

SWR2 Wissen

## **Urbane Landwirtschaft – Könnten Städte sich selbst versorgen?**

Von Luca Sumfleth

Sendung vom: Dienstag, 28. Februar 2023, 8:30 Uhr

Redaktion: Dirk Asendorpf

Regie: Günter Maurer

Produktion: SWR 2023

**Obstbäume im Park, Gemüsebeete auf Dächern, Milch aus einem Stall im Hafen – Stadtmenschen kommen wieder in Kontakt mit der Lebensmittelproduktion.**

---

### **Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter [www.SWR2.de](http://www.SWR2.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:  
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-wissen-100.xml>

---

### **Die SWR2 App für Android und iOS**

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: [www.swr2.de/app](http://www.swr2.de/app)

## MANUSKRIFT

### **Atmo 1 Farm:**

We see a lot of people like to be here, to be stimulated to think about a circular way of living ...

### **Sprecher:**

Über einen schmalen Steg führt Minke van Wingerden in ihren dreistöckigen Milchbetrieb. Die Kühe leben ganz oben, sagt die Unternehmerin. Doch die zweite Etage sei das Herz der Farm. Über eine Pipeline fließt die Rohmilch hier her, wird gekühlt und zu Trinkmilch, Käse oder Joghurt verarbeitet. Darunter, im Erdgeschoss des Betriebs, befindet sich ein Hohlkörper. Denn der Kuhstall steht nicht zwischen Wiesen und Weiden: Er schwimmt im Hafen von Rotterdam.

### **Ansage:**

Urbane Landwirtschaft – Können sich Städte selbst versorgen? Von Luca Sumfleth.

*Musikakzent*

### **Sprecher:**

Bis zu 40 Kühe leben auf der Farm. Die Idee entstand 2012 nach einem einprägsamen Aufenthalt in New York, als Hurrikan Sandy durch die Stadt tobte.

### **O-Ton 1 Minke van Wingerden, Unternehmerin:**

Then Manhattan was flooded ... that's where the idea comes from.

### **Übersetzung:**

Manhattan war überflutet und nach zwei Tagen gab es in den Läden keine frischen Lebensmittel mehr. Da wurde der Stadt klar, wie abhängig sie von der Logistik ist. Daraus entstand die Idee: Wenn wir eine schwimmende Farm bauen, dann können wir weiterhin frische Lebensmittel produzieren.

### **Atmo 2:**

Hafen

### **Sprecher:**

Tropenstürme gibt es an der Nordsee nicht. Doch in den dicht besiedelten Niederlanden fehlt es an Platz. Der Meeresspiegel steigt. Also warum nicht auf das Wasser umsiedeln? Klimaangepasste Landwirtschaft, erklärt Minke van Wingerden. Und der Standort bietet weitere Vorteile.

### **O-Ton 2 Minke van Wingerden:**

Transport is polluting... the chain is a lot shorter.

### **Übersetzung:**

Transport belastet die Umwelt, also sollten wir ihn vermeiden oder die Lieferketten zumindest kürzer machen. Das ist das Ziel. Denn wenn man in der Stadt produziert, ist die Lieferkette viel kürzer.

**Sprecher:**

Lebensmittel aus der Stadt liegen im Trend. In Rotterdam gibt es über 200 Initiativen urbaner Landwirtschaft. Was die meisten von ihnen wollen: etwas anders machen. Anders als das global verstrickte, kriselnde Ernährungssystem. Doch können sie es auch ersetzen? Ina Säumel, promovierte Ökologin an der Berliner Humboldt-Universität, erforscht, wie sich die Nahrungsmittelproduktion zurück in die Stadt holen lässt. Zurück? Ja, denn neu sei das nicht.

**O-Ton 3 Ina Säumel, Ökologin:**

Wenn du dir anguckst, wie Städte entstanden sind – mittelalterliche Städte: Vor der Stadtmauer waren die Gärten, und da ist Gemüse angebaut worden. Im 19. Jahrhundert in Berlin, wenn du in die Luisenvorstadt guckst, da hast du dann in den Hinterhöfen die Gärten und den Gemüseanbau. Es ist immer stadtnah produziert worden. Und dann ist eben die Stadt gewachsen und hat das irgendwie integriert. Erst die Verdichtungsprozesse haben das dann wieder rausgeschoben aus der Stadt.

**Sprecher:**

Das Umland war der Garten der Stadt, aus dem man sich bediente. Heute ist das anders. Unsere Lebensmittel kommen aus aller Welt.

**O-Ton 4 Ina Säumel:**

Das hat wirklich was mit der Globalisierung zu tun, dass wir nur auf bestimmte Kosten fokussieren, also wie ich was verkaufe, und die Nebenkosten – Ressourcenverbrauch, Schäden an Ökosystemen, soziale Schäden – dass das alles nicht mit eingepreist ist. Und damit ist so was Abstruses, dass Äpfel aus Argentinien oder Chile hier im Supermarkt landen, möglich.

**Atmo 3:**

Supermarkt

**Sprecher:**

Anbau, Verpackung, Transport, Kühlung. In Lebensmitteln steckt viel Energie. Das belastet das Klima: Insgesamt ein Drittel aller Treibhausgase entstehen im Agrar- und Ernährungssektor (1), mehr als zwei Drittel davon entfallen auf tierische Produkte (2). Zugleich führen die intensive Bewirtschaftung sowie Dürren und Überschwemmungen vielerorts zum Verlust fruchtbarer Böden. Alles bekannt, doch beim Einkauf im städtischen Supermarkt erscheinen solche Probleme weit entfernt.

**O-Ton 5 Ina Säumel:**

Ich glaube, darin steckt viel von dieser zerstörerischen Kraft unserer Zivilisation aktuell, dass wir das gar nicht sehen, wie wir zerstören, dass die Zerstörung woanders stattfindet. Oder wir sie nicht wahrnehmen oder wahrnehmen wollen.

**Sprecher:**

Damit die urbane Bevölkerung die Ressourcen der Erde nicht weiter aufbraucht, hat Ina Säumel einen Vorschlag: die essbare Stadt. Das bedeute nicht, am Beton zu knabbern, sondern: Obstbäume im Park, Kräuter auf Dächern oder Gemüsebeete in der Parkbucht. Anfangs ging es bei der Idee darum, Städte lebenswerter zu machen

und Menschen in Kontakt mit Lebensmitteln zu bringen. Wer bis vor kurzem in der Stadt gärterte, tat das meist aus ideellen Gründen: Doch seitdem die Preise steigen und eine gesunde Ernährung teuer ist, ändert sich das.

### **O-Ton 6 Ina Säumel:**

Deshalb wird jetzt wieder auch stärker produktiv der Garten genutzt. Das erzählen zumindest die ganzen Schrebergartenvereinigungen, dass die jetzt nicht mehr so hinterher sein müssen, dass das Minimum an Obst und Gemüse pro Parzelle produziert wird, sondern dass das jetzt eher wieder Standard ist.

*Musikakzent*

### **Sprecher:**

Selbstversorgung: Der wirtschaftliche Druck macht sie für viele Menschen interessant. Martina Artmann leitet die Forschungsgruppe Urbane Mensch-Natur Resonanz am Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung in Dresden. Sie kennt weitere Motive.

### **O-Ton 7 Martina Artmann, Geographin:**

Dieses Bedürfnis wieder mehr zu wissen, wo kommt das Essen eigentlich her? Und wenn man da mal ein Bewusstsein geschaffen hat und man sich fragt zum Beispiel: Warum muss Milchpulver in den Chips mit drin sein? Oder wieso muss überall so viel Zucker mit drin sein, wenn es eigentlich nicht gesund für uns ist? Dann sucht man einfach gerne Wege, um auch Alternativen zu schaffen.

### **Sprecher:**

In Krisenzeiten ließe sich das besonders gut beobachten.

### **O-Ton 8 Martina Artmann:**

Dass man einfach das jetzige System hinterfragt und auch merkt: Ja, wir sind ja ganz schön vulnerabel, das ist nicht normal, dass ich jederzeit alles verfügbar habe. Und das hat man ja auch bei der Corona-Krise gemerkt. Da gab es ja auch Befragungen, wo dann immer mehr Menschen gesagt haben: Ja, seit der Corona-Krise denke ich mehr darüber nach, was ich esse, und ich ernähre mich auch nachhaltiger.

*Musikakzent*

### **Sprecher:**

Während der Covid-19-Pandemie drängte sich eine weitere Frage auf: Macht die Abhängigkeit vom Weltmarkt die Versorgung unsicher? (3, 4) Nahrungsmittel dort anbauen, wo sie gegessen werden, Städte essbar machen: Lokale Selbstversorgung und kurze Lieferketten scheinen auf den ersten Blick für eine sichere, umweltfreundliche und gesunde Ernährung zu stehen. Eine Umfrage des Deutschen Instituts für Urbanistik aus dem Jahr 2021 zeigt: Die Vision einer Stadt, die sich selbst mit Lebensmitteln versorgt, ist bei vielen Menschen beliebt (5). Doch wie realistisch ist sie? Alexander Stein ist promovierter Agrarökonom und hat eine Studie über die Nachhaltigkeit lokaler Ernährungssysteme veröffentlicht (6). Mit SWR2 Wissen spricht er per Telefon aus Brüssel, wo er für die Europäische Kommission arbeitet. Er sagt: Urbane Landwirtschaft hat Grenzen.

**O-Ton 9 Alexander Stein, Agrarökonom:**

Was angebaut werden kann, sind natürlich dann Produkte, die wenig Fläche benötigen und einen hohen Wert haben sozusagen. Also hochwertiges Obst und Gemüse oder Kräuter. Sachen, die viel Platz brauchen, die sehr schwer sind und die sehr billig sind, Zuckerrüben und Mais, Getreide und dergleichen oder auch die tierfreundliche Tierhaltung, das geht wohl nicht.

**Sprecher:**

Pflanzen wie Weizen brauchen viel Platz, und der ist in der Stadt knapp. Der Boden ist oft mit Schadstoffen belastet oder verdichtet. Doch Salat kann sogar im Supermarkt wachsen, Pilze in Kellern und Fisch in Wasserbecken. Bisher finde das aber nur in vereinzelt Projekten statt.

**O-Ton 10 Alexander Stein:**

Im Labor sozusagen ist ja alles sehr viel einfacher. Mit der richtigen Aufmerksamkeit, die Leute sind interessiert, haben die richtige Ausbildung, wollen, dass das erfolgreich ist. Dass dort natürlich dann sehr viel höhere oder bessere Erträge möglich sind als dann im Routinebetrieb, ist auch klar.

*Musikakzent***Sprecher:**

Und die gebäudeintegrierte Landwirtschaft ist teuer, viele Betriebe können bisher nicht kostendeckend produzieren. Das liegt am hohen Energieverbrauch, und diese Energie sollte erneuerbar erzeugt sein. Bei Gemüse scheint ein gewisser Grad an Selbstversorgung trotzdem möglich zu sein. Für Berlin hat das eine aktuelle Studie des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung berechnet: Würde man vom Parkplatz bis zum Friedhof alle denkbaren Flächen nutzen, ließen sich 82 Prozent des Bedarfs decken und Emissionen beim Transport vermeiden. Doch die Idee hat einen Haken: Für den Stadtumbau wären hohe Investitionen erforderlich und das Gemüse wäre dementsprechend teuer (7). Für unsere Versorgung bleibt es daher wichtig, das Umland mit einzubeziehen, meint Ina Säumel: regionale Selbstversorgung – so wie früher.

**O-Ton 11 Ina Säumel:**

Wie weit das geht, ob das irgendwann 100 Prozent ist – es gibt ja Leute, die versorgen sich zu 100 Prozent aus ihrem Garten.

**Atmo 3:**

Hafenbahn

**Sprecher:**

Hamburg-Wilhelmsburg. Bevor die Züge der Hafenbahn ihre bunten Container in der Welt verteilen, fahren sie an einer ehemaligen LKW-Werkstatt vorbei. Wo sich vor wenigen Jahren Reifen und Autobatterien stapelten, steht jetzt Stefanie Engelbrecht – genannt Stevie – zwischen selbstgebaute Hochbeeten. Minitopia – Spielplatz urbaner Selbstversorgung – nennt sich ihr Projekt.

**O-Ton 12 Stefanie Engelbrecht, Selbstversorgerin:**

Also wenn ich in den Supermarkt gehe, kaufe ich nur noch Quatsch, ungesundes Zeug. Weil meine Grundnahrungsmittel sind halt hier.

**Sprecher:**

Bis zu 40 Kilo Gemüse wachsen in einem Hochbeet. Neben dem Garten und einer Selbsthilfwerkstatt kooperiert Stevie mit einem Hof in Niedersachsen, der 600 weitere Haushalte versorgt. Das Prinzip: Der Bauer erhält eine Abnahmegarantie und finanziellen Vorschuss. Im Gegenzug dürfen die Mitglieder des Projekts bei Betriebsentscheidungen mitreden – ausgelagerte Selbstversorgung sozusagen. Im ehemaligen Werkstattgebäude erzählt Stevie, wie die Idee zu Minitopia entstand.

**O-Ton 13 Stefanie Engelbrecht:**

Es gab in meiner Straße einen Stromausfall über mehrere Stunden und die Leute sind durchgedreht. Es war, als wenn die Welt untergeht. Weil ein paar Stunden der Strom weg war.

**Sprecher:**

Ein Schlüsselerlebnis. Sie sei zwar nicht besorgt gewesen,

**O-Ton 14 Stefanie Engelbrecht:**

aber ich habe auch gemerkt, was alles auf einmal nicht mehr geht plötzlich. Kaffee kochen, ach ich gehe erstmal in die Badewanne, ach nee, ist ja nicht, na gut, ich mach mir erstmal nen Tee und warte ab, nee, Tee ist ja auch nicht.

*Musikakzent*

**Sprecher:**

Weil sie Kohl und anderes Herbstgemüse am liebsten isst, fällt es Stevie leicht, sich selbst zu versorgen. Lückenlos gelingt ihr das aber nicht. In der Stadt funktionieren nicht alles und auf manche Importprodukte – das gibt sie bei einer Tasse Kaffee zu – kann auch sie nicht verzichten. Und was ganze Städte betrifft? Stevie kennt eine Studie, die sie damals bestärkt hat, ihr eigenes Projekt zu gründen. Da heißt es: Nicht Hamburg selbst, aber die Region Hamburg könnte sich selbst versorgen.

**O-Ton 15 Sarah Joseph, Post-Doc an der Kühne-Logistics-University:**

Ich bin Sarah Joseph, ich bin Post-Doc an der KLU.

**Sprecher:**

Die Studie, die Stevie so beeindruckt hat, kommt von Sarah Joseph (8). Die US-Amerikanerin erforscht, wie sich Lieferketten nachhaltiger gestalten lassen. Dazu hat sie vor kurzem an der Kühne-Logistics University in Hamburg promoviert. Ihre Forschungsergebnisse erklärt sie lieber in ihrer Muttersprache.

**O-Ton 16 Sarah Joseph:**

We took Hamburg as a city state ...based on the agricultural land available.

**Übersetzung:**

Zunächst haben wir den Stadtstaat Hamburg betrachtet, dann das Gebiet 50 Kilometer um Hamburg herum und als dritte Region einen Umkreis von 100 Kilometern um Hamburg. Wir wollten sehen, ob die verfügbaren Agrarflächen ausreichen, um die Region zu ernähren.

**Sprecher:**

Dafür hat sie den Flächenverbrauch einer durchschnittlichen Ernährung berechnet. Bananen, Kakao, Avocados: Was in Norddeutschland nicht wächst, wurde durch Regionales ersetzt. Das Ergebnis: Mit konventionellem Anbau wäre das Umland in einem Radius von 100 Kilometern groß genug, um ganz Hamburg zu versorgen.

**O-Ton 17 Sarah Joseph:**

We did some different scenario...it's possible to feed everyone within a 100 km radius.

**Übersetzung:**

Dann haben wir verschiedene Szenarien getestet. In einem Szenario haben wir den Fleischkonsum um 60 Prozent reduziert, den Proteinverlust mit pflanzlichen Proteinen ersetzt, und wir sind auf ökologischen Anbau umgestiegen. Wir konnten feststellen: Auch so wäre es möglich, alle Menschen in einem Umkreis von 100 Kilometern zu versorgen.

**Sprecher:**

Wären die Menschen in Hamburg also bereit, ihren Fleischkonsum auf wöchentlich drei Tage zu reduzieren, dann könnte das Umland sie mit ökologischem Landbau ernähren. Doch das Szenario ist abstrakt. Getränke sind nicht berücksichtigt, der Bedarf anderer Großstädte innerhalb des 100-Kilometer-Umkreises – Bremen, Hannover, Kiel – ist nicht mitgerechnet. Auch müssten sich die Menschen auf den regionalen Speiseplan einlassen. Dass die regionale Selbstversorgung sicherer wäre als das globale System, ist zudem zweifelhaft. Die Pandemie habe gezeigt, dass gerade die internationale Kooperation für Ernährungssicherheit Sorge, meint der Agrarökonom Alexander Stein.

**O-Ton 18 Alexander Stein:**

Da würde ich schon sagen, das lief relativ gut und das wurde ja auch auf EU-Ebene koordiniert, auch dass jetzt nicht ein Land hamstert und das andere nichts hat. Also da ist es dann durchaus gut, wenn man ein System des Austausches hat.

**Sprecher:**

Auch mit der Nachhaltigkeit ist es kompliziert. Regionale Lebensmittel und kurze Transportwege sind nicht immer besser fürs Klima. Über Entfernungen auf die Umweltbilanz eines Produktes zu schließen, sei falsch.

**O-Ton 19 Alexander Stein:**

Zum einen gibt es Unterschiede beim Spritverbrauch zwischen einem großen Lastwagen und einem kleinen Lieferwagen oder zwischen Zug oder zwischen Frachtern und Autoverkehr oder Straßenverkehr. Und zum anderen ist eben der Transportweg nur ein kleiner Bestandteil, weil auch bei der Produktion Treibhausgase freigesetzt werden können, über Bewässerung oder keine Bewässerung, welche Hilfsmittel eingesetzt werden.

**Sprecher:**

Viel entscheidender sei: was wir essen.

**O-Ton 20 Alexander Stein:**

Ich würden den regionalen Fokus nicht so sehr setzen als vielmehr kommunikativ eher schauen, welche Lebensmittel, welche Produkte haben denn jetzt wirklich den größten Beitrag zum CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Im Vergleich dazu zu sagen, lokal ist gut oder schlecht.

**Sprecher:**

Sarah Joseph teilt diese Kritik. Ein sicheres System müsse lokal und global aufgestellt sein. Aus ökologischer Perspektive sei es sinnvoll, Lebensmittel dort anzubauen, wo die Bedingungen optimal sind. Der Wert ihrer Studie liege woanders.

**O-Ton 21 Sarah Joseph:**

The biggest takeaway is ...can be taken from the study quiet easily.

**Übersetzung:**

Die wichtigste Erkenntnis ist, dass die Ernährung jedes Einzelnen Auswirkungen auf die globale Nahrungsmittelversorgung hat. Und wie wir unseren Fußabdruck verkleinern können, lässt sich aus der Studie ganz einfach ableiten.

**Sprecher:**

Um die Ernährung hierzulande insgesamt effizienter und klimafreundlicher zu gestalten, sei ein Zusammenspiel verschiedener Maßnahmen nötig.

**O-Ton 22 Sarah Joseph:**

A top down approach from the government, making the price actually reflect this ...so we need to create transparency in the supply chain.

**Übersetzung:**

Die Regierung müsste dafür sorgen, dass Lebensmittelpreise die ökologischen und sozialen Kosten tatsächlich widerspiegeln und nicht durch Subventionen oder Lobbyisten manipuliert werden. Zweitens müssen die Verbraucher und Verbraucherinnen besser verstehen, woher ihre Produkte kommen, indem man besser informiert. Und drittens muss die Produktion nachhaltiger sein. Wir müssen die Auswirkungen der Lieferketten messen und verstehen, was der Unterschied ist, wenn wir das eine durch etwas anderes ersetzen. Wir müssen also Transparenz in der Lieferkette schaffen.



**Sprecher:**

Ein solcher Wandel würde aber nicht im Alleingang funktionieren. Denn damit die Bauern und Bäuerinnen hierzulande mit den Preisen auf dem globalen Markt mithalten können, müssten auch dort die Lebensmittelpreise die Kosten widerspiegeln. Und während das Bewusstsein für eine nachhaltige Ernährung in Deutschland langsam wächst (9), führen Bevölkerungswachstum und steigende Einkommen in vielen Ländern zu mehr Fleischkonsum. Weltweit könnte er bis 2030 um 14 Prozent steigen, sagen Prognosen (10). Diese Zahlen kennt auch Stevie von Minitopia.

*Musikakzent*

**O-Ton 23 Stefanie Engelbrecht:**

Letztendlich, wir können ja hier das Problem nicht lösen, dass wir von globalen Strukturen abhängig sind, und das ist ja utopisch. Wir haben das Minitopia genannt, weil es ist die Utopie minimal ausprobieren, so ist der Name entstanden.

**Sprecher:**

Die essbare Stadt: Im Kleinen wie im Großen scheint das in erster Linie etwas für die Köpfe, nicht für die Mägen zu sein.

**Atmo 4:**

Bagger: This is the feed, which comes from the red mixer...

**Sprecher:**

In Rotterdam knattert ein Bagger über den schmalen Steg hinein in den schwimmenden Kuhstall. Den Bagger wolle man noch austauschen, verrät Minke van Wingerden. Zur Kundschaft wird die Milch bereits mit dem E-Auto geliefert. Und ein Teil des Futters, das der Bagger transportiert, kommt ganz aus der Nähe – von der Bäckerei nebenan.

**O-Ton 24 Minke van Wingerden:**

The residual products come here and we collect it over here... actually our cows do.

**Übersetzung:**

Die Abfälle werden hierhergebracht und gesammelt. Dann kommen sie in dieses rote Ding, werden zerkleinert und zu Futter für unsere Kühe zusammengemischt. Das Futter kommt also teilweise aus der Stadt. Das ist wirklich wichtig, weil es ansonsten verbrannt worden wäre. Stattdessen verarbeiten wir es zu frischem, gesundem Essen. Wir helfen der Stadt, Reste zu verwerten – also unsere Kühe machen das.

**Sprecher:**

Um den Kreislauf zu schließen, soll der Kuhmist bald eine schwimmende Gemüsefarm düngen. Die Idee ist innovativ, sie hat schon Interesse aus Singapur geweckt. Der dicht bebaute Stadtstaat will den Selbstversorgungsgrad bis 2030 auf 30 Prozent erhöhen. Für die Versorgung Rotterdams sind die 700 Liter, die Minke van Wingerdens Betrieb täglich produziert, aber nur ein kleiner Tropfen, und wirtschaftlich trägt sich die urbane Produktion kaum. Doch die Aufmerksamkeit sei es wert.

**O-Ton 25 Minke van Wingerden:**

Also an important thing is, that we are now a kind of educational and social hub... food has a certain value and you cannot throw it away so easily.

**Übersetzung:**

Wir sind mittlerweile ein sozialer Treffpunkt und ein Bildungsort. Viele Kinder kommen uns hier besuchen. Wenn die sehen, dass wir unsere Kühe mit dem Gras vom Fußballverein Feyernoord Rotterdam füttern, finden sie das toll und die Milch schmeckt ihnen noch besser. So lässt sich den Kindern erklären, dass der Bauer den Kühen viel Liebe und Kraft geben muss, bevor sie ein Glas Milch trinken können. Sie lernen, dass Lebensmittel einen gewissen Wert haben und man sie nicht so einfach wegwerfen sollte.

**Sprecher:**

Der Milchbetrieb verspricht eine Verbindung aus High-Tech und Idylle. Ein realistisches Bild moderner Landwirtschaft wird den Städtern damit allerdings nicht vermittelt. Es sei denn, sie werden selbst aktiv. Martina Artmann vom Leibniz Institut für ökologische Raumentwicklung beschäftigt sich mit der Frage, wie die urbane Landwirtschaft das Verhalten von Menschen beeinflusst. In einer Studie hat sie 250 Personen, die in der Stadt gärtnern, nach ihrem Verhältnis zur Natur befragt (11).

**O-Ton 26 Martina Artmann:**

Und wir haben dann geschaut: Korreliert das mit dem Konsum von Lebensmitteln? Also ernähren sich die Menschen nachhaltiger? Und da haben wir festgestellt: Also wenn Menschen sich wirklich bewusst waren, dass ihr individueller Konsum negative Auswirkungen hat auf einer globalen Perspektive, also auf den Klimawandel zum Beispiel, dass das wirklich korreliert mit einem nachhaltigen Konsum.

**Sprecher:**

Selber die Hände dreckig machen: So könnten Städter und Natur am besten in Beziehung treten. Denn nur, was wir kennen, das lieben wir.

**O-Ton 27 Martina Artmann:**

Das ist eine responsive Beziehung. Das heißt, ich kann in Resonanz gehen mit dir oder der Natur, wenn ich erst mal von ihr berührt werde. Das ist sozusagen die Grundvoraussetzung. Aber wenn ich wirklich in eine responsive Beziehung kommen möchte, dann muss ich auch antworten. Und ich kann antworten zum Beispiel, wenn ich mich nachhaltig verhalte, ich kann antworten, wenn ich gärtner und die Pflanze pflege, wenn ich schaue, was braucht sie eigentlich?

*Musikakzent*

**O-Ton 28 Mikhail Lylov, Gärtner:**

Ich bin Mischa, ja mein Name ist Mikhail Lylov und ich bin ein Künstler, teilweise Künstler und jetzt teilweise ein Gärtner, seit fünf oder sechs Jahren.

**Sprecher:**

Berlin. Auf einem Friedhof, im Schatten einer Baustelle, hat Mikhail Lylov vor wenigen Monaten begonnen, einen kleinen Garten anzulegen.

**O-Ton 29 Mikhail Lylov:**

Das Ding ist, wir sind jetzt in der Stadt, und in der Stadt ist es ein bisschen anders, wir haben nicht so viele Orte, wo die Erde nicht zerstört ist.

**Sprecher:**

Auf seinem Tablet zeigt er ein sechs Monate altes Foto. Wo heute Pflanzen wachsen, ist Erde zu sehen. Das Gemüse wächst hier direkt im Stadtboden – eine Besonderheit. Zwar gab es keine Schadstoffe, wegen der Bauarbeiten war die Fläche aber stark verdichtet. Da sein Garten von einer Initiative finanziell unterstützt wird (12), konnte Mikhail Lylov aus Gartenabfällen kompostierte Erde kaufen und hier auftragen. Das reiche aber nicht.

**O-Ton 30 Mikhail Lylov:**

Der Boden hat auch so die eigene Entwicklungsgeschichte und Entwicklungsphasen. Der Boden, der geliefert ist, es gibt keine Würmer, es gibt keine Insekten, es sind meistens die Bakterien, die da wohnen. Wenn man mit Gardening anfängt, muss man sich um diesen Boden kümmern, dass er sich weiterentwickelt, dass dieses Lebensnetzwerk kompliziert wird.

**Sprecher:**

Dazu pflanzt er Mischkulturen an: Mais, Bohnen, Kürbis, Chili und Koriander wachsen hier neben-, auf- und aneinander.

**O-Ton 31 Mikhail Lylov:**

Und das ist so mehr chaotisch hier, das ist nicht so eine Ordnung, sondern eine Chaosproduktion. Und die Chaosproduktion fördert die Diversität.

**Atmo 5:**

Demo auf der Grünen Woche 2019: „Wir haben es satt“

**Sprecher:**

Wie zwei Gegenspieler wirken Stadt und Land. Am Rande der Grünen Woche, der weltgrößten Landwirtschaftsmesse, die jeden Winter in Berlin stattfindet, stoßen die Gegensätze aufeinander. So auch 2019: Tausende Landwirte rollten mit ihren Treckern vor das Brandenburger Tor, um gegen schärfere Umweltauflagen zu demonstrieren. Eine Woche später, am selben Ort, noch eine Großdemonstration – diesmal für die ökologische Agrarwende und gegen die Agrarindustrie. Auf der Grünen Woche 2023 betreut Meike Mieke den Stand des Landesbauernverbands Brandenburg. Die Kritik an den Bauern und Bäuerinnen sei falsch.

**O-Ton 32 Meike Mieke:**

Draußen auf den Feldern arbeiten hochqualifizierte, studierte Leute, die einfach Ahnung haben von dem, was sie tun. Und wenn der Boden in dem Moment so aussieht, wie er aussieht, hat das immer einen Grund. Und man sollte lieber fragen, warum es so ist. Der Bauern wohnt meistens mitten auf dem Dorf. Man sollte ins Gespräch kommen und nicht einfach das aburteilen und als irgendetwas hinstellen, was es gar nicht ist.

**Sprecher:**

Die Bauern und Bäuerinnen wünschen sich von der Bevölkerung mehr Wertschätzung für ihre Arbeit. Und an die Politik gibt es Forderungen.

**O-Ton 33 Meike Mieke:**

Dass gesellschaftliche Wünsche wie tierwohlgerichte Haltung, regionale Produktion, dass das auch in einem Wettbewerb überhaupt möglich ist. Wir wünschen uns auch eine standortbezogene Agrarpolitik, die die Gegebenheiten vor Ort berücksichtigt – gerade im Land Brandenburg mit sandigen, armen Böden und Trockenheit. Man kann hier in Brandenburg nicht plötzlich einen auf Veganismus machen, und nur noch die Hülsenfrucht gilt etwas, und wir schaffen alles Fleisch in den Supermarktregalen ab.

*Musikakzent*

**Sprecher:**

In Berlin kann Mikhail Lylov seinen Garten gestalten, wie er möchte. Und er muss auch niemanden satt machen. Das unterscheidet ihn von den großen Betrieben auf dem Land.

**O-Ton 34 Mikhail Lylov:**

Das ist keine Firma sozusagen, wir haben keinen Kredit. Und das ist immer ein großer Vorteil, aber auch die andere Ethik sozusagen, wenn man mit einem kleinen Projekt sich beschäftigt.

**Sprecher:**

Um einen multifunktionalen Garten zu gestalten, braucht es Zeit und Arbeit – menschliche Arbeit. Und die ist in der Landwirtschaft schon lange knapp. Nur mit mehr Menschen, die auf dem Land leben und arbeiten wollen, sind kleinere Betriebe mit regionalen Absatzmärkten möglich. Beim Landesbauernverband ist man daher über jedes Engagement aus der Stadt froh.

**O-Ton 35 Meike Mieke:**

Die Hofnachfolge beschäftigt uns sehr – dieser Generationenwechsel, der jetzt stattfindet – und wir laden alle Städter wirklich herzlich ein, zu investieren in bestehende landwirtschaftliche Strukturen und Betriebe.

**Sprecher:**

Für den Quereinstieg in die Landwirtschaft gäbe es zahlreiche Einrichtungen, die Weiterbildungsmöglichkeiten anbieten, erklärt Meike Mieke. Auch Mikhail Lylov hofft, dass sein Projekt Stadt und Land näher zusammenrückt.

**O-Ton 36 Mikhail Lylov:**

Es ist wichtig, landwirtschaftliche Arbeit in urbanen Räumen zu haben, weil es bringt uns zu einer Vision der Hybridität, wo Stadt und Land nicht gegeneinander stehen sozusagen.

**Sprecher:**

In Hamburg denkt Stevie an den Anfang von Minitopia zurück, an die ehemalige LKW-Werkstatt.

**O-Ton 37 Stefanie Engelbrecht:**

Ja, ist so ein bisschen exemplarisch für die Welt. So leicht vernachlässigt, verwaorlost an einigen Stellen.

**Sprecher:**

Damit der Ort zu dem wachsen konnte, was er heute ist, war auch hier Zeit und Arbeit notwendig. Heute ist Minitopia ein etablierter Bildungsort. Schulklassen kommen regelmäßig hier her.

**O-Ton 38 Stefanie Engelbrecht:**

Wie macht man eine Tomatensauce selber, anstatt eine fertige zu kaufen? Wie macht man denn eine Tomatensauce? Haben die noch nie vorher eine Tomatensauce gekocht.

**Sprecher:**

Der Ort zeigt Wirkung. Zumindest eine kleine, meint Stevie. Denn wenn die Kinder das nächste Mal eine Tomatensoße essen wollen, gehen sie zwar wieder in irgendeinen Supermarkt. Aber dann kaufen sie dort Tomaten – und kochen die Soße selbst.

**Abspann**

SWR2 Wissen (mit Musikbett)

**Sprecher:**

Urbane Landwirtschaft – Können sich Städte selbst versorgen? Von Luca Sumfleth. Sprecher: Udo Rau, Redaktion: Dirk Asendorpf, Regie: Günter Maurer.

Abbinde

\*\*\*\*\*

**Quellen:****(1) https:**

//www.fao.org/3/cc0471en/cc0471en.pdf

**(2) https:**

//www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/kulinarische-kompass-klima.pdf

**(3) https:**

//link.springer.com/article/10.1007/s00003-021-01341-1#citeas

**(4) https:**

//agrardebatten.de/agrardebatten/debatte-sind-globale-oder-regionale-ernahrungssysteme-  
krisenfester-erfahrungen-der-corona-pandemie/

**(5) https:**

//difu.de/presse/pressemitteilungen/2021-12-03/bevoelkerung-wuenscht-sich-mehr-urbane-  
wildnis-und-wohnraum-fuer-die-stadt-der-zukunft

**(6) https:**

//econpapers.repec.org/article/sprroafes/v\_3a103\_3ay\_3a2022\_3ai\_3a1\_3ad\_3a10.1007\_5f  
s41130-021-00148-w.htm

**(7) https:**

//www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2210670722006679?via%3Dihub

**(8) https:**

//www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921800918306141

**(9) https:**

//www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-  
2022.pdf?\_\_blob=publicationFile&v=8

**(10) https:**

//www.fao.org/3/cb5332en/Meat.pdf

**(11) https:**

//link.springer.com/article/10.1007/s11625-021-00911-4

**(12) https:**

//spore-initiative.org/de/