

# Die Wilden StädterInnen

Gegessen wird, was auf den Tisch kommt

Das eigene Gemüse anzubauen oder zumindest irgendwie am Pflanzen und Ernten beteiligt zu sein, das scheint ein großes Bedürfnis bei Stadtbewohnern zu sein. Jedenfalls war der kleine Gastraum des »Sauvage« in der Pflügerstraße zum Bersten voll, als Robert Vena am 12. Februar sein Konzept einer »solidarischen, wilden Gärt-

Obst anbaut. Der größte Teil der Arbeit wird in Handarbeit erledigt, außer einem Traktor gibt es keine Maschinen. Seine Produkte verkauft er derzeit auf verschiedenen Märkten in Berlin. »Solidarische Gärtnerei« heißt, dass sich Menschen zusammenfinden, die regelmäßig die Produkte abnehmen. Für diese Gruppe, die »Wil-

den StädterInnen« will er langfristig bis zu 15.000 Quadratmeter zur Verfügung stellen. Nach seiner Rechnung braucht ein Mensch für seine Versorgung mit Obst und Gemüse 150 Quadratmeter, das bezeichnet er als Ernteeinheit. 65 Euro kostet eine solche Einheit pro Monat, zahlbar immer bis zum 28. des Monats. Geliefert

wird an zentrale Stellen, beispielsweise das »Sauvage« oder das »Café Dritter Raum«. Dann wird es allerdings kompliziert, denn was macht der Kunde, der partout keine Möhren mag, dafür aber unbedingt eine größere Menge Kohlrabi braucht? Oder der, der spät kommt und für den nur noch ein Rest übrig bleibt? Da ist viel Kommunikation zwischen den Beteiligten nötig. Und im Winter kann es natürlich vorkommen, dass es nur Grünkohl und Kartoffeln gibt.

Damit die »Wilden StädterInnen« aber auch mitbekommen, wie die Arbeit auf dem Bauernhof funktioniert, werden von ihnen mindestens vier Arbeitseinsätze pro Jahr erwartet. So lernen Städter und hautnah soweit vorhanden, auch deren Kinder, ökologische Landwirtschaft kennen.



»WILDE StädterInnen«

nerei« vorstellte.

Vena bewirtschaftet in seiner »Wilden Gärtnerei« in Rüdersdorf einen 3,3 Hektar großen Acker, auf dem er in ökologischer Landwirtschaft heimisches Gemüse und

Foto: mr

gärtnerische Produkte anbaut. Er arbeitet mit einer Gruppe von 150 Städtern zusammen, die die Ernteeinheiten teilen. Die Kosten für eine Einheit betragen 65 Euro pro Monat. Die Produkte werden auf verschiedenen Märkten in Berlin verkauft. Das Konzept zielt darauf ab, die Produktion direkt an die Verbraucher zu bringen und dabei sozialen Kontakt zu fördern. Die StädterInnen sind dabei engagiert und unterstützen sich gegenseitig.

mr