



1. Dezember 2013 in Dresden: Der Politische Suppentopf hat Feuer gefangen!

Was sind die großen Herausforderungen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung in der Stadt und auf dem Land? Welche Initiativen gibt es schon heute in Dresden und Umland, die Pfade in die Zukunft der Städte von morgen beschreiten? Was muss sich verändern?

Am Sonntag, 1.12.2013 trafen sich in Dresden mehr als 40 Menschen – urbane GärtnerInnen, EssensretterInnen, solidarische LandwirtInnen, ImkerInnen, SaatgutretterInnen, junge BäuerInnen, TauschnetzlerInnen, AktivistInnen, Engagierte und Interessierte – in der Motorenhalle des riesa efau, um gemeinsam an Visionen einer zukunftsfähigen Landwirtschaft zu basteln, Ideen zu schmieden und deren Umsetzung zu planen. Natürlich wurde nicht nur eifrig diskutiert und genetzt, sondern auch gemeinsam mit Kochaktivist Wam Kat und der Fläming Kitchen regionales Gemüse geschnippelt, ein Viele-Gänge-Menü zubereitet und anschließend gemeinsam 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 weltweit in eine Sackgasse. Die natürlichen Lebensgrundlagen wie Boden, 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. Zu den großen Herausforderungen unserer Zeit gehören neben Klimawandel und Biodiversitätsverlust Landnahme, Nahrungsmittelspekulation, Saatgutmonopole und Lebensmittelverschwendung. Klar ist: Ein Weiter so ist keine Option! Wir brauchen einen radikalen und systematischen Wandel – zu dem Schluss kommt auch der Weltagrarbericht. Aber was heißt das ganz konkret für uns in Dresden?



Initiativen, die den Weg in die Zukunft vorgehen

In zwei Blöcken stellten 10 regionale Initiativen sich und ihre Wege in die Zukunft vor. Dazwischen wurde zusammen Gemüse für das gemeinsame Abendessen geschnipfelt:

BLOCK 1: MÖHREN UND ROTE BETE



Mit dem MehrGenerationenGarten *APRIKOSEN FÜR ALLE* soll eine zeitgemäße Antwort zur Problematik des demografischen Wandels und der Vereinsamung Einzelner geschaffen werden. Es soll ein gemeinsamer Garten mit Qualität innerhalb des Stadtquartiers Pieschen entstehen – jenseits von Kleingartenkult, Blumenkübeln und Schmuckbeeten, in dem die Neugier der Jungen und die Kompetenz der Älteren gefragt sind. <http://aprikosengarten.wordpress.com/>



Der Verein *UFER-Projekte Dresden e.V.* will gemeinsam mit interessierten Menschen Gemeinschaftsgärten im urbanen Raum aufbauen, betreiben, fördern und unterstützen. In diesen können Nutzpflanzen angebaut, gemeinschaftliches Miteinander ausprobiert, voneinander gelernt, eine Selbsthilfwerkstatt betrieben werden und vieles mehr. Ein Gemeinschaftsgarten soll ein Ort der Begegnung bei gemeinsamen Festen und Kulturveranstaltungen sein und ein Forum für die sozialen und ökologischen Projektideen der Nachbarschaft werden. Er soll das demokratische Engagement der Menschen stärken und ein tolerantes und gleichberechtigtes Miteinander schaffen. <http://www.ufer-projekte.de/>



Die Solidarische Landwirtschaft *DeinHof* möchte gemeinsam mit Interessierten einen professionellen Gemüsebaubetrieb aufbauen, der wie ein Hausgarten für alle ist und sich an den verschiedenen Bedürfnissen orientiert. DeinHof – das sind engagierte Gärtner und ein aktiver Unterstützerkreis, die gemeinsam mit weiteren Interessierten ein Projekt der Solidarischen Landwirtschaft in Dresden starten möchten. Das Gemüse soll ökologisch angebaut werden, der Boden und die Natur soll als Lebensgrundlage gepflegt und die Vielfalt von Pflanzen und Tieren gefördert werden. <http://dein-hof.de>



Auf dem *Hof zur bunten Kuh* werden Obst und Gemüse mit echter Pferdekraft gesät, gepflegt und geerntet. Das schont Ressourcen, Flora und Fauna, Boden und Atmosphäre und schafft den Kulturpflanzen somit bessere Bedingungen zum Wachsen und Gedeihen. Auf dem Hof zur bunten Kuh gibt es seit einem Jahr Landwirtschaft zum Anfassen: Der Hof wird nach dem Konzept der Solidarischen Landwirtschaft betrieben. Die Lebensmittel werden an eine Solidargemeinschaft ausgeliefert, mit der ein enger Kontakt gepflegt wird - Hofbesuche, Mitbestimmung und Mithilfe sind ausdrücklich erwünscht! <http://www.diebuntekuh.info/>



Der *Paradinselhof* ist ein ökologisch-soziales Hofprojekt in Taura, in der Nähe von Chemnitz. Hier soll eine Permakultur-Selbstversorgung mit naturnaher Landwirtschaft aufgebaut werden, naturnahes Wohnen und eine gemeinschaftliche Lebensgestaltung ermöglicht werden und gefertigtes Wissen bewahrt und weitergegeben werden. Der Hof soll dabei als soziokultureller Kristallisationspunkt dienen. <http://www.paradinsel.de/>





BLOCK 2: STECKRÜBEN UND TOPINAMBUR

Werfen Sie frisches Brot am nächsten Tag weg? Nein? – *Back Zwei* auch nicht! Jeder, der Lebensmitteln und insbesondere Backwaren eine zweite Chance geben will, ist bei *Back Zwei* genau richtig. Dort werden ausschließlich frische Backwaren vom Vortag zu einem günstigen Preis verkauft. Ziel ist es dabei Lebensmittel in den Wiederverkauf zu bringen. Das Konzept soll auf Obst und Gemüse ausgeweitet werden. <http://www.backzwei.de>



Die *junge Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft* ist ein bundesweiter Zusammenschluss junger LandwirtInnen mit Sitz in Witzenhausen bei Kassel. Um auch in den ostdeutschen Bundesländern mehr junge Menschen zu erreichen, haben sich engagierte Jungbäuerinnen zusammengeschlossen und möchten im April 2014 einen Workshop zum Leitbild der hiesigen Landwirtschaft anbieten. <http://www.abl-ev.de/junge-abl.html>



Der Verein *Organischer Landbau Bienenwerder* baut auf dem eigenen Hof im Märkischen Oderland über 100 verschiedene Gemüse-, Obst-, Kräuter- und Blumenkulturen an, die nach Berlin direktvermarktet werden. Außerdem engagieren sich die AktivistInnen des Hofkollektivs politisch, zum Beispiel gegen den undemokratischen Landausverkauf bundeigener Länder durch die BVVG Bodenverwertungs- und -Verwaltungs GmbH sowie gegen andere Fälle von Land Grabbing in Osten Deutschlands. <http://olib-ev.org>



Beim *Tauschnetz Elbtal* kann jedeR ohne Euro geben und nehmen: Über ein einfaches Punktesystem können Nachbarschafts-Hilfen sowie nicht mehr benötigte Dinge untereinander getauscht oder verliehen werden. Monatliche Treffen und/oder die Online-Plattform dienen dem Kennenlernen anderer TeilnehmerInnen. Offene Veranstaltungen bieten interessante Themen und Kurse. <http://www.tauschnetz-elbtal.de/>



WWOOF bietet Interessierten die Chance, mit ökologischen Höfen Kontakt aufzunehmen, um dort gegen Kost und Logis mitzuhelfen. So können Interessierte die ökologische Bewegung unterstützen und gleichzeitig eine Brücke zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen schaffen. <http://www.woof.de/>



Leibspeise – Vollwert-Catering für Kinder und Jugendliche ist ein junges Dresdner Unternehmen. Hier wird frisch, vollwertig und mit regionalen und saisonalen Zutaten gekocht. Die verwendeten Lebensmittel sollen auf kürzestem Weg zum Kunden oder der Kundin gelangen. Die Herstellung dieser Lebensmittel ist dabei ebenso umwelt- wie sozialverträglich. Seit dem 1. Januar 2013 werden Kindergärten, aber auch Tagesmütter beliefert. Für Festlichkeiten gibt es vielfältige Buffets im Angebot. <http://www.leibspeise-dresden.de/>



**Fragt mich nicht, wie Ihr das Gemüse schneiden sollt. Ihr müsst es schön finden,
denn Ihr werdet es essen. Es muss Euch gefallen.**

(Wam Kat)

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

Nach Zuhören und Schnippeln waren nun alle eingeladen zu diskutieren! In vier Themengruppen wurden Antworten gesucht, Ideen gesammelt und weitere Erfahrungen ausgetauscht.

	Stadtgärten	Solidarische /ökol. Landwirtschaft	Landnahme	Sonstiges
Was läuft gut?	Kooperation statt Konkurrenz, viel Inspiration, wachsende Bewegung, gute Vernetzung und Bildungsangebote	Bewusstsein in der Bevölkerung wächst, Qualität von Lebensmitteln wird wichtiger, immer mehr Initiativen	Größere Wahrnehmung in der Öffentlichkeit, Etablierung des Begriffs „Land Grabbing“ auch in Ostdeutschland	
Was läuft schlecht?	Kaum/keine klassische Förderung, mangelnde Bekanntheit außerhalb der Nische, vieles muss ausschließlich über Ehrenamt abgedeckt werden, fehlende institutionelle Anerkennung	Zu wenig Vernetzung, Menschen, die sich bewusst ernähren wollen fehlt der Zugang zu Projekten in unmittelbarer Umgebung, zu wenig Info/Transparenz was hinter Siegeln etc. steckt, Bereitschaft mehr Geld auszugeben ist noch gering	Zu geringe Vernetzung, immer noch zu geringe Wahrnehmung, fehlende Rechtsvertretung, Menschen stehen mit ihren Einzelschicksalen noch häufig alleine da	Jeder arbeitet für sich
Was muss sich ändern?	Politische Unterstützung, rechtliche Sicherheit, Ausbau langfristiger Perspektiven	Besserer Zugang für Erwerbslose und GeringverdienerInnen, mehr Austausch in praktischer Arbeit, mehr Angebote (inkl. Sprache) für neue Zielgruppen schaffen	Sofortiger Stopp von Landverkauf, Transparenz bei Landvergabe, Partizipationsmöglichkeiten für gesamte Öffentlichkeit bei Landvergabe, Verpflichtung für pachtende Betriebe, die Bodenqualität zu erhalten, andere Subventionsverteilung	Mehr Vernetzung, politischen Druck erhöhen
Was wird bereits getan?	Zusammenarbeit zwischen Stadt und Initiativen wird ausgebaut, viermal im Jahr soll ein gemeinsames Dinner aller Stadtgärten stattfinden	Spezielle Angebote für Menschen mit wenig Geld, Ausbau der Vernetzung	Vernetzung von Einzelschicksalen, Ausbau der politischen Vernetzung und der Ost-West-Kommunikation, Aktionen, Veranstaltungen, Veröffentlichungen, Infos für und Druck auf politische EntscheidungsträgerInnen	Sauerkrautfest → 50 Leute Saatgutbörse → 100 Leute Vorratskammer → 1000 Leute Erntedankfest → 10 000 Leute! „Wir haben es satt!“-Demo im Juli in Dresden

Und dann... ein Abendessen vom Feinsten!

Auf dem Menü: Zukunftsweisende pikante Linsen-Suppe, solidarischer Kartoffel-Salat, enkeltauglicher frisch-fruchtiger Weißkrautsalat, gemeinschaftliches köstliches Steckrüben-Pastinaken-Topinambur-Möhren-Wurzelgemüse. 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-Format weiterhin geredet und genetzt.

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

„In einem Jahr möchten wir noch einmal einen Politischen Suppentopf in Dresden machen. Mal schaun, wie sich bis dahin alles weiterentwickelt hat.“

„Wir müssen noch mehr Menschen erreichen.“

„Der Umgang miteinander war überaus angenehm – alle ließen sich ausreden und es gab spannende Gespräche.“

„Vielen Dank für das köstliche Essen und die interessanten Vernetzungsmöglichkeiten!“

„Ein World Café zu Beginn wäre großartig.“

Erfahren Sie mehr über den Politischen Suppentopf unter <http://www.meine-landwirtschaft.de/politischer-suppentopf.html> und <http://www.inkota.de/themen-kampagnen/welternaehrung-landwirtschaft/aktionen-initiativen/politischer-suppentopf/>