

Gemüse vom Acker auf den Teller

Es war Mitte April, als eine Gruppe von 18 Menschen aus Lichtenrade, Neu-Buckow und Marienfelde bei scharfem Wind auf dem Acker der Speisegut GbR bei der ehemaligen Hofstelle Havelmaten in Gatow stand. Christian Heymann, seit 20 Jahren praktizierender Gemüsebauer, baut seit 3 Jahren seine Äcker nach den Prinzipien der Solidarischen Landwirtschaft an und gab uns einen praktischen Einblick in seine Arbeit.

Er demonstrierte, was zu tun ist, wenn man mit den Gegebenheiten des Bodens ertragreich und nachhaltig wirtschaften will: z.B. hatte er am Morgen schon zwischen den langen Reihen frisch gesetzter Salatpflänzchen „gestriegelt“, damit die Kruste des Bodens aufbricht und atmen kann. Die gut aufgegangene Saat von Mohrrüben und Pastinaken muss noch wachsen, um diese Behandlung zu vertragen. Circa 200 Menschen (bislang die Zahl wächst stetig) aus der Stadt werden bis zum Herbst mit einer Vielfalt an Gemüse, Äpfeln, Saft und Öl versorgt, wenn sie sich verpflichtet haben, für 1 Jahr mit einem monatlichen Beitrag von derzeit 62 € und 3 Arbeitseinsätzen im Jahr dabei zu sein. Das saisonale Gemüse und Obst wird wöchentlich zu verschiedenen Depots in der Stadt geliefert, von wo es abgeholt werden kann.

Weil immer mehr Menschen Sicherheit haben möchten, unter welchen Bedingungen ihre Lebensmittel entstehen, reichen die 3 ha schon nicht mehr aus und der Kartoffelacker wird umziehen – hoffentlich ohne den Kartoffelkäfer!

Ein herrlicher Spaziergang an der Havel entlang führte uns zum „Havelgut“, einem Restaurant, das vornehmlich die Produkte vom Acker des Speiseguts, sowie andere regionale Zutaten in der Küche verarbeitet. Ob es die Frühlingssuppe mit Grießklößchen, die Maultaschen mit einer Füllung aus Spinat und Ziegenkäse oder der Hamburger vom Bio-Rind war – die Münder waren voll des Lobes! Mir fiel wieder der Spruch von Martin Luther ein: „Der Geschmack erzählt in schönster Weise vom Himmel.“ Überzeugend ist übrigens auch der Geschmack des Öls, wirklich „kaltgepresst“ (bei höchstens 40 ° C - in der Industrie hingegen liegt die Obergrenze für „kaltgepresst“ bei 172°C!) von regionaler Sonnenblumen- und Rapssaat.

Kaufen kann man diese und andere regionalen Produkte in der Alten Feuerwache in Alt – Gatow, dem neusten Projekt von Speisegut: ein kleiner Regionalladen mit Café.

Auf der Fähre, die uns von Kladow nach Wannsee übersetzte, sah ich in zufriedene und nachdenkliche Gesichter: Wenn solche fruchtbaren Stadt-Land - Verbindungen hier bei uns wachsen, könnte das Teil unserer Antwort auf Naturzerstörung und Hunger in der Welt sein? Je mehr wir unsere Nahrungsmittel wertschätzen, umso größer ist die Hoffnung, dass weniger Verschwendung und Raubbau betrieben wird.

Margrit Schmidt

