



4 |

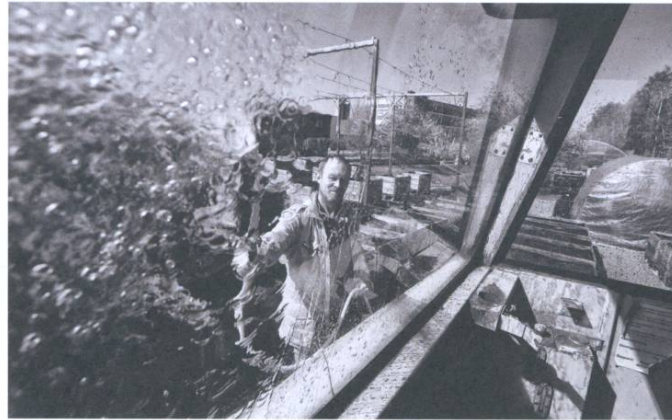
TEXT: ANKE VELTEN | FOTOS: CARO DIRSCHERL

MAL EBEN KURZ DIE WELT RETTEN

Geschichten von Waller Kreislaufregern und Klimaverbessern:

»Nachhaltigkeit« ist ein sperriges Wort. Aber es gibt kein anderes, das es besser ausdrückt: Leute, wollt ihr immer noch weitermachen, als ob es kein Morgen gäbe, während die Welt um uns herum kaputtgeht? Der Klimawandel ist längst keine vage Drohung mehr. Um mit der jungen schwedischen Aktivistin Greta Thunberg zu sprechen: Höchste Zeit für Panik. Aber auch Zeit, einmal mit dem Finger auf einige Menschen und Unternehmen zu weisen, die uns zeigen: Es ist möglich, verantwortungsvoll mit dem umzugehen, was wir noch haben. Das ist nicht nur gesund für die Stadt und für die Welt. **Es kann sogar glücklich machen.**

12 |



IN DER STADTWIRTSCHAFT



Zurzeit braucht man noch eine blühende Phantasie, um sich das vorzustellen: Auf dem ehemaligen Kellogg-Gelände wird Altes umfunktioniert und viel Neues entstehen. Das 15-Hektar-Areal soll in einen autofreien Ort zum Leben und Arbeiten mit ökologischer Energieversorgung verwandelt werden. Geplant sind dort ein Hotel, Büros, Restaurants, ein Biomarkt, eine Brauerei, zwei Schulen, der »Genusshafen« für kleinere Lebensmittelproduzenten, Reihenhäuser und Apartments. Ein 2.000-Quadratmeter-Filetstück an der Weser hat der Eigentümer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung (GiB) überlassen, die sich dort mit ihrer Gemüsewerft anpflanzen will. Genau zehn Minuten habe das Verhandlungsgespräch gedauert, erklärt GiB-Geschäftsführer Michael Scheer. Dann sagte er: »Könnt Ihr haben.«

In einem Jahr soll es dort so aussehen: Ein ausgemustertes Straßenbahnwaggon dient als Lokal

mit Innenplätzen. Getränke werden aus dem ehemaligen Torhäuschen ausgeschenkt. Doch dies wird kein Biergarten und vor allem keine Partyzone. Den musikalischen Hintergrund liefern Wind und Wasser. Denn die Hauptrolle spielen hier ganz andere: Nämlich die 400 Hopfenpflanzen, die an meterhohen Gerüsten in den Himmel wachsen. Und die Gemüsesorten, Beeren und Kräuter, die in 350 Pflanzkästen und einem Gewächshaus reifen, und zu ihrer Zeit für die konsequent saisonale und lokale Speisekarte verarbeitet werden. Die Gäste werden zwischen den Hochbeeten Platz nehmen, erklärt Michael Scheer. »Die Stadtmenschen haben immer weniger Kontakt zu Lebensmitteln. Sie sollen hier sehen, wie langsam und mühevoll der Anbau ist.

Wer das kapiert, wird nicht mehr so schnell Lebensmittel wegwerfen.«

Den Modebegriff »Urban Gardening« hört der stu-

dierte Biologe nicht gerne. Er nennt das Projekt lieber »Stadtwirtschaft«, denn hier wird ernsthaft und professionell Ackerbau getrieben. Die GiB hat damit jahrelange Erfahrung. Seit 2015 wird ein 3.000 Quadratmeter-Garten an der Basdähler Straße bestellt, der Hopfen für eine kleine Bremer Brauerei liefert sowie Obst und Gemüse – darunter viele seltene alte Sorten – unter anderem für das hauseigene Lokal »Café Brand«. 2016 kam eine ebenso große zweite Anbaufläche an der Stephanikirchenweide dazu. Das Besondere an der Gemüsewerft sind auch ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die GiB gibt Menschen mit psychischen Erkrankungen, seelischen und geistigen Behinderungen Arbeit, die sie stolz und selbstbewusst macht. Gerade die Stadtwirtschaft biete einen »super Humus« für die gesellschaftliche Inklusion, sagt Scheer: »Soziale Kontakte entwickeln sich hier ganz von selbst.«



Urbane Grünflächen werden in Zukunft immer lebenswichtiger, denn immer mehr Menschen zieht es in Städte, die immer dichter bebaut werden, sagt Scheer. Viel spannenden Lesestoff über die Gemüsewelt und andere außergewöhnliche Projekte liefert das Buch »Stadtwirte – Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten«, das von der Aktion Mensch gefördert wurde (kostenlos erhältlich über www.gib-bremen.info). Auf 280 Seiten hat Michael Scheer zwölf Interviews und acht Essays gesammelt. Ein schönes Buch, und das Schönste daran ist seine Botschaft: »Es zeigt, dass in dieser Welt nicht alles schief läuft«, sagt der Herausgeber. »Es gibt überall Orte und Menschen, die genau jetzt den Versuch unternehmen, einen bedeutsamen Unterschied zu machen.« ■

Über Nachhaltigkeit braucht man Erwin Jäckel nichts erzählen. Vor fast 30 Jahren – und lange bevor die Supermärkte und Discounter auf die Idee kamen – brachte er Walle auf den Bio-Geschmack. Sein »Blockhaus« an der Vegesacker Straße 53 ist wie sein Inhaber ein authentisches Waller Original.

DIE WELT IST ERSCHÖPFT

Am 3. Mai dieses Jahres hatte Deutschland rein rechnerisch sämtliche Ressourcen verbraucht, die einem Land dieser Größe zustehen. Dass das Leben trotzdem wie gehabt weitergeht, liegt daran, dass vor allem ärmere Länder weit weniger verbrauchen. Seit Jahren errechnet das Global Footprint Network den Erdschöpfungstag als Datum, an dem alle nachhaltig nutzbaren Ressourcen verbraucht sind. Wären alle Länder so verschwenderisch wie Deutschland, bräuhete man die Ressourcen von drei Erden.