

Etagenweise anbauen und ernten

In Charlottenburg-Wilmersdorf starten Wissenschaftler der Universität Potsdam das bundesweite Pilotprojekt „Urbane Waldgärten aus essbaren Pflanzen“ – Selbstversorgung auf kleinem Raum

Ernsteigern, Umweltschonern, Ressourcen sparen: Unter dem grünen Dach des essbaren Waldgartens lassen sich Vielfalt, Nachhaltigkeit und die Auswirkungen des Klimawandels mit einem Ertragsplus, aber auch mit viel Freude am urbanen Gärtnern, gewinnbringend vereinen. Im Rahmen der ökologischen Stadtentwicklung wollen die Landschaftsplanerin Dr. Jennifer Schulz und ihr Kollege Dr. Thorsten Lipp von der Universität Potsdam das nach dem Vorbild natürlicher Wälder gestaltete mehrstufige Anbausystem aus Obstgehölzen, Kräutern und Gemüse als Pilotprojekt nach Berlin holen. Die beiden Wissenschaftler haben dabei auch Kleingartenvereine mit ihren Gemeinschaftsflächen und -konzepten im Blick.

Die eineinhalb Jahre laufende Voruntersuchung, die mit einer Machbarkeitsstudie über das Waldgartenprinzip als langfristiges, multifunktionales Gärtnern im urbanen Raum abschließt, wird vom Bundesumweltministerium gefördert. Als ersten Partner für eine potentielle Umsetzung konnten die Wissenschaftler das Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf gewinnen. Jetzt gehe es ums Sammeln von Anregungen, die Suche nach geeigneten Standorten und darum, weitere Akteure mit ins Boot zu holen, erklärt Jennifer Schulz.

Vorbild des Waldgartenkonzeptes ist das sich permanent regenerierende Ökosystem Mischwald, das aus verschiedenen Vegetationsstufen wie Bäumen, Sträuchern, Kräutern, Bodendeckern und Rankpflanzen besteht. Die unterschiedlichen Höhen garantieren eine optimale Lichtausbeute, zahlreiche Nischen bieten der Tierwelt Platz. Die Frage ist, ob und wie sich ein solches Habitat durch gezielten ökologischen Anbau essbarer Pflanzen anstelle von rein dekorativen Pflanzen im öffentlichen Raum kultivieren lässt? Und, auf welchen Flächen im Häusermeer lassen sich grüne Oasen unterschiedlicher



Landschaftsplanerin Dr. Jennifer Schulz gestaltete bereits für den Bildungscampus der IGA Berlin 2017 einen Waldgarten.

Foto: B. Einführ

Größe entwickeln, die Bürgerinnen und Bürger zum gemeinsamen Gärtnern einladen? Für Gesamteuropa ist die Idee essbarer Waldgärten nicht neu, steckt aber im deutschsprachigen Raum noch in den Kinderschuhen.

Dreidimensional

„Als Naturgarten bietet der essbare Waldgarten viele Vorteile für den Gärtner“, sagt Jennifer Schulz. Durch seinen dreidimensionalen Schichtaufbau vereint er auf recht kleiner Fläche viele verschiedene Nutzpflanzen. Das Kronendach bilden hoch-, halb- und niedrigstämmige Obstbäume, darunter stehen Beeresträucher wie Johannisbeere, Himbeere und Stachelbeere, zu deren Füßen dann Wurzelgemüse, Stauden und Kräuter wie Zitronenmelisse oder Liebstöckel Platz finden. In der Rhizome- und Humusschicht finden der Bärlauch im Frühjahr noch genug Licht und auch Topinambur, Mangold oder Meerrettich können im Halbschatten prächtig gedeihen. Kriechender Thymian oder Minze dienen als Bodendecker. Auch eine vertikale Schicht gibt es, die aus Klet-

terpflanzen wie Kiwi, Guter Heinrich oder Wein besteht.

„Im heißen Sommer sorgt das sich teilweise überlappende Blätterdach für Schatten und Kühle“, so Jennifer Schulz, was sie gerade mit Blick auf den Temperaturanstieg durch den Klimawandel als großes Plus ansieht. Damit nicht genug: Durch abgestorbene Pflanzenteile entsteht eine dicke Humusschicht, die die Bodenfeuchte hält und vor Erosion schützt. Gegen Bodenmüdigkeit und Schädlingsbefall setzt man auf Mischkultur und Fruchtfolge; durch unterschiedliche Wurzellängen nebeneinander stehender Pflanzen wird das vorhandene Wasser optimal ausgenutzt. Aber auch Nützlinge, die in den Nischen ein Zuhause finden, halten den Schädlingsbefall in Schach. „Man muss viel beobachten. Der essbare Waldgarten ist kein statisches System, seine Entwicklung zieht sich über Jahre. Durch die Auswahl an kooperierenden Pflanzengesellschaften kann aber ein sich selbst erhaltenes System aufgebaut werden, was auf lange Sicht deutlich weniger Arbeit als das herkömmliche Gartenbeet

macht“, erklärt die Landschaftsplanerin. Für den Gärtner besonders interessant scheint ihr, dass durch eine gezielte Sorten- und Artenwahl die Produktionszeit extrem verlängert werden könne. „Praktisch lässt sich fast das ganze Jahr hindurch ernten“, führt sie an. Bienefreundlich kann der Waldgarten durch Pflanzen mit unterschiedlichen Blühzeiträumen gestaltet werden. Kleingärten bieten sich für dieses besondere Ökosystem an, da dort bereits alte Obstbestände und viel gärtnerisches Wissen vorhanden ist.

Brigitte Einführ

Infoveranstaltung

Möchten Sie mehr über den essbaren Waldgarten, seine Bedeutung und seinen Aufbau erfahren? In einer Auftaktveranstaltung zum Projekt wird Dr. Jennifer Schulz darüber einen Kurzvortrag halten.

Wann? Montag, 8. Oktober, 19 bis 21 Uhr

Wo? Rathaus Charlottenburg, Otto-Suhr-Allee 100, 10585 Berlin