

Newsletter der Bürgerinitiative „Essbare Stadt Waldkirch“

Dezember 2015

Inhalt:

- Neue Selbstdefinition „Essbare Stadt Waldkirch“
- Naschhecke am Ritterweg
- Schulgarten Kastelbergschule
- Kooperationsprojekt „Wertvoll“ mit der WABE:
 - Rotes Haus
 - Schlettstadtallee
- Kräuterführung mit Nicole Weber
- Apfelbratfestle/Filmmacher Bodo Kaiser
- Interview GSG
- Masterarbeit „Essbare Städte“
- Wir im Buchprojekt „Einfach essbar – Eine bessere Welt ist pflanzbar“
- „Lokal. Zukunftsfähig. Lebensfroh“ Jenny Lays Vortrag in Jena
- Nicole Weber und Uschi Hollunder beim Permakulturseminar auf La Palma
- Biologische Techniken der Bodenverbesserung:
 - Aktion Wurmbox
 - Bokashi
- Blumenzwiebelpflanzaktion am Stadtrainsee
- Permakulturist Thomas Bühler
- Partnerschaft mit der Ofenbaufirma Cybulla
- Schwarzwaldzoo
- Innenstadtkörbe
- Flüchtlinge
- Gasrohr durchs Elzbeet
- Facebook
- Bienen
- Jahreschronik 2015

Oberflächlich betrachtet war es ein ruhiges Jahr. Doch verborgen vor den Augen der Öffentlichkeit reifte Spannendes. Im kommenden Jahr wird es für alle sichtbar werden ...

Um der sich ausdehnenden „Essbaren Stadt Waldkirch“ Rechnung zu tragen, haben wir uns eine **neue Selbstdefinition** gegeben:

Die „Essbare Stadt Waldkirch“ versteht sich als Netzwerk von mehr oder weniger unabhängigen, eigenverantwortlich handelnden Einzelinitiativen/-personen und Kooperationen. Unser Ziel ist es, die Stadt mit der Pflanzung von Gemüse, Kräutern, Obst und Blumen aufzuwerten, das soziale Miteinander und die Umweltbildung zu fördern und eine gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit zu etablieren.

Und hier einige der neuen Initiativen:

- **Am Fuße des Ritterweges** hat Bernhard Baumann begonnen, eine **Naschhecke** zu pflanzen und einen Mirabellenbaum gesetzt. Weitere Obstbäume und Beerensträucher sollen im Laufe der Zeit dazukommen. Eine wunderbare Privatinitiative im Sinne der Essbaren Stadt!
- Martina Balzer und ihre Schülergruppe müssen das Minigärtle am Georg Scholz-Haus aufgeben wegen des Sickneubaus am Gymnasium. Alternativ dazu wird sie gemeinsam mit der Lehrerin Frau Schneyinck den **Schulgarten der Kastelbergschule** im Sinne der Essbaren Stadt Waldkirch betreiben.

Die durch ihre engagierten Sozialprojekte bekannte und geschätzte **Waldkircher Beschäftigungsinitiative WABE** hat mit ihrem Projektantrag „Wertvoll“ den ausgeschriebenen Wettbewerb gewonnen. In diesem **Projekt „Wertvoll“** ist die BI „Essbare Stadt Waldkirch“ Kooperationspartner. In den kommenden 2 Jahren wird für 2-3 Tage pro Woche eine Gruppe von 10 Langzeitarbeitslosen für die Essbare Stadt aktiv sein. Leiter der Gruppe sind Daniel Krohn, gelernter Schreiner, Staudengärtner, Landschaftsgärtner und Arbeitstherapeut sowie Alexander Steck, Sozialpädagoge und Verbindungsmann zum Job-Center. Mit zum Projekt „Wertvoll“ gehören außerdem ein Repair-Café (Koop mit der AWO) und ein Upcycling (Koop Möbelladen der WABE). Die Gesamtleitung von Seiten der WABE hat Frank Dehring. Die bisherigen gemeinsam entwickelten Ideen werden ab 18. Januar 2016 umgesetzt:

- **Rotes Haus:**

Dort hat der Förderverein bereits vor 2 Jahren 12 Beerensträucher im Sinne der Essbaren Stadt gepflanzt. Im nächsten halben Jahr werden realisiert werden:

1. Ein behindertengerechtes, mit dem Rollstuhl unterfahrbares Hochbeet

2. eine Kräuterspirale

3. an der Grillstelle weitere Beeren und evtl. kleinstämmige Obstbäumchen

Pflege- und Gießarbeiten werden von den WABE-Mitarbeitern der Küche und von Jugendlichen unter der Regie von Tine Reiner gewährleistet.

Tine Reiner ist besonders daran interessiert, Kinder und Jugendliche im Roten Haus an gesunde Ernährung heranzuführen. Die geplanten Vorhaben bieten eine gute Basis dafür.

Daniel Krohn hat bereits mit der Suche nach einem überzeugenden Modell für das Hochbeet begonnen. Es wird in der WABE-eigenen Schreinerei gefertigt werden. Außerdem wird er mit einer Gruppe arbeitsloser Jugendlicher eine Tour durch Freiburgs urbane Gärten unternehmen, um für die Waldkircher Projekte Brauchbares zu sichten. Ein kleiner Fotowettbewerb soll den Jugendlichen Anreiz geben.

Allmählich beginnt sich unter dem Schirm „Essbare Stadt Waldkirch“ jene Vielfalt mit Leben zu füllen, die von Anfang an als Vision intendiert ist. Neue kreative und engagierte Mitwirkende bringen die Essbare Stadt zum Blühen.

- **Hochbeetanlage an der Schlettstadtallee:**

Ein häufiger Kritikpunkt seitens der Bürger war die Ferne der Elzbeete vom Stadtkern. „Eine Urban Gardening-Initiative gehört mitten ins Zentrum.“

Nach einigen Fehlversuchen (→ Klostergarten St. Margarethen,

Heilkräutergarten im „Märchengarten“) wird jetzt endlich im Zentrum eine umfangreichere Hochbeetanlage entstehen. Federführend wird auch hier die WABE sein. Die TBW werden mit ihrem Wägele das Gießen übernehmen.

Dem Touristen wird so, vom Bahnhof auf dem Weg zum Marktplatz über den Jünglingssteg kommend, ein origineller Eyecatcher geboten werden. Vage angedacht sind auch Blumen- und Kräuterkästen auf den Brücken

(→ Heimattage 2018). Abschreckend wirken die schlechten Erfahrungen der Vergangenheit, wo immer wieder solche Kästen in der Elz gelandet sind.

Sollte man deshalb wirklich ein für alle Mal darauf verzichten?

Was im 2. Halbjahr 2015 sonst noch so lief:

- Erstmalig hat unsere **Phytoexpertin Nicole Weber** eine **Wildkräuterführung** im Bereich der Elzbeete angeboten, die auf reges Interesse stieß. Für unsere BI-aktiven Gärtner eine willkommene Gelegenheit, vermeintliches „Unkraut“ kennen und schätzen zu lernen.
- Beim Freitagsgärtnern auf den Elzbeeten mit unserem **Apfelbratfestle** taucht unerwartet der **Filmmacher Bodo Kaiser** auf. Er dreht für einen Film, in dem Sequenzen unserer Initiative mit Szenen skurriler „Schrottbepflanzungen“ aus Sylvia Hämmerles englischem Landhausgarten kontrastiert werden sollen.
- **2 Schülerinnen, 9. Klasse GSG, kommen zum Interview** an die Elzbeete. Sie wollen ein Referat über die Essbare Stadt Waldkirch halten und einen Bericht fürs „Zischup“, den Jugendteil der BZ, schreiben.
- **Mona Völkle aus Bramsche** besucht uns 2 Tage lang, um Material zu sammeln für ihre **Masterarbeit über essbare Städte**. Im Zentrum steht ein Gruppeninterview mit gemütlichem Beisammensein bei Uschi und ein Gespräch mit Jenny, Aktivistin und Soziologin. Es ist sehr belebend zu spüren, wie ein deutschland- und weltweites Netzwerk des Urban Gardening entsteht, getragen von Idealisten jeglichen Alters.
- **Jenny Lay hält in Jena einen Vortrag: „Lokal. Zukunftsfähig. Lebensfroh. Urban Gardening in Freiburg und Waldkirch“**. Ihre anschließende E-Mail-Mitteilung an die ganze BI: „Liebe Aktive der Essbaren Stadt Waldkirch, ein kurzes Feedback zu unserer BI aus Jena: Die Essbare Stadt Jena wollte gern von besonders engagierten Essbaren Städten hören, welche Erfahrungen sie gemacht haben und welche Tipps sie haben. Um hinein zu schnuppern, was in anderen Städten läuft, haben sie sich in die Newsletter/Verteiler aufnehmen lassen. Und kamen zu dem Schluss, dass die Essbare Stadt Waldkirch die aktivste und interessanteste Initiative ist!

Die Erfahrungen aus drei Jahren Urban Gardening in Waldkirch und vier Jahren in Freiburg - in Bildern und Anekdoten - wurden beeindruckt

aufgenommen. Gerade die Entwicklung in der Kooperation mit der Stadtverwaltung gilt als vorbildlich. Wir gelten anderorts als die Vorreiter*innen unter den Essbaren Städten/Urbanen Gärten in kleineren und Mittelstädten - ist euch das bewusst?! Diese Wertschätzung möchte ich an alle Aktiven weitergeben.“

<http://jennys-gartenblog.de/2015/10/urban-gardening-in-jena/>

- Unsere Bürgerinitiative „Essbare Stadt Waldkirch“ wird aufgenommen in das **Buchprojekt „Einfach Essbar – eine bessere Welt ist pflanzbar“**. 20 essbare Projekte im deutschsprachigen Raum stellen sich, ihre Intentionen und ihre Erfahrungen vor. Sie geben Mut, ähnliche nachhaltige essbare Konzepte im eigenen Umfeld umzusetzen, oder laden ein, bei bestehenden Projekten mitzumachen! → www.einfachessbar.org
- **Nicole Weber und Uschi Hollunder** nehmen an einem 2wöchigen **Permakulturseminar für Urban Gardeners auf La Palma** teil. Sie bringen sowohl fundiertes theoretisches Wissen als auch gärtnerische permakulturelle Praxiserfahrung mit nach Hause. Eine wertvolle Basis für die Entwicklung des Nutz- und Lehrgartens am Stadtrainsee, wenn er denn kommt ...
- Angeregt durch das Permakulturseminar starten wir die **Aktion Wurmbox**, für die sich 4 Interessierte melden. In einem einfachen Plastikboxensystem hegen und pflegen sie nun kleine niedliche rote Kompostwürmer, die ihre Küchenabfälle in kostbaren Humus verwandeln. So sammeln sie in ihrer Küche oder im Keller für sich und die Essbare Stadt Erfahrungen über diese Form der städtischen Kompostgewinnung, die wir dann an andere Interessenten weitergeben können. **Unsere befreundete Initiative WandelGarten im Vauban/Freiburg**, die das Wurm Farming sehr erfolgreich betreibt, gibt uns nach Wunsch im Frühjahr beliebig viele Würmer ab. Bitte melden!
- Eine weitere Methode der stadtwohnungstauglichen Humusgewinnung ist **Bokashi** (aus Japan). Anaerober Milchsäuregärungsprozess unter Zugabe effektiver Mikroorganismen, ähnlich wie bei Sauerkraut. Dieses Jahr haben

wir es zum ersten Mal ausprobiert, in der Küche und anschließend auf den Beeten. Bei Interesse bitte melden.

→→→→ **Bodenverbesserung ist ein wichtiges Thema in der Urban Gardening-Bewegung. Wir wollen Gegenimpulse setzen zur Bodenvernichtung der konventionellen Landwirtschaft. Tausende winzige Impulse weltweit können sich lawinenartig ausbreiten, wenn sie an Fahrt gewinnen.**

- An der **Blumenzwiebelpflanzaktion am Stadtrainsee** nehmen bei sonnigem Novemberwetter 21 Menschen teil. Super! Der Raiffeisenmarkt spendet ca. 100 und die Gärtnerei Sauter ca. 900 Zwiebeln, aus Bürgerspendsen kommen noch weitere dazu, insgesamt über 1100 Blumen! Am kleinen Hang beim alten Kassenhäusle wird es im Frühling hoffentlich schön bunt und voller Bienen und Schmetterlinge sein. Essbare Stadt – das Auge isst mit. Achtung – wir müssen schneller sein als der Japanknöterich. Bitte an jedeN: Triebe rausrupfen, aber nur, wenn eindeutig zu identifizieren.

Mit der Blumenzwiebelpflanzaktion am Stadtrainsee wollen wir darauf aufmerksam machen,

1. dass es uns noch gibt
 2. dass wir weiterhin unser Herz am alten Schwimmbad schlagen lassen in Richtung offener Garten der BI
 3. Überzeugungsarbeit leisten, damit die Bürger sehen: wir bringen Waldkirch zum Blühen und meinen es ernst
- Wir konnten einen **erfahrenen Bio-Bauern und Permakulturisten** für unser Garten-Vorhaben am Stadtrainsee interessieren. **Thomas Bühner** wird uns beraten und mit seiner Kreativität und seinem fundierten Wissen zur Seite stehen.
 - Während der langen trockenen Zeit im Sommer konnten wir Wasser von der **Firma Cybulla** zum Gießen nehmen. Diese neben den Elzbeeten ansässige Ofenbaufirma verfügt über eine große Zisterne im Hof, in der sie Regenwasser als Brauchwasser sammelt. Sehr ökologisch und im Sinne des

Urban Gardening. Inzwischen haben wir auch unsere Gartengeräte bei Cybulla unterstellen können. Ein dickes Dankeschön!

- Unsere Beeren im **Schwarzwaldzoo** entwickeln sich nicht wunschgemäß. Im kommenden Frühjahr werden wir einen Aktionstag starten, an dem wir die Pflanzringe vergrößern und die Erde mit Terra Preta verbessern wollen. Wir werden alle Newsletterempfänger dazu einladen. Der von Sauter gespendete Kirschbaum hat die Kräuselkrankheit. Wer weiß professionelle Abhilfe? Bitte melden!
- Die **Weidenkörbe in der Innenstadt** werden von unserem Team Edi und Chrysanta Dreher und Sabine Daub bepflanzt und von den Geschäftspaten gepflegt. Trotz ähnlicher Bepflanzung ist das Ergebnis sehr unterschiedlich. Am prächtigsten entwickelt sich der Korb vor dem Naturkostladen „Lobito“. Neu ist 2015 der Pflanzring vor dem Café „Ins Glück“. Der Korb von „Nadel und Faden“ wandert wegen Geschäftsaufgabe zum Kiosk in der Langestraße. Ziel des Korbprojektes ist weniger das Ernten, sondern die Werbefunktion: „Aha, Waldkirch ist Essbare Stadt. Was heißt das? Was steckt dahinter?“
- **Flüchtlinge.** Auch innerhalb der Urban Gardening-Bewegung ein großes Thema. Unsere personellen Kapazitäten reichen momentan nicht aus, um hier aktiv zu werden. Allerdings ist Uschi dabei, entsprechende Gespräche mit Leuten zu führen. Z.B. könnten auf der Terrasse des Felsenkellers im nächsten Sommer Hochbeete entstehen, die von den Geflüchteten gepflegt und beerntet werden. **Wenn sich Leser dieses Newsletters angesprochen fühlen, bitte melden!** Finanzielle Förderung durch anstiftung & ertomis möglich. Zahlreiche Erfahrungsberichte sind vorhanden.
- Anfang Dezember wird durch das **Elzbeet 2 ein Gasrohr** verlegt. Stadtwerke und Fa. Thoma gehen so behutsam wie möglich vor. Dennoch ist der Eingriff eine Herausforderung für das Herz der Initiative.
- Unsere **Facebook-Seite** wird ab sofort außer von Valerie auch von Doris Panthel gepflegt.
Schau doch mal rein: www.facebook.com/EssbareStadtWaldkirch

- **Bienen** - nicht nur in der Urban Gardening-Bewegung ein großes Thema. Neue Hobbyimker schießen wie Pilze aus dem Boden, weil die Wichtigkeit erkannt wird, dass es auch in Zukunft noch Bienen und befruchtete Blüten gibt. Ganz aktuell hat ein erfahrener Imker Kontakt mit uns aufgenommen. Gemeinsame Projekte sind angedacht. Nächstes Jahr mehr dazu ...
- **Die Jahreschronik 2015** wird mehr als die beiden Vorgängerinnen ein Info-Buch sein mit spotartigen Einblicken in unterschiedliche Themen: z.B. in die Permakulturelemente Pyrolyse, resistente Bienen, biodiverser Waldgarten, Wurmfarming, Lasagnebeetbau, Kräuterhügelbau; außerdem Bodenverbesserung mit Terra Preta, Bokashi, Lebendmulchdecken; außerdem Wild- und Heilkräuterportraits etc. Die Chronik wird u.a. bei unseren Infoständen ausliegen. Sie kann auch kurzzeitig ausgeliehen werden.

Titelfoto der Jahreschronik 2015: Bienenliebling Borretsch

