

Vom Papier in die Praxis: Kleingärten als Partner der Biodiversitätsstrategie



Mit der neuen Biodiversitätsstrategie 2030+ hat Berlin einen wichtigen Rahmen gesetzt, um Stadtnatur und Artenvielfalt zu sichern. Doch eines ist klar: Strategiepapiere allein werden die Krise der biologischen Vielfalt nicht lösen. Es braucht Partnerinnen und Partner, die diese Ziele vor Ort mit Leben füllen – und hier spielen die Kleingärtnerinnen und Kleingärtner eine Schlüsselrolle.

Rund 3 % der Berliner Stadtfläche sind Kleingärten. Diese Flächen sind weit mehr als Orte der Erholung. Sie sind Trittsteine für die Natur im dichten Stadtraum, sie bewahren Lebensräume für bedrohte Arten und sie schaffen Zugänge zur Natur für die Berliner Stadtgesellschaft. Ohne diese grünen Inseln lässt sich eine lebendige Stadtnatur nicht erhalten.

Im Botanischen Garten sehe ich jeden Tag, wie groß das Interesse an Pflanzen, Natur und nachhaltigem Handeln ist. Viele Menschen wollen nicht nur staunen, sondern aktiv beitragen. Forschung und Praxis müssen dafür enger zusammenrücken: Erkenntnisse aus der Wissenschaft – etwa zur Förderung bestäuberfreundlicher Strukturen oder zur Erhaltung regionaler Flora und Fauna – müssen schneller ihren Weg in die Umsetzung finden. Gerade Kleingärten können hier als Modellflächen wirken und zeigen, wie biologische Vielfalt mitten in der Stadt gestärkt wird.

Damit das gelingt, braucht es nicht nur das Engagement der Kleingärtnerinnen und Kleingärtner, sondern auch klare politische Unterstützung: für den dauerhaften Schutz von Kleingartenflächen, für Beratungs- und Bildungsangebote und für eine konsequente Förderung naturnaher Bewirtschaftung.

Die Berliner Biodiversitätsstrategie wird nur erfolgreich sein, wenn wir sie gemeinsam umsetzen – Verwaltung, Wissenschaft und vor allem die Bürgerinnen und Bürger. Kleingärten sind dafür ein unverzichtbares Fundament. Lassen Sie uns diese Chance nutzen, um die Vielfalt unserer Stadt zu erhalten – für uns heute und für kommende Generationen.

DR. LUIZA BENGTSSON, Leiterin der Abteilung „Museum und Gesellschaft“
im Botanischen Garten Berlin

Inhaltsverzeichnis

- 3 **Grußwort**
von Luiza Bengtsson
- 6 **Editorial**
von Christiane Unger

STADTNATUR

- 10 **Hier ist es schön**
Warum ein Spaziergang durch städtische Gärten so reizvoll ist
von Eduard Kögel
- 13 **Berlin braucht mehr Bäume gegen die Hitze**
Von den gepflegten Bäumen in Berliner Gärten kann die Stadt nur profitieren
von Robert Ide
- 16 **Wieviele Gäste besuchen unsere Gärten?**
Das Ergebnis der Zählung überrascht
von Klaus-Henrik Mittenzwey

GARTENGEMEINSCHAFT

- 22 **Ein Allmendegarten in Bornholm II**
Chance und Herausforderung eines gemeinschaftlichen Projekts
von Christiane Unger
- 26 **„Ich hab mich schon drauf eingestellt, dass einer vom Dach fällt“**
Auf der Baustelle
von Sylvia Wassermann
- 29 **Die Taktik der Allmende**
Wie aus einem Parkplatz eine „kleingärtnerisch genutzte Fläche“ wurde
von Henry Düring-Bienemann

- 32 **Viele Gesichter, ein Portrait**
Die Kleingartenanlage Bornholm II
Fotos von Sabrina von der Heide

ESSBARE STADT BERLIN

- 42 **Die Kartoffel - mehr als festkochend**
Alte Sorten am Start
von Alexandra Immerz
- 45 **Marcus Kümmel - Bollenpiepe**
Fine Dining im Kleingarten
von Johannes Paetzold
- 49 **Gärtnern und kochen**
Vom Beet auf den Teller
von Johannes Paetzold

FLÄCHENKONKURRENZ

- 54 **Welche Zukunft wollen wir für Späthsfelde**
Mehr Lebensqualität durch Grün in der Stadt
von Andrea Gerbode
- 58 **Umbaukultur und Umnutzung statt Neubau**
Wie wir jetzt unser Stadtgrün retten können
von Torsten Löhn

GARTENGESPRÄCHE

- 63 **Wir harken nach**
Gärtnerinnen fragen Gärtner
von Margrét Rós Hardardóttir, Sabrina von der Heide, Alexandra Immerz
- 66 **Fußnoten**
Impressum



Foto unten: Christiane Unger; Postkarte oben: Unbekannt

Foto: Wolfgang Unger; Illustration: Wolfgang Unger

Editorial

Alles, immer und überall. Die Globalisierung eröffnet ungeahnte Möglichkeiten des Konsums und der Kommunikation. T-Shirts aus Bangladesch, Sneaker aus Indonesien, Rosen aus Ecuador, Gurken aus Marokko, Heidelbeeren aus Peru und Tag und Nacht die Möglichkeit, per Videocall mit Menschen in aller Welt Verbindung aufzunehmen.

Auf der anderen Seite bringen ökologische und gesundheitsschädliche Begleitscheinungen die Globalisierung in Verruf. Der Klimawandel, die rasche Verbreitung von Krankheitserregern über Kontinente hinweg, der Verlust lebenswichtiger Ressourcen weltweit sind inzwischen alarmierend.

Als ein Gegenentwurf erlebt der Minimalismus eine neue Blüte: weniger Konsum, weg vom Überfluß, Verzicht auf vermeintlich Unnötiges. Immer mehr Menschen fragen sich, was wirklich wichtig ist und wie sich grundlegende Bedürfnisse stillen lassen, ohne die Umwelt zu zerstören.

Dafür kann auch ein Blick in Berliner Kleingärten erhellend sein, wie die Artikel unseres Gartenmagazins zeigen. Nachhaltigkeit und ökologischer Anbau gehören zu den Grundprinzipien der Bewirtschaftung von Kleingärten. Hier werden Kräuter, Blumen, Obst und Gemüse ohne Einsatz von Pestiziden für den eigenen Verbrauch angebaut. In guten Erntejahren wird aus dem Überfluß großzügig an Gäste verschenkt, die auf diese Weise Berlin als „essbare Stadt“ erleben.

Nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch Gemeinschaft wächst in den Gärten. Die Wiederentdeckung



der Allmende als gemeinsame Nutzung von Gartenland zeigt, wie Menschen wertvolle Ressourcen zum Nutzen aller verwalten können.

Doch von Verzicht kann keine Rede sein, wenn man, wie in Berliner Kleingärten, unter Dutzenden Apfelsorten wählen kann, die je nach Erntezeit in Sommer-, Herbst-, und Winteräpfel unterschieden werden. Auch die Palette von Kartoffeln, die hier geerntet werden, ist beachtlich. Adretta, Gunda, Heiderot, King Edward und Blauer Schwede liefern den Beweis, dass Kartoffeln sich in Geschmack und Farbe deutlich unterscheiden. Und wer weiß schon, dass es in Deutschland mehrere hundert Birnensorten gibt, die von August bis November erntereif sind? Sommergemüse, Wintergemüse und für jede Jahreszeit passende Salatsorten? Längst haben Berliner Gastronomen das Potenzial erkannt, das in Kleingärten noch im Verborgenen schlummert. Gartenlokale beleben die Konjunktur und manche sind schon kein Geheimtipp mehr. Künftig wird sich zeigen, welche Rolle die Gärten für die Produktion von Nahrungsmitteln übernehmen können.

Und wer durch Berliner Kleingärten spaziert, kann sich an der verschwenderischen Fülle unterschiedlicher Blumen, Büsche und Bäume erfreuen. Für die Berliner Bevölkerung bieten die Gärten einen Ort, an dem sich Naturerfahrung mit Ruhe, Bewegung und Entspannung verbindet. Ein Spaziergang durch die Bornholmer Gärten kann ein ästhetisches Erlebnis sein und gleichzeitig das Verständnis für den Anbau von Lebensmitteln und den Schutz der Natur vertiefen. Nicht zuletzt schaffen die vielen Bäume in Kleingartenanlagen einen robusten Hitzeschutz in heißen Sommern.

In einer Stadt wie Berlin, in der auch Grünflächen oft neuen Bauvorhaben und weiterer Versiegelung weichen müssen, suchen viele Menschen Erholung in Gartenanlagen. Dies belegt eine Besucherzählung, die in den Bornholmer Gärten durchgeführt wurde. Das Ergebnis der Zählung sollte Anlaß sein, darüber nachzudenken, wie Berlin in Zukunft aussehen könnte und welche Möglichkeiten es gibt, Interessenkonflikte bei der Stadtplanung gerecht zu lösen.

Nicht immer alles und sofort, aber eine beachtliche Vielfalt im Gartenjahr und freundliche Begegnungen können Berliner Gärten bieten.

CHRISTIANE UNGER



Illustration: Sabrina Prinz

STADTNATUR

Parks, Gärten, Bäume und wilde Grünflächen sorgen in einer Stadt für mehr Lebensqualität. Sie bieten Erholung, fördern Artenvielfalt und verbessern das Klima. Grünflächen verbinden Menschen, laden zum Spielen, Entspannen und Verweilen ein. Sie stärken das Wohlbefinden und ermöglichen Naturerlebnisse mitten in der Stadt.



Hier ist es schön

Autor: Eduard Kögel

Das Zebra streifen. Wo kein Überweg ist, wird einer gemacht. Mobiler Zebrastreifen des Künstlers Gerhard Lang, Kassel 1994.

„Wir führen eine neue Wissenschaft ein: die Promenadologie oder Spaziergangswissenschaft. Sie gründet sich auf die These, dass die Umwelt nicht wahrnehmbar sei, und wenn doch, dann auf Grund von Bildvorstellungen, die sich im Kopf des Beobachters bilden oder schon gebildet haben.“ Lucius Burkhardt, 1993

Der Schweizer Soziologe Lucius Burkhardt, der an der Hochschule in Kassel lehrte, entwickelte in den 1980er Jahren den Begriff der Spaziergangswissenschaften, der später auch als Promenadologie bekannt wurde. Dabei geht es um eine kulturwissenschaftliche und ästhetische Methode, um herauszufinden nach welchen Kriterien wir die Umwelt wahrnehmen und wie sich die Gestaltung auf die mögliche Nutzung auswirkt. Im Kontext von Klimawandel, von Wasserkrise, hoher Versiegelung, steigender persönlicher Wohnfläche und verschwinden-

der Natur sind Strategien gefragt, um vorhandene Stadt- und Landschaftsfragmente neu zu erschließen und sinnstiftend zum Wohle der Gesellschaft zu entwickeln. Aber wo fängt die Landschaft an, fragte Burkhardt. Sie fängt dort an, wo wir Natur so sehen können, dass daraus eine Landschaftserfahrung wird. So kann auch ein Spaziergang in der Kleingartenanlage dazu beitragen, Naturerfahrung mit Erholung zu verbinden.

Nicht nur in Zeiten der Pandemie, sondern auch im allgemeinen Empfinden hat für die Bevölkerung der Aspekt der Gesundheit und der Bewegung enorm an Bedeutung gewonnen. Aber oft stellt sich die pragmatische Frage, wo man in der Nachbarschaft spazieren oder joggen kann? Und welchen Hindernissen begegnet man dabei? Im städtischen Gefüge sind Straßen oft Barrieren, die nicht die Schwächsten (z.B. Fußgänger, Behinderte und Kinder) als Maß der Dinge nehmen und somit den Weg zu einer Art Hürdenlauf machen, bei dem der Fußgänger den Autos, Fahrrädern und Rollern weichen muss.

Foto: Eduard Kögel

Die Kleingartenanlage Bornholm liegt im urbanen Geflecht von dichter Bebauung, versiegelter Wege und Plätze – ein Quartier, das mit seinen überbauten Hinterhöfen zu den dichtesten in Berlin gehört. Deshalb ist die benachbarte Kleingartenanlage eine vielgestaltige Abwechslung, die auf Fußwegen durchquert werden kann, aber auch Aufenthaltsqualitäten vorhält und nebenbei noch naturnahe ästhetische Erlebnisse bietet. Die essbare Stadt ist hier zu Hause und in der Erntezeit ist es durchaus möglich, dass die überschüssigen Früchte oder Gemüse für die Besucher und Besucherinnen zur kostenfreien Mitnahme vor den Gartentüren bereitliegen.

Aber auch außerhalb der Erntezeit ist eine Kleingartenanlage äußerst attraktiv, wie sich aus der Zählung zeigt (ab Seite 16). Die einzelnen Gärten reihen sich zu unterschiedlichen Gartenbildern entlang der Wege, die von individuellen Gestaltungen und jährlich wechselnden Pflanzkombinationen erzählen. Blumenratten wechseln mit Gemüseanbau, Lücken in den Hecken erlauben einen Einblick und Staudenbeete zeugen von den Passionen der Nutzerinnen. Die Kinder entdecken hier kleine Tiere, merkwürdige Pflanzen mit unbekannten Früchten, und manche Spaziergänger bleiben auch bei einem Gespräch mit der Gärtnerin hängen. Anderes bleibt aber auch unentdeckt, da man nur sieht, was man kennt.

Einer der ersten Spaziergänge, den Lucius Burkhardt als Performance inszenierte – „die Fahrt nach Tahiti“ – führte auf einen alten Truppenübungsplatz am Rande der Stadt. An verschiedenen Stationen des Weges ließ er von Schauspielern Textauszüge des Reisenden Georg Forster lesen, die dieser 1773 bei seiner Wel-

tumsegelung mit James Cook auf Tahiti niedergeschrieben hatte. Die Beschreibungen von Forster zeigten, dass das verwendete Vokabular aus seinem eigenen Erfahrungsschatz stammte und die deutsch-europäischen Landschaften, die er kannte, als Referenz dienten. Daraus lässt sich ableiten, dass man vor allem sieht, was man kennt, zum Beispiel „das Haus des guten Wilden“.

Ein anderer Spaziergang hieß „Das Zebra



Bildunterschrift
Porem labo. Itaerr

„Die Schönheit kann sich vermehren durch die Arbeit, durch das Beschreiben, durch die Interpretation der Dichtung und der Malerei. – Spazieren gehen schafft Schönheit.“

Lucius Burckhardt

Foto: Eduard Kögel



**Gärten in der Stadt
sind auch Nischen für
Tiere und Pflanzen.**

Tieren ermöglicht. Damit wird das Verständnis für den Anbau von Lebensmitteln unterstützt, die oft nur im Regal des Supermarktes erfahren werden.

Die wohnortnahe Möglichkeit zu einer vielfältigen und kleinteiligen Naturerfahrung ist in einer hektischen Umwelt von großer Bedeutung, und nicht nur deshalb erfreuen sich die Born-

holmer Kleingärten so zahlreicher Besucher. Hier kann man der Stadt entfliehen und in Naturbildern versinken, die individuelle Erinnerungen mit dem Blick zum Horizont verbinden. Im 19. Jahrhundert, als unsere Anlage entstand, war vor allem die Versorgung der Bevölkerung und damit die essbare Stadt im Fokus. Für den Spaziergänger auf der Suche nach dem Neuen war das keine Attraktion. Heute verschieben sich die Bedürfnisse der Großstadtbewohner hin zu vielfältigen Naturerfahrungen, die allein mit öffentlichen Parkanlagen nicht kompensiert werden können. Deshalb ist es wichtig, die Kleingärten für Besucher zu öffnen und ihren Bedürfnissen Raum zu geben, damit die Vielfalt der Stadt mit ihren Qualitäten für die zukünftigen Generationen erhalten bleibt.

DR. EDUARD KÖGEL ist seit 2015 Gärtner in Bornholm II. Er studierte Stadt- und Landschaftsplanung in Kassel und verteidigte seine Dissertation an der Bauhaus-Universität in Weimar. Seit 20 Jahren befasst er sich mit dem Austausch zwischen Europa und Asien.

Foto: Eduard Kögel

streifen“ und führe durch die autogerechte Kasseler Innenstadt. Das war 1993 eine studentische Aktion zur Emeritierung von Burckhardt, bei der fast 600 Studenten teilnahmen. Da bei den breiten Autostraßen ein geradliniger Spaziergang durch die Stadt nicht möglich war, führten die Spaziergänger einen selbstgemachten Zebrastreifen mit, der mit Absicherung durch die Polizei vor jeder Straßenüberquerung ausgerollt werden musste und dann auf den Schultern der Studenten zur nächsten Straße getragen wurde. Bei den Stationen dieser Route durch die Stadt kam es immer wieder zu Pausen, an denen unter dem Motto „hier ist es schön“, die Umgebungsbilder und Potentiale diskutiert wurden.

In einer Kleingartenanlage wie Bornholm liegen naturgemäß sehr viele kleine Gärten entlang der Wege. Der Name verweist bereits auf eine Insel in der Ostsee, was die Gedanken schweifen lässt. Die Schauseite der Parzellen ist jeweils individuell gestaltet und addiert sich zur Visitenkarte der Anlage. Ein Spaziergang in diesen Gärten eröffnet einen ästhetischen Erfahrungsraum, in dem sich Kindheitserinnerungen mit Naturerfahrung mischen und der gleichzeitig den Stadtkindern von heute den Zugang zu Pflanzen und

Berlin braucht mehr Bäume gegen die Hitze

Autor: Robert Ide

Kleingartenanlagen bringen wichtige Abkühlung und liefern frische Luft. Die Stadt kann von ihnen lernen, was für einen besseren Hitzeschutz wichtig ist.

Dass Berlin oft einen Schatten hat, wissen wir ja. Aber im Sommer ist es eben noch nicht genug. Unsere Stadt hat zwar vergleichsweise viele Parks und Gärten für die wichtigen Kaltluftschneisen, die die Abkühlung in die Innenstadt tragen. Aber für die immer extremeren Hitzesommer reicht das nicht.

Bisher gibt es 430.000 Straßenbäume, die aber unter der Trockenheit leiden und deshalb oft den Stürmen nicht mehr standhalten. Und es müssen noch viel mehr werden, um Schatten und Kühle zu spenden gerade für ältere Menschen in einer aufgeheizten Stadt. Deshalb gibt es die gute Initiative zu einem Baumentscheid, die inzwischen alle rechtlichen Hürden genommen hat. Und auch deshalb ist es wichtig, Berlins Kleingartenanlagen zu erhalten – denn mit ihrer vielfältigen Vegetation

kühlen sie ihre Umgebung herunter und verschaffen insbesondere in der verdichteten Innenstadt wichtige Orte des Durchatmens für Mensch und Natur.

Ziel eines Baumgesetzes wären noch einmal 300.000 zusätzliche Bäume – und dass auf den Bürgersteigen endlich alle Baumscheiben bepflanzt werden können, so dass auch das Wasser versickern kann, falls es mal regnet. Die derzeitige Koalition aus CDU und SPD könnte ein solches Gesetz jetzt selbst einbringen, die CDU will das aber wohl nicht – schließlich könnten dann wieder die heiliggesprochenen Parkplätze wegfallen. So wird ein Volksentscheid wahrscheinlich, der parallel zur Wahl im nächsten Herbst stattfinden könnte. Alle 15 Meter ein Baum, alle 500 Meter ein Park – dieses Ziel ist ambitioniert, ja fast visionär, aber für das langfristige Leben in einer aufgeheizten Stadt wichtig.

Die neuen Bäume müssen allerdings regelmäßig bewässert werden von den Menschen, die von ihnen pro-

Berlin
braucht
einen Plan
gegen die
Hitze und
für mehr
statt
weniger
Stadtgrün.



Foto: Sabrina von der Heide

fitieren. Und man muss darüber nachdenken, dass die Regenrinnen der Häuser zu den Bäumen hingeleitet werden. Beim Wassermanagement kann sich Berlin ein Beispiel auch an den Kleingärtnerinnen und Kleingärtnern nehmen. Sie sammeln mit Regentonnen das Wasser, das später so dringend gebraucht wird; sie lassen in nur teilweise versiegelten Flächen das Wasser im Boden versickern. Ganz natürlich wird so die Natur geschont. Und so wichtiges Regenwasser überflutet nicht bloß die Kanalisation und fließt dann ungenutzt über die Flüsse ins Meer.

Natürlich ist das alles sehr teuer. Geschätzt 500 Millionen Euro pro Jahr würden Pflanzungen und Pflege der neuen Bäume kosten. Die Folgekosten unterlassener Klimaanpassung wären allerdings noch höher, wie die letzten großen Stürme zeigen, nach denen von den Naturkräften verwüstete Naherholungsgebiete wie der Tegeler Forst monatelang gesperrt werden mussten.

Auch im Kleinen kann viel getan werden für eine kühlere Stadt. Alle reden gern von der Schwammstadt, in der Regenwasser versickern kann und nicht einfach in die Kanalisation fließt. Es gibt eine Zisterne unterm Mauerpark, auch unterm renovierten Gendarmenmarkt liegt ein Versickerungsbecken, das man vor lauter Beton nicht sieht. Das muss beim Bauen überall in der Stadt zum Standard werden. Bisher ist es so: Wenn Asphalt aufgerissen wird, wird er fast immer danach wieder versiegelt wie vorher. Dabei braucht es viel mehr kleine Grünflächen, um die Kieze abzukühlen. Und die bestehenden Grünflächen, die Parks und Gärten, müssen erhalten, gepflegt und eigentlich sogar ausgeweitet werden.

Berlin braucht einen Plan gegen die Hitze und für mehr statt weniger Stadtgrün – und muss diese Debatte endlich offensiv führen. Die Landschaftsarchitektin Gabriele G. Kiefer fordert etwa ein Verbot schwarzer Gebäude und dunkler Glasscheiben, weil sie zu viel Hitze abstrahlen. Alles weiterbauen wie bisher – im Klimawandel funktioniert das nicht mehr.

Viele Ideen wurden überhaupt noch gar nicht diskutiert: Braucht es auf dem Tempelhofer Feld einen Wald? Wie schafft man mehr Trinkwasserbrunnen? Braucht es weniger Denkmalschutz für mehr Grün an den Fassaden? Beim Hitzeschutz sollte Berlin endlich gedanklich ins Schwitzen kommen. Damit es im Sommer weniger schwitzt.

Kleingartenanlagen bringen überall wichtige Abkühlung und liefern frische Luft. Von ihren alten Bäumen kann die ganze Stadt profitieren – nun sollten überall viele junge Bäume hinzukommen. Damit Berlin nicht nur im Sommer besser durchatmen kann.

ROBERT IDE ist ehrenamtlicher Vorsitzender der Kleingartenanlage Bornholm I e.V. Beruflich ist er Autor beim Tagesspiegel und kommentiert jede Woche stadtpolitische Themen im Berliner Rundfunk. Sein Text basiert auf einem Meinungsbeitrag für beide Medien.

Wieviele Gäste besuchen unsere Gärten?

Besucherzahlen in Bornholm II: Eine quantitative Erhebung der Besucher in der Gartenkolonie Bornholm II

Autor: Klaus-Henrik Mittenzwey

Kleingartenanlagen haben eine große Bedeutung für den Umwelt- und Naturschutz, für die Gesundheit, die Umweltgerechtigkeit sowie für Integration und Bildung. Der Erhalt dieser Anlagen steht heute im Konflikt mit dem Wunsch, die Flächen für den Wohnungsbau zu nutzen. Die Bedeutung, die jedoch Kleingärten in der Grünversorgung der Stadt übernehmen, zeigt die hier dokumentierte Besucherzählung im Vergleich mit anderen städtischen Freiräumen.

Um die Gärten zu erhalten, spielt die Erhöhung der Attraktivität eine zentrale Rolle. Die Anlagen öffnen sich zunehmend für die Stadtöffentlichkeit und übernehmen eine nicht zu unterschätzende Rolle für das soziale Gefüge der Gesellschaft. Den Besuchern wird eine hohe Aufenthaltsgüte beispielsweise durch Spielflä-

chen, durchgehende Wege, Gaststätten, Informationstafeln und öffentliche Veranstaltungen geboten. Denn eine breite Akzeptanz in der Bevölkerung ist eine wesentliche Bedingung für die langfristige Sicherung von Kleingartenanlagen.

In einer umfangreichen Studie wurde die Akzeptanz unter dem Gesichtspunkt der Nutzung am Beispiel der Kleingartenanlage Bornholm II in Berlin-Pankow untersucht. Ein Indikator dafür ist die Besucherzahl, die beispielsweise durch eine Zählung sichtbar gemacht werden kann.

Um speziell die Akzeptanz der Kleingartenanlage Bornholm II in Berlin-Pankow zu prüfen, wurde hier eine Besucherzählung durchgeführt. Mit Hilfe eines bidirektionalen Personenzählers wurden sowohl die hinein- als auch die hinausgehenden Besucher erfasst. Der Erhebungszeitraum lag zwischen 2. September und 9. Oktober 2022, in dem an jedem der fünf Eingänge der Kleingartenanlage eine Woche lang gezählt wurde. Für die Erfassung des Besucherstromes ist u.a. der Tagesmittelwert ein repräsentativer

Der Tageswert aus der integralen Zählung als Anzahl der Besucher pro Tag, die die Anlage Bornholm II nutzen, beträgt rund 1000 Personen.

Parameter und entspricht der Anzahl der Besucher pro Tag. Die Ermittlung des Tagesmittelwertes erfolgte mit der integralen und differentiellen Zählung, in der eine Fehlerbetrachtung Berücksichtigung fand.

Zum Vergleich mit anderen öffentlichen Grünflächen wurde der Tagesmittelwert auf die Anlagenfläche normiert. Dadurch ergibt sich der flächennormierte Tagesmittelwert für die Anzahl der Besucher pro Tag und Hektar, der mit den Werten öffentlicher Berliner Gärten und Parks verglichen wurde. Als Referenzen wurden der Botanische Garten, der Britzer Garten, die Gärten der Welt, der Naturpark Südgelände, das Tempelhofer Feld und der Kienbergpark herangezogen. Zur Berücksichtigung saisonaler Effekte wurde ein Saisonfaktor verwendet. In einem weiteren Schritt wurde die Besucherzahl in Bornholm II in Bezug auf den Wert der Anlage betrachtet.

Ergebnis und Schlussfolgerung

Der Tagesmittelwert aus der integralen Zählung als Anzahl der Besucher pro Tag, die die Anlage Bornholm II nutzen, beträgt rund 1000 Personen. Die Tagesmittelwerte für hinein- und hinausgehende Besucher weisen eine Differenz von sechs Prozent auf. Das wird als Gesamtfehler oder Ungenauigkeit in Bezug auf das verwendete Zählgerät und auf die Prozedur der Durchführung betrachtet. Diese Fehlerquote ist ein typischer Wert und liegt im akzeptablen Bereich. Die differentielle Zählung (Tageswert) bestätigt Ergebnisse aus der integralen Zählung (Tagesmittelwert) und liefert zusätzliche Informationen zur Besucherstromsituation.

Der flächennormierte Tagesmittelwert für die Anzahl der Besucher pro Tag und Hektar in der Anlage Bornholm II beträgt 149. Für die oben genannten Berliner Gärten und Parks beträgt die mittlere Anzahl der Besucher 153. Damit zeigt sich, dass die Kleingartenanlage denselben Zusage erfährt wie die öffentlichen Grünflächen. (Tabelle 1 zeigt die Zahlen im Detail.)

Das Ergebnis ist wegen der kontinuierlichen elektronischen Messung der Besucherzahl ein sogenannter harter Fakt, der nicht durch subjektive Einflüsse gestört ist (z. B. Befragungen durch verschiedene Personen, Auswertung von Fragebögen, Zählung nur stichprobenhaft bzgl. Zeit und Ort etc.). Damit ist das Ergebnis weitestgehend objektiv und durch die Prozedur zur Durchführung und Datenauswertung sehr gut abgesichert.

Die hohe Akzeptanz durch Besucher ergänzt weitere, für Bornholm II zutreffende Merkmale wie hoher umwelt-ökonomischer Nutzen, klimaregulierende Effekte und keine regelmäßig anfallenden öffentlichen Kosten für Instandhaltung, was den Wert der Anlage für die Öffentlichkeit weiter steigert.



Eingänge in die Kleingartenanlage Bornholm II

Die genannten Merkmale sind direkt an der Anlage Bornholm II mit Messungen und Erhebungen ermittelte numerische Daten. Die quantitative Natur hat Vorteile: Die Merkmale sind konkret, einfach, leicht verständlich und gut vergleichbar mit denen anderer Anlagen. Eine Bewertung wird dadurch erleichtert und Spielräume für verschiedene Interpretationen oder Auslegungen sind gering.

Schließlich wurde eine Abschätzung von Besuchern vorgenommen, die die Kleingartenanlage Bornholm II durchqueren, um von A nach B zu kommen (unechter Besucher). Daraus ergibt sich eine bereinigte Besucherzahl zum echten Besucher von 113 pro Tag und Hektar. Das ist immer noch gut mit den entsprechenden Zahlen der als Referenzen ausgewählten Berliner Gärten und Parks (teilweise unbereinigt) vergleichbar

Illustration: Eduard Kögel

Anlage	Besucherzahl B_R (recherchiert für 1–7) Besucherzahl TM (ermittelt für 8)	Fläche A [ha]	Besucherzahl TM_A [d ⁻¹ ha ⁻¹]
1. Botanischer Garten	500.000 [a ¹] Zählung: [10]	43 [10]	159
2. Britzer Garten	1079000 [a ¹] Zählung: 2021 [11]	86 [11]	172
3. Gärten der Welt	1184375 [a ¹] Zählung: 2021 [11]	45,5 [11]	357
4. Naturpark Südgelände	102569 [a ¹] Zählung: 2021 [11]	18 [11]	78
5. Tempelhofer Feld	194214 [(7d) ⁻¹] Zählung: 11.9.–20.9.20 [12]	304 [11]	93
6. Park am Gleisdreieck	165265 [(7d) ⁻¹] Zählung: 25.5.–18.7.21 [13]	30,2 [11]	782
7. Kienbergpark	26225 [(7d) ⁻¹] Zählung: 31.5.–18.7.21 [14]	60 [11]	62
8. KGA Bornholm II	1000 [(7d) ⁻¹] Zählung: 2.9.–9.10.22 [Abschnitt 3.1 oben]	6,725 [4]	149
Mittelwert Berliner Gärten und Parks [ohne Gleisdreieck, da identifizierter statistischer Ausreißer]			153

Tabelle 1:
Position 1–7: Verschiedene Gärten und Parks in Berlin mit recherchierten Besucherzahlen (BR) und Flächen (A) der Anlagen sowie der daraus ermittelten Besucherzahl als auf die Anlagenfläche normierte Tagesmittelwerte (TMA).
Position 8: KGA Bornholm II mit der ermittelten Besucherzahl (TM) und der Fläche (A) sowie der daraus ermittelten Besucherzahl (TMA).

und damit weiter in die Kategorie hohe Akzeptanz einzustufen. Dies umso mehr, wenn berücksichtigt wird, dass aufgrund der Montagehöhe des Zählers Kinder unter 130 Zentimetern Größe nicht erfasst wurden und somit nicht in der Besucherzahl erscheinen. Da sich im unmittelbaren Umfeld der Anlage Schulen und Kindergärten befinden, ist deshalb davon auszugehen, dass die reale Besucherzahl erheblich höher ausfällt.

Der ausführliche Bericht ist in Bornholm II frei verfügbar.

DR. KLAUS-HENRIK MITTENZWEY, Jahrgang 1957, ist von Beruf Physiker und im Bereich der Entwicklung optischer Sensoren für Industrie und Umwelt tätig.



Illustration: Sabrina Prinz

GARTENGEMEINSCHAFT

Eine Gartengemeinschaft ist weit mehr als nur ein Ort, an dem Menschen Gemüse, Obst und Blumen anbauen. Sie ist ein Raum des Miteinanders, des Austauschs und der Nachhaltigkeit. Hier kommen Menschen verschiedener Generationen und Hintergründe zusammen, um ein gemeinsames Stück Erde zu pflegen – und dabei Gemeinschaft, Verantwortung und Freude zu erleben. So entstehen grüne Oasen, Freundschaften und ein neues Bewusstsein für Natur und Ernährung.

Ein Allmendegarten in Bornholm II

Autorin: Christiane Unger

**Nicht nur Obst und Gemüse,
in den Bornholmer Gärten
wächst auch Gemeinschaft.**

Der Begriff „Allmende“ geht zurück auf ein althochdeutsches Wort *al(gi)meinida*, dessen lautliche Form einen deutlichen Hinweis auf seine Bedeutung gibt: ‚was allen gemein ist‘.

Im komplizierten Rechtssystem des Mittelalters spielt die Allmende eine wichtige Rolle. Sie umfaßt sowohl das Nutzungsrecht einer Rechtsgemeinschaft als auch das ungeteilte Gemeineigentum, für das dieses Nutzungsrecht gilt; insbesondere gemeinsam genutzte Viehweiden, Wege, Straßen, gemeinsam genutzter Wald und zur Fischerei gemeinsam genutztes Gewässer. Im Unterschied zum privaten Eigentum wird die Allmende immer als Allgemeingut aufgefaßt, das unter bestimmten Bedingungen von allen zur Nutzung Berechtigten privat genutzt werden kann und von allen Nutzern gemeinsam gepflegt und instandgehalten wird.

Seit dem 20. Jahrhundert erlebt das Wort eine Renaissance und in Berliner Stadtgärten hat es inzwischen einen guten Klang. Hier verspricht die Allmende eine gärtnerische Gemeinschaft, die gemeinsam anbaut und erntet, und immer assoziiert man die gemeinsame Tätigkeit auch mit öffentlicher Teilhabe.

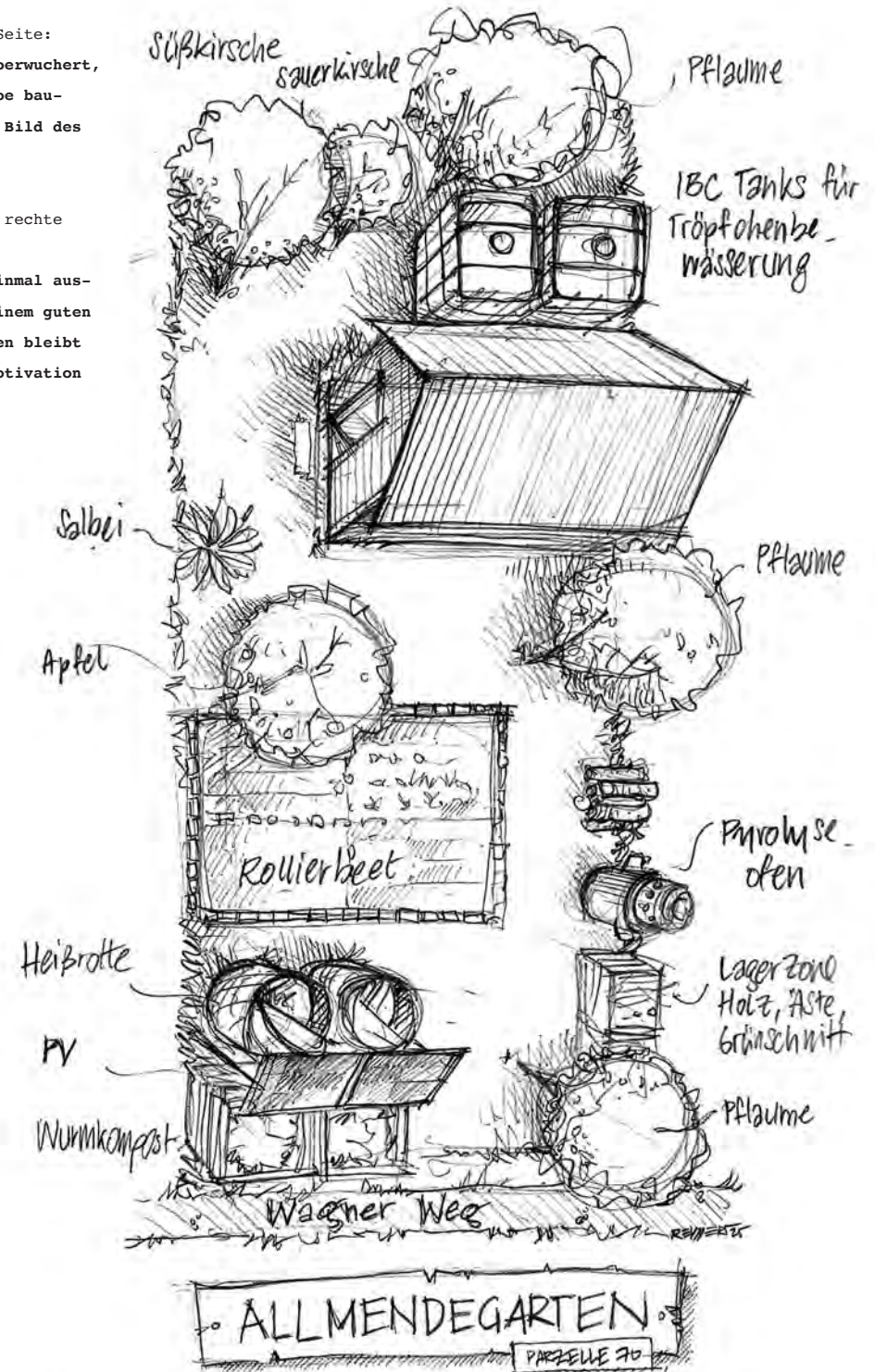


In einer Gartenkolonie wie Bornholm II bewirtschaften alle Gärtnerinnen und Gärtner ihre privat gepachteten Gärten nach eigenen Vorstellungen und Bedürfnissen. Vorgegeben sind bestimmte Regelungen, Rechte und Pflichten, die sich für die Nutzung eines Kleingartens aus dem Bundeskleingartengesetz ergeben. Allen Bornholmgärtnern ist der naturnahe und giftfreie Anbau von Obst und Gemüse wichtig. Hier werden keine Pestizide eingesetzt, stattdessen findet seit

Fotos: Sylvia Wassermann

Fotos linke Seite:
Der Garten überwuchert,
die alte Laube bau-
fällig - ein Bild des
Jammers.

Illustration rechte
Seite:
So wird es einmal aus-
sehen! Mit einem guten
Plan vor Augen bleibt
die Arbeitsmotivation
erhalten.



Architektenskizze: Fredy Reimert Hu

etlichen Jahren für Obst eine dreistufige biologische Schädlingsbekämpfung statt, die in der ganzen Kolonie flächendeckend erfolgt und inzwischen sehr geschätzt wird.

Woraus resultiert nun der Wunsch, in der Gartenkolonie einen Allmendegarten anzulegen? Wer selber gärtner weiß, dass es oft Situationen gibt, in denen man sich Unterstützung wünscht: Wenn der Apfelbaum in einem Mastjahr wie 2025 mehrere Zentner Äpfel trägt, sind Erntehelfer willkommen, mit denen man die Ernte dann auch sehr gerne teilt. Eine professionelle Applepresse, an einem zentralen Ort untergebracht, wäre eine kostengünstige Variante, um vielen Gärtnern zu ermöglichen, ihre eigenen Äpfel zu verpressen.

Wer selber gärtner weiß, dass im Verlauf der Anbauperiode bei günstigen Witterungsbedingungen leider nicht nur die gewünschten Obst- oder Gemüsepflanzen ihren Platz im Beet beanspruchen, sondern dass sich oftmals sehr viel „spontane Begleitvegetation“ breit macht, um nicht abwertend von Unkraut zu sprechen. Darunter einige sehr robuste Sorten wie z.B. Giersch oder Quecken, deren Wurzeln langlebig und deshalb nicht einfach zu kompostieren sind. Eine Heißrotte kann hier Abhilfe schaffen, die aber nicht in jedem Kleingarten zu bewerkstelligen ist.

Wohin mit Grünschnitt und Laub, die während der Vegetationsperiode anfallen, wenn der eigene Kompost schon nichts mehr aufnehmen kann? Eine große, zentrale Kompostanlage er-

möglicht dann eine echte Kreislaufwirtschaft im Garten.

Außerdem sind Gärtnerinnen und Gärtner neugierige Menschen mit ausgeprägtem Interesse für Natur und natürliche Vorgänge. Sie möchten mehr über die nachhaltigen Anbaumethoden der Permakultur erfahren, um sie im eigenen Garten anzuwenden. Sie möchten lernen, ihre Obstbäume und Beerensträucher fachgerecht zu schneiden, damit sie lange gesund bleiben und viele Früchte tragen. Sie möchten wissen, wie man den Gartenboden mithilfe von Pflanzenkohle verbessern kann, die in einem Pyrolyseofen selbst hergestellt werden kann, aber für den Einzelnen lohnt sich die Anschaffung des Ofens kaum.

Wo einer allein nicht weiter kommt, kann die Gemeinschaft helfen. Als nach einem langen Kündigungsverfahren des Pächters die

Parzelle 70 endlich frei gemeldet wurde, hatte die „Spontanvegetation“ Werkzeuge, Gartengeräte und Müll überwuchert, der ursprüngliche Rasen inzwischen eine Höhe von fast 50 Zentimetern erreicht, Brennnesseln, Disteln und Brombeersträucher die Regie im Garten übernommen. Ein alter Schuppen drohte einzustürzen, im ganzen Garten bot sich ein Bild des Jammers. Schnell wurde klar, dass hier nur gemeinsame Arbeit zu einem befriedigenden

Ergebnis führen kann. Und gemeinsam wurde auch entschieden: In der Parzelle 70 soll ein „Allmendegarten“ entstehen, der vielfältige Möglichkeiten der Nutzung verspricht.

Gärtnerinnen und Gärtner sind neugierige Menschen mit ausgeprägtem Interesse für Natur.

Ein neu errichtetes Gartenhaus soll als Bildungs- und Arbeitsstätte Raum für Workshops und Beratung bieten; idealerweise an einem Ort, wo theoretische Erörterung mit praktischer Um-

setzung unmittelbar verbunden werden kann. Hier können Schulungen für ökologisches Gärtnern, Baumschnittseminare, eine praktische Anleitung zur Herstellung von Terra Preta oder zum Bau eines Grauwasserturms zur Filterung von Abwasser und ähnliche Informationsveranstaltungen für Gärtner und interessierte Gäste aus der Nachbarschaft angeboten werden. Hier kann auch eine Saftpresse untergebracht werden, die in der Erntezeit häufig zum Einsatz kommen wird. Und hier ist Platz für eine große Kompostanlage, die in Kreislaufwirtschaft alle kompostierbaren Abfälle der Kolonie aufnimmt und für die Gärten wieder verfügbar macht. Auf der Gartenfläche wird eine Streuobstwiese entstehen, die neben einer reichen Ernte den Insekten der Umgebung Nahrung bieten kann und nicht zuletzt einen positiven klimatischen Einfluß auf die Umgebung hat. Möglich wäre auch die Aufstellung von Beuten für die Imker der Kolonie sowie als Anschauungs- und Fortbildungsmöglichkeit für Interessenten.

Bevor Parzelle 70 als „Allmendegarten“ in neuem Glanz erstrahlt, werden aufwendige Aufräum- und Abklärarbeiten erforderlich. Die Arbeiten erfolgen in Eigenregie durch Gärtner und Gärtnerinnen der Kolonie, denn Allmende bedeutet Gemeinschaft.



Endspurt vor dem Besuch der Pankower Bezirksstadträtin für Ordnung, Straßen, Umwelt und Grünanlagen.



Die Stadträtin Frau Anders-Granitzki befestigt die Ehrentafel mit den Namen aller Helfer beim Bau der neuen Blockhütte.

Foto unten: Sylvia Wassermann; Foto oben: Christiane Unger

DR. CHRISTIANE UNGER, von Beruf Sprachwissenschaftlerin, bewirtschaftet als Kleingärtnerin eine Parzelle in der Gartenkolonie Bornholm II, in deren Vorstand sie seit einigen Jahren ehrenamtlich mitwirkt.

„Ich hab mich schon drauf eingestellt, dass einer vom Dach fällt.“

Autorin: Sylvia Wassermann

Ein verwahrloster Garten, ein maroder Schuppen und ein Haufen Müll – klingt nach einem Albtraum? Für die Kleingärtner*innen von Bornholm II ist es der Beginn eines grünen Gemeinschaftsprojekts mit Herz und Humor. Noch ist der Allmendegarten eher Baustelle als Blütenparadies, aber die Vision steht: ein Ort für Begegnung, Gemüse und gute Gespräche. Sylvia Wassermann hat mit dem Kleingärtner René gesprochen.

Was hast du gedacht, als du diesen Allmendegarten das erste Mal gesehen hast?

Ich dachte, um Gottes Willen, wie ist dieser Garten runtergekommen? Das werden wir nie schaffen. Wie lange ist da nichts gemacht worden und vor allen Dingen: Wird das ein Jahrhundertprojekt? Wie lange sollen wir denn da dran arbeiten, dass das mal überhaupt für irgendwas zu gebrauchen ist?

Hast du eine Vision, wie das vielleicht am Ende aussehen könnte?

Ja, also ich glaube schon, dass das ein wunderschöner Begegnungsort wird für die Gärtner dieser Anlage, vielleicht auch für Bornholm 1 oder vielleicht auch für den Kiez, für alle, die Lust haben auf Informationen, auf Grün oder auch vielleicht was mit anbauen. Ich glaub das wird gut werden.

„Ja, also ich glaube schon, dass das ein wunder-schöner Begegnungsort wird.“

Was hast Du gedacht, als Du den alten Schuppen gesehen hast?

Ich hab gedacht, na ja, hier ist schon sehr sehr lange nichts mehr gemacht worden vom Pächter. Es wird Zeit, dass es abgerissen wird und was Neues dorthin kommt.

Du warst ja beim Abriss dabei, wie war denn das?

Richtig. Ich fand das ein bisschen bedrohlich. Ich war ängstlich, weil, ich wusste natürlich nicht, wie baufällig alles ist. Und ich habe mich eigentlich schon drauf eingestellt, dass irgendeiner vom Dach fällt. Ich bin ja Krankenpfleger und dachte, oh Gott, jetzt musst Du auch noch arbeiten, aber Gott sei Dank ist nichts passiert.

Da ist ja ganz schön viel Müll zusammengekommen.

Na ja, im Laufe der Jahre und Jahrzehnte, wenn man Pächter eines Grundstücks ist, fällt viel an und ich kann das gut nachvollziehen, dass es immer mehr statt weniger wird, wenn man keine Disziplin hat, auch mal wie zu Hause aufzuräumen.

Warum hast Du beim Arbeitseinsatz mitgemacht?

Ich mach dort mit, weil ich Vereinsmitglied bin und weil ich einen Beitrag leisten möchte für unseren Verein. Selbst dieser kleine Beitrag ist ein Teil für die Öffentlichkeitsarbeit. Denn haben wir einen schönen Allmendegarten, eine schöne Begegnungsstätte, und der Kiez wird darauf aufmerksam, dann kann das nur positiv für unsere Kleingartenanlage sein.



Foto: Sylvia Wassermann

SYLVIA WASSERMANN, von Beruf Reporterin beim rbb, bewirtschaftet als Kleingärtnerin eine Parzelle in der Gartenkolonie Bornholm II. Auf Instagram gibt sie als @sia_im_garten Tipps für den Gemüse- und Obstanbau.

Die Kleingartenanlage „Hoffnung“ in Berlin-Pankow

Die Taktik der Allmende

Autor: Henry Düring-Bienemann

Eine Mischung aus Überlebensstrategie und Improvisationstheater.

Unsere Herausforderung war, die braune, staubige Festwiese in eine „kleingärtnerisch genutzte“ Fläche zu verwandeln, die essbar, lebendig und offen für alle ist. Dabei herausgekommen sind Obstbäume, Bienen, Hochbeete, Kinder und Fremde, die bleiben.

Unsere Kleingartenanlage Hoffnung hatte seit Jahr und Tag eine ziemlich große Festwiese, die sehr „ordentlich“ gemäht wurde. Was im Frühjahr noch halbwegs wie Rasen aussah, verlor im Laufe des Sommers mehr und mehr seine Farbe und wurde spätestens im August braun und staubig. Zur Zierde standen auf jeder Seite vier Koniferen. Eine Seite der unversiegelten Fläche wurde als Parkplatz genutzt – „das haben wir schon immer so gemacht“. Die andere Seite war einmal im Jahr Austragungsort des Sommerfestes und lag ansonsten brach.

Wie kam es dazu, dass daraus eine Allmende wurde? Unsere Anlage war schon immer in Privatbesitz und 2012 verkaufte der Eigentümer an einen Immobilienentwickler. Alle Gärten erhielten sofort die Kündigung – es solle gebaut werden. Der damalige Baustadtrat Nilson Kirchner wusste davon nichts und hatte keine Baugenehmigung in Aussicht gestellt. Es war ja de facto eine Grünfläche, die im Flächennutzungsplan aufgrund ihrer Größe (kleiner als drei Hektar) nicht als solche ausgewiesen war. Dennoch, die

Foto: Henry Düring-Bienemann

Anstelle der Koniferen setzten wir sechs Obstbäume.

Bedrohung war (und ist) sehr real. Der Baustadtrat gab uns daher den Merksatz mit:

„Der größte Feind des Kleingärtners ist der Kleingärtner, denn wenn der nicht kleingärtnert, ist sein Garten kein Kleingarten.“

Das heißt der Schutz durch das Bundeskleingartengesetz entfällt, wenn nicht „überwiegend Obst- und Gemüseanbau“ betrieben wird. Überwiegend bedeutet mindestens ein Drittel der Fläche, was bei uns damals nur mit viel Fantasie nachweisbar war.

Deshalb ging es an die Arbeit, Beete anlegen, Gewächshäuser bauen, Komposter aufstellen, nachmessen, nochmal nachmessen, bis jede Parzelle mindestens ein Drittel Anbaufläche hatte. Bei ca. 400 Quadratmeter Parzellenfläche also 135 Quadratmeter Anbau.

Die Begeisterung hielt sich bei so manchem Gärtner in Grenzen. Der Beruf, die Kinder und dann noch Ackerbau statt nur Rasen mähen und Hecke schneiden – das empfanden manche nicht mehr als Freizeitspaß.

Zur Kleingartenfläche zählte auch die Festwiese mit 2.533 Quadratmeter, wovon ein Drittel – 844,33 Quadratmeter – kleingärtnerisch genutzt werden musste. Entweder aufteilen auf 31 Parzellen (jeder nochmal knapp 30 Quadratmeter extra Anbau – oh je!) – oder auf der Wiese selbst umsetzen.

Wir entschieden uns fürs Umgestalten der Festwiese. Das bequeme Parken auf der Anlage war Geschichte. Das war manchem schwer vermittelbar und nur mit der Bedrohung am Horizont am Ende irgendwie einleuchtend. Anstelle der Koniferen setzten wir sechs Obstbäume: Birne, Pflaume, Pfirsich, Apfel, Sauerkirsche und Mirabelle, die wir auf die Plattform Mundraub.org einstellten. Ab da gehörte die Festwiese zur essbaren Stadt und war offiziell Allmende. Aber es kam erstmal keiner.

Außer Katja mit ihren Bienen. Denn wir hatten beim Pankower Imkerverband bekannt gegeben, dass man bei uns prima Bienenvölker aufstellen kann. Das kostet nichts und ist unter ständiger Aufsicht, da Bienenvölker gerne gestohlen werden. Damit die Honigbienen keine Konkurrenz für die Wildbienen werden, leben auf unserer 1,5 Hektar großen Anlage nicht mehr als sechs Völker. Katja ist sehr zufrieden mit dem Ertrag der Bienen und wir arbeiten gerade an einem Etikett für den Hoffnungs-Honig.

Von einem Gartenfreund erhielten wir Schaukel, Sandkasten und Rutsche, die wir auf die Allmende stellten. Jetzt kam langsam Leben in den Laden. Die ersten regelmäßigen Besucher waren ein junges Paar mit Kindern. Die Alteingesessenen taufte sie „die Fremden, die hier nicht hinzehören“. Aber die „Fremden, die hier nicht hinzehören“ fühlten sich dennoch willkommen. Zu mir sagten sie mal „Die Jören kannst du jelaassen in den drei m²-Sandkasten setzen, dann sind die beschäftigt. Mehr brauchen die nicht. Wir sitzen derweil auf der Bank daneben und sind happy.“ Dass hier die jungen Eltern happy sein können, sprach sich rum. Offenbar wohnen im Instrumentenviertel viele junge Familien mit Kleinkindern. Das Hoff-

nung-Spielplätzchen ist mittlerweile kein Geheimtipp mehr.

Damit war unser Problem mit dem Gemüseanbau allerdings noch nicht gelöst. Aber der Gedanke rückte näher, uns Leute dafür auf die Anlage zu holen und einen Urban-Gardening-Bereich anzulegen, Hochbeete zu bauen und diese zwei Quadratmeter Kleinstgärten von „Fremden, die hier nicht hinzehören“ bewirtschaften zu lassen. Denn wie geht die faulste Grammatikfrage der Welt: Lass mir arbeiten oder lass mich arbeiten? Antwort: lass andere arbeiten! Die Taktik der Allmende.

Nee, im Ernst: Wir sind ja nicht nur existenziell engagiert. Wir wollen etwas näher ran an die moderne Stadtgärtnerei. Wir wollen das Kleingartenwesen, wie wir es kennen in Berlin, nach vorne bringen und das Spieß-Image etwas aufpolieren. Auch die Idee der essbaren Stadt hat uns motiviert, und dazu wollen wir ökologischer werden. Denn in den Berliner Kleingärten, oft als „grüne Oasen“ besungen, ist in dieser Hinsicht und leider auch im Obst- und Gemüseanbau noch ganz schön Luft nach oben.

Wir begannen mit vier Hochbeeten als Pilotprojekt. Die ersten Interessenten waren Florian und Joshua, die oft bei uns spazieren gingen und mit dem Gedanken spielten, eine Parzelle zu pachten. Als Musiker scheuten sie aber eigentlich die feste Bindung an einen Garten, und dennoch war die Lust zu Gärtnern groß. Plötzlich boten wir die ideale Lösung und die beiden waren von der Idee, sich am Hochbeet auszuprobieren zu können sehr begeistert.

Bald boten wir unseren Bewerbern auf einen Kleingarten an, sich das Warten mit einem Hochbeet-Kleinstgarten zu versüßen. Auch Menschen aus der Nachbarschaft, denen Balkon oder Fensterbank zu klein waren, kamen dazu. Mit vier Hochbeeten fingen wir an und stockten nach Bedarf auf; in diesem Jahr bauten wir das 13. Hochbeet. Die Fluktuation ist naturgemäß größer als bei den Parzellen, aber sobald ein Hochbeet frei wird, ist es sofort wieder vergeben.

Alle Hochbeetgärtnerinnen sind Vereinsmitglieder und zahlen über den Vereinsbeitrag hinaus noch eine Aufwandsentschädigung für Wasser, Muttererde, Gießkannen und Fachberatung. Nicht nur im Hochbeet grubbern, sondern auch mal sitzen, lesen oder picknicken ist bei uns möglich. Mit Mitteln des Bezirks haben wir die Aufenthaltsqualität erhöht und Stühle, Tische, Bänke und Sonnenschirme zur Verfügung gestellt.

Bereits drei ehemalige Kleinstgärtnerinnen haben mittlerweile Parzellen übernehmen können, die wir ordnungsgemäß nach der Liste anbieten. Da unser Status nach wie vor ungewiss ist und wir keine dauerhafte Perspektive bieten können, übernehmen nur wirklich begeisterte Gartenenthusiastinnen freiwerdende Parzellen.

Kleingärtner und Kleinstgärtner gärtnern nun gemeinsam und schaffen auf der Allmende einen wundervollen Mehrwert – für die Nachbarn und für uns. Es ist nicht mehr „ordentlich“. Es ist schön. Wir haben aus einem privaten Ort öffentlichen Raum gemacht – die Allmende.

HENRY DÜRING-BIENEMANN ist Vorsitzender der Kleingartenanlage Hoffnung e.V. in Berlin-Pankow.

Viele Gesichter, ein Portrait: Die Kleingartenanlage Bornholm II

Fotos: Sabrina von der Heide

Mit Bildern und Erklärungen an ihrem
Gartenzaun möchten Marion und Jürgen
Kallup den Gästen der Bornholmer
Gärten die Natur näher bringen.

Natur erklärt für Kinder

Natürlich von diesen Pächtern des Gartens
aus der Kleingartenanlage Bornholm II e.V.

Man nennt mich
Akanthus. Meine Blätter
sind stachelig, wie bei
einer Distel. Meine Heimat
ist eigentlich der
Mittelmeerraum. Meine
Blätter wurden in der Zeit
des Barock als Vorbild
der korinthischen
Kapitelle genutzt.



Ich bin kein Struwelpeter.
Vielleicht erkennt Ihr mich
doch als Kartoffel. Ich
gehöre zur Sorte Laura und
meine Schale ist rötlich.
Die Menschen essen
mich gern. Wie Ihr seht,
sind schon ein paar
Triebe heraus gekommen.
Es wird Zeit, dass ich in
die Erde komme, um mich
zu vermehren.



Hier seht Ihr eine von
meinen Geschwistern.
Sie war bereits in der
Erde und hat unten
Wurzeln und oben Blätter
getrieben. Nun kann sie
weiter wachsen und an
den Wurzeln Kinder
bilden.
Leider stirbt sie selbst
dann danach ab.

Man nennt mich
Königskeule. Ich bin
eine Wildblume. Mich gibt
es in ca. 300 Arten. Die
Blüten werden als
Heilmittel verwendet.
Hildegard von Bingen
erwähnt sie als Mittel
gegen das „traurige Herz“.
Sie werden als
Beimischung zu
Erkältungstees genutzt.

Seit 1956 gärt Ingrid in Bornholm II. Sehr gut bekannt ist sie hier für ihren Quittenlikör und ihren gedeckten Apfelkuchen.



Wolfgang schätzt besonders das freundschaftliche Miteinander in den Bornholmer Gärten.



Axel ist Landschaftsarchitekt und Gärtner in Bornholm II. Seine Passion ist der Obstbaumschnitt.



Ina hat ihren Garten seit 2005. Der Geschmack von frisch geernteten Möhren versetzt sie noch heute zurück in ihre Kindheit.

In Christines naturnahem Garten dürfen auch Wildkräuter ungehindert wachsen.



Maja und Honey sind sehr gern im Kleingarten.



Zusammen mit ihrer Familie bewirtschaftet Jasmin seit 2015 einen Garten in Bornholm II. Ihr Leben im Kleingarten zeigt sie auf ihrem Instagram-Account @pippis_garten.



Karin ist es sehr wichtig, dass die Bornholmer Gärten „überleben“ und ökologischer werden.

Ein richtiges Gewächshaus in ihrem wunderschönen Garten ist Steffis großer Traum.



Sebastian gärtner seit vielen Jahren mit seiner Familie in Bornholm II, wo er 2017 die erfolgreiche Garten-Kampagne „DA WÄCHST WAS“ gestartet hat.



Illustration: Sabrina Prinz

ESSBARE STADT BERLIN

In Berlin sprießt nicht nur Kultur, sondern auch Gemüse: wo Lebensmittel wachsen, zeigt die Stadt ihr grünes Gesicht. In Kleingärten wird fleißig gepflanzt, geerntet und ausprobiert – Gärtnern und Kochen im Kleingarten verschmelzen hier zu urbanem Genuss.

Charlotte, Augusta, Adretta, Sieglinde, Linda, Blauer Schwede oder Ackersegen: Es gibt so viele Kartoffelsorten – zumindest in Berliner Gärten.

Wenn ich im Supermarkt an der Kartoffelauslage vorbeigehe, denke ich oft: Da liegen sie – ordentlich nebeneinander, alle festkochend, rund und gelblich. Doch die Kartoffel kann so viel mehr. Es gibt sie in vielen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen. Ein Schatz, der viel zu oft im Verborgenen bleibt.

Diese Gedanken haben mich schon seit Längerem beschäftigt und sie wurden schließlich zum Ausgangspunkt für ein kleines Projekt.

Im vergangenen Jahr erhielt ich den Umweltpreis des Bezirks Pankow. Das Motto lautete: „Pankow grünt und wächst – alte Sorten neu gemacht.“ Für mich stand sofort fest: Das Preisgeld wollte ich nicht in eine Hängematte investieren, sondern in etwas, das Menschen verbindet und

den Blick für Vielfalt öffnet. So entstand mein Projekt rund um alte Kartoffelsorten.

Im Frühjahr verschenkte ich kiloweise Saatkartoffeln an Nachbarn, Gartenfreundinnen, Kollegen, Kitas und alle, die Lust hatten, mitzumachen. Dabei ging es mir nicht um irgendeine Knolle – sondern um alte Sorten. Ein schönes Beispiel ist das Bamberger Hörnchen. Eine der ältesten deutschen Sorten, vor rund 170 Jahren in Franken urkundlich erwähnt. Wegen ihrer ungewöhnlichen Form und der dünnen Schale ist diese Kartoffel für die maschinelle Ernte kaum geeignet und daher inzwischen fast vergessen.

Was dann geschah, hat mich sehr gefreut: Aus allen Ecken trudelten Fotos ein vom Einpflanzen der alten Kartoffelsorten auf Balkonen, im Hinterhof, in Kitas, Kleingärten und im Gemeinschaftsgarten auf dem Tempelhofer Feld.

Wir führten lebhaftes Gespräche über weiße, rosa und violette Kartoffelblüten. Begeisterung und Neugier – genau das, was ich mir erhofft hatte.

Die Kartoffel: mehr als festkochend

Autorin: Alexandra Immerz

Foto: Alexandra Immerz

Bamberger Hörnchen ist eine mittelspäte Traditionssorte mit gelb-rosa Schale und würzigem Geschmack. Ideal für Bratkartoffeln und Pellkartoffeln (Zulassung: Deutschland, 1870).



Blauer Schwede ist eine mittelfrühe Sorte mit blauer Schale und violetterm Fleisch. Kräftig-süßlich im Geschmack. Macht sich gut in der Suppe oder als Ofenkartoffel (Zulassung: unbekannt, vermutlich aus dem frühen 20. Jahrhundert).



Sieglinde ist eine frühe Sorte mit gelber Schale und kräftigem Aroma. Klassiker für Salate, Salz- und Pellkartoffeln (Zulassung: Deutschland, 1935).





Nach all den schönen Rückmeldungen blicke ich jetzt voller Vorfreude auf den Herbst. Dann wollen wir uns bei mir im Kleingarten treffen, unsere Ernte präsentieren, gemeinsam kochen und Erfahrungen austauschen. Wie gut sind die Knollen gewachsen? Hat jemand zum ersten Mal lila Kartoffeln geerntet? Oder vielleicht eine neue Liebessorte entdeckt? Wer holt die größte Ernte ein? Erste Zwischenstände zeigen: Die Sorte Ackersegen liegt vorn. Der Name ist also Programm. Am Ende aber zählt nicht die Menge, sondern die Freude, die wir miteinander geteilt haben – und die Entdeckung einer Knolle, die so viel mehr ist als nur festkochend.

Eine Knolle erobert Deutschland

Die Kartoffel hat eine erstaunliche Geschichte. Sie stammt ursprünglich aus den Anden Südamerikas und wurde dort schon vor Tausenden von Jahren angebaut. Im 18. Jahrhundert ließ Friedrich der Große sie gezielt gegen Hungersnöte in Deutschland anbauen. Anfangs begegneten die Menschen der fremden Knolle mit Skepsis. Um ihren Wert zu steigern, griff Friedrich angeb-

Ackersegen ist eine mittelspäte Kartoffelsorte mit gelber Schale und rundlicher Knolle. Buttrig im Geschmack. Perfekt für Püree und Backkartoffeln (Zulassung: Deutschland, 1929).

lich zu einem Trick: Er ließ Kartoffelfelder von Soldaten bewachen – nicht zum Schutz, sondern um Neugier zu wecken. Der Plan ging auf. Bauern stahlen die vermeintlich kostbare Pflanze und pflanzten sie selbst an. Die Kartoffel wurde bald zum unverzichtbaren Grundnahrungsmittel. Sogar ihre Blüten fanden Gefallen und Frauen trugen sie zeitweise als modischen Schmuck im Haar.

ALEXANDRA IMMERZ bewirtschaftet seit 13 Jahren einen naturnahen Kleingarten in Pankow. Neben ihrer eigenen Parzelle betreut sie einen Gemeinschaftsgarten mit einer restaurierten Laube aus der Kaiserzeit. Dort gibt es ein Übungsbeet für Menschen, die das Gärtnern ausprobieren möchten, sowie ein Kita-Beet, in dem Kinder säen und ernten. Mit ihrem Engagement bringt sie Menschen jeden Alters die Freude am Gärtnern näher und stärkt den nachbarschaftlichen Zusammenhalt.

Fotos: Alexandra Immerz

Marcus Kümmel – Bollenpiepe

Autor: Johannes Paetzold

Marcus Kümmel ist Betreiber und Küchenchef des Gartenrestaurants Bollenpiepe in Pankow-Rosenthal in einer Siedlergemeinschaft namens GSG Einigkeit. Das Bollenpiepe ist inzwischen bekannt und beliebt weit über die Siedlergemeinschaft hinaus. Bei den Berliner Meisterköchen ist Marcus Kümmel in der Kategorie „Aufsteiger des Jahres“ nominiert.

Wie bist du zum Kochen gekommen?

Ich wollte schon als Kind Koch werden. Das habe ich nach der Schule auch gemacht, bin Koch geworden, war in Berlin tätig, war an der Ostseeküste tätig, war im Ausland tätig, auch außereuropäisch, habe vor Jahren mein Faible für die pflanzliche Küche entdeckt, das ist jetzt auch schon 15 Jahre

her. Nun bin wieder in meiner Heimat angekommen, in Pankow-Rosenthal. Auf der Suche nach einer Lokalität habe ich das Bollenpiepe gefunden in der Kleingarten- oder besser Siedlergemeinschaft GSG Einigkeit.

Für das vegane Kochen war das ehemalige Restaurant Kopps deine wichtigste Station.

Jede Station formt einen irgendwo, aber ja, Kopps war eine ziemlich lange Zeit. Ich habe dort sehr lange pflanzlich gekocht und habe die tierischen Produkte rausgelassen. Das war eine wirklich tolle Herausforderung. Hier in Rosenthal ist es in meinen Augen nicht möglich, nur pflanzlich anzubieten. Deswegen haben wir immer auch die Option auf tierische Produkte.

Das ist hier eine Siedlergemeinschaft, wie unterscheidet sich die von einer Gartenkolonie?

Also wir unterliegen keiner Kleingartenordnung. Siedlergemeinschaft, das kam irgendwann kurz nach der Wende, war hier halt ausgeschrieben, auch zum Verkauf, hier gibt es sehr viel Wohneigentum in der Anlage und da gibt es ein ganz anderes Regelwerk.

Wir haben momentan saisonal bedingt eine Schmorgurke mit Kartoffelpüree, Dill und Senf.



Nachdem er weltweit schon in etlichen Küchen gekocht hat, ist Marcus Kümmel an den Ort zurückgekehrt, an dem er seine Kindheit verbracht hat. Im „Bollenpiepe“ kocht er - nicht nur - für seine Nachbarn; das Gartenlokal ist inzwischen kein Geheimtipp mehr.

Ob Siedlergemeinschaft oder Gartenkolonie – bei einem Gartenrestaurant inmitten von Kleingärten erwartet man die Bockwurst und das Schnitzel. Das hast du hier geändert, du hast ein ganz anderes Angebot.

Also damit habe ich gar nicht erst angefangen. Die Gastronomie stand coronabedingt und auch danach leer, war in einem sehr schlechten Zustand. Ich habe das alles saniert und man kocht ja nicht schon so lange, um dann auf Tiefkühlprodukte oder Fertigprodukte zurückzugreifen. Außerdem sitzt man in einer Siedlergemeinschaft mit ganz vielen kleinen Gärten und altem Obstbaumbestand und vielen Leuten, die ihre Gärten hegen und pflegen. Ich bin hier wie die Made im Speck, wenn man vernünftig mit den Leuten umgeht und einen Bezug zu dem hier hat, dann bringen die einem auch hin und wieder ein paar Sachen vorbei.

Was steht zur Zeit auf der Karte?

Wir haben momentan ganz klassisch saisonal bedingt eine Schmorgurke mit Kartoffelpüree, Dill und Senf. Dann haben wir momentan auch noch eine Aubergine mit geräuchertem Joghurt, Kichererbsen, Paprika, Tomate, frischem Basilikum drauf, also das ist bloß ein kleiner Auszug. Ich habe momentan auch einen kleinen Abstecher in die asiatische Küche gemacht, wir haben eine Sommerrolle drauf, wenn es draußen richtig heiß ist, ist das schön erfrischend. Also ich koche hier das, worauf ich Bock habe und was die jeweilige Saison hergibt.

Foto: Johannes Paetzold

Ich mache hier ein ehrliches Handwerk und das macht viel aus.

Du hast von Anfang an klargestellt, hier gibt es keine Bockwurst mit Ketchup.

Ich stelle mich ja nicht quer gegenüber einer guten Bockwurst. Wenn jemand eine Bockwurst haben will, kann er die bei mir gerne vorbestellen und ich bestelle die dann auch und der kann die dann auch haben, wenn er mit einer größeren Gruppe kommt. Also ich versperre mich der ganzen Sache nicht, aber das gehört für mich nicht in ein Restaurant. Das kann ich an der Imbissbude oder an jeder Tankstelle haben und ich glaube, dass auch heutzutage jeder in der Lage ist, sich beim Fleischer eine Bockwurst zu holen und sie zu Hause im Topf warm zu machen, wenn ihm danach gelüftet.

Wie haben die Anwohner denn am Anfang auf dein Angebot reagiert?

Viele haben mich mit offenen Armen empfangen, viele waren da auch sehr misstrauisch und ja, das ist, glaube ich, eine ganz normale Sache.

Jetzt kochst du nicht nur mit Anspruch, sondern vieles ist bei dir aus der veganen Küche. Gab es da Widerstand bei den Gästen zuerst?

Ja, natürlich gab es sowas auch. Das hat aber damit zu tun, dass viele, die es vielleicht mal ausprobiert haben, enttäuscht wurden durch irgendwelche fiesen Industrieprodukte, die mal schnell auf den Markt geschmissen wurden. Wenn die sowas mal probiert haben, dann erklären sie natürlich jeden Menschen, der sich pflanzlich ernährt, für bescheuert. Das ist ganz normal. Die muss man anders überzeugen. Ich mache hier ein ehrliches Handwerk und das macht viel aus. Was mir natürlich auch ein bisschen in die Hände gespielt hat, dass die Zeiten sich geändert haben. Vegetarisches Essen, auch in Deutschland, ist heute viel unideologischer. Auch vegan hat einen Siegeszug genommen in den letzten fünf Jahren, durch Lupinen, durch Erbsenproteine. Die Zeiten haben sich geändert. Wir ernähren uns immer bewusster, denn das hat ganz viel mit Bewusstsein zu tun und auch mit dem Wissen der Menschen, was tut mir gut und was tut mir nicht gut. Es hat auch viel mit der Industrie zu tun, die es einfach

übertrieben hat mit „Fleisch ist mein Gemüse“. Irgendwann reguliert sich alles wieder. Das eine Extrem jagt das andere und dann irgendwann haben wir wieder eine gesunde Mitte. Vor 50 Jahren haben wir auch nicht jeden Tag ein Steak auf dem Teller gehabt.

Du hast gesagt, du sitzt hier wie die Made im Speck. Du hast deinen persönlichen Supermarkt um dich herum.

Ja, in vielen Punkten schon. Man kann es allerdings nicht so schön steuern wie beim Supermarkt oder bei meinen Lieferanten. Dem sage ich, ich brauche so und so viel Kilo davon und dann kommt das auch in der gewünschten Qualität. Hier kommt das halt unregelmäßig. Bestes Beispiel, gestern habe ich einfach mal 40 Kilo Zwetschgen bekommen und 10 Kilo Mirabellen. Die Leute stehen dann auf einmal vor der

Tür und sagen, hier, wir haben viel zu viel im Garten, da sagst du nicht nein. Weil, wenn du einmal nein sagst, dann kommt nichts mehr.

Das ist dann auch eine Welt des Gebens und Nehmens.

Definitiv, und man muss natürlich auch irgendwo den Menschen entgegenkommen, wenn die sich hinstellen und die Kisten voll machen und vorbeibringen.

Wenn es zu viel ist, kommen die Leute dir dann im Preis entgegen?

Nein, ich bekomme die Sachen kostenfrei, die bekommen Prozente auf ihr Essen. Das ist eher ein Tauschhandel, das kann man gar nicht in Geld aufwiegen, das ist ganz schwierig. Die können mir keine Rechnungen schreiben, ich kann kein Geld rausgeben ohne Rechnung. Fleisch bekomme ich nicht geschenkt. Ich habe Jäger im Brandenburger Umfeld, das ist ja bei mir hier gleich um die Ecke und von da bekomme ich auch mal ein Wildschwein, mal ein Reh, was ich dann natürlich schön zerlege und tolle Sachen draus mache.

Was kommt direkt aus der Siedlergemeinschaft?

Hauptsächlich Obst, Gemüse, Kräuter, Honig kann ich von hier beziehen. Da kommt schon einiges zusammen. Ein paar Nüsse sind auch dabei.

Schon irre, dass du an den Ort deiner Kindheit zurückkehrst, und dann auch noch so viel Erfolg hier hast.

Dass sie mir die Bude einrennen, damit habe ich nicht gerechnet. Aber das ist toll, klar. Ich bin ja hier hinten in der Ecke groß geworden, ich kenne diese Anlage mein Leben lang. Ich bin in Pankow-Rosenthal zuhause, ich gehöre hierher. Das fühlt sich sehr gut an. Es ist für mich sehr inspirierend, was die Menschen in ihren Gärten zu stehen haben. Also total tolle alte Gemüse- und Obstorten, das ist schon spannend. Das sieht man in keinem Supermarkt.

Wenn es Winter wird, kommt nicht mehr viel aus den Gärten, bleibst du auf?

Definitiv bleibe ich auf, ich habe auch starken Zulauf, auch in der Nebensaison. Man darf ja nicht vergessen, wir haben hier sehr viel Wohneigentum in der Anlage und auch Dauerbewohner. Von hier kommen Gäste, aber die kommen auch von überall. Also wer lecker essen möchte, zu bezahlbaren Preisen, frisch, der hat es bei mir recht einfach.

JOHANNES PAETZOLD ist Autor & Moderator der Radio Eins-Musiksendung „Planet Fruit“. In seiner Rubrik „Paetzold Platziert“ berichtet er jede Woche bei Radio Eins über Foodie-Themen und Gastro-Trends.

Webseite: www.bollenpiepe.de

Gärtnern und kochen

Autor: Johannes Paetzold



Tobias Gunter ist Küchenchef im Restaurant Strandbad Mitte in Berlin. Gebürtig stammt er aus Bremerhaven und hat dort im Ratskeller gekocht. Weitere Stationen waren im Avui in Stuttgart und im KochArt in Zürs in Österreich. Er arbeitete in Portugal in der Villa Joya und zurück in Berlin unter Sternekoch Marco Müller in der Weinbar Rutz. Zum Erntedankfest hat er in der Kleingartenanlage Bornholm II in Berlin einen Kochkurs angeboten.

Illustration: Sabrina Prinz

Wir haben uns bei Marco Müller in dessen Restaurant „Weinbar Rutz“ kennengelernt, vor vielen Jahren. Ich habe da eine Woche in der Weihnachtszeit gearbeitet. Als Radio Eins-Reporter war meine Aufgabe, nach einer Woche ein 3-Gänge-Menü zu kochen und zu präsentieren. Marco hatte damals bereits einen Guide Michelin Stern, jetzt ist er Berlins einziger 3-Sterne Koch. Du warst da mittendrin im Fine Dining. Wie stehst du heute zu dieser Sternenwelt in Berlins Gastronomie?

Die Sternenwelt ist nach wie vor interessant, aber selber möchte ich da nicht mehr kochen. Ich bin sehr glücklich mit meiner Art zu kochen, eine gute Gastronomie zu präsentieren, mit regionalen Produkten schöne Gerichte kochen, zu fairen Preisen. Aber auf Marco Müller bin ich wahnsinnig stolz, der ist sich immer treu geblieben.

Du hast einen Garten hier in der Gartenkolonie. Wie bist du dazu gekommen? Was war der Grund für dich, zu sagen: ich brauche jetzt einen Garten? Ist das immer so ein Wunsch gewesen?

Meine Frau und ich wohnen hier um die Ecke. Mein Restaurant ist in Berlin-Mitte, um uns herum sind immer viele Menschen, viel Trubel und wir haben einen Rückzugsort gesucht, besonders natürlich wie alle Leute damals während Corona, weil man nicht wusste, wohin. Wir waren wahrscheinlich zwei von 50.000 Leuten, die sich auf einen Kleingarten beworben haben, würde ich denken. Dann wurde uns gesagt, es gibt eine Warteliste, die ist aber im Moment geschlossen. Das mussten wir damals akzeptieren, aber der Wunsch war nach wie vor da. Wir haben einen Hund und sind immer durch diese Kleingartenanlage gelaufen. Wir genießen dieses Naherholungsgebiet.

Koch ist nicht unbedingt Gärtner. Koch ist erstmal in der Küche, Garten ist dann nochmal eine ganz andere Arbeit. Hast du hier als Laie angefangen im Garten oder hattest du schon Wissen. Wie hast du dich eingearbeitet in diesem Garten?

Bei mir ist das so der Klassiker, wie bei vielen,

denke ich. Die Oma hatte immer einen Garten hinterm Haus, mein Onkel hat so einen 3-Seiten-Hof, wo ich im Sommer viel war. Da habe ich dann geholfen, das war auch schon richtig Arbeit, also mit Kartoffelacker bestellen und auf der Streuobstwiese Obst sammeln. Was mir aber immer mega Spaß gemacht hat. Daher habe ich so ein paar Erfahrungen. Ein paar Köche haben es ja hier auch schon versucht, zum Beispiel mein Berliner Kollege Christoph Hauser, der hat auch einen Garten betrieben neben dem Restaurant. In meiner Zeit als Koch in Österreich haben wir das auch gemacht. Das große Problem dabei war, dass der Garten immer viel zu weit weg war. Unser erster Garten war relativ weit draußen, im Norden von Berlin und wenn du dann erst noch ein bis zwei Stunden hinfahren musst, dann funktioniert das nicht. Und mit dem Garten in Bornholm II hatten wir das Glück, dass er fußläufig in zwei Minuten zu erreichen ist. Da kannst du jeden Tag immer eine Kleinigkeit machen und abends einfach bei der Gassi-Runde mit dem Hund kurz die Pflanzen gießen – und das war superwichtig, dass wir das so einbinden konnten.

Jetzt ist Berlin nicht Wien, also wir haben nicht dieses Hinterland, diese unglaubliche Agrikultur, die es um Wien herum gibt. Berlin steht da nicht so gut da. Wie ist das für einen Koch, jetzt direkten Zugriff zu haben auf Produkte, über die er selber bestimmen kann?

Im städtischen Umfeld ist dieses Gärtnergefühl und das Kleingärtnern ein bisschen was anderes als dieses Verstaubte, die Vorurteile gegenüber dem Kleinbürgerlichen. Es sind viele junge Leute in den Gärten, sehr viele junge Familien. Für mich und meinen Sohn ist das super. Man kann im Garten eine Plansche aufbauen, der hat da zu tun und du kannst dich dann um die Hochbeete kümmern. Natürlich reicht das nicht aus, um einen Restaurantbetrieb mit Gemüse zu versorgen. Es sind immer so Kleinigkeiten, ich pflanze zum Beispiel auf drei, vier Hochbeeten Tomaten an und damit kann man schon mal für

ein paar Wochen ein Gericht mit Tomaten machen.

Das war mir jetzt gar nicht so klar – Produkte aus deinem Garten gehen ins Strandbad Mitte? Was baust du an, was im Restaurant verwertet werden kann?

Zuerst mal verwende ich die Sachen bei mir zu Hause. Aber man darf das gar nicht unterschätzen, wenn man drei oder vier Zucchini-Pflanzen hat oder ein paar Kürbispflanzen, dann hat man auch oft auf einen Schlag wirklich ganz schön viel Ware. Und die kann ich im Restaurant einsetzen. Also bei Zucchini können das schnell fünf bis zehn Kilo sein. Die Kürbisse sind meistens auch auf einmal reif und dann hast du vielleicht zehn Kürbisse da. Die kannst du einlagern, aber du kannst sie natürlich auch frisch verarbeiten. Das mache ich dann nicht zuhause, sondern die bereite ich im Restaurant zu. Im Strandbad gibt es immer ein Überraschungsmenü auf der Karte. Das stelle ich spontan zusammen, je nachdem, was frisch vorrätig ist. Wenn ich an einem Tag zehn Portionen Tomaten zur Verfügung habe, dann mache ich im Überraschungsmenü einen Gang mit den Tomaten aus meinem Garten. Da habe ich meine Karte schon angepasst.

Ihr Köche sucht ja immer hochwertige Produkte vom Feld. Wie sind die Sachen, die du aus deinem Garten holst? Ist das so, dass du sagst, wow, diesen Geschmack habe ich lange vermisst?

Ja, tatsächlich muss man da das Richtige finden. Also wir haben in den ersten Jahren einfach Samen aus dem Supermarkt genommen und daraus kommt dann leider nicht so viel Geschmack, auch wenn man selber anbaut und das eigentlich alles Bio ist. Eine Bekannte aus Brandenburg hat früher schon immer super alte Tomatensorten angepflanzt und zieht die aus den Kernen. Die habe ich von ihr bekommen und ausgesät. Jetzt habe ich Black Plum Tomaten, Yellow Submarine Tomaten, spezielle Ochsenherztomaten, die so einen Gelbstich haben, und da musst du eigentlich nur Salz und gutes Oli-

venöl drauf machen und das Ergebnis ist schon verdammt gut.

Normalerweise beginnt ja dein handwerkliches Wissen als Koch da, wo die Produkte in deiner Profi-Küche ankommen und du sie verarbeitest. Jetzt greifst du viel früher zu. Was ist das für eine Erfahrung, was für ein Gefühl?

Die Produkte, die wir normalerweise im Restaurant verarbeiten, haben ja schon einen langen Reifeprozess hinter sich. Im Garten erlebe ich den Reifeprozess selbst mit. Ich kann morgens im Garten vorbeigehen und Tomaten ernten, die



dann abends im Strandbad auf dem Teller liegen. Da sind vielleicht manche Tomaten schon etwas aufgeplatzt, weil sie sehr reif sind. Die kann ein Gemüsehändler gar nicht mehr verkaufen. Aber die entfalten da im Grunde genommen ihr volles Aroma. Ich kann die Tomate zum perfekten Zeitpunkt verarbeiten.

Mit was für Schwierigkeiten hattest du denn zu kämpfen als Neugärtner? War das auch viel Trial & Error?

Absolut. Also beispielsweise mit den Tomaten. Wir hatten schon immer viele Tomaten, weil ich daraus bestimmte Gerichte machen wollte.

Ich liebe Tomaten, das ist eine Leidenschaft, die ich erst entdeckt habe, als ich Gärtner wurde. Und ich war superstolz auf meine Tomatenpflanzen und habe sie gehegt und gepflegt. Dann war ich drei oder vier Tage nicht im Garten, weil es viel geregnet hat. Ich komme in den Garten und da lagen wirklich hunderte Tomaten auf dem Boden und waren vergammelt. Der Nachbar, der seinen Garten schon lange hat und viel mehr Erfahrung, hat über seinem Tomatenbeet ein Dach. Er hat mir dann erzählt, dass das die Braunfäule ist, an der Tomaten bei feuchtem Wetter oft erkranken. Da konnte ich dann nichts mehr machen. Du musst ein Jahr lang warten, bis du es wieder versuchen kannst. Ich habe das Beet dann natürlich im Frühjahr mit Dach präpariert. Aber erstmal musste ich wieder neu anfangen.

Also Lehrgeld hast du auch gezahlt. Wie kommt das eigentlich bei den Gästen im Strandbad an, wenn du eigene Tomaten servierst? Gab es da Nachfragen, haben sie den Unterschied geschmeckt?

Ja, also gerade in Berlin wissen wir ja, wie wichtig Story-Telling bei Restaurants ist. Man muss sich irgendwie abheben, man muss ein Erlebnis bieten. Das müssen wir auch, im kleineren Rahmen sicherlich, denn bei der Sterne-Gastronomie hat das nochmal

ein anderes Gewicht, wo manche Restaurants sich profilieren über ihre Story hinter dem Gericht. Ich finde, es muss gut schmecken, darauf kommt es zuerst an. Aber natürlich, wenn jetzt jemand sagt, die Tomaten kommen von Tobi aus dem Garten, dann schmeckt das wahrscheinlich nochmal ein paar Prozent besser.

Das kenne ich auch von Restaurants, die sagen, es kommt aus unserem eigenen Garten, sofort geht da nochmal ein Licht auf.

Du wirst beim Erntedankfest in deiner Gartenkolonie Bornholm II einen Kochkurs anbieten. Was wirst du da machen?

Jeder Kleingärtner kennt das Problem, dass vieles auf einmal reif ist und geerntet werden muss. Bei den Tomaten zum Beispiel kann man etwas gegenarbeiten, indem man verschiedene Sorten anbaut. Manche Sorten sind früher fertig, manche später. Aber andere Produkte, gerade im Herbst sind Kürbisse, Kohl, Rüben oder Rote Beete oft fast gleichzeitig reif. Da kann man einen Erdkeller bauen, um das Gemüse dort lange frisch zu halten. Darüber spreche ich auf jeden Fall, also übers Haltbarmachen, dazu gehört auch Einsalzen, Einwecken, Fermentieren. Konservieren lassen sich Produkte über Milchsäurekulturen, was in der Berliner Gastronomie gerade ein ziemlicher Hype ist. Das wird aber schon seit drei- oder viertausend Jahren gemacht. Dieses Haltbarmachen, glaube ich, ist ein bisschen verloren gegangen. Gerade unter uns Köchen kommt das gerade erst wieder, welche Möglichkeiten es da gibt.

Manche Gärtner werfen viel weg aus ihrem Garten und wissen gar nicht, was sie damit machen könnten. Ein Kohl lässt sich zum Beispiel zu Kimchi verarbeiten oder zu einem klassischen deutschen Sauerkraut. Oder aus Äpfeln und Birnen kann man Most machen und den weiterverarbeiten zu Essig. Es gibt tausend Möglichkeiten. **Eine Zeit lang wurde auch in der Berliner Gastronomie ganz viel weggeworfen, man hat dann lieber auf andere Sachen gesetzt. Du sagst, das ist jetzt auch wieder richtig im Kommen. Fermentieren, Milchsäurekulturen, Einwecken. Ich sehe es in jedem zweiten Restaurant mit Anspruch. Das ist schon erstaunlich.**

Auf jeden Fall. Man geht dahin zurück, wie es früher gemacht wurde, wo es keinen Gefrierschrank, keinen Kühlschrank gab. Und es bringt zudem eine neue Dimension von Geschmack. Deswegen interessiert es Köche. Ausgelöst wurde das sicher auch durch den Hype um die nordische Küchenkultur und das ist auch nach Berlin geschwappt. Es ist manchmal ein bisschen zu viel, finde ich. Wenn man in einem Menü viermal fermentiert gegessen hat, dann schlägt

das auf den Magen. Und dazu kriegt man dann vielleicht noch fermentierte Drinks. Da wird es schwierig. Man kann es also auch übertreiben. Aber gerade in Bezug auf Kleingärten ist es super, weil man viele geerntete Sachen eben länger haltbar machen kann. Es ist ein gutes Gefühl, wenn man dann an das Glas rangeht und sich einfach was aufs Brot packt.



Webseite: www.strandbad-mitte.de

JOHANNES PAETZOLD ist Autor & Moderator der Radio Eins-Musiksendung „Planet Fruit“. In seiner Rubrik „Paetzold Platziert“ berichtet er jede Woche bei Radio Eins über Foodie-Themen und Gastro-Trends.

Illustration: Sabrina Prinz

FLÄCHENKONKURRENZ

Wie soll die Stadt von morgen aussehen, wenn der Platz knapp ist? Flächenkonkurrenz entsteht, wenn Wohnen, Gewerbe und Grünflächen um jeden Quadratmeter kämpfen. Kreative Lösungen sind gefragt: Bestehendes nutzen statt neue Flächen zuzubetonieren. Alte Hallen, leere Büros oder Dächer können zu Wohnraum, kleinen Grünflächen oder Co-Working-Spaces werden. So lässt sich Natur schützen und Lebensqualität steigern, ohne ständig neuen Boden zu versiegeln.

Welche Zukunft wollen wir für Späthsfelde?

Autorin: Andrea Gerbode

Seit Jahrhunderten wird in Späthsfelde gegärtnert, jetzt soll dort ein großes Stadtquartier gebaut werden.

Die Siedlung Späthsfelde im Südosten Berlins ist historisch gewachsen. Traditionell ist das Gebiet von der kulturellen Nutzung des Gartenbaus und der Landwirtschaft geprägt. Bereits vor 100 Jahren gärtnernte meine Uroma dort. Im Sommerhalbjahr hieß es: raus aus dem Hinterhof in der Hermannstraße, rein in die frische Berliner Luft des Kleingartens. Kissen, Kaninchen und Kittelschürze wurden für die Saison in den Garten verfrachtet. Es wurde gesät, geerntet, eingeweckt, um im Winterhalbjahr davon zu zehren. Für meine Oma waren die Sommermonate im Garten die schönste Zeit ihrer Kindheit.

Wo liegt Späthsfelde? Bei dem sogenannten Dreieck Späthsfelde handelt sich um ein rund 100 Hektar großes Areal in Treptow zwischen dem Britzer Zweigkanal, dem Teltowkanal und der Königsheide. Seit dem Mauerfall und mit dem Bau der Autobahn A113 entlang des Teltowkanals steht dieses Gebiet immer wieder im Fokus für unterschiedliche Szenarien einer Bebauung. Seit Mai 2023 ist das „Dreieck Späthsfelde“ eines der neu geplanten 24 Stadtquartiere; im Juni 2023 wurde die Durchführung von vorbereitenden Untersuchungen gemäß Baugesetzbuch durch den Berliner Senat beschlossen. Bereits seit 2021 gilt für dieses Gebiet eine Vorkaufsrechtsverordnung. Somit kann das Land Berlin „zur Sicherung einer geordneten städtebaulichen Entwicklung“ Grundstücke käuflich sichern.

Durch die Lage im Urstromtal, eingebettet im Niederungsbereich des Heidekampgrabens und der Britzer Wiesen, war Späthsfelde noch im 19. Jahrhundert ein für wilde Orchideen bekanntes Feuchtgebiet. Der hohe

Es wurde gesät, geerntet, eingeweckt, um im Winterhalbjahr davon zu zehren.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erwarb der Gärtner, Botaniker und Apfelkundler Franz Späth nach und nach große Teile des zwischen Britz und Johannisthal gelegenen Grundstücks, um dort der bekannten Späthschen Gärtnerei seiner Familie ein neues Domizil zu bieten. Hier gründete er die nach seinem Vater benannte Baumschule Ludwig Späth, die Ende des Jahrhunderts als größte Baumschule der Welt gilt und bis heute ihren Standort im Berliner Ortsteil Baumschulenweg hat.



Grundwasserpegel war in den 1860er Jahren ideal für die Ansiedelung der Baumschule Späth. Im Zuge der Industrialisierung sank jedoch der Grundwasserstand durch den Bau der Kanäle und der Inbetriebnahme des Wasserwerks Johannisthal. Die Baumschule verlagerte daher ihren Anbau nach Brandenburg. Auf einigen Flächen entstanden Siedlungen und Kleingartenanlagen.

Heute befindet sich das gesamte Areal im Wasserschutzgebiet und ist durch die Späth'sche Baumschule, Kleingärten, Einfamilienhäuser sowie Grün- und Freiflächen geprägt. Im Zusammenspiel mit dem Arboretum, dem Mauerweg, den Wasserwegen und der Königsheide ist es ein beliebtes Erholungsgebiet. Das zeigte auch das Stimmungsbild der Auftaktveranstaltung für das neue Stadtquartier „Dreieck Späthsfelde“, bei der erste Ergebnisse der vorbereitenden Untersuchungen vorgestellt wurden. Demnach empfanden die Teilnehmenden die Baumschule, Kleingärten, Grünflächen, Ruhe, Natur und das Arboretum als „besonders toll hier“. Jedoch zeigte die Präsentation der drei planerischen Konzeptideen Mitte Juli, dass genau diese Stadtnatur gefährdet ist. Die von Bausenator Christian Gaebler beim Tag des Gartens 2024 in Späthsfelde getroffene Aussage, dass dort Kleingärten nicht für Wohnungsbau und nur im Einzelfall für verkehrliche Infrastruktur weichen sollen, scheint für die Planung keine Rolle zu spielen. Die Versorgung des Stadtquartiers mit öffentlichem Grün soll offensichtlich durch die Umwidmung der Kleingartenanlage erreicht werden.

Foto: Andrea Gerbode

Am Beispiel Späthsfelde zeigt sich das extreme Dilemma der Flächenkonkurrenz in Berlin, indem zusehends unsere Schutzgüter und Wertträger des Naturhaushalts wie Boden, Wasser, Klima und Luft, Pflanzen und Tiere sowie das Landschaftsbild und nicht zuletzt die Erholung verloren gehen. „Multicodierung“ ist das Zauberwort, um auf raren Grün- und Freiflächen Wegeverbindungen, Erholung, Sport, Regenwassermanagement und Biodiversität planerisch zu stapeln. Auch die drei Entwürfe für ein übergeordnetes Leitbild des künftigen Stadtquartiers Späthsfelde stimmen diesen Planungskanon an.

Die Flächenschutzkampagne des BUND Berlin e.V. fordert daher „Keine Wiesen, Parks, Wälder oder Kleingärten mehr zubauen!“ Statt Zauberworten sollen Fakten geschaffen werden, indem „vorhandener Wohnraum erhalten und neuer flächensparend geschaffen“ wird. Die Beseitigung von Leerstand und Zweckentfremdung, die Umwidmung von Gewerbe in Wohnen, die Aufstockung vorhandener Gebäude und eine aktive Liegenschaftspolitik werden dafür beispielhaft als Maßnahmen gefordert.

Für Späthsfelde fordern die Naturschutzverbände eine Sicherung und Qualifizierung der Stadtnatur. Nachverdichtung sollte vorrangig im Bestand und auf bereits versiegelten Flächen erfolgen. In dem Positionspapier der Berliner Landesarbeitsgemeinschaft Naturschutz e.V./BLN heißt es dazu „In der Stadtplanung müssen in sehr viel stärkerem Umfang als bisher die Vermeidungs- und Minimierungsgebote des Baugesetzbuches und des Bundesnaturschutzgesetzes Eingang finden. Bei jeder Planung muss geprüft werden, ob das Bauvorhaben überhaupt notwendig ist, ob es an anderer Stelle naturverträglicher realisiert werden könnte oder ob es, wenn nötig, in minimierter Weise realisiert werden kann.“¹ In der Stellungnahme zum Kleingartenentwicklungsplans 2030 forderte die BLN, dass „Kleingärten (nicht) den aktuellen Flächenkonkurrenzen in Berlin zum Opfer fallen dürfen.“

Die Forderung, auf den nicht mehr betrieblich genutzten Flächen der Baumschule Späth berlinweit dringend benötigte Ausgleichsflächen für durch Bauvorhaben entstandene Eingriffe in die Natur zu schaffen, findet auch außerhalb der Naturschutzverbände Anklang. Denn einhergehend mit Wohnungsbau muss die Infrastruktur mitgeplant werden. Dafür notwendige Eingriffe in Natur und Landschaft fordern eine adäquate Kompensation innerhalb des Naturraums im Berliner Urstromtal. Um diese Herausforderung zu bewältigen, erfolgt der Ausgleich vermehrt in Brandenburg. Damit verlieren wir in Berlin dringend benötigte Naturgüter, was einen erheblichen Verlust an Lebensqualität mit sich bringt. Für mögliche Ausgleichsflächen in Späthsfelde könnte konsequent das Vorkaufsrecht angewandt werden.

Artenreiche Streuobstwiesen, Hecken und Säume würden sich hier harmonisch in Tradition und Landschaftsbild einfügen. Das würde auch die Hinweise des Land-

„Multicodierung“ ist das Zauberwort, um auf raren Grün- und Freiflächen Wegeverbindungen, Erholung, Sport, Regenwassermanagement und Biodiversität planerisch zu stapeln.

schaftsprogramms/LaPro zum Landschaftsbild aufgreifen: „Erhalt und Entwicklung von kultur- und naturlandschaftlich geprägten Strukturen“ und des „Gestalttyp[s] Kleingarten und offene[r] Landwirtschaft“.² Gemeinschaftliche Formen des Gärtnerns sollten dabei ergänzend immer mitgedacht werden. Der Weltacker Berlin e.V. macht es vor und hat 2025 ein Ackerlabor auf dem Gelände der Baumschule eingerichtet. Die Kleingartenanlage Britzer Allee e.V. hat ebenfalls in diesem Jahr einen Pflück- und Bürgergarten eingeweiht.

In den Planungsskizzen werden Zahlen von mindestens 2.000 bis 4.000 Wohneinheiten genannt. Die Auswirkungen des geplanten Stadtquartiers auf die Umgebung wären enorm. Die verkehrlichen Herausforderungen im Ortsteil Baumschulenweg lassen sich nicht mit Straßenbau durch eine sogenannte „verkehrliche Lösung Späthsfelde“ lösen; sie würden mehr Verkehr erzeugen und die Probleme in den Ortsteil verlagern.

In den letzten Jahrzehnten ist der Grundwasserpegel in der Königsheide um rund sechs Meter gesunken. Die Schäden des Kiefern-Eichenwaldes sind bereits heute markant. Durch eine Bebauung würde der Wasserstand weiter sinken. Zudem soll perspektivisch das Wasserwerk Johannisthal wieder in Betrieb gehen.

Die Teiche in diesem Gebiet dienen als Laichgewässer für Frösche, Kröten und Molche und sind im Verbund mit Kleingärten, Wald und Grünflächen bedeutende Lebensräume. Diese gilt es zu erhalten. Als Kleingärtnerin lebe ich nicht nur die Tradition meiner Familie, ich trage auf meiner Parzelle auch die Verantwortung für den Erhalt der Biodiversität. Die Berliner Kleingärten sind ein wichtiger Baustein unserer Stadtnatur. Berlin muss seiner Verantwortung für die Biodiversität gerecht werden. Artenvielfalt darf dabei nicht nur ein Marketingspruch sein.

www.bln-berlin.de/2022/06/03/position-der-berliner-landesarbeitsgemeinschaft-naturschutz-bln-e-v-zu-einer-entwicklung-des-dreiecks-spaethsfelde/

ANDREA GERBODE ist Vorsitzende der Berliner Landesarbeitsgemeinschaft Naturschutz/BLN e.V.; sie gärtner in Späthsfelde.

Umbaukultur und Umnutzung ~~statt Neubau!~~

Wie wir jetzt unser Stadtgrün retten können.

Autor: Torsten Löhn

Architekten wollen bauen, oft neu bauen. War es zum Beispiel im Mittelalter sehr üblich, Bestehendes zu erweitern oder umzuwandeln, hat sich in der Architektur-Moderne die Idee etabliert, großes, konzeptionelles Bauen mit dem Abriss und dem Neubau zu verbinden.

Man denke an den – zum Glück nicht umgesetzten – „Plan Voisin“ von Le Corbusier, dem in den 1920er Jahren große Teile der Bebauung des rechten Seine-Ufers in Paris zum Opfer gefallen wären.¹

Solch ein radikaler und zerstörerischer Ansatz kann in einer Stadt wie Berlin, wo mittlerweile eine existentielle Flächenkonkurrenz zwischen Grünflächen und Bauland besteht, katastrophale Konsequenzen für die Stadtnatur, besonders auch für die Kleingärten haben:

Wenn Andreas Becher, damals noch Vorsitzender des Berliner Landesverbandes beim Bund Deutscher Architekten, 2018 fordert, in Berlin ein Drittel der stadteigenen Kleingärtenflächen zu bebauen,² spürt man diesen gefährlichen Anspruch auf in Beton gegossene Selbstverwirklichung gut.

Dabei hat Berlin noch eine halbwegs intakte grüne Infrastruktur. Die erwähnte Weltstadt Paris muss Milliarden investieren, um die Versiegelungssünden der Vergangenheit zu heilen und das selbstgesteckte Ziel, bis 2050 klimaneutral zu sein, zu erreichen.³ Immerhin scheint es mittlerweile in Paris ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu geben, was man bei Architekten wie Andreas Becher, Investoren und teilweise auch bei der Berliner Bauverwaltung leider oft vermisst.

Dabei gibt es mit der Umnutzung oder der „Umbaukultur“, wie sie lieber genannt wird, eine praktikable Alternative zum Neubau: Berlin ist – remember! – ziemlich pleite. Und Umnutzung ist weit günstiger als Neubau. Weiterhin stehen

in Berlin 1,75 Millionen Quadratmeter Bürofläche leer. Trotzdem wird weiter abgerissen und neue Büroflächen werden auf kostbaren Grünflächen gebaut. Auf dem Spiel stehen dabei „Graue“ und „Goldene Energie“: Während die „Graue Energie“ die Gesamtheit der wertvollen Ressourcen und Emissionen, die in einem Bestand gebunden sind, beschreibt – von Bau, über Nutzung und Abriss – meint „Goldene Energie“ den kulturellen, sozialen, emotionalen und gestalterischen Mehrwert des Bestands.⁴ Bei einer gesamtheitlichen Betrachtungsweise spricht beides für Umnutzung anstatt Abriss.

Der Abriss des Gebäudes „An der Urania 4–10“ durch die landeseigene Berliner Immobilienmanagement GmbH zeigt, wie wenig diese ganzheitliche Betrachtungsweise bisher greift: Bei dem gegen alle vernünftigen Vorschläge im Senatsauftrag durchgesetzten Abriss wurden ca. 13.000 t CO₂ freigesetzt.⁵ Nach einer Studie wären bei einer Umnutzung nur 10% des Klimakillers freigesetzt worden. Warum aber spielt in Berlin Umnutzung in Zeiten der Klimakrise und klammen Kassen kaum eine Rolle, obwohl man im Bund das Potential längst erkannt zu haben scheint? Warum wird in der Flächenkonkurrenz kein natur- und damit bürgerfreundlicher Kompromiss geschlossen, warum wird stattdessen versucht, die Maximalforderung durchzusetzen, nun noch effizienter durch das „Schneller-Bauen-Gesetz“? Warum wird in Berlin weiter abgerissen und alle drei Jahre eine Fläche wie das Tempelhofer Feld neu versiegelt?⁶

Baupolitik ist keine Tagespolitik und deshalb wird die Stadt die Folgen noch weit länger als ein Jahrhundert zu spüren bekommen, so wie wir heute die guten und schlechten Ansätze der Gründerzeit-Baupolitik spüren.

Die Architektin Theresa Keilhacker, ehemalige Präsidentin der Architektenkammer Berlin und Fürsprecherin der Umbaukultur, erklärt es so: ein Neubau eröffnet die Möglichkeit, die Geschossflächenzahl und damit die Rendite zu erhöhen – oft nicht nur durch Aufstockung, sondern durch



Illustration: Sabrina Prinz

zusätzliche Bodenversiegelung, in dem die Grundfläche erhöht wird. Außerdem kann für eine Neubauwohnung eine viel höhere Miete verlangt werden als für eine sanierte Bestandswohnung.⁷

Das lässt die teure Senats-Image-Kampagne „Euer Zuhause. Unser Auftrag“, bei der KI-generierte Multikulti-Familien, migrantische Studenten und queere Lebensgemeinschaften durch Neubau endlich Wohnraum ergattert haben, wie Hohn wirken, der wohnblockweit an der Berliner Wirklichkeit vorbeigeht.⁸

Gabi Jung, die Geschäftsführerin des BUND, benennt die systematische Irreführung der Öffentlichkeit: „Die Mieten über Neubau regulieren zu wollen ist ein absurdes Vorgehen, das volkswirtschaftlich und vom Ressourcenverbrauch her unsinnig wäre.“⁹

Spätestens seit dem Skandal, dass ausgerechnet eine Senatorin aus dem russischen Förderationsrat ein Haus in Moabit verfallen ließ und gleichzeitig dafür horrenden Mieten verlangte,¹⁰ ist deutlich, dass in Berlin Objekte für weltweite Spekulationen gebaut und verkauft werden, die Leerstand und Mietexplosionen geradezu provozieren. Ein Vorbild wäre das Dänische Modell, nach dem niemand Immobilien erwerben darf, der nicht schon drei Jahre in der Stadt lebte.

Auch die fragwürdigen Überlegungen des Regierenden Bürgermeisters, auf dem Tempelhofer Feld entgegen dem Volksentscheid von 2014 Wohnungen zu bauen, wäre laut BUND Berlin „ein Fanal für die Zukunftsfähigkeit Berlins. Die Folgen der Bebauungsfantasien für Menschen, Klima und Umwelt wären fatal.“

Die Geschäftsführerin des BUND stellt weiter klar: „Berlin muss klimafit werden. Berlin muss alle noch nicht versiegelten Flächen freihalten: Um die immer kostbarer werdenden Niederschläge im Boden versickern zu lassen. Um die immer weitere Aufheizung der Stadt zu verhindern und sie stattdessen abzukühlen. In den letzten Jahren gab es mehr Hitzetote als Verkehrstote.“

Auch Gabi Jung stellt die Frage, warum eines

der mit 307.000 m² Nutzfläche größten Gebäude der Welt, das ehemalige Tempelhofer Flughafen-gebäude, nicht stärker für eine Umnutzung ins Spiel gebracht wird?¹¹ Der Hauptgrund mag der Denkmalschutz sein, der seit 1995 für das Gebäude besteht. Aber darf dem Denkmalschutz in der existentiellen Konkurrenz noch eine so gewichtige Stimme gegeben werden?¹²

Was kann man in dieser für Klimaschützer schwierigen Situation in Berlin tun? Theresa Keilhacker plädiert dafür, Klima-Bündnisse und deren Synergien zu stärken. Sie selbst versucht weiter, auf die Bauordnung Einfluss zu nehmen: Die vor mehr als zehn Jahren entfallene Genehmigungspflicht für Abrisse muss wieder installiert werden, im Grunde muss es einen Abriss-Stopp geben und die Bau-Archive müssen wieder für die Umnutzung aktiviert werden.

Stefan Zimmer von „Klimaneustart Berlin“ erklärt,¹³ dass es eine von sechs Forderungen der Volksinitiative „Bauwende für Berlin – ökologisch & sozial“ gewesen sei, relativ einfach, schnell und günstig mithilfe Künstlicher Intelligenz und im Netz vorhandenen Daten eine Bestandsaufnahme des Leerstands in Berlin anzufertigen. Damit könne man sowohl Bedarfe erfassen, Leerstand vermeiden, aber auch Synergie-Effekte optimieren, um die Verteilung der Büroflächen, Kitas oder Schulen zu steuern. Es ist bezeichnend für Berlins stadtplanerische Misere, dass es solch ein Verzeichnis nicht schon längst gibt.

Dieser Artikel ist zum Teil mit Hilfe von KI recherchiert.

TORSTEN LÖHN wurde 1964 in Berlin geboren. Nach seinem Studium der Kunstgeschichte, Japanologie und Filmwissenschaften arbeitete er als Bauleiter und Restaurator. Er hat an der DFFB Regie und Drehbuch studiert und Filme für Kino und Fernsehen gedreht. Er arbeitet als Dozent für Dramaturgie an verschiedenen Filmschulen. Seit 2016 hat er mit seiner Familie eine Parzelle in Bornholm II e.V., dessen stellv. Vorsitzender er seit März 2019 ist.

GARTENGESPRÄCHE

Wir harken nach, tauschen Tipps aus und plaudern über alles, was Kleingärtner bewegt. Vom ersten Setzling bis zur Ernte, von schattigen Plätzen bis zur Bienenwiese: Hier entstehen Ideen und Freundschaften. Gartengespräche sind so wichtig wie die Arbeit im Beet, sie zeugen von Leidenschaft und Freude am Gärtnern.



Wir harken nach

Gärtnerinnen fragen Gärtner:

Welche Kartoffeln haben dir am besten geschmeckt?

Was kann ich als Gärtner tun, um nachhaltiger für die Insekten in meinem Garten zu sein?

Was bedeutet Artenvielfalt in Ihrem Garten?

Erntehelfer Paul
Andreas Brieschke
Marion und Jürgen Kallup

Autorinnen:
Margrét Rós Hardardóttir,
Sabrina von der Heide,
Alexandra Immerz



Nach der Kartoffelernte
Alexandra Immerz
im Gespräch mit dem
Erntehelfer Paul

Hallo Paul! Du bist 4 Jahre alt und hast bei der Kartoffelernte geholfen, stimmt das?

Ja! Wir haben im Kleingarten mit den Händen in der Erde gebuddelt. Das war fast wie eine Schatzsuche!

Was für Kartoffeln habt ihr gefunden?

Kleine Kartoffeln, große Kartoffeln und auch

blaue! Manche sahen lustig aus. Eine war wie eine Hand mit Fingern. Und eine hatte sogar eine Nase!

Welche Kartoffeln haben dir am besten geschmeckt?

Die blauen Kartoffeln waren sooo lecker! So was hab ich noch nie probiert. Hoffentlich gibt es die jetzt öfter zum Essen!

Was magst du am liebsten zusammen mit Kartoffeln essen?

Kartoffeln mit Karotten und Lachs aus dem Ofen. Und Pommes! Und Kartoffelbrei. Aber Tomaten mag ich nicht so gerne.

Foto: Alexandra Immerz

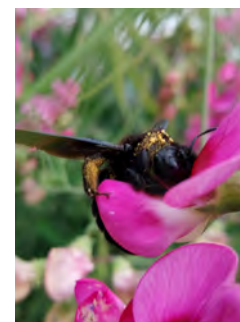


Wir harken nach

GARTENGESPRÄCHE

Möchtest du nächstes Jahr wieder helfen?

Ja, klar! Nächstes Jahr pflanze ich auch auf meinem Balkon selber Kartoffeln und Gurken. Dann kann ich jeden Tag zuschauen, wie sie wachsen – und Schnecken kommen da bestimmt nicht dran!



Honigbienen & Co.
Margrét Rós
Hardardóttir besucht
den Imker **Andreas**
Brieschke in Bornholm I

Wir werden uns heute die Bienen ein bißchen näher angucken. Wir werden Andreas besuchen. Er ist Imker.

Hallo Andreas, schön dass ich in deinem Garten sein darf. Ich hätte gern, dass du dich ein bisschen vorstellst.

Was soll ich dazu sagen? Ich heiße Andreas Brieschke und bin hier Kleingärtner. Ich bin auch im Vorstand dieser Kleingartenanlage und kümmere mich besonders um ökologische Fragen und Nachhaltigkeitsbelange. Und ich bin immer wieder überrascht, wie viel Nachhaltigkeit in Kleingärten schon passiert. Also wir haben ja immer diesen Nimbus: Da sind nur Gartenzwerge und mit der Nagelschere geschnittene Rasenkanten, aber das ist es ja längst nicht mehr, gerade hier in unserer Anlage. Hier ist ja eine große ökologische Vielfalt, seit über 100 Jahren gibt es diese Gärten. Im Zuge dessen bin ich auch Imker und mit meinem Interesse für Bie-

nen hängt zusammen, dass ich mich schon immer für Natur und Gärten interessiert habe. Ich bin auch Heilpraktiker, arbeite schwerpunktmäßig mit Heilpflanzen und da ist auch wieder der Bezug zu den Bienen.

Ich denke, du bist auf jeden Fall sehr naturverbunden, das Naturwissen sprudelt nur so aus dir heraus. Ich hatte das Vergnügen, dich auf einer Pilztour zu begleiten, es war sehr lehrsam.

Weil du es gerade erwähnst, ich mache oft Spaziergänge zum Thema Heilpflanzen, gerne auch Heilpflanzen in der Stadt, weil ich finde, man muss nicht an den Südhang des Himalaya fahren oder zum Amazonas, um da irgendwelche tollen Pflanzen zu finden, sondern die gibt es auch hier. Meistens wachsen sie zu unseren Füßen, die wachsen ums Haus, die wachsen in der Stadt. Die wachsen auch in den Kleingärten. Deshalb mache ich regelmäßig Führungen durch die Anlage.

Aber heute haben wir ein Thema und das ist die Biene, und ich bin ja hier, weil du ein Bienenpezialist bist.

Wenn wir Bienen sagen, meinen wir meist die Honigbiene, Apis mellifera. Aber es gibt hier viele hundert Wildbienenarten, die natürlich dazugehören und die auch in der Kleingartenanlage eine große Rolle spielen. Also erstmal gehören ja die ganzen Hummeln zu den Wildbienen, die Wespen, die Hornissen gehören zu den Wildbienen, das denkt man vielleicht erstmal gar nicht. Es sind alles Hautflügler. Also da sind die Flügel entsprechend aufgebaut. Und seit einigen Jahren ist hier im Zuge des Klimawandels immer häufiger die schwarze Holzbiene zu sehen.

Die habe ich auch schon oft gesehen. Sie ist wunderschön.

Foto: Andrea Gerbode



Wir harken nach

Das ist eine sehr große Biene, sie macht einen ziemlich lauten Sound und wohnt in altem Totholz. Das ist zum Beispiel wichtig, lässt ein bisschen Totholz stehen oder liegen, damit diese Insekten ihren Lebensraum bekommen. Eine andere Wildbiene, die viele Leute vielleicht schon mal bemerkt haben, ist die rote Mauerbiene. Die hat so einen ganz hübschen orangenen puscheligen Hintern. Die meisten Wildbienenarten sind sehr, sehr klein, also die würde man möglicherweise gar nicht als Biene erkennen.

Dieser Podcast ist ja für Leute, die nicht unbedingt Fachleute sind. Oft reden wir ja einfach mit normalen Menschen über Nachhaltigkeit und was man selbst dafür machen kann. Und deswegen meine Frage: Was kann ich als Gärtner oder Gartenbesitzer tun, was nicht zu kompliziert ist, um nachhaltiger für die Insekten in meinem Garten zu sein?

Das ist relativ einfach. Das eine ist die Auswahl der Pflanzen. Also man sollte zunächst heimische Pflanzen auswählen, auch keine überzüchteten Pflanzen, also keine gefüllten Blüten, sondern einfache Blüten. Dann sollte man darauf achten, dass man ein breites Angebot über die Zeit hat. Das fängt an mit den Krokussen, die ganz früh blühen. Dann kommen Wildtulpen, also diese ganzen Frühblüher. Gute Bienenweiden sind Kreuzblütler und Lippenblütler. Es ist nicht so kompliziert, man muss zusehen, dass man quasi ein durchgehendes Blütenangebot hat, weil die Insekten den Nektar aus den Blüten sammeln, davon ernähren sie sich. Wenn man neu anpflanzt, kann man überlegen: Was ist bienenfreundlich? Wovon können sie essen? Das sind Dinge, die man erstmal machen kann. Ich wäre ja dafür, dass es in Berlin ein Gesetz gibt, dass für jede Neubauwohnung, die gebaut wird, ein Apfelbaum gepflanzt wird.

Mit freundlicher Genehmigung aus dem Podcast „Stadt Grün – Gartengeschichten aus Berlin“ von Margrét Rós Harðardóttir.



Naturschutz im Garten.

Sabrina von der Heide befragt **Marion und Jürgen Kallup** in der Gartenkolonie Bornholm II

Was bedeutet Artenvielfalt in Ihrem Garten?

Artenvielfalt ist uns wichtig, um bei Obst und Gemüse Abwechslung zu haben. Bei Stauden und Sträuchern haben wir immergrüne Pflanzen, die auch im Herbst und Winter Sauerstoff liefern.

Wie hat sich Ihrer Meinung nach der Auftrag von Kleingärten in den letzten Jahren verändert – vor allem in Bezug auf Naturschutz?

Wir begrüßen es besonders, dass der Verein Schlupfwespenlarven besorgt, um das Obst ohne Chemie vor Schädlingen zu schützen.

Mit welchen konkreten Maßnahmen schaffen Sie in Ihrem Garten Lebensräume für Insekten, Vögel und andere Tiere?

Wir haben mehrere Vogelkästen, die auch zum Brüten genutzt werden. Die Amseln bauen ihre Nester traditionell in der Efeuhecke. Wir haben einen Totholzbaum stehen gelassen, in dem jetzt Holzbiene und andere Insekten ein Quartier finden. Wir sähen und pflanzen Wildblumen als Nahrungsquelle für Insekten.

Foto: Sabrina von der Heide



Wir harken nach

Welche Erfahrung haben Sie mit Kindern in der Kleingartenanlage gemacht? Gibt es gezielte Angebote oder eher spontane Begegnungen?

An unserem Gartenzaun hängen bis zu 40 Plakate mit Bildern von Pflanzen und Tieren in einer für Kinder verständlichen Erklärung. Von Spaziergängern werden wir öfters darauf angesprochen.

Was wünschen Sie sich von der Stadt, dem Kleingartenverein oder auch von der Gesellschaft, um diesen Bildungs- und Naturschutzauftrag noch besser erfüllen zu können?

Wir wünschen uns, dass der Kleingartenverein Bornholm II und noch viele andere Kleingartenvereine in Berlin der Stadtnatur erhalten bleiben.

Anzeige

Strandbad Mitte
Regional.
Frisch.
Echt Berlin.

Mitten in der Stadt, doch weit weg vom Trubel: Hier trifft entspannte Strandatmosphäre auf moderne Berliner Küche.

Strandbad Mitte
Kleine Hamburger Straße 16
10117 Berlin

Öffnungszeiten:
Mo – Sa: 10 – 22.00 Uhr
So: 10 – 16.00 Uhr

Fußnoten

Seite 54-57

Welche Zukunft wollen wir für Späthsfelde?

- ¹ www.bln-berlin.de/2022/06/03/position-der-berliner-landesarbeitsgemeinschaft-naturschutz-bln-e-v-zu-einer-entwicklung-des-dreiecks-spaethsfelde/
- ² www.berlin.de/sen/uvk/natur-und-gruen/landschaftsplanung/landschaftsprogramm/landschaftsbild/

Seite 58-60

Umbaukultur und Umnutzung statt Neubau.

- ¹ www.de.wikipedia.org/wiki/Umbaukultur
- ² www.tagesspiegel.de/gesellschaft/dass-berlin-mal-fertig-ist-konnen-sie-vergessen-5300008.html
- ³ www.eab-berlin.eu/die-neuerschaffung-von-paris-und-was-berlin-daraus-lernen-kann/
- ⁴ www.bauwende.de/factsheetgraeuenergie/
- ⁵ www.nd-aktuell.de/artikel/1177634-stadtentwicklung-kahlschlag-in-berlin-urania-umnutzung-ohne-abriss.html?utm_source=chatgpt.com
- ⁶ www.tagesspiegel.de/berlin/neue-statistik-zur-bodenversiegelung-berlin-betoniert-flache-von-700-fussballfeldern-in-funf-jahren-zu-9078505.html
- ⁷ Zoom-Interview mit Theresa Keilhacker am 05.08.2025
- ⁸ www.berlin.de/sen/sbw/presse/pressemeldungen/2023/pressemitteilung.1384565.php
- ⁹ www.bund-berlin.de/service/presse/detail/news/kai-wegner-will-berlin-bebauung-des-tempelhofer-felds-aufzwingen/
- ¹⁰ www.youtube.com/watch?v=YXkuXb-KLDc4
- ¹¹ www.bund-berlin.de/service/presse/detail/news/kai-wegner-will-berlin-bebauung-des-tempelhofer-felds-aufzwingen/
- ¹² Zoom-Interview mit Theresa Keilhacker am 05.08.2025
- ¹³ Zoom-Interview mit Stefan Zimmer am 05.08.2025

Impressum

Herausgeber

Kleingartenanlage Bornholm II e.V.

Chefredaktion Ausgabe 4

Eduard Kögel, Christiane Unger

Art Direktorin und Gründerin

Heike Reinsch

Layout & Gestaltung

Sabrina Prinz

Autor:innen

Luiza Bengtsson
Henry Düring-Bienemann
Andrea Gerbode
Margrét Rós Harðardóttir
Sabrina von der Heide
Robert Ide
Alexandra Immerz
Eduard Kögel
Torsten Löhn
Klaus-Henrik Mittenzwey
Johannes Paetzold
Christiane Unger
Sylvia Wassermann

Titelbild

Titus Ackermann

Ort, Erscheinungsjahr

Berlin 2025

Druckerei

Druckteam, Berlin

Dankeswort

Wir danken allen, die uns mit Anregungen, Diskussionen, Beiträgen, Fotos und Illustrationen bei der Arbeit an diesem Magazin unterstützt haben. Alle Beteiligten haben unentgeltlich für das Magazin gearbeitet. Wir hätten es uns nicht leisten können, sie zu entlohnen.

Unser besonderer Dank gilt allen, die sich mit einer großzügigen Spende an den Druckkosten für das Heft beteiligt haben, und hier insbesondere der Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt, die den Druck dieses Hefts mit Fördermitteln unterstützt hat.

© liegt bei den Autoren, Fotografen, Illustratoren und Designern

ISSN 2629-6187