



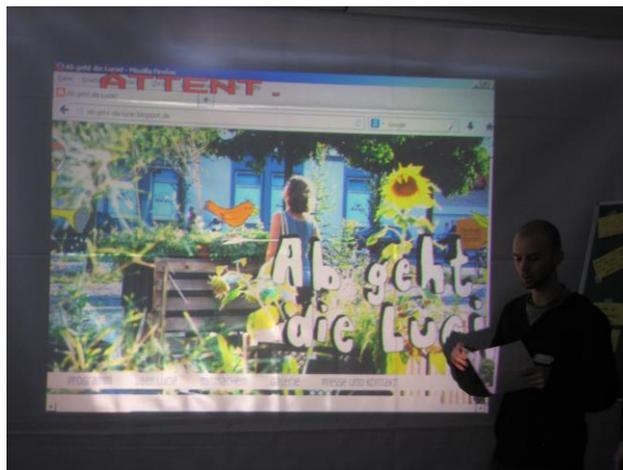
Es brodel: Der "Politische Suppentopf" hat Feuer gefangen!

Wer sichert eigentlich die Ernährung in den Städten der Zukunft? Was sind die großen Herausforderungen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung? Welche Initiativen gibt es schon in und um Bremen, die bereits Pfade in die Zukunft der Städte von morgen beschreiten? Was muss sich verändern?

Am Sonntag, 09.02.2014 trafen sich rund 60 Menschen – urbane Gärtnerinnen, solidarische Landwirte, Imkerinnen, Hühnerhalter, Direktvermarkterinnen, Essensretter, Volkköchinnen, Aktivisten, Engagierte und Interessierte – im Kultureinrichtungshaus DETE in der Bremer Neustadt, um gemeinsam an Visionen einer zukunftsfähigen Landwirtschaft zu basteln, Ideen zu schmieden und deren Umsetzung zu planen. Natürlich wurde nicht nur eifrig diskutiert und genetzwerkt, sondern auch gemeinsam mit Kochaktivist Wam Kat regionales Gemüse geschnippelt, eine nahrhafte Suppe und vieles mehr gekocht und schlussendlich verspeist.

Ein weiter so ist keine Option!

Jan Urhahn vom INKOTA-netzwerk führte uns den globalen Kontext vor Augen: Die Industrialisierung und Globalisierung unserer Landwirtschaft führen uns in eine Sackgasse. Die natürlichen Lebensgrundlagen wie Land, Wasser, Biodiversität werden ausgebeutet, das Klima überlastet – gleichzeitig leidet immer noch jeder achte Mensch an Hunger und die Schere zwischen Arm und Reich geht immer weiter auseinander. Wir brauchen einen radikalen und systematischen Wandel – zu dem Schluss kommt auch der Weltagrarbericht. Aber was heißt das ganz konkret für Bremen und Umgebung?



Initiativen, die den Weg in die Zukunft vorangehen

Zwölf Initiativen haben uns in zwei Blöcken ihre Wege in die Zukunft vorgestellt und uns Zutaten für das Zukunfts Menü mitgebracht: von selbst angebautem Gemüse über Eier und Honig von den eigenen tierischen Kollegen, frischem Brot von der Hofbäckerei und selbstgebackenen Keksen zu Engagement, Aktivismus und neuen Ideen. Dazwischen wurde Gemüse geschnippelt, was das Zeug hält:

BLOCK 1: SAUBOHNEN, KARTOFFELN UND MÖHREN



Der Lohmannshof betreibt seit über 25 Jahren im Aller-Weser-Dreieck organisch-biologischen Landbau, bäckt Vollkornbrot aus dem hofeigenen Getreide und hält Hühner, Schafe und Bienen. Kaufen kann man ihre Produkte im Hofladen, über Abos und z.B. auf dem Neustädter Ökomarkt an der Delmestraße jeden Freitagnachmittag. Immer begleitet werden sie von der Frage, wie man Lebensmittel so anbauen kann, dass jeder sie sich leisten kann und der Produzent trotzdem genug zum Leben verdient. <http://www.lohmannshof.de/lohmannshof.html>

GÄRTNERHOF OLDENDORF

Der Gärtnerhof Oldendorf wird seit 30 Jahren nach Demeter-Richtlinien biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Hier wachsen über 70 verschiedene Gemüse-, Kräuter- und Obst-Arten, außerdem gibt es Hühner und Kühe. Der Hof stellt auf *Solidarische Landwirtschaft* um, inzwischen sind es schon um die 80 Haushalte, die ganzjährig mit regionalem Biogemüse versorgt werden. Im Gegenzug beteiligen sich alle Gemeinschaftsmitglieder an den Kosten für den Hof und können bei der Anbauplanung mitentscheiden. Wer dabei sein will: <http://blog.gaertnerhof-oldendorf.de/>



Die Kultur-Imkerei ist ein Imkerhof-Projekt, auf dem Landwirtschaft und Imkerei sich gegenseitig unterstützen sollen. Durch die Bestäubungsleistung der Honigbienen wird der Ertrag in der Landwirtschaft auf natürliche Weise gesteigert, allerdings ist eine Honigernte dann nicht immer oder nur teilweise möglich. Deshalb erfolgt eine Wertschätzung der Bestäubungsleistung über eine Bestäubungsprämie. Für dieses Projekt sucht Imker Oliver Sorge biologische Landwirte/innen und/oder Hofgemeinschaften für die kooperative Zusammenarbeit: [imkerhof\[at\]yahoo.de](mailto:imkerhof@yahoo.de)



Ab geht die Lucie! Auf der Betonbrache Lucie-Flechtmann-Platz entstand ein zunächst temporärer Garten mit Hochbeeten, Setzlingen und Kübeln. Langfristig soll eine grüne Oase des Austauschs zwischen Menschen verschiedener Generationen und Kulturen entstehen, für eine lebendige Nachbarschaft und als Plattform für Natur, aber auch als Ort der Umweltbildung und natürlich der Lebensmittelproduktion. Jeder kann mitmachen! Kontakt und Termine auf <http://ab-geht-die-lucie.blogspot.de/>



Die Geheimen Gärten sind gerade erst entstanden – in einer Kleingarten-Parzelle in Sebaldsbrück. Hier entsteht ein Gemeinschaftsgarten, der die Menschen verbinden soll, eine Oase der Ruhe mitten in der Stadt nach Permakultur-Prinzipien. Privat- oder Gemeinschaftsbeete, Umweltbildung, Tauschmärkte und Workshops – alles ist hier denkbar. MitstreiterInnen werden noch gesucht! Kontakt über [geheimergarten\[at\]riseup.net](mailto:geheimergarten[at]riseup.net)

STADTHÜHNER

Hühner kann man auch in der Stadt halten! Dies zeigt das Stadthühner-Projekt: 40 Hühner versorgen zurzeit drei Familien. Aber auch der noch kleinere Maßstab ist sinnvoll: in einem kleinen Stückchen Garten kann man mit wenig Aufwand seine eigenen Hühner halten und bekommt dafür regelmäßig frische Eier. Vier Hühner sind in der Stadt ideal, auf krähende Hähne sollte man aber wegen der Nachbarn in der Stadt verzichten.



BLOCK 2: TOMATEN, GURKEN UND BROCCOLI



Die Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft (EVG) ist ein Zusammenschluss von rund 500 VerbraucherInnen und ErzeugerInnen aus Bremen und dem Umland, der sich für kleinbäuerliche, biologische Landwirtschaft und solidarisch, kooperative Direktvermarktung einsetzt. Dabei sollen nicht nur preiswerte Lebensmittel angeboten werden, sondern gleichzeitig den ErzeugerInnen faire, kostendeckende Preise gezahlt werden. Im Bauernladen am Paulskloster können auch Nicht-Mitglieder zur Probe einkaufen. <http://www.bremer-evg.de/>

Der Verein Sozialökologie (VSÖ) als Partner der EVG ist für die Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit zuständig. Ein Ziel der Arbeit ist z.B., wieder mehr VerbraucherInnen auf Demos wie die jährliche „Wir haben es satt“-Demo in Berlin zu bringen. <http://verein-sozialoekologie.de/>



Der Maiskolben ist eine nicht gewinnorientierte FoodCoop, in der Mitglieder ökologisch, fair und preiswert einkaufen können. Die Selbstkostenpreise basieren auf Vertrauen und Engagement der Mitglieder. Der Schwerpunkt liegt auf regionalen Produkten, nicht-regionale Produkte nur mit Aufpreis. <http://www.maiskolben-bremen.de/>

Der ÖkoMarkt Bremen bietet fünfmal die Woche an drei Standorten ökologisch erzeugte Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Brot, Honig, Käse und Fleisch, saisonal auch Pflanzen. Seit über 25 Jahren besteht der Markt, auf dem die Erzeuger aus der Region persönlich zur Verfügung stehen. Der ÖkoMarkt unterstützt auch gerne andere Projekte und bietet ihnen eine Plattform, auf der sie sich und ihre Arbeit vorstellen können. <http://www.oekomarkt-bremen.de>

MAISKOLBEN



Das Kollektiv Radical Roots ist nicht nur eine Volkküche, sondern beschäftigt sich mit vielen Themen: z.B. wie man sich ohne oder nur mit wenig Geld ökologisch ernähren kann; und wie man in der Stadt auf verschiedenen, miteinander vernetzten Flächen im „Puzzle-Anbau“ Lebensmittel produzieren kann. Außerdem gibt es Arbeitsgruppen z.B. zu Foodsharing, TTIP und zur Vorbereitung des Tages der Landlosen am 17.04. Wer sich einbringen möchte, findet aktuelle Termine auf [http://www.autoorganisation.org/wiki/Umsonstladen Bremen](http://www.autoorganisation.org/wiki/Umsonstladen_Bremen)

RADICAL
ROOTS



Özhan vom Migrant Solidarity Network und Migrant Solidarity Kitchen (mutfak) in Istanbul erlaubt uns einen Blick über den Tellerrand. Das Netzwerk unterstützt MigrantInnen in rechtlichen Fragen, organisiert Gesundheitsdienste, Sprachunterricht (Türkisch und Englisch), Kunst-Workshops und vieles andere mehr. In einem kleinen Laden nahe des Taksim-Platzes treffen sich auch verschiedene politische Gruppen und es wird jede Woche eine gemeinsame, solidarische Nachbarschaftsküche organisiert. www.gocmendayanisma.org & www.dayanismamutfagi.blogspot.com



Der Verein Organischer Landbau Bienenwerder baut auf dem Hof im Märkischen Oderland über 100 verschiedene Gemüse-, Obst- und Kräuterkulturen an, die nach Berlin direkt vermarktet werden. Außerdem engagieren sich die Aktivist/innen des Hofkollektivs zum Beispiel gegen den undemokratischen Landausverkauf bundeigener Länder durch die BVVG Bodenverwertungs- und -verwaltungs GmbH und andere Fälle von Land Grabbing. <http://olib-ev.org>



Julia aus Bienenwerder erzählt uns außerdem von internationalen Kämpfen und Möglichkeiten, diese zu unterstützen. Weil in Syrien der Zugang zu landwirtschaftlichen Flächen gezielt abgeriegelt wird, werden z.B. in Städten wie Homs auf kleinen Flächen Lebensmittel angebaut. Weil Menschenschlangen vor Bäckereien immer wieder gezielt angegriffen werden, gibt es Untergrund-Bäckereien und -Mühlen. Wer die grassroots-Bewegung in Syrien unterstützen möchte, z.B. beim Aufbau von Initiativen, Gärten, Vermarktungsstrukturen etc. wendet sich an Julia: [bitishkimahak\[at\]yahoo.de](mailto:bitishkimahak[at]yahoo.de)

Solidarität
mit Menschen
in Syrien

Aktiv werden! Welches Rezept ernährt Bremen und Umgebung in Zukunft?

Nach Zuhören und Schnippeln waren nun alle eingeladen, zu diskutieren! In vier Themengruppen, die sich im Laufe des Tages entwickelt haben, wurden Antworten gesucht, Ideen gesammelt und weitere Erfahrungen ausgetauscht.

	System verändern	Engagement & Kaufverhalten	Urbane Gärten	Internationale Kämpfe
Was läuft gut?	Wenn man erstmal anfängt, die Systemfrage zu stellen, ergeben sich schnell immer mehr Anknüpfungspunkte	Wertschätzung von „bio“ in Deutschland schon größer als anderswo – in Irland gibt es z.B. keinen einzigen Bio-Supermarkt	Das Interesse an Urban Gardening steigt, die Vernetzung schreitet voran, es gibt immer mehr Öffentlichkeitsarbeit	
Was läuft schlecht?	Der Zwang, immer größer zu werden! Die strikte Trennung zwischen ErzeugerInnen und KonsumentInnen	VerbraucherInnen wissen zu wenig und erwarten zu viel – z.B. ganzjährig Tomaten	Kompetenzaustausch (geht nicht übers Internet); noch immer zu Vernetzung; zu wenig innerstädtische Initiativen	Versteifung auf Begrifflichkeiten: lieber Gemüse aus dem eigenen Garten als „bio“ von penny; und was ist mit „Fair Trade“ für Bauern in Deutschland?
Was muss sich ändern?	Wir brauchen eine Entwicklung Richtung Qualität, in der lokal für lokale Bedürfnisse produziert wird – nicht für den Weltmarkt. Expansionszwänge müssen gestoppt werden; stattdessen Ausbau der nicht-kommerziellen Landwirtschaft; strikte Trennung zwischen VerbraucherInnen & ErzeugerInnen aufbrechen	Mehr Aufklärung, damit Lebensmittel mehr wertgeschätzt werden. Aber auch der Handel muss in die Verantwortung genommen werden: fordert der Kunde Tomaten, oder kauft er sie, weil der Handel sie anbietet?	Es sollten Austausch-Plattformen geschaffen werden (Internet, Treffen). Für die Vernetzung sollte die Rechtsform geklärt werden: braucht man immer einen Verein?	Das Bewusstsein, dass Kämpfe international sind, muss steigen – und dass wir hier auch was tun können. Wie können Konsumenten Bauern dabei unterstützen, dass sie sich in politische Kämpfe einmischen können? Umdefinition von Fairtrade: nur sinnvoll, wenn es eine direkte Verbindung gibt (nicht über anonyme Siegel)
Was können wir konkret verändern?	Solidarische Werkstätten aufbauen; mehr Vertrauen in eigene Fähigkeiten anstatt Vertrauen auf politische Lösungen	Menschen abholen: motivieren, mitzumachen, sich auf dem Hof zu engagieren Schulen motivieren, Hoftage zu organisieren Regelmäßige Treffen organisieren, bei denen sich Initiativen austauschen können	Internet-Plattform einrichten, Arbeitsgruppen mit regelmäßigen Treffen (z.B. im Kurzschluss), Saatguttauschbörse. Mailingliste für Bremen zu Urban Gardening wird von Inga (Geheimer Garten) eingerichtet	Sich solidarisieren und Gemeinsamkeiten suchen (Flüchtlingssolidarität für Menschen, die durch Krieg, Land Grabbing etc. vertrieben wurden); Dinge & Fähigkeiten austauschen konkrete Idee: Urban Gardener von hier sollten sich als BeraterInnen zur Verfügung stellen, um Leute in Syrien zu unterstützen (Kontakt über Julia bitishkimahak[at]yahoo.de)

Und dann... ein Abendessen vom Feinsten!

Auf dem Menü: Zukunftsweisende pikante Kräuterkartoffeln, solidarische Zucchini-Möhren-Pfanne, enkeltauglicher frisch-fruchtiger Tomaten-Gurken-Salat, gemeinschaftlicher köstlicher Bohnentopf. Alles von uns selbst geschnippelt, von Wam Kat und seinem Fläming Kitchen-Team gekocht und von allen begeistert verspeist! Über dieses fantastische Abendessen wurde im Open-Space-Formate weiterhin geredet und genetztwerkt.

Der Politische Suppentopf kam gut an – einige Kommentare von Teilnehmenden:

„Es gibt mehr Initiativen und Personen, die sich mit diesen Themen beschäftigen, als ich gedacht habe“

„Ich habe den Eindruck, dass wir zusammen etwas verändern können“

„Viel spannender Input, leckeres Essen, danke!“

„Große Themen- und Ideenvielfalt; motivierend“

„Ich bleib dabei!“

Erfahren Sie mehr über den Politischen Suppentopf unter www.meine-landwirtschaft.de/politischer-suppentopf.html und www.inkota.de/politischer-suppentopf