

DETROIT

Nach dem Niedergang der Automobilindustrie gehörte Leerstand in Detroit zum Stadtbild. Der Georgia Street Community Garden war hier eines der ersten Urban-Farming-Projekte, das die Idee der Selbstversorgung in Detroit zum Florieren brachte.

SÃO PAULO

In Brasiliens größter Stadt werden zunehmend Gemeinschafts- und Schulgärten sowie Gewächshäuser gebaut. Menschen aus einkommensschwachem Milieu wird der Zugang zu gesunder Ernährung ermöglicht, neue Arbeitsplätze sollen geschaffen und nachhaltige Anbaumethoden gefunden werden. Mit Erfolg: Die Ernährungssituation hat sich nachweislich verbessert.

BEIJING

Die chinesische 20-Millionen-Stadt hat mit Luft- und Wasserverschmutzung zu kämpfen. Zwar steht urbane Landwirtschaft hier noch in ihren Anfängen, aber auch in Beijing kann man immer mehr Gemüse- und Blumenbeete auf Dächern und in den Hutongs, den traditionellen engen Gassen Beijings, erblicken.



BERLIN IST EIN MIRABELLENBAUM

Obst für alle

Äpfel, Birnen, Brombeeren gibt es nicht nur im Supermarkt, sondern auch am Wegesrand. Einige Bezirke wollen jetzt sogar „essbar“ werden

Die Kinder in ihrer Straße würden sie bereits die „Apfelfrau“ nennen, erzählt Anja Fiedler von der Initiative Stadt macht satt. Jedes Jahr im Spätsommer zieht die Kulturmanagerin mit allen, die Lust haben, los, um Obst zu ernten. „Es sind ja Tonnen über Tonnen, die nicht genutzt werden.“ Sie sieht ihr Projekt Apfelschätze als eine Art Rettungseinsatz – und redet dabei nicht nur übers Umland, sondern auch über Berlin.

Denn in der Hauptstadt stehen eine Menge Obstbäume. Das zeigt auch die Webseite mundraub.org. Allein für Berlin verzeichnet die Online-Karte mehr als 1 000 Einträge: Äpfel, Birnen, Pflaumen, zudem Nüsse und Kräuter – selbst in den Innenbezirken. „Am Ostbahnhof zum Beispiel steht ein uralter Aprikosenbaum“, verrät Mundraub-Gründer Kai Gildhorn. Woher der komme? „Keine Ahnung.“ Allerdings fänden sich in Berlin

eben noch zahlreiche Relikte des preußischen Brauchs, entlang von Militärstraßen Obstbäume zur Beschattung und Versorgung zu pflanzen. Brachen und Bahnanlagen wiederum würden schnell von wilden Brombeeren und Sanddorn besiedelt. „Man könnte sagen, Berlin ist schon so etwas wie eine essbare Stadt.“

Das Konzept, auf das Gildhorn anspielt, stammt aus dem englischen Todmorden und ist hierzulande vor allem mit Andernach in Rheinland-Pfalz verbunden. Dort wachsen auf Betreiben der Verwaltung Tomaten, Bohnen und Zwiebeln an der Stadtmauer. Pflücken erlaubt, heißt das Motto.

Das soll nun auch in einigen Berliner Bezirken die Maßgabe werden. In Pankow und Lichtenberg laufen entsprechende Anträge der Grünen. In Friedrichshain-Kreuzberg ist die Prüfung bereits abgeschlossen. Im Juni teilte das dortige Bezirksamt

mit, künftig gebe man bei allen öffentlichen Neupflanzungen „essbaren Pflanzen“ den Vorzug. Wenn auch nicht ganz so variantenreich wie in Andernach: Eine Expertenkommission empfahl Arten wie Haselnuss, Quitte oder Johannisbeere, die robust gegen Autoabgase oder Hundeurin sind und kaum Wespen anlocken. „Zudem machen wir das nur dort, wo ohnehin Maßnahmen geplant sind“, sagt Birgit Beyer vom Fachbereich Grünflächen, etwa an der Oberbaumbrücke, wo nach der Neugestaltung des Grünen Tors jetzt Sanddornsträucher gedeihen. Und auf dem Spielplatz am Rodelberg im Görlitzer Park dürften nach dem Umbau bald Apfelbäume stehen. „Das haben sich die Nutzer so gewünscht.“ ♦

MUNDRAUB.ORG

WWW.APFELSCHAETZE.DE
Erntetermine im September

MITMACHEN

ACKERHELDEN

Als Ackerheld ist man einen Sommer lang „Besitzer“ von einem biozertifizierten Gemüseacker. Dieser wird im Frühjahr von Experten professionell vorbereitet und mit verschiedenen Gemüsesorten bepflanzt. Anschließend kann man knackfrisches Biogemüse ernten und neu säen.

www.ackerhelden.de/ackerbestellen/berlin

BERLINER BEERENGARTEN

An sechs Standorten rund um Berlin kann man frische und erntereife Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren selber pflücken und verzehren.

Tiergartenstraße, Ecke An den Eichen, 16515 Oranienburg, Tel. 03301-57 51 00, Mo–So 8–19 Uhr, Filialen: B1/B5 Ecke Neuer Hönower Weg, 15366 Dahlwitz-Hoppegarten; Straße 265, 14089 Gatow; Bergfelder Chaussee, 16567 Schönfließ, www.berlinerbeerengarten.de

GEMEINSCHAFTSGARTEN PRACHTTOMATE

Im Schatten der großen Karl-Marx-Straße gedeihen im Gemeinschaftsgarten allerlei Gemüsesorten, Kräuter, Beeren und Blumen – alles in Bio. Das Motto lautet hier: „Gemeinsam pflanzen, ernten, experimentieren!“

Bornsdorfer Straße 9, Neukölln, Di–Fr 16–19 Uhr, www.prachttomate.de

HIMMELBEET

Gegenüber dem Leopoldplatz, unweit der umtosten Kreuzung Müllerstraße/Schulstraße ist die Adresse dieses Urban-Gardening-Projektes Programm: Ruheplatz-

straße. Zum Saisonbeginn kann man hier Hochbeete pachten, aber auch an Gemeinschaftsbeeten werkeln und lernen, wie Tomaten, Salate oder Zucchini gut gedeihen.

Ruheplatzstraße 12, Wedding, Tel. 0162-298 72 05, www.himmelbeet.com

KIEZGARTEN FISCHERSTRASSE

Dieses Mitmachprojekt für urbane Gärtner soll auch ein freier Ort sozialer Interaktion sein. Hier darf jeder mit anbauen.

Fischerstraße 9, Lichtenberg, Tel. 0176-93 71 13 07, www.kiezgarten.de

Lesen & Ernten

Diese Ratgeber helfen beim heimischen Gemüseanbau

MEIN KÜCHENBALKON: OBST UND GEMÜSE FÜR CITY-GÄRTNER

Egal, ob an Mauern, Dachrinnen oder einem Hutständer: Es gibt in der Stadt und in Wohnungen überall Platz für den urbanen Bauern. Alex Mitchell zeigt, wie Städter nicht auf selbst gezogenes, frisches Gemüse und Obst verzichten müssen.

Von Alex Mitchell, Franckh Kosmos Verlag, 19,95 €

SELBST ANGEBAUT

Das liebevoll illustrierte Anfängerbuch zeigt, wie man ohne Garten Gemüse anbauen kann. Flint erklärt, wie man mithilfe der Obstkistenmethode auf kleinstem Raum sein eigenes Gemüse aussät, wachsen lässt, erntet und sogar kocht – Rezepte finden sich auch im Buch.

Von Marian Flint, Edel Books Verlag, 14,95 €

MAUERGARTEN E.V.

Wie man gemeinsam, mit Spaß, Leidenschaft und mit Rücksicht auf die Natur verschiedene Pflanzen und Kräuter anbaut, lernt man im Kreise dieser kleinen Gruppe von urbanen Gärtnern. Zudem wird hier der verantwortungsbewusste Umgang mit Ressourcen gelehrt.

Ramlerstraße 20, Wedding, www.mauergarten.net

MEINE ERNTE

In den bereits professionell bepflanzten Gärten reichen drei Stunden Jäten wöchentlich, um eine erfolgreiche Bio-Ernte einzufahren. Gartengeräte, Wasser und fachmännische Beratung gehören zum Service-Angebot. Mit der Gemüsegarten-Box lässt sich der Anbau auch auf den heimischen Balkon verlagern.

Gärten und Infos siehe: www.meine-ernte.de

FÜR KIND & KEGEL

AKIB-LANDESVERBAND

Landleben für Großstadtkinder – das ermöglichen die im

AKiB-Landesverband organisierten Kinderbauernhöfe. Hier kann der Nachwuchs nicht nur erleben, wie man bäuerliche Haustiere, etwa Schafe, Ziegen, Hühner oder Kaninchen hält, sondern findet auch ein Fleckchen, um Möhren oder Salat anzupflanzen. Alle Infos über die Berliner Kinderbauernhöfe und Abenteuerspielplätze, ihre Adressen, Lage und Angebote finden sich auf der Homepage.

Viktoriastraße 12-18, auf dem Kinderbauernhof in der ufaFabrik, Tempelhof, Tel. 75 76 47 97, Mo–Fr 10–17 Uhr, www.akib.de

FREILICHTMUSEUM DOMÄNE DAHLEM

Einst ein Rittergut – heute der wohl bekannteste Ort urbaner Landwirtschaft Berlins. Hier lernt man, welchen Weg Naturprodukte vom Anbau über die Ernte bis zur Verarbeitung gehen. Dazu Ausstellungen rund um das Thema Berliner Landwirtschaft, Veranstaltungen, Lesungen und Marktfeste. Mit hauseigenem Hofladen.

Königin-Luise-Straße 49, Zehlendorf, Tel. 666 30 00, Freigelände durchgehend geöffnet, Museum Mi–Mo 10–18 Uhr, Hofladen Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 8–13 Uhr, Führungen Mo–Fr nach Vereinbarung (Tel. 66 63 00 50), www.domaene-dahlem.de

ERLEBNISBAU-ERNHÖFE

BAUER KARLS

Bauer Karls lockt nicht nur mit selbst zu pflückenden Erdbeeren, Obst und Gemüse sowie weiterverarbeiteten Lebensmitteln aus eigenen Manufakturen. Seine Höfe sind auch gleichzeitig Freizeitparks mit Bienenmuseum, Ponyreiten, Traktorfahren, Maislabyrinth und, und, und.

Zur Döberitzer Heide 1, 14641 Wustermark, Tel. 033234-24 30 30, www.karls.de

SPARGELHOF KLAISTOW

Ländliches Ausflugsziel mit Heidelbeeren zum Selberpflücken, rustikalem Scheunenrestaurant mit – je nach Saison – Spargel vom Hof, mit Marktständen mit Obst und Gemüse aus eigenem Anbau und Naturwildgehege. Obst- und Gemüseverkauf im Hofladen.

Glindower Straße 28, 14547 Beelitz, OT Klaistow, Tel. 033206-

610 70, Weihnachtsgans-Abholung nach Vereinbarung; 1.4.–23.12. tgl. 8–18 Uhr, Spargelzeit (1.4.–24.6.) tgl. 8–22 Uhr, Kürbiszeit (September+Oktober) Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa+So 8–19 Uhr, www.buschmann-winkelmann.de

REGIONAL-LÄDEN

BIOPILZE BERLIN

In den Räumen von Biopilze e.V. Berlin gibt es frische Pilze: Auf 100 Quadratmetern Produktionsfläche werden sie angebaut (vertikal!), gedeihen und warten nur noch darauf, vom Verbraucher abgeholt zu werden.

Wichertstraße 55, Prenzlauer Berg (Bitte vorher unter Tel. 0177-296 38 46 anrufen), www.biopilze-berlin.de

BRANDENBURG-SPEZIALITÄTEN FRANK FREIBERG

Marmeladen, Liköre, Obstbrände, Honig und Biere sowie Käse- und

DOMÄNE DAHLEM



HIMMELBEET

**REGIO-H.O.F.LADEN
ZEHLENDORF**

Milch, Fisch und Fleisch,
Weine: Das Sortiment an regional
erzeugten Produkten ist hier sehr
umfangreich und von höchster
Qualität. Wer wissen will, wo das

Marheinekeplatz 15, Kreuzberg,
Tel. 61 28 61 46, Mo–Fr 8–20 Uhr,
Sa 8–18 Uhr, www.meine-markthalle.de

MARKTHALLE NEUN

Die Markthalle Neun ist ein
beliebter Standort für regionale und
saisonale betonte Produkte.

Eisenbahnstraße 42/43,
Kreuzberg, Tel. 577 09 46 61,
Fr+Sa 10–18 Uhr,
www.markthalleneun.de

**ÖKOMARKT AM
ARKONAPLATZ**

Hier gibt es ausschließlich frische
Lebensmittel, keinen Non-Food-
Bereich. Viele Produkte sind öko-
logisch erzeugt und kommen aus
der Region. Daneben: Spezialitäten
aus dem Mittelmeerraum.

auf dem Arkonaplatz, Mitte,
Fr 12–19 Uhr

**ÖKOMARKT AM
HANSAPLATZ**

Aus rein biologischem Anbau
und mit EU-Zertifikaten versehen,
locken hier zahlreiche Natur-
erzeugnisse zum Zugreifen. Obst,

Gemüse, Jungpflanzen, Getreide,
Molkereiprodukte. Dazu Fleisch,
Eier und diverse Weinsorten.

Altonaer Straße/Klopstockstraße,
Tiergarten, Fr 12–18.30 Uhr,
www.ökomarkt-in-hansaviertel.de

**ÖKOMARKT AM KOLL-
WITZPLATZ**

Sehr breites, auch wechselndes
Angebot. Gemüse und Fleisch
kommen weitestgehend aus der
Region, Brot und andere Erzeug-
nisse sind zertifiziert, viele vegane
Produkte.

Kollwitzplatz, Prenzlauer Berg, Tel. 44 33
91 48, Januar bis März Do 12–18 Uhr,
April bis Dezember Do 12–19 Uhr,
www.grueneliga.de

**ÖKOMARKT AM
NORDBAHNHOF**

Dieser Biomarkt erfreut seine
Besucher mit regionalen und sai-
sonalen Produkten aus kontrolliert
ökologischem Anbau. Auch Fisch
aus Wildfang, saisonale Kräuter
oder Fingerfood stehen auf dem
Plan.

Invalidenstraße, Elisabeth-
Schwarzhaupt-Platz, Mitte



ÖKOMARKT CHAMISSOPLATZ



alles herkommt, kann die Über-
sichtskarte der Webseite checken.

Breisgauer Straße 1 a, Zehlendorf,
Tel. 64 49 42 44, www.q-regio.de/index.php/berlin-zehlendorf.html

REGIONAL-LADEN

Hier werden die besten regionalen
Erzeugnisse des Biosphären-
reservats Schorfheide-Chorin
angeboten. Ob Milch, Fleisch oder
Käse – sämtliche Produkte stam-
men hier vom Direkterzeuger.

Greifenhagener Straße 23, Prenzlauer
Berg, Tel. 44 03 58 11, www.belocal.de/berlin/einkaufen/regional-laden/4897

SPEISEGUT

Wer sich Bei SpeiseGut als Teilneh-
mer der bäuerlichen Wirtschafts-
gemeinschaft zur regelmäßigen
Abnahme frischer Produkte
diverser regionaler Erzeuger ver-
pflichtet, erhält Produkte, die ohne
lange Lagerung direkt vom Acker
kommen. Allerdings: An drei Tagen
im Jahr wird Mitarbeit wie Jäten
usw. erwartet.

www.speisegut.com

MÄRKTE**MARHEINEKE
MARKTHALLE**

Die sanierte Marheineke Markthal-
le bietet viele frische, zum Großteil
biologische Regionalprodukte an.

Tipps & Tricks**Auf diesen Seiten lernt man von
gewieften Großstadtbauern****STADT MACHT SATT**

Selber anbauen, selber ernten und selber ko-
chen – das sind keine Survival-Skills, sondern
ganz normale Prozesse, die jeder im Alltag
meistern kann. Was man dafür braucht, erfährt
man auf dieser Webseite.

www.stadtmachtsatt.de

ZFARM

Das Forschungsprojekt ZFarm hat einen Praxis-
leitfaden für Dachgärten und Gewächshäuser
erstellt, der Fragen zu Planung, Finanzierung
oder Anbauverfahren behandelt.

www.zfarm.de

STADTACKER

Von kleinen Nachbarschaftsgärten bis zu
sozialen und interkulturellen Großprojekten – der
naturinteressierte Großstädter wird hier mit allen
Informationen zur urbanen Landwirtschaft ver-
sorgt. Antworten gibt es u. a. auf Fragen wie: Wo
befindet sich in meinem Kiez der nächste Acker
oder Gemeinschaftsgarten? Oder: Wie kann ich
selber Flächen entdecken und entwickeln?

www.stadtacker.net

**ÖKOMARKT
CHAMISSOPLATZ**

Einer der größten und ältesten
Ökomärkte Berlins. Der Großteil
der Produkte stammt von Direkt-
anbietern mit Zertifizierung durch
Bio-Anbauverbände wie z.B.
Bioland, Biopark oder Demeter.

Chamissoplatz, Kreuzberg, Tel.
843 00 43, Sa 9–15 Uhr,
www.oekomarkt-chamissoplatz.de

**ÖKOMARKT HOHEN-
STAUFENPLATZ**

Heimeliger, kleiner Kiezmarkt mit
vielen Ökoprodukten, zum Teil
auch aus der Region.

Hohenstaufenplatz, Kreuzberg,
Di 12–18 Uhr, im Sommer bis 18.30 Uhr,
Sa 9–15 Uhr

**ÖKOMARKT
KASTANIENHOF**

Ein sehr dörflich wirkender Markt.
Obst und Gemüse kommen oft aus
der Region, vieles ist bio.

Clayallee 347, Zehlendorf, Tel. 394 40
73, 0163-641 81 92, Sa 8.30–14 Uhr

**ÖKOMARKT LAUSITZER
PLATZ**

Der überschaubare Ökomarkt
hinter der Evangelischen Emmaus-
kirche bietet fast ausschließlich
regionale Bioprodukte an. Der
„Frituur Freshmade“-Stand bietet
selbst gemachte vegane Pommes.

Lausitzer Platz, Ecke Eisenbahn-
straße, Kreuzberg, Fr 12–18 Uhr,
im Sommer bis 18.30 Uhr

**ÖKOMARKT
SOORSTRASSE**

Zu haben sind hier feines Obst,
Gemüse und diverse Fleischsorten
aus biologischem und regionalem
Anbau beziehungsweise biologi-
scher und regionaler Zucht.

Soorstraße, Charlottenburg, Tel.
34 30 63 68, Mo, Do 8–13 Uhr

**ÖKOMARKT
THUSNELDAALLEE**

Bio-Obst und -Gemüse, Brot,
Fleisch und Fisch, außerdem
Kosmetikstände mit Kräutersalben
und Aloe-vera-Produkten locken
zum Kauf.

ThusneldaAllee 1, Wedding,
Tel. 24 35 85 10, Mi 12–18 Uhr,
www.burdack-maerkte.de,
www.ökomärkte-berlin.de

**SCHILLERMARKT –
BIO IM KIEZ**

Etwa die Hälfte der Händler hier
führt Bioprodukte, teils aus regio-
naler Erzeugung. Interessant: ein
Kartoffelhändler mit 20 verschie-
denen Sorten.

Herrfurthplatz, Neukölln,
Sa 10–16 Uhr

**WOCHENMARKT BOX-
HAGENER PLATZ**

An über 100 Ständen gibt es neben
Exoten wie Aronia-Beeren und
Kochbananen viel regionales Obst
und Gemüse, aber auch diverse
Käse- und Fleischsorten sowie
erlesene Schnäpse.

Boxhagener Platz, Friedrichshain,
Tel. 0178-476 22 42,
Sa 9–15.30 (Wochenmarkt),
www.boxhagenerplatz.de

**WOCHENMARKT SÜD-
STERN**

Seit 2012 bieten hier Händler aus
der Region ihre Ökoprodukte an:
unter anderem frisches Obst und
Gemüse, Fischspezialitäten, Geflü-
gel und diverse Molkereierzeugnis-
se. Als zusätzlichen Service ist hier
ein Fahrrad-Kurier tätig, der den
Einkauf direkt zum Kunden nach
Hause bringt.

Südstern, Fontanepromenade,
Kreuzberg, Sa 10–16 Uhr