



Es ist noch gar nicht so lange her, da galt Gärtnern als ziemlich altmodisch. Wer sein Gemüse selbst zog, konnte nur arm sein oder exzentrisch, weil man sich dem Fortschritt des modernen Supermarkteinkaufs verweigerte. Diese Auffassung hat sich in jüngster Zeit gründlich gewandelt.

Überall auf der Welt entstehen Gärten zum Anbau von Gemüse und Obst: vielfältige Stadtgärten in urbanen Ballungsräumen, Ackerstreifen am Rande von Kommunen, die von Bauern für eine oder mehrere Saisons für die Pächter vorbereitet werden, Schulgärten, die klassischen Schrebergärten und die Nutzgärten leidenschaftlicher Köchinnen und Köche hinter dem Haus. Immer mehr Menschen ist es wichtig, unmittelbar zu erfahren, wie Gemüse und Obst wachsen, wie sie frisch geerntet in die Küche, auf den Teller, in den Kochtopf kommen und schmecken. Das neue Gärtnern verbindet sich mit dem Engagement für mehr Nachhaltigkeit im Leben und ist auch politisches Statement. Gärtnerin und Gärtner leben auf ihre Weise Ernährungssouveränität: sie pflanzen, hegen, pflegen, ernten und vermehren weiter, was ihnen wichtig ist und schmeckt. Für viele Menschen wird aus einem Gartenprojekt ein leidenschaftlich betriebenes Lernprojekt, das die Sichtweisen auf Vielfalt, auf Werte und auf Zusammenhänge in der Natur fundamental verändern kann.

Der Umgang mit Pflanzen macht Zusammenhänge sichtbar, die durch eine kulinarische Versorgung aus dem Supermarkt, unmittelbar vor Ort oder distanziert durch Klicks auf einer Webseite, verschleiert oder sogar vergessen wurden. Er macht erlebbar, dass es möglich ist, sich unabhängig vom globalen Markt und seinen Standardisierungen zu ernähren, selbst wenn man nicht zum Rund-ums-Jahr-Selbstversorger wird. Ein Garten stellt die Grundlage für eine selbstbestimmte Ernährung dar und ist ein wichtiger Schritt zur Überwindung der Trennung zwischen Produktion und Konsum.

Nutzgärten stehen wie kaum andere Räume, sieht man von der Küche ab, ganz im Zentrum der Slow Food Philosophie. Sie sind wesentlich, wenn es darum geht, die immer weiter fortschreitende Entfremdung vom Ursprung der Lebensmittel aufzuhalten: Sie tragen dazu bei, dass Lebensmittel wertgeschätzt werden. Sie vermitteln Lust, Freude und Neugier rund um Lebensmittel – auf das man gerne Wissen und Kompetenz im Umgang mit unserem Essen aufbaut und letztendlich immer »bessere« Entscheidungen rund um Essen und Trinken treffen



Von Ursula Hudson,
Vorsitzende von
Slow Food Deutschland.

Erlebnis Gärtnern

»Das neue Gärtnern verbindet sich mit dem Engagement für mehr Nachhaltigkeit im Leben und ist auch politisches Statement.«

kann. Für junge Menschen ist der Garten ein Ort, an dem sie von anderen und gerade auch von der älteren Generation lernen können, wie man Lebensmittel erzeugt und was man daraus machen kann – und all das natürlich ganz unterschiedlich je nach Weltregion und Kultur. Tausende von Ideen können einem Nutzgarten entspringen und Slow Food verbindet sie in einem großen Netzwerk der Gärten und Ideen, die ausgetauscht werden.

Kein Wunder also, dass Nutzgärten bei Slow Food bereits Tradition haben. Beim großen Netzwerktreffen der Terra Madre Lebensmittelbündnisse, dem Bauern aus aller Welt, Köche, Wissenschaftler und bewusste Verbraucher angehören, hat Slow Food im Jahr 2010 das Projekt »Tausend Obst- und Gemüsegärten in Afrika« in Schulen, in Dörfern und an Stadträndern des afrikanischen Kontinents lanciert. Einen Nutzgarten zu errichten, bedeutet für Slow Food, lokales und gesundes Essen für die Gemeinschaften zu produzieren, das Wissen der Älteren an die junge Generation weiterzugeben, den Geist der Zusammenarbeit zu stärken

sowie zusätzliches Einkommen für die lokale Gemeinschaft zu sichern. Zudem geht es darum, die Kenntnis von lokalen Produkten und Biodiversität zu fördern, respektvoll mit der Umwelt umzugehen, Boden und Wasser nachhaltig zu nutzen und traditionelle Rezepte zu bewahren.

Die ersten solcher Nutzgärten wurden in jenen Ländern errichtet, in denen das Terra Madre Netzwerk schon gut etabliert ist: Kenia, Uganda, Elfenbeinküste, Mali, Marokko, Äthiopien, Senegal und Tansania. Gärten in anderen afrikanischen Ländern folgten nach. Heute gibt es bereits knapp tausend solcher Gärten in mehr als 25 Ländern. Aber es müssen noch viele mehr werden – auch in anderen Teilen der Welt. Lassen Sie uns alle dazu beitragen, dass es überall auf der Welt mehr Slow Food Gärten gibt, auf dass wir solidarischer und dabei selbstbestimmter werden, wenn es um unsere Lebensmittel geht.

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig

Ihre Ursula Hudson

→ www.slowfood.de/projekte_und_aktionen/10000_gaerten_in_afrika/