DAS FLÄCHENBUFFET

Die Idee eines Flächenbuffets stammt vom `Weltacker´ www.2000m2.eu, initiiert durch die Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Auf der Weltackerfläche in Pankow werden auf verschieden großen Flächen die Zutaten für unterschiedliche Gerichte angebaut. Es zeigt uns den Flächenbedarf unserer Ernährung. Jedes Gericht benötigt unterschiedlich viel Platz. Wieviel Quadratmeter Ackerfläche braucht zum Beispiel die typische Berliner Currywurst mit Pommes? Angefangen bei den Kartoffeln für die Pommes, über die Sonnenblumen für das Sonnenblumenöl zum Frittieren, bis hin zu den Tomaten, Zwiebeln und Zuckerrüben für das Ketchup und Soja für das Schweinefutter für die Bratwurst wird ungefähr eine Fläche von 4 m2 benötigt.

DIE WALDGARTENINSEL

Essbare Waldgärten sind, im Gegensatz zu Getreide- oder Gemüseäckern, Selbstversorgungsgärten, die den Prinzipien eines Waldes folgen. Hauptsächlich werden nahrungsproduzierende Pflanzen verwendet. Zwischen den Obstbäumen, den Wildobst- und Beerensträuchern wachsen essbare Gemüse-Stauden und Kräuter, unter der Erde wachsen essbare Wurzeln und Knollen. Die einzelnen Pflanzen bilden Lebensgemeinschaften, profitieren jeweils voneinander und bilden ein Ökosystem, das sich durch viele Vernetzungen auszeichnet. Dadurch, dass nur ganz behutsam oder extensiv eingegriffen wird, ist für den essbaren Waldgarten nur ein geringer Erhaltungsaufwand notwendig. Damit steht er als ein Beispiel für eine neue Art des Gärtnerns.

DIE WILDBLUMENWIESE

Wildblumengesellschaften sind farbenfrohe, blütenreiche und artenreiche Pflanzengesellschaften aus Kräutern, Stauden und Gräsern. Neben ihrem optischen Reiz haben sie einen sehr hohen ökologischen Wert. Sie bieten Heim und Nahrung für zahllose Bienen, Schmetterlinge und Käfer, Vögel und viele andere nützliche Tiere. Bienen, Hummeln und auch Schmetterlinge sind elementar für die Vermehrung vieler Pflanzen sowie für die Bestäubung von Obst und Gemüse - ohne sie gäbe es keinen Ertrag. Wichtig ist es, einheimische Arten zu säen und zu pflanzen, denn sonst können Insekten und Vögel wenig Nutzen daraus ziehen. Weiterhin sind heimische Saaten unseren klimatischen Standortbedingungen besser angepasst, bilden somit ökologische Funktionskreise - z.B. Winterverstecke für Eier oder Vogelfutter.

DER NASCHBALKON

Nahrungsmittelanbau ist nicht nur im klassischen Garten möglich. Viele Berliner haben einen Balkon und nutzen diesen zunehmend, um sich mit gesundem Gemüse zu versorgen. Die Anbaufläche ist begrenzt und macht erfinderisch. Effektiv und platzsparend werden alle Dimensionen ausgenutzt und unterschiedlichste Materialien wiederverwendet. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. An diesem Beispiel wird dargestellt, welche vielseitigen Möglichkeiten es gibt. Hier fließen unterschiedliche Disziplinen ineinander, was Balkongärtnern umso interessanter gestaltet: Gemüsegärtnern, Urban und Guerilla Gardening und Upcycling - aus einem Abflussrohr wird z.B. eine vertikale Beetfläche.