

URBAN FARMING

DIE NEUEN SELBSTVERSORGER

Nicht im Schrebergarten, sondern auf dem gepachteten Pflanzplatz sät und erntet eine neue Generation von Städtern ihr Gemüse.

Zu Besuch bei den Zürcher Urban-Farming-Pionieren im Dunkelhölzli.

VON ESTHER BANZ (TEXT) UND ANNE GABRIEL-JÜRGENS UND MARVIN ZILM/13 PHOTO (BILDER)

Aus der Ferne fallen zuerst die Sonnenhüte auf, beim Näherkommen dann die Gummistiefel: Zwei Männern stehen gebückt zwischen langen Beeten und jäten. Das Unkraut werfen sie in Kübel, dann bücken sie sich erneut, immer weiter. Eine ältere Spaziergängerin bleibt stehen, schaut lange zu. Die beiden Männer auf dem Feld am Rande von Zürich-Altstetten sind Ueli Ansoerge und Tinu Balmer. Der Agronom und der Grafiker haben letztes Jahr zusammen den Pflanzplatz Dunkelhölzli gegründet. Die Idee war, eine urbane Anbaugemeinschaft zu bilden, wie es sie in Basel und der Romandie schon länger gibt: Die Mitglieder holen gegen einen im Voraus bezahlten fixen Preis einmal wöchentlich eine Tasche mit erntefrischem Gemüse ab und erklären sich bereit, an mindestens zwei Tagen im Jahr auf dem Feld mitzuhelfen.

Als sie im Mai 2010 starteten, wussten Ansoerge und Balmer nicht, ob sie genügend Interessenten finden würden. Aber kaum verbreitete sich die Nachricht vom Gemüseacker am Stadtrand via E-Mail, meldeten sich Künstlerinnen, Studenten und Eltern, die eines der Abos haben wollten. Und das Gemüse gedieh prächtig. Nach der Winterpause beschlossen die beiden Initianten, den Pflanzplatz zu vergrössern. Grün Stadt Zürich, die ihnen das Land verpachtet, reagierte positiv und konnte zusätzlichen städtischen Boden in der Umgebung vermitteln. Seit diesem Frühjahr bewirtschaftet der Verein Stadtrandacker zwei weitere Pflanzplätze nach biologischen Kriterien, insgesamt knapp eine Hektare. Das ist genügend Fläche, um rund hundert Haushalte mit Gemüse zu versorgen. Innerhalb weniger Wochen war ein Grossteil der Abos vergeben, und das, obwohl man in der Migros und bei Coop zu vergleichbaren Preisen Biogemüse kaufen kann, ohne anstrengenden Körpereinsatz (ein Saisonabo für ein bis zwei Personen inkl. zwei Kilo Gemüse pro Woche kostet 540 Franken).

Der Acker im Dunkelhölzli ist das einzige derartige Projekt in der Stadt, aber nicht in der Region: Zur gleichen Zeit ist in Dietikon die Gemüsekooperative Orto Loco entstanden, und in der Region Winterthur gibt es – ebenfalls seit letztem Jahr – mit dem Holzlabor und der Gemüsegenossenschaft Stadtlandnetz gleich zwei Gemüseanbau-Initiativen nach dem Prinzip der Vertragslandwirtschaft: Die Konsumenten beziehen direkt beim Produzenten eine zuvor vereinbarte und bezahlte Menge. Ob und wie viel auf dem Feld mitgearbeitet wird, ist von Projekt

zu Projekt unterschiedlich geregelt. Was die Westschweiz schon lange kennt, scheint sich auch in der Region Zürich zu etablieren. Auch in anderen Metropolen Europas und in den USA steigen zunehmend Städter in die Gummistiefel, um auf Flächen am Stadtrand oder auf Dächern und in Hinterhöfen gemeinsam ökologisch Gemüse zu produzieren. Letztes Jahr auch mitten in Zürich: Da, wo die Kalkbreite-Genossenschaftsiedlung entsteht, pflanzen Leute aus dem Quartier in Kisten Blumen und auch Gemüse an. Ob man dem nun «Urban Agriculture», «Urban Farming» oder «Urban Gardening» sagt – das «gemeinsam» unterscheidet die neue Form des Anbaus vom Balkon-, Einfamilienhaus- und Schrebergarten.

GLÜCKLICHES GEMÜSE

Spielt es eine Rolle, ob man allein oder gemeinsam anbaut? «Ja», sagt Sonja Hagedorn, «ich wollte schon länger selber Gemüse pflanzen, aber mir fehlte schlicht das Wissen.» Die 41-jährige Mutter von zwei Buben wohnt in der Nähe des Pflanzplatzes Dunkelhölzli und wurde Mitglied. Anstatt zwei Tage insgesamt mitzuhelfen, brachte sie im Sommer 2010 einen guten Teil ihrer Freizeit auf dem Acker. «Die Idee, dass man den Städtern eine Wiese gibt, auf der sie selber Gemüse produzieren können, gefiel mir. Man bekommt einen direkten Bezug zum Essen. Ausserdem wollte ich etwas lernen», sagt sie, «und ein Schrebergarten ist nicht meine Sache – all die Vorschriften, die Häuschen da ... und die ganze alleinige Verantwortung, das hätte ich zeitlich nicht bewerkstelligen können.»

Sonja Hagedorn ist (noch) eine der wenigen Nachbarinnen, die an dem Projekt teilhaben – die meisten Pflanzplatz-Mitglieder kommen einmal die Woche aus den Kreisen 3, 4 und 5 angeradelt, um direkt dort, wo das Gemüse gewachsen ist, ihre Erntetaschen abzuholen. Andere lassen sie sich vom Velokurierdienst der Stiftung Züriwerk in die Foodcoop Tor 14 an der Bäckerstrasse liefern. Und seit neustem gibt es im Kreis 3 Dunkelhölzli-Gemüse über die Gasse. In einem E-Mail schreibt das Pflanzplatz-Team den Abonnenten dazu: «An der Kalkbreitestrasse im Kiosk beim Bundeshaus treibt der Pflanzplatz innerstädtische Blüten. Hier verkauft Yves Produktionsüberschüsse ab unseren Feldern als glückliches Gemüse. Schaut vorbei, es macht Freude, vielleicht trifft ihr den Gemüsekiostoffen an ... unplanmässige Öffnungszeiten.»

Einer von denen, die den wöchentlichen Gang zum Pflanzplatz nicht missen möchten, ist der Schriftsteller Peter Weber. Für ihn ist der Acker ein «Stadtrandphänomen». Diesen zwischen Mehrfamilienhäusern und landwirtschaftlich genutzten Flächen liegende Winkel kannte er von den Spaziergängen mit seinem Hund schon zuvor, Mitglied wurde er wegen Tinu Balmer, mit dem er befreundet ist. «Wo Tinu dabei ist, nehmen die Dinge Gestalt an, auf allen Ebenen. Vor einigen Jahren hat er zusammen mit dem Autor Christoph Meier und anderen das brachliegende Hotel Alpenhof im Appenzellerland auf Vordermann gebracht und in einen «Kulturfrachter» verwandelt.» Zurück in Zürich, gründeten die beiden die Foodcoop Tor 14.

Und schliesslich kam Ueli Ansoerge mit der Idee des Pflanzplatzes auf Tinu Balmer zu. Bei all diesen Projekten geht es um die Lust, gemeinsam etwas zu schaffen und zugleich den eigenen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. «Auch die Gestaltung spielt immer eine Rolle», sagt Peter Weber, «das geht selbst beim Pflanzplatz bis hin zu den Texten, der Website und den extra gefertigten Taschen, in denen das Gemüse transportiert wird.» Er stehe nicht zum ersten Mal in einem Garten, sagt Weber, aber «dieser Ort macht vieles noch einmal deutlicher. Die Vielfalt, Beet für Beet: Ich empfinde sie als inspirierend.»

«Schrebergarten? Das ist nicht meine Sache – all die Vorschriften.»

Weber vergleicht die Entwicklung des Pflanzplatzes mit der eines Buches: «Beides geht sehr langsam vonstatten, dauert über Jahre – das Schreiben hat im Gegensatz zur Arbeit auf diesem Acker aber etwas Zurückgezogenes, deshalb ist es umso schöner, in diese Zone zu kommen, wo die Leute miteinander etwas entstehen lassen. Bei Sonnenuntergang, am Feldrand sitzend, wird diskutiert, rekapituliert, weitergeplant und so