

Lasst es euch schmecken!

Aus der Stadt wird ein Feld, und jeder darf ernten: In Andernach, Seattle oder Almere gedeiht neben Kohl und Salat auch das soziale Vertrauen.

Von Hanno Rauterberg

Die Menschen sehnen sich nach Wurzeln – und seien es die von Rettich und Roter Bete. Mitten in der Stadt, zwischen Altglascontainern und Gullydeckeln, beginnen sie mit dem Graben, Gießen, Unkrautzupfen, lassen das Handy ruhen und beackern die Wirklichkeit mit der Hacke. Hier ist der Mensch kein User irgendwelcher Pods und Pads, nicht Objekt ferner Interessen. Er buddelt selbst, erntet selbst, spürt dieses Selbst mit allen Sinnen, vor allem wenn ihn mal wieder die Brennesseln stechen.

Lange galt die Stadt als jener Ort, an dem die Bewohner glücklich waren, endlich keine Feldarbeit mehr verrichten zu müssen, nicht länger abhängig zu sein von den Unbilden des Wetters. Nun beginnt sich dieser Emanzipationsprozess neu auszurichten: Als freies Ich darf sich betrachten, wer Möhren aus der Erde gräbt. Und so ist Urban Gardening längst mehr als bloß eine Sommerlaune der Wohlstandsjugend. In den urbanen Hochbeeten gedeiht neben dem Gemüse auch ein kultureller Wandel.

Selbst dort, wo man es nicht unbedingt erwarten würde, in Kassel oder Minden, verschieben sich Sinn und Bestimmung des öffentlichen Raum. Und damit verändert sich nicht selten die Art, wie die Bürger sich selber sehen, als Einzelne und als Gemeinwesen. In Andernach zum Beispiel, 30.000 Einwohner, nördlich von Koblenz am Rhein gelegen: Dort begann die Verwandlung vor drei Jahren mit einem geradezu anarchistischen Beschluss. Es schien, als wollte Lutz Kosack, dem Status nach Sachbearbeiter, verantwortlich für das städtische Grün, mit einem mal der oberste Guerilla Gardener sein: Keine Eisbegonien mehr, keine Tagetes, gleich mehrere adrette Blumenrabatten ließ er umgraben. Ebenso die tristen Wiesen an der Stadtmauer, die ohnehin nur noch als Hundeklo dienten. Und pflanzte dort Tomaten und Zwiebeln, Zucchini und Kohl, auch Kartoffeln, dazu Beerensträucher, Feigen, Quitten, Knackmandeln. Und zusammen mit seinen Kollegen verlieh er Andernach einen neuen Titel: die essbare Stadt.

Nein, es war nicht die Idee irgendwelcher Imageberater. Nicht das Touristenamt oder eine Wirtschaftsförderagentur, sondern Kosack und einige Mitstreiter hatten beschlossen, ihre Stadt als einen Kulturraum der anderen Art zu erproben: als Ort des Blühens, Pflückens, Schmeckens. Nicht einmal einen Ratsbeschluss gab es dafür, sie wollten sich nicht durch ein langes Wenn und Aber abhalten lassen, sie schritten zur Tat. Als die ersten Pläne bekannt wurden, an einem 1. April, dachten viele Andernacher an einen schlechten Scherz.

Heute sind die meisten stolz auf die ebenso simple wie seltsame Initiative. Neugierige aus den Nachbargemeinden schauen vorbei, selbst aus der Schweiz und Holland kommen Besucher, um die Gurken und Weinranken zu besichtigen. Als in diesem Sommer ein Kongress tagte, um über urbanen Gemüseanbau zu diskutieren, zeigten sich gleich einige Dutzend Stadtverwaltungen hellauf begeistert. Vermutlich dürften es Eisbegonien vielerorts schon bald sehr schwer haben.

Neulich erst riefen die Freiburger an und wollten wissen, was man denn bei öffentlichen Gemüsebeeten beachten müsse und welche Art von Zaun die Andernacher empföhlen. Sie bekamen die lapidare Antwort: keine. Es gehört zum Risiko und Reiz der essbaren Stadt, dass sie sich nicht abschirmt wie ein Schreber- oder Gemeinschaftsgarten. Sie gehört allen und niemandem, ihre Bewohner sind ihre Besitzer, daran werden sie von den Rüben, Erbsen und Erdbeeren erinnert. Und es bleibt dem freien Spiel der vielen überlassen, was sie aus diesen ungewohnten Eigentumsverhältnissen machen.

Anfangs, erzählt Kosack, hätten manche an den Kartoffelpflanzen gezogen, einfach um zu sehen, ob sie schon reif sind. Auch ein Feigenbaum kam abhanden, weil wohl jemand dachte, nicht nur die Früchte, sondern die ganze Pflanze dürfe man mitnehmen. Die meisten Bürger hingegen strichen recht zögerlich an den Beeten vorbei, weil sie nicht wussten, was denn hier nun zu tun, was gestattet sei. Eine urbane Erfahrung, bei der das vertraute Terrain der Stadt mit einem Mal auf verführerische Weise fremd erschien. Es gab und gibt keine Regeln, jeder muss sich selbst ins Verhältnis setzen: zu anderen und zu dem, was dort vor den Augen aller heranwächst. Wie viel darf ich nehmen? Was soll ich teilen? Nolens volens erfährt sich der Bürger hier als Gemeinwesen, auf riechende, schmeckende Weise nimmt er Anteil an dem, was ihm und allen offensteht.

Ohne Kunstdünger und Pestizide, vor allem aber ohne Besitzansprüche

Mittlerweile haben sich die Andernacher eingespielt, man sieht sie beim Ernten des Blumenkohls, manchmal auch beim Jäten. Und es ist schon vorgekommen, dass eine ältere Dame mahndend auf eine Einwanderin einredet, sie solle doch die Weinblätter bitte nicht abrupfen, die Pflanze müsse doch wachsen, woraufhin diese der anderen die schönsten Rezepte empfahl, wie sich mit Weinblättern schmackhafte Speisen bereiten lassen.

Nur selten, erzählt Kosack, werden Pflanzen im Keim erstickt oder geplündert. Und das liege wohl auch an der Schönheit der Gemüsebeete. Schönheit sei wichtig, so wie bei Rosen oder Tulpen, deshalb habe das Team der Stadtgärtnerei die Pflanzen in weiten, geschwungenen Bögen eingesetzt und achte penibel darauf, die Beete von Müll und Unkraut frei zu halten. Es ist auch ein ästhetisches Feld, das hier bestellt wird (auch wenn es nicht mehr kostet als herkömmliche Rabatten). Nur wenn es gepflegt erscheint, gebietet es den Respekt, den es braucht, um den erwünschten sozialen, ökologischen, auch ökonomischen Nutzen hervorzubringen, den sich die Stadt erhofft.

Im Vergleich zu Andernach machen es sich viele andere Kommunen leicht. Auch dort wächst das Urban Gardening über sich hinaus, wird von Kommunen gefördert, von Unternehmen in professionelle Formen überführt. Urban Farming nennt sich das dann, in Deutschland sind gleich mehrere große Forschungsinstitute mit der Frage befasst, ob und wie sich die Städte für Gemüseanbau erschließen lassen. In New York gibt es bereits jede Menge kleiner und größerer Bauernhöfe, in luftiger Höhe, auf dem Dach von Supermärkten, Lagerhäusern, Bürotürmen. Hier ist es zugig, dafür ist man vor Wildschweinen, Schnecken, Käfern sicher. Und die Kunden, das ist das Beste daran, wohnen ein paar Stockwerke tiefer, sozusagen unter der Ackerkrume. Oder nicht weit entfernt, gleich hinter der nächsten Kreuzung.

In Deutschland gibt es allein auf Gebäuden ohne Wohnungen rund 300.000 Quadratmeter Dachfläche, die sich für den Anbau von Salat und Kräutern eignen würde, hat das Fraunhofer-Institut errechnet. So ließe sich die Abwärme der Bauten nutzen, und viele Tonnen CO₂ würden eingespart. In Tokio wird nun deshalb sogar Reis auf Hochhäusern geerntet, in Toronto planen sie einen gläsernen Tomatenturm mit 58 Stockwerken. Es ist der Wunsch vieler Städte nach Unabhängigkeit, der viele dieser urbanen Landwirtschaftsprojekte vorantreibt. Sie wollen sich selbst versorgen, wollen die Umwelt entlasten, wollen nicht länger nur Umschlagplatz sein, sondern ein Ort der Herkunft.

Es ist eine offensive Bewegung, die neue Möglichkeiten im urbanen Raum auslotet. Und ist zugleich eine Form von Rückzug: auf das Wesentliche, das Eigene, auf das, was vor der Haustür wächst und gedeiht. Damit verhalten sich die Städte wie die Städter, die den Märkten und vor allem der Nahrungsmittelindustrie zu entkommen hoffen. Sie ziehen ihr eigenes Gemüse, sie wecken es ein wie zu Großmutterns Zeiten. Nicht zufällig zeigt das Titelbild des neuen Ikea-Katalogs keine gemütliche Sofaecke, sondern einen Keller – und darin lauter Regale mit prall gefüllten Einmachgläsern.

Nichts liebt die Gegenwart so sehr wie die wilde Kreuzung von Dingen und Orten. Alles kann überall sein, alles will verwoben und neu vernetzt werden: Schluss mit den klaren Grenzen zwischen Arbeit und Freizeit, Ferne und Nähe und auch zwischen Stadt und Land. Der Mensch lebt sein digitales Leben und sehnt sich doch nach Bodennähe und eigenem Salat: Asphalt und Acker sollen keine Gegensätze mehr sein.

Auch deshalb ist die essbare Stadt ein so großer Erfolg. In Zürich wollen sie es jetzt (nach zähem Streit) auch bald so machen, in Seattle planen sie gar einen essbaren Wald. Es gibt Fruchthaine und Beerenoffensiven an etlichen Schulen, auch in Andernach hat das Gymnasium jetzt ein paar öffentliche Gemüsebeete angelegt. Und neulich erst meldeten sich einige Bürger bei Lutz Kosack, die gern noch weitere Flächen in der Stadt umgraben und bestellen würden. Grundsätzlich, sagte er, habe er nichts dagegen – solange sie ohne Kunstdünger und Pestizide, vor allem aber ohne Besitzansprüche auskämen. Wenn jetzt im Herbst jemand anderes das erntet, was sie mühsam gepflanzt und gegen die Schnecken verteidigt haben, dann dürften sie nicht beleidigt protestieren. Urbanes Gärtnern heißt in Andernach, das Öffentliche neu zu leben. Es bedeutet, die Stadt miteinander zu teilen, sie gemeinsam wertzuschätzen und im Zweifel auch zu vertilgen.

Ein Tomatenturm in Toronto mag visionärer erscheinen, eine Dachfarm in New York hat mehr urbanes Flair. Dafür wächst in Andernach, zwischen Minze und Kohlrabi, eine nicht minder aufregende Erfahrung: die, dass sich ein Gemeinwesen auch in Zeiten der Dauerüberwachung selbst vertrauen kann. Hier wird nicht kontrolliert, hier sind die Bürger keine potenziellen Täter, sondern potenziell Hungrige. Es ist eine Erfahrung der Ermächtigung: Wir gehören uns! Die Stadt ist mein und aller! In den Beeten wächst, wenn es gut geht, die exotische Pflanze namens Zusammenhalt.

<https://www.zeit.de/2013/36/urban-gardening-essbare-stadt/komplettansicht>