

Mit einem Beet an der Elz ging's los

Haus- und Kleingärten gibt es in Waldkirch schon lange, aber hinter der Idee des urbanen Gärtnerns verbirgt sich mehr als Säen, Pflegen und Ernten. Es geht um sinnvolle Ressourcennutzung und klimafreundliche Anbaumöglichkeiten.

Von Sylvia Sredniawa

WALDKIRCH Angeregt von einem Film über die „Essbare Stadt“ Andernach bildete sich eine ähnliche Initiative in Waldkirch, um zu zeigen, dass man auch hier Wiesen und Blumentröge für den Anbau von Obst- und Gemüsepflanzen nutzen kann. Das ist jetzt genau zehn Jahre her.

Nach ersten Gesprächen wurde die Gruppierung unter das Dach des gemeinnützigen Kneipp-Vereins aufgenommen und „der Gemeinderat stimmte zu, uns eine Fläche an der Elz zu überlassen“, erinnert sich Uschi Hollunder, die von Anfang an mit dabei ist. „Schon am nächsten Tag sind wir hin und haben mit dem Umgraben begonnen.“ Das anfängliche Konzept war simpel: Jeder kann helfen, jeder kann ernten.

Die Initiative sei damals eigentlich von ihrer Tochter Valerie gekommen, erzählt Uschi Hollunder. Aber als diese studienbedingt Waldkirch verließ, „habe ich das quasi geerbt“, lacht sie. „Zum Glück, denn das hat mein Leben enorm bereichert.“ An der Elz begannen die ersten Salate, Kohlsorten und Tomaten zu sprießen. Nach und nach steckte die Idee an: In den folgenden Jahren entstanden Naschhecken am Ritterweg, Hochbeete am Roten Haus (sogar rollstuhlunterfahrbar) und auf dem Gelände der Wabe. Schulen ließen sich inspirieren, das Thema des naturnahen Gärtnerns zu vermit-

teln, und auch im Schwarzwaldzoo wurden Sträucher mit Naschobst gepflanzt.

Das inzwischen viel größere Projekt als die Elzbeete ist jedoch der Mitmachgarten am Rande des Stadtraingeländes. Und hier geht es nicht primär um landwirtschaftlichen Ertrag. Hier geht es vor allem um das Vermitteln von Wissen: Freitags trifft sich etwa ein Dutzend Aktive zum Gärtnern und zum Austausch. Anbaumethoden werden ausprobiert, altes Wissen wird auf neue Weise aufgegriffen; man schaut, wie man verantwortungsvoll mit den Ressourcen Wasser und Boden umgehen kann. Die Gruppe beschäftigt sich, wie Uschi Hollunder und Monica Dormanns erzählen, mit den Zusammenhängen in gesunden Ökosystemen und Klimafolgen von Anbaumethoden. Es geht sowohl um Bewusstseinsbildung für gesunde Ernährung als auch um einen gesunden Planeten.

Nicht als Selbstzweck, um möglichst viel Ertrag zu ernten, sondern als Inspiration: Der Mitmachgarten hat sich zum Lernort entwickelt. In den Beeten stecken Schilder, welche Pflanzen dort wachsen; es wird erklärt, was ein Hügelbeet ist, wie gemulcht wird, wie man ein Insektenhotel bauen kann oder wie man Wasser in Tontöpfen für eine sparsame Bewässerung in die Erde bringen kann. Mit den Methoden der Permakultur sollen die unterschiedlichen Gartenbestandteile sich gegenseitig stabilisieren. Angebaut werden samenfeste Sorten; auf Gifte und Kunstdünger werde verzichtet.

Es gibt Schautafeln und Info-Zettel, beispielsweise über die Verwertung von Gemüseabfällen oder über Pflanzengruppen, die wie Mais, Bohnen und Kürbis gerne zusammen gedeihen. In der Abteilung Heilpflanzen lässt es sich über deren Anwendungsmöglichkeiten staunen. Und manch „Unkraut“ stellt sich als leckere Vitaminbombe heraus. Zahlreiche öffentliche Veranstaltungsangebote, ein



Anschauen, lernen, mitmachen oder nachmachen: Der Mitmachgarten der Essbaren Stadt Waldkirch am Stadtrain ist ein inspirierender Ort.

Geo-Caching-Pfad durch Waldkirch sowie Führungen auf Anfrage gehören mit zum Programm. Neulich war eine große Gruppe der Erzdiözese zu Gast, denn diese unterstützt katholische Kirchengemeinden bei Projekten zum naturnahen Gärtnern mit finanziellen Mitteln.

Die Idee der „Essbaren Stadt“ könne dennoch durchaus „noch ansteckender werden“, sagt Hollunder. Auch mehr Hel-

fende, die sich regelmäßig engagieren, wären wichtig. Gesucht wird zudem ein Terra-Preta-Kundiger, der sein Wissen gern an andere weitergeben möchte. Mit Nachwuchs von Jugendlichen und jungen Erwachsenen könnte der Sprung in die nächste Generation geschafft werden: Denn für diese werden die Themen des nachhaltigen Anbaus klimaangepasster Pflanzen noch viel wichtiger werden.



FOTO: BI-ESSBARE STADT WALDKIRCH

Auch naturnahes Gärtnern macht Arbeit.

Essbare Stadt im Herbst

Heilpflanzen- und Kräuterseminare im Mitmach-Garten

► Nicole Weber, Phytoexpertin und Aromatherapeutin, jeweils 14 bis 17 Uhr. 20. August: Gänsefingerkraut und Frauenmantel; 17. September: Baldrian und Narde; 15. Oktober: Alant und Engelwurz; 19. November: Karde; 8. Dezember: Fichte und Weihrauch. Anmeldung: n.wacholder@posteo.net, 07681/4745670

► Nicole Kaiser, Phytoexpertin, Botanikerin für Wild- und Heilkräuter, 30. September, 10 bis 13.30 Uhr: Wilde Kräuter-Pizza vom Backhäusle; 16. September, 15 bis 18 Uhr: Löwenzahn – Antiaging & Detoxmittel.

Anmeldung: info@arnica-wildkrauterseminare.de, 07666/8848999

Exkursion

16. September: Exkursion zur urbanen Garten-Gruppe in Muttersholtz/Frankreich. Kooperationsveranstaltung mit dem Klimaschutz-Arbeitskreis Waldkirch. Anmeldung bei Uschi Hollunder, info@essbare-stadt-waldkirch.de

Filmabend

13. Oktober: Filmabend in der „Kulturkathedrale“ (Fabrik Sonntag), Jubiläumsfilm „10 Jahre Essbare Stadt Waldkirch“ und Vandana Shiva „Ein Leben für die Erde“. Kooperationsveranstaltung mit der Klappe 11 und dem Yoga-Zentrum.