindelbäumen. Als Agroforstwirtschaft schaffen die Bäume später Schatten und liefern unbekannten Obstgeschmack in der Abo-Kiste.

Wie viele Familien der Klappergarten versorgen kann, muss sich noch zeigen. Das für dieses Jahr gesetzte Ziel von 45 Abos ist hoffentlich bis zum Erntebeginn im Mai geknackt. Um Ernteüberschüsse wie bei der unerwarteten Gurkenschwemme im letzten

Jahr leichter abgeben zu können, gibt es nun auch eine Lösung: Eine „Klapperkarte“ mit 50 € Guthaben, die zum spontanen Einkauf auf dem Feld berechtigt. Den typischen Storchsund gibt es gratis oben drauf.

### MARKET GARDENING

Market Garden oder Markt-gärtnereien existieren schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts und bezeichnen kompakte Gärten, die auf kleinster Fläche (von weniger als 0,1 ha bis 3 ha) ressourcenschonend Gemüse produzieren. Gearbeitet wird mit einfachen Techniken und Handgeräten. Die Beetabstände und auch die Pflanzabstände sind beim Market Gardening kleiner als beim konventionellen Gemüseanbau. Dadurch wird der Platz besser genutzt, kurze Wege führen zu effizienterem Arbeiten und Beikräuter haben weniger Chance, sich zu entwickeln. Der Boden wird nur sehr schonend bearbeitet. Biointensiver Gemüseanbau maximiert so den Ertrag, ohne dabei die Fruchtbarkeit des Bodens zu erschöpfen. Die Ernte wird ohne Zwischenhändler direkt an die KonsumentInnen verkauft.



FOTOS: PINGEL