



ESSBARE STADT WALDKIRCH

Gemüse mitten in der Stadt

KATJA RICHTER, FREIBURG

Uschi Hollunder hat zusammen mit ihrer Tochter 2013 die Idee „Essbare Stadt Waldkirch“ ins Leben gerufen. Inzwischen hat sich das Projekt zu einer festen Größe in der südbadischen Stadt entwickelt.

Wir verstehen uns als Brücke zwischen Profibauern und der Bevölkerung“, erklärt Uschi Hollunder. Sie ist die treibende Kraft der Initiative „Essbare Stadt Waldkirch“ in Südbaden. Den Anstoß lieferte ein Film über die Essbare Stadt Andernach, von dem die Klavierlehrerin ihrer Tochter kurz nach deren Abitur berichtete. „Das machen wir hier auch!“, war der spontane Entschluss der jungen Frau. Die beiden suchten sich einige Unterstützer und Mitstreiterinnen und stellten das Projekt 2013 auf einer Stadtratssitzung vor. In einem ersten Termin mit der Gemeinde bekamen sie auf unbürokratischem Weg ad hoc eine kleine Fläche von ca. 150 m² angeboten. Die Fläche an der Elz war von den Technischen Betrieben praktischerweise schon zur Ansaat einer Wildblumenwiese vorbereitet. Damit waren auch Versicherungsfragen plötzlich kein Hindernis mehr. „Das erste Grundstück lag natürlich etwas außerhalb der Stadt, so als Versuchsgelände“, erinnert sich Uschi Hollunder schmunzelnd.

Die Flächen werden von der Stadt Waldkirch ohne Vertrag als „Duldung“ zur Verfügung gestellt. Noch ist die Essbare Stadt Waldkirch rechtlich im Kneipp-Verein Waldkirch e.V. untergebracht. Das hat den Vorteil, dass alle rechtlichen und formalen Belange von einer größeren Instanz abgesichert sind.

URBAN GARDENING ALS ZÜNDENDE IDEE

Die Idee der Essbaren Städte geht aus der internationalen Bewegung des Urban Gardening hervor. 2008 suchten ein paar Engagierte in der englischen Stadt Todmorden nach einer Möglichkeit, alle Bewohner zusammenzubringen. Essen und Gärtnern identifizierten sie bei einem Gedankenaustausch als alters-, geschlechts- und einkommensunabhängig. So entstand in einem Café die Idee, städtische Flächen gemeinsam ackerbaulich zu bewirtschaften, Ernten inklusive. „Unglaublich ess-



- 1
Mónica Dormanns befasst sich mit Themen wie Bodengesundheit, Bokashi und Effektive Mikroorganismen
- 2
Das große Weidentor vor dem Mit-Mach-Garten am Ortseingang von Waldkirch
- 3
Ob groß, ob klein: jede helfende Hand ist willkommen

FOTOS: DORMANNS

bar“ ist seitdem der griffige Slogan. Die so simple wie wirkungsvolle Idee ging schnell um die Welt und hat in kürzester Zeit hunderte Nachahmer gefunden. 2009 waren Kassel und im Jahr darauf Andernach die ersten Gemeinden, die das Konzept in Deutschland einführten.

In Waldkirch entstand neben den Elzbeeten auch eine Naschobstthecke im Schwarzwald-Zoo. Die Kleinprojekte haben bereits Nachahmer gefunden. So wächst jetzt am Mehrgenerationenprojekt Rotes Haus eine weitere Beerenhecke und am Georg-Scholz-Haus, Heimat des örtlichen Kunstvereins, hat die Kastellbergschule einen Schulgarten angelegt.

2017 kam in zentralerer Lage der Mit-Mach-Garten dazu. Die direkte Nachbarschaft zum Baumkronenweg, einem touristischen Highlight der Region, verschafft der Initiative einiges an zusätzlicher Öffentlichkeit. Hier entsteht auf 1000 m² etwas inhaltlich Neues: die Vielfalt nachhaltigen, naturgerechten Handelns soll konkret erlebbar gemacht werden. Für viele Menschen noch abstrakte Begriffe wie Permakultur, Biodiversität, Humusaufbau, Kompost, Effektive Mikroorganismen, Pyrolyse und Terra Preta werden hier mit Inhalt gefüllt und praxisbezogen vermittelt. Aber auch der

Schutz und die Bedeutung von Bienen, Insekten und Singvögeln, alte und regionale Gemüsesorten sowie Kräuter- und Heilpflanzenkunde werden anschaulich präsentiert. Viele Menschen haben Interesse an praktischen Tipps und Anregungen zu diesen Themen.

Vorstellbar sind neben Gemüseeinheiten auch mehr Obstbäume inklusive Nussbäume im Stadtgebiet. Hier gibt es noch viel Skepsis im Hinblick auf eine Gefährdung durch Wespen im Fallobst. Aber ein Umdenken zugunsten der Biodiversität findet bereits statt: Am neuen Fahrradweg werden neben Linden auch Esskastanien gepflanzt.