



PANORAMA

Wissen kompakt
Das Mittelbayerische
Wissensforum geht in seine
vierte Runde.

SEITE 20



Essbare Stadt in Andernach

In Andernach heißt es nicht „Betreten verboten“, sondern „Pflücken erlaubt“. Gemüsesorten wie Möhren und Bohnen, Obstsorten, Beerensorten, Spaliergehölze, Küchenkräuter oder Schnittpflanzen werden in verschiedenen Grünanlagen gepflanzt. Jedes Jahr steht eine Nutzpflanze besonders im Fokus. So wurden 2010 an der Mauer im Schlossgarten 101 Tomatensorten gepflanzt, 2013 war dann das Jahr des Kohls. Insbesondere fördert das Projekt den Anbau von regionalen und seltenen Sorten, stärkt damit die Identifikation mit der Heimat und unterstützt die urbane Biodiversität. Um insbesondere die jungen Einwohner der Stadt in das Projekt zu integrieren, wurde ein „fahrbarer Schulgarten“ entwickelt, der an Schulen oder Kindergärten aufgestellt werden kann.

Foto: 90Grad Photography

Urbanes ESSEN für die Stadt

Findige Unternehmer setzen auf ultralokale Produktion von Gemüse, Fisch und Meerestieren.

Von Oxana Bytschenko

REGENSBURG. Fisch und Gemüse passen nicht nur auf dem Teller gut zusammen, sondern auch in einer urbanen Farm. Das beweist das Start-up Urban Farmers aus der Schweiz seit 2011: Die findigen Unternehmer züchten Fische und Gemüse auf einem Dach. Mitten in Zürich, Basel, Berlin und in den Niederlanden. Damit folgen die Urban Farmers einem aktuellen Trend. Einerseits sinkt der Fleischkonsum in Deutschland seit Jahren, andererseits legen immer mehr Menschen Wert auf Fisch und Produkte, die keine halbe Weltreise hinter sich haben. Aquaponic, das System der Urban Farmers, funktioniert so: Die Fische bekommen Futter und Sauerstoff. Ihre Ausscheidungen, die Ammoniak enthalten, werden von Bakterien zu Nitrat umgewandelt und dienen als Pflanzendünger. Das Gemüse filtert das Wasser über seine Wurzeln und es wandert zu den Fischen zurück. Dabei werden nicht nur Wasser, Fischmehl und Düngemittel eingespart, sondern auch keine Antibiotika verwendet. Außerdem nutzen die Urban Farmers leerstehende Gebäude für ihre Farmen, um Bürger mit frischen, lokalen Produkten zu versorgen.

Frisch und lokal geht es auch bei der Crusta Nova GmbH zu: Das Unternehmen in Langenpreising im Land-

kreis Erding züchtet seit 2015 Garnelen. Zurzeit herrscht Abfischpause für „Good Gamba“, wegen der großen Nachfrage bei Privatleuten und in der Spitzengastronomie. Schließlich müssen die Tierchen zwischen vier und sechs Monate wachsen, bis sie 20 bis 25 Zentimeter Länge erreicht haben. Das Unternehmen mit sieben Mitarbeitern habe in den vergangenen Monaten sehr gut verkauft, sagt Gründer und Geschäftsführer Fabian Riedel. Auf die Idee zur Garnelenzucht kam er, weil fast alle Garnelen, die in Deutschland verkauft werden, importiert und tiefgefroren sind. Zudem werden sie im Ausland oft unter fragwürdigen Bedingungen gezüchtet. Riedel, studierter Anwalt, und Lebensmitteltechniker Maximilian Assmann starteten die Zucht in ihrem Wohnzimmer. Heute produziert ihre Anlage, die das Mangrovenklima nachbildet, 30 bis 40 Tonnen Garnelen im Jahr. Auch sie verzichten auf Antibiotika und setzen auf einen schonenden Umgang mit Wasser und kurze Transportwege.

Ein anderes Beispiel für urbanes Farming findet man in Rheinland-Pfalz: Die kleine Stadt Andernach gilt als Vorreiter im Urban Gardening. Seit 2010 setzt die Stadt das Projekt „Essbare Stadt“ um und baut über 100 Gemüse- und Obstsorten auf mehreren Grünflächen an. In der Fußgängerzone stehen Pflanzkübel mit verschiedenen

Kräutern, die jeder Passant pflücken kann. An der Stadtmauer leben Hühner in einem roten Häuschen und legen fleißig Eier, auf einem kleinen Weinberg wachsen verschiedene Rebsorten. Das Gemüse und Obst kann abgeerntet oder auch in einem Verkaufsladen günstig eingekauft werden.

Dieses Projekt hat auch Katja Vogel, SPD-Stadträtin in Regensburg, überzeugt. Im Juli 2015 stellte sie im Unterausschuss den Antrag, in der Domstadt ein Projekt nach Andernacher Vorbild zu installieren. „Die Stadt könnte den Garten anlegen und die Bürger können ihn pflegen“, erklärt sie. Nach Angaben der Stadt würden Urban-Gardening-Flächen in Regensburg jedoch bisher nicht vermehrt

nachgefragt. „Dennoch bereitet sich das Gartenamt darauf vor, zukünftigen Nachfragen gerecht zu werden“, so die Pressestelle. Dazu seien im Park südlich der Carl-Maria-von-Weber-Straße Gebrauchsrasenflächen angelegt worden, die zu Urban-Gardening-Flächen umgewandelt werden könnten. „Wird der Stadt ein Konzept vorgelegt, aus dem eine längerfristige Nutzung und Pflege ablesbar ist, werden diese Flächen gern bereitgestellt.“ Derzeit gibt es in Regensburg bereits vier kleine grüne Flächen, die vom Verein Transition betrieben werden und jedem Bürger offenstehen: Sie finden sich in der Obermünsterstraße, in Stadthof, in der Gesandtenstraße und Am Roten Herzfleck.



Mangrovenklima in Oberbayern

Crusta Nova verfügt nach eigenen Angaben über die größte Aquakultur-Kreislaufanlage für Garnelen in Europa. In der Zuchtanlage in Langenpreising stehen acht Becken auf zwei Ebenen, die über vier getrennte Wasserkreisläufe versorgt werden. Mit dieser Größe ist eine Jahresproduktion von 30 bis 40 Tonnen möglich. Damit die Garnelen gut gedeihen, wird das Mangrovenklima nachgebildet: In der Zuchtanlage herrschen 29 Grad Wassertemperatur, 30 Grad Lufttemperatur und 70 Prozent Luftfeuchtigkeit. Foto: Crusta Nova