



Pressedossier *Stadt macht satt*

Stadt macht satt sammelt und entwickelt Ideen für eine zukunftsfähige Ernährung vor dem Hintergrund der weltweit wachsenden Stadtbevölkerung.

Die Künstlerin und Expertin für nachhaltige Bildung, Anja Fiedler, ist Initiatorin des Projekts.

Stadt macht satt zeigt, auch die Stadt bietet reiche Ernte: Ungenutzte Schätze der Stadtnatur (Obstbäume, Wildpflanzen), gute Lebensmittel, die in täglich massenhaft im Müll landen und selbst kleinste Flächen, die sich mit urbanem Gärtnern in produktive Mini-Äcker verwandeln lassen. Die Stadtnatur, der Stadtüberfluss und das urbane Gärtnern bilden die drei Säulen des Stadternte-Konzepts *Stadt macht satt*.

Anja Fiedler verbindet traditionelles Wissen mit neuen Ansätzen und Methoden und eröffnet einen neuen Blick auf unser Essen, auf Lebensmittel und ihre Herkunft. Sie verknüpft künstlerische Herangehensweisen mit dem Konzept „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE). Mit *Stadt machtsatt* will sie unterschiedlichsten Menschen die eigene Handlungsmacht erkennbar, nachhaltiges Handeln positiv erlebbar und nachhaltiges Wirtschaften „schmackhaft“ machen.

Stadt machtsatt konzentriert sich insbesondere auf Erntekonzepte und Anbaumethoden, die einfach und ohne großen Zeitaufwand umzusetzen und somit alltagstauglich sind. Städter werden zwar schwerlich zu Selbstversorgern, aber schon kleinste Flächen lassen sich in produktive Mini-Äcker und -Beete verwandeln. Die Fensterbänke, Dächer, Brandwände, Brachen und Parks in der Stadt ergeben zusammen viele Hektar Anbaufläche!

Stadt machtsatt schafft einen Gegenentwurf zur bestehenden globalen und industriellen Nahrungsmittel-Produktion. Das Stadternte-Konzept wirkt der gegenwärtigen Entfremdung von unseren täglich verzehrten Lebensmitteln entgegen. Und: Wo bewusst gekocht, geerntet und gepflanzt wird, gedeihen auch neue soziale, ökologische und ökonomische Ideen. So werden gleichzeitig nicht nur unsere Städte, sondern auch unser Handeln wird „grüner“.



1 Quadratmeter Stadt-Acker

Die Frage „Wie ernähren wir uns in Zukunft?“ ist Ausgangspunkt des Konzepts *Stadt machtsatt*.

Fest steht: Weiter machen wie bisher geht nicht. Denn die Schattenseiten der industriellen und globalen Lebensmittel-Produktion werden immer offensichtlicher. Der Klimawandel und die zunehmende Ressourcenknappheit bei wachsender Weltbevölkerung verlangen nach neuen Ansätzen.

Heute leben 50 Prozent der Menschen weltweit in Städten. Laut Zahlen der Vereinten Nationen werden - mit über einer Milliarde Menschen Zuwachs - im Jahr 2025 ungefähr 60 Prozent der Weltbevölkerung in Städten leben.

Die Lebensmittel-Versorgung der „Ersten Welt“ nimmt immer mehr Ackerfläche, Wasser und andere wertvolle Ressourcen auf der Erde in Anspruch. Dabei landen mehr als die Hälfte aller Lebensmittel in Deutschland im Müll statt auf dem Teller. Um alle Hungernden auf der Welt zu ernähren, würde bereits die Hälfte des gesamten in Europa weggeworfenen Essens ausreichen. Diese Zahlen werfen eine existentielle Frage auf: Wie können wir Menschen in den Städten uns zukünftig ausreichend und angemessen ernähren - ohne dass damit enorme Umweltschäden und massive soziale Ungerechtigkeiten einhergehen?

Stadt *machtsatt* in Aktion

Anja Fiedler setzt das Stadternte-Konzept von Stadt *machtsatt* aktuell in mehreren Projekten um. Über das eigene Tun mit Alltagsbezug, vermitteln die Projekte Wissen über Lebensmittel, deren Produktion und die sozialen, ökologischen und ökonomischen Hintergründe dazu. Stadt *machtsatt* schafft kleine erlebbare Kreisläufe, an denen sich unterschiedlichste Akteure beteiligen können. Anja Fiedler ist es wichtig, Ideen umzusetzen, die sich einfach nachahmen und so leicht weiter verbreiten lassen - lokal und weltweit.

Die bisherigen Projekte von Stadt *machtsatt* machen sichtbar, wie der Ansatz funktioniert.

Projekt Gipscafé

Im Schuljahr 2011/2012 macht Anja Fiedler aus der herkömmlichen Schüler-Cateringfirma Gipscafé der Kastanienbaum Grundschule in Berlin Mitte mit dem Stadt *machtsatt*-Konzept zu einem sozialen Unternehmen.

Die Kastanienbaum Grundschule könnte kaum städtischer liegen. Und pro Woche haben die 16 Kinder des Gipscafé's ganze zweieinhalb Stunden Zeit für ihr Unternehmen. Sie kennen die gleiche Zeitnot, die wir alle kennen, und aus der heraus wir oft denken, nicht nachhaltig wirtschaften zu können.

Anja Fiedler erkundet mit den SchülerInnen, welchen gewaltigen Überfluss an noch guten, täglich ausgemusterten, Lebensmitteln sie beim Bioladen und bei der Bäckerei um die Ecke „ernten“ können. Einmal wöchentlich verkaufen die Kinder Pausenbrote mit selbst hergestellten, einzigartigen Brotaufstrichen an ihre Mitschüler.

Mit Essen Gutes (und Gesundes) tun und damit Geld verdienen. Die Kinder werden mit Stadt *machtsatt* nicht nur mit den Schattenseiten unserer Überflussgesellschaft und den gravierenden Folgen der globalen Lebensmittelindustrie konfrontiert. Sie erleben ihr Umfeld als nutzbar und veränderbar.

Schon nach kurzer Zeit der Stadt *machtsatt*-Erfahrung waren auch die Lebensmittel im Gipscafé selbstverständlich, die nicht (mehr) wie die üblichen standardisierten Topmodel der Supermarktauslage aussahen. Statt nach Rezept, lernten die Kinder mit dem zu Kochen, was da ist, und zu improvisieren. Die Kinder machte(n) das kreativ und stolz. Ihre Geschmacksnerven veränderten sich mit der Zeit, und allen Vorurteilen der Erwachsenen zum Trotz, die Gemüseaufstriche seien zu „gesund“ für den Geschmack von Kindern, war das Gipscafé immer ausverkauft.

Anstatt der zuvor möglichst billig eingekauften Zutaten, erzeugen die UnternehmerInnen jetzt individuelle Produkte aus frischen und hochwertigen Lebensmitteln nahezu ohne Kosten. Sie können die Pausenverpflegung zu einem Preis anbieten, den sich alle Mitschüler leisten können. Trotzdem erzielen sie einen fairen Gewinn, der zum Teil in die nachhaltige Weiterentwicklung der Firma reinvestiert wird.



Bratäpfel aus der Stadt-Ernte im Gipscafé

Projekt Urbane Gärtner

Die AG Urbane Gärtner an der Kastanienbaum Grundschule in Berlin Mitte bildet die komplementäre Ergänzung zum Gipscafé. Ein Teil der im Gipscafé verarbeiteten Lebensmittel stammt aus dem eigenen Anbau an der Schule. Gemeinsam mit Aino Stratemann (Praktisches Design und Tischlerin) und Constanze Tinnappel (Gärtnerin) bauten und gestalteten Anja Fiedler und sechs SchülerInnen der 3. Klasse einen urbanen Pausenbrot-Schulgarten. Die Verzahnung mit der Schüler-Cateringfirma Gipscafé schafft kleine, in der ganzen Schule sichtbare Kreisläufe:

Salate, Gemüse und Kräuter wachsen in der ganzen Schule (auf dem Fensterbrett im Klassenzimmer, in der Bibliothek, am Schulzaun etc.).

Aus dem Verpackungsmüll des Gipscafés, der Schule und von zu Hause wurden Window Farms und vertikale Gärten am Schulzaun. Reissäcke aus Asia-Restaurants und Restrohre von Baustellen wurden zu Kartoffelsäcken, Pflanztaschen und Salatbäumen.

Samen und Kleinpflanzen stammten von Saatgut- und Pflanztauschbörsen mit anderen Berliner Stadtgärtnern. Die Essensreste des Gipscafés erzeugen im Schulkompost die Erde, und die Wurmfarm im Schulhof produziert Erd- und Flüssigdünger fürs biologische Gärtnern.



Pflanztasche mit Tomaten und Rucola



Salatbaum mit Peperoni und Asiasalat „Mizune“

Projekt Herausforderung: Auf den Spuren der Nahrung

Zwölf SchülerInnen der Evangelischen Schule Berlin Zentrum begeben sich mit Anja Fiedler im August 2012 auf die Spuren unserer Lebensmittel. Die SchülerInnen haben beschlossen, drei Wochen lang nur von dem zu leben, was andere wegwerfen - in Supermärkten, Privathaushalten und auf Bauernhöfen.

Die Gruppe wohnt während der drei Wochen bei einem autark lebenden Schäfer bei Neustrelitz (Brandenburg). Jeder nimmt symbolisch nur einen Euro mit dorthin. Für die Übernachtungsmöglichkeit in der Scheune helfen die SchülerInnen dem Schäfer bei seiner Arbeit. Die Gruppe besucht Bauernhöfe in der Umgebung und lernt unterschiedliche Produktionsweisen von Lebensmitteln kennen. Und sie hat die Möglichkeit, zum Beispiel Kartoffeln für den eigenen Bedarf nachzulesen.

Die SchülerInnen führen ein eigenes Video-Tagebuch, das ihre Erfahrungen und Entwicklungen widerspiegelt, und das über das Thema Lebensmittel-Überproduktion in Deutschland aufklären soll. Außerdem begleitet ein Dokumentarfilmteam die Gruppe. Eine Kunstaktion und ein Film dokumentieren die Intentionen und Erfahrungen der TeilnehmerInnen des Projekts „Herausforderung: Auf den Spuren der Nahrung“ abschließend.



Waldmeisterwiese am Berliner Hauptbahnhof

Selbstversuch Stadt *macht satt*

Seit der Initiierung von Stadt *macht satt* 2010 lebt Anja Fiedler mit ihrer Familie im Selbstversuch größtenteils von Stadternte und kann sich in manchen Bereichen inzwischen annähernd autark davon ernähren. Kräuter kommen rund ums Jahr aus der Window Farm und der Fensterbank, den Jahresverbrauch an Äpfeln, Birnen, Pflaumen etc. erntet Anja Fiedler von herrenlosen Obstbäumen. Die Früchte werden gelagert, eingemacht, getrocknet und zur Not eingefroren. Heil- und Kräuter für Tees und Sirup (Spitzwegerich, Kamille, Holunderblüten, Minze, Melisse, Waldmeister etc.) sammelt die Familie in der Stadtnatur. Anja Fiedlers Fazit des Selbstversuchs bisher: Wir essen viel hochwertigeres Essen - abwechslungsreicher und schmackhafter. Und wir sparen zwei Drittel der vormaligen Kosten. Der Zeitaufwand ist kaum höher als zuvor, da wir deutlich seltener einkaufen müssen. Einzig: Wir brauchen mehr Platz in der Wohnung für die Vorratshaltung.

Weitere Stadt *macht satt*-Projekte sind in Planung, unter anderem das Projekt „Stadtnutz(t)pflanzen“: 80 Prozent der Deutschen leben in Städten, und jeden Tag werden in Deutschland rund 120 Hektar Fläche versiegelt. Studien zeigen, Menschen mit grünem Umfeld sind gesünder und glücklicher, Städte mit viel Grün nachhaltiger. Vor diesem Hintergrund will „Stadtnutz(t)pflanzen“ den Austausch von Informationen rund um das ökologische urbane Gärtnern vorantreiben.

Anja Fiedler

Anja Fiedler, Künstlerin und Kultur- und Medienmanagerin, entwickelte die Initiative Stadt *machtsatt* im Kontext des Bildungsprogramms ÜBER LEBENSKUNST.Schule, das erstmals künstlerische Strategien mit dem Konzept „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) zusammenbringt. Deutschlandweit wurden im Jahr 2010 achtzehn Kulturschaffende für dieses Programm ausgewählt und innerhalb eines Jahres zu „Expertinnen für Bildung für nachhaltige Entwicklung“ weitergebildet.

Anja Fiedler studierte Kultur- und Medienmanagement, Osteuropa-Studien, Slawistik und Germanistik. Sie initiiert, unterstützt und realisiert Projekte vor allem in ihren Arbeitsbereichen Kunst, Film, Theater, Musik, Cultural & Social Entrepreneurship, Marketing und Strategie-Entwicklung. Anja Fiedler verortet sich mit ihrer Arbeit an der Schnittstelle von Kultur, Gesellschaft und Wirtschaft. Ihre Projekte sind meist interdisziplinär und partizipativ angelegt. Sie bringen Akteure unterschiedlichster Herkunft - KünstlerInnen verschiedener Sparten, Kinder, Laien, Fachleute aus Kultur, Gesellschaft und Wirtschaft - in Kunst- und Kulturprojekten zusammen.

Neben der eigenen Umsetzung von Projekten, widmet sich Anja Fiedler intensiv der Bildung für nachhaltige Entwicklung, Fortbildung und Beratung von Kitas und Schulen. Sie unterstützt alle Menschen, die die Stadt *machtsatt*- Ideen in ihrem eigenen Umfeld umsetzen möchten. In ihrem Stadt *machtsatt*-Blog (www.stadtmachtsatt.de) schreibt Anja Fiedler über die verschiedenen Projekte, mit denen sie das Konzept von Stadt *machtsatt* umsetzt. Sie berichtet über aktuelle Stadternten, erzählt, was sie aus welchen Ernten Leckeres zubereitet und gibt Erfahrungen aus ihrem Selbstversuch mit Stadt *machtsatt* weiter.

KONTAKT

Anja Fiedler | Initiatorin von Stadt *machtsatt*

Habersaathstr. 39 | 10115 Berlin

Telefon 030.440 460 57 | Mobil 0177.260 62 67

Mail kontakt@anja-fiedler.de

Web www.stadtmachtsatt.de



Die Projekte Gipscafé und Urbane Gärtner sind gefördert von ÜBER LEBENSKUNST.Schule.

ÜBER LEBENSKUNST.SCHULE ist die Kooperation von ÜBER LEBENSKUNST und dem Institut Futur der Freien Universität Berlin – ÜBER LEBENSKUNST ist ein Initiativprojekt der Kulturstiftung des Bundes in Kooperation mit dem „Haus der Kulturen der Welt.“



ÜBER LEBENSKUNST.SCHULE