

Ein Stück vom Bauernhof

Junge Unternehmen vermieten Gartenflächen, auf denen Städter eigenes Gemüse anbauen

■ VON MANUELA BLISSE

Der Name war's. „Mieze Schindler“, so kann doch keine Erdbeere heißen, dachte Anke Bliedtner. Inzwischen weiß sie es besser. Die 31-Jährige, die gerade ihr Literatur-, Anglistik- und Philosophie-Studium beendet hat und anschließend von Siegen nach Berlin gezogen ist, wird diese alte Gartenerdbeeren-Sorte demnächst in ihrem Garten anpflanzen.

Genau genommen ist es nicht ihr Stück Erde, dass sie beackert, sondern es ist ein Mietgarten auf dem Grund und Boden von Landwirt Benny Gericke in Rudow. Der hat sich, wie auch der Gartenbaubetrieb Vogel in Wartenberg, einer Idee angeschlossen, die zwei Frauen Ende 2009 in Bonn entwickelt haben und die inzwischen in 15 deutschen Städten angekommen ist: Gemüsegärten an Städter zu vermieten. Die Geschäftsidee hat auch einen Namen: „Meine Ernte“.

Rund 230 Berliner und Potsdamer sind mit von der Partie; deutschlandweit sind es 850 Garten-Enthusiasten, die gießen, düngen, jäten. Und auf ihre eigenen Ernten warten. „Die Idee ist aus eigenem Bedarf entstanden“, erzählt Natalie Kirchbaumer (29), eine der beiden Gründerinnen von „Meine Ernte“. Ihre Geschäftspartnerin Wanda Ganders (30) kennt sie noch vom Studium. „Damals standen oft ein Fertige-

richt oder Fast Food auf dem Speiseplan. Aber mit zunehmenden Alter kam die Einsicht, was eigentlich gesund ist und gut tut“, erinnert sie sich. Die Lösung, so dachten sich die beiden Freundinnen, wäre der Eigenanbau von Obst und Gemüse. Doch wer hat schon als Mieter in der Großstadt einen eigenen Garten? „Selbst mit einem eigenen Stück Land oder einem gepachteten Schrebergarten fehlt häufig das Wissen, wie man Gemüse anbaut, pflegt und erntet“, ergänzt Natalie Kirchbaumer, die in einem Garten mit Salaten, Kräutern und Tomaten aufgewachsen ist, während Wanda Ganders bereits als Kind mit der Oma Gemüse angebaut hat.

„Meine Ernte“ ist ein Gemüsegarten mit Rund-um-Versorgung. Die Miet-Gärtner müssen keine eigenen Werkzeuge mitbringen, es gibt gut bestückte Gerätehäuschen sowie natürlich Anschlüsse für das Gießwasser. Auch die Erstbepflanzung der Beete – unter anderem mit Hokkaido-Kürbissen, Mais, Pastinaken, Petersilie, Möhren, Rote Beete, Dill, Blumenkohl, Zwiebeln, Erbsen und Sonnenblumen – wurden von den Bonner Gartenfrauen übernommen. Danach kann jeder Miet-Gärtner selber säen, worauf er Appetit hat.

Landwirt Gericke hat, weil ihm das innovative Konzept gefällt, gegen eine feste Vergütung ein 5000 Quadratmeter großes Feld

zur Verfügung gestellt und gibt auch bei der wöchentlichen Gartensprechstunde Tipps. „Letztes Jahr war die Fläche noch Weideland für unseren Pferdebetrieb“, sagt Gericke. Anfang Mai wurden die Gärten übergeben. Zur Auswahl standen zwei Größen, 45 und 85 Quadratmeter, die bis Saisonende im Oktober 179 bzw. 329 Euro kosten. „Anfangs sah man nur ein einziges großes Beet. Meine erste Amtshandlung als Berliner Gartenbesitzerin war, Wege zu trampeln, um die Grundstücksgrenzen zu meinen Nachbarn zu markieren. Zäune gibt es nicht, damit der Eindruck eines weiten Feldes erhalten bleibt“, sagt Beet-Mieterin Anke

Bliedtner. Seitdem ist sie zweibis viermal die Woche in Rudow, zupft Unkraut, wartet je nach Wetter mit Gummistiefeln oder aber barfuß über ihr Land. „Das hat etwas Meditatives“, findet sie. Inzwischen haben sich die ersten „Gieß-Gemeinschaften“ gebildet, und auf dem Hauptweg zu den Gärten werden mitgebrachte Campingstühle aufgestellt. Die Lust am Gärtnern ist, so Natalie Kirchbaumer, den Berlinern noch nicht vergangen. So sind denn auch alle Berliner Gemüsegärten für diese Saison vermietet, für nächstes Jahr kann man sich vormerken lassen. Allerdings haben die bisherigen Gärtner auch ein Miet-Vorrecht.

Natalie Kirchbaumer und Wanda Ganders planen, weitere Standorte zu eröffnen und die Kapazitäten zu vergrößern. Sie sind ebenfalls aktive Gärtnerinnen. „Auf unserem Bonner Feld haben wir bereits Radieschen, Spinat und Salat geerntet“, erzählen die Gärtnerinnen stolz. In diesen Tagen steht auch in Berlin die erste Ernte an. Radieschen und Salat Marke Eigenanbau können dann aus dem Berliner Boden geholt werden. Frei gewordene Flächen oder das in jedem Garten integrierte Wunsch-Beet können die Stadtgärtner dann nach eigenem Gusto bepflanzen. Zum Beispiel mit „Mieze Schindler“.

www.meine-ernte.de



Natalie Kirchbaumer hatte nicht bloß die Idee zum Miet-Gärtnern, sondern beackert ebenfalls ein Beet

HARALD THIERLEIN

IMPRESSUM

Eine Veröffentlichung der Redaktion Sonderthemen für die Berliner Morgenpost **Chefredakteur:** Carsten Erdmann
Redaktion Sonderthemen, Leitung: Astrid Gmeinski-Walter, Klaus Ries (stellv.) **Redaktion:** Christiane Meixner **Mitarbeit:** Alexandra Bülow **Produktion und Gestaltung:** Anette Schamuhn
Titelfoto: Getty Images **Anzeigen:** Marco Heinisch (verant.), Katrin Schmiedel (Verkauf), katrin.schmiedel@axelspringer.de

Internationale Küche

Kulinarische Highlights

MARITIM Hotel Berlin
 Grillen über den Dächern Berlins
 Verlockende Grill- und Buffetauswahl, lockere Atmosphäre mit Stehtischen, Bierbänken und erfrischenden Getränken. Buchbar für 10 bis 50 Personen.
 ab 41 € pro Person
 Information & Reservierung:
 Tel. 030 2065-1436 - Fax: -1013 - meeting.ber@maritim.de

MARITIM proArte Hotel Berlin
 Restaurant Atelier
 Fine Dining mit besonderem Flair einer „Künstlerwerkstatt“ durch die Kunst von Philippe Starck und Peter Kuckel.
 Probieren Sie unser BIO-Menü aus 100% ökologisch angebauten Zutaten.
 45 € pro Person
 Unser Angebot: Korrespondierende Weine zu jedem Gang (0,1) und eine Flasche Gerolsteiner 0,5l für 19 €.
 Information & Reservierung:
 Tel. 030 2033-4520 - info.bpa@maritim.de

MARITIM Hotels Berlin - Tel. 030 2065-1440 - www.maritim.de

Für alle,
die gerne
ganz genau
hinschauen.

morgenpost.de/videos

Berliner Morgenpost

DAS IST BERLIN

morgenpost.de

mycrackers.de

5€ Gutscheine

The persönlicher Gutscheine-Service **NUSS**

1. Wählen Sie auf www.mycrackers.de Ihre Leckerleien.
2. Im Warenkorb können Sie Ihren Code eingeben.
3. Bei der Bestellung werden Ihnen 5€ gutgeschrieben!

*Gutscheine-Post 5 € sindbar ab einem Mindestbestellwert von 20€ (exkl. Versand) für alle Artikel auf mycrackers.de, gültig bis 31.12.2012. Dieser Gutschein ist nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar und kann nur einmal pro Kunde eingelöst werden.