

KÖLN-KALK

LEBENSMITTEL

Gemüseanbau zwischen Fabrikgebäuden

Interview mit Julian vom Projekt »Pflanzstelle«

Wie seid ihr auf die Idee gekommen, mitten in einem Industriegebiet in Köln auf einem Brachgelände zwischen alten Fabrikhallen Gemüse anzupflanzen?

Mich hat eine Freundin auf den Prinzessinnengarten in Berlin aufmerksam gemacht. Ich war begeistert davon, weil ich Lebensmittelproduktion interessant finde. Die hatten das Konzept und können sich damit über Wasser halten. Es gab auch die Motivation, dies nicht nur als Hobby zu machen, sondern als Perspektive, um mich selbstständig zu machen.

Zu wie viel Personen habt ihr angefangen?

Ich habe in meinem Freundeskreis gefragt. Zwei hatten Lust dazu, und dann ist noch jemand hinzugekommen. Die Idee hat sich im September letzten Jahres entwickelt. Im Winter haben wir halt angefangen, uns in diese Richtung kennen zu lernen, wie wir zusammen arbeiten wollen, wie man sich organisiert, welche Möglichkeiten es formal gibt, GbR, GmbH oder so was. Wir haben Förderanträge geschrieben und einen Verein gegründet.

Ist der Verein als gemeinnützig anerkannt und wie viele Mitglieder hat der Verein?

Ja, der Verein ist als gemeinnützig anerkannt und hat sieben Mitglieder.

Was ist das Ziel des Vereins?

Das Ziel des Vereins ist es, Gärten aufzubauen und zu betreiben und dabei Menschen zusammenzubringen, unabhängig von Einkommen, Geschlecht, Hautfarbe, Alter. Unser Garten ist eine Begegnungsstätte für alle, die mitmachen wollen. Es hat auch einen Bildungscharakter. Hier sieht man von Anfang an, wie man die Erde vorbereitet, wie die Pflanzen gepflegt werden bis zur Ernte. Das können wir alles miterleben und selber machen.

»Pflanzstelle«, so nennt ihr euch, ist mitten auf einer bewachsenen Freifläche, zwischen alten Fabrikgebäuden, in denen früher Traktoren hergestellt wurden. Das hat auch eine Symbolik.

Ja, wir stehen vor mehreren Herausforderungen: einmal der Klimawandel, dann die ökologische Frage generell und Peak Oil. Meiner Meinung nach sind die Antworten, die bisher gegeben werden, gescheitert oder zum Scheitern verurteilt. Es muss andere Arten geben, Lebensmittel zu produzieren. Die Städte sind viel größer geworden und in ihnen werden keine Lebensmittel mehr angepflanzt. Havanna bietet ein anderes Beispiel. Weil sie auf Grund des Embargos der USA und des Zusammenbruchs der UdSSR keine Öllieferungen mehr bekommen haben, werden dort mittlerweile wohl neunzig Prozent des Gemüses in der Stadt angebaut. Das ist jetzt nicht so vergleichbar, aber ich den-

ke, dass dies auf jeden Fall eine Strategie sein muss, die Lebensmittel lokal anzubauen, und das heißt letztendlich auch innerhalb der Stadt.

Wie seid ihr auf dieses Gelände aufmerksam geworden?

Ich wohne in Kalk und wollte das gerne in meiner Nachbarschaft machen. Ich habe mir das Gelände angeschaut, hab mit dem Liegenschaftsamt sondiert, und die haben gesagt, das wäre dem Schauspiel (*in der angrenzenden Fabrikhalle, die vom Schauspielhaus Köln angemietet ist*) zugesprochen. Für das Schauspiel war das ok, und dann sind wir hier draufgegangen. Denen gehörte das Grundstück aber nicht und jetzt gibt es einen interessierten Investor. Das Liegenschaftsamt hat erst einmal befristet, dass wir hier bis zum Ende der Saison bleiben können.

Um mich herum stehen Kunststoffkästen, die mit Erde und natürlichen Düngemitteln gefüllt sind und darin wachsen Pflanzen. Wie seid ihr darauf gekommen?

Im Prinzessinnengarten machen sie's genauso. Das hat mehrere Gründe. Der Boden ist innerhalb der Städte nicht zum Gemüseanbau geeignet. Der zweite Punkt ist, dass es unwahrscheinlich ist, für lange Zeit eine Fläche zugesprochen zu bekommen, wo man den Boden so verändern kann, dass er sich zum Gemüseanbau eignet. Bei diesem Boden würden wir über mindestens 10 Jahre reden. So sind wir eben in der Lage, auch kurzzeitig woanders hinzugehen.

Das heißt, wenn die Frist beendet ist, wärt ihr bereit woanders zu gucken, eventuell z.B. in Köln-Mülheim?

Eventuell in Mülheim. Momentan würden wir gerne in Kalk bleiben. Wir werden zunächst mal Gespräche mit der Stadt machen, und wenn wir nicht hier bleiben können, dann müssen wir woanders gucken.

Was ich hier um mich herum sehe, das sind alles Nutzpflanzen.

Wir haben verschiedene Kohlsorten, Pastinaken, unterschiedliche Sorten Tomaten, Kartoffeln, Gurken, Kürbisse. Und wir wollen noch vielfältiger werden.

Wer macht hier mit?

Das sind momentan vorwiegend Leute, die selber ziemlich gerne anbauen würden oder selber anbauen, denen aber der Balkon zu klein ist. Und Freunde.

Wie wird das Gemüse verteilt?

Wir sind noch zu klein, die Verteilung organisiert zu machen. Unsere Perspektive ist schon, den Verkauf dieses Gemüses anzustreben, um neue Investitionen tätigen zu können.

Das wäre was, die Investitionen?

Erde, Kisten, Miete, Müllgebühren, oder was sonst noch so notwendig ist, Material oder wenn man ein Klo baut.

Wem gehören die angeschafften Gegenstände?

Dem Verein.

Wird das auch über Spenden finanziert?



Julian bei der Pflanzpflege

Also das soll auch über Spenden finanziert werden. Momentan ist es so, dass diese Dinge durch den Förderantrag von der EU finanziert werden.

Wer bekommt denn jetzt das Gemüse, wenn es geerntet wird?

Das wird gemeinschaftlich geerntet, verarbeitet und hier verspeist.

Dann macht ihr ein gemeinsames Ernte- und Essfest?

Ja, das ist in der Planung.

Könntet ihr euch vorstellen, dass es zu einer Kooperation mit Umsonstprojekten kommt, wo man über kooperative Absprachen und gegenseitige Hilfe zusammenwirkt?

Das machen wir im kleinen Rahmen schon. Wir haben Anfang des Jahres eine Saatguttauschbörse gemacht. Das wollen wir beibehalten. Wie sich das entwickelt, das hängt auf jeden Fall vom Kooperationspartner oder von unserem Wunsch ab, wie sich das gestalten kann. Wir wollen nicht die Illusion aufbauen, dass alles umsonst geht. Dann beuten wir uns aus. Das soll für uns mindestens ein finanzielles Nullprojekt geben.

Wie ist der Saatguttausch konkret abgelaufen?

Das muss man sich so vorstellen: die Leute treffen sich an einem Ort, und die haben alle Saatgut dabei. Man entdeckt irgendwas, was man gerne haben möchte. Dann werden die Sachen getauscht. Da gibt's halt

so zwei, drei Regeln dafür. Es muss samenfestes Saatgut sein, woraus man eigenes Saatgut gewinnen kann, was es so im konventionellen Handel eher nicht gibt, und es sollte möglichst nicht chemisch gebeizt sein. Das ist giftig!

Wie hoch ist denn das Verhältnis von gekauftem und getauschtem Saatgut?

Dadurch, dass dies unseres Wissens nach auch in Köln die erste Tauschbörse war – sonst kenne ich nur Pflanztauschbörsen – ist das getauschte Saatgut eher gering. Das meiste hier ist gekauftes Saatgut.

Was ihr hier macht, ist alles Bio?

Wir haben alles Bio. Aber das ist nicht zertifiziert, was wir in unserer momentanen Lage auch ablehnen. Bioerde müssten wir eben kaufen, und das ist für uns nicht mehr bezahlbar. Das Saatgut ist aber zu 99% bio. Wir nehmen keine synthetischen Düngemittel, keine Mineraldünger und keine chemischen Spritzmittel.

Über den Beitrag in der Zeitung CONTRASTE ergeben sich vielleicht auch neue Kontakte mit Interessierten, die die Zeitung lesen. Ich wünsche euch viel Erfolg. Ich werde mich bestimmt wieder bei euch sehen lassen. ●

Interview: Werner Ruboff

Die Pflanzstelle an der Neuerburgstraße in Köln-Kalk ist dienstags, donnerstags und samstags von 14 bis 21

REZEPT

Ich möchte Frischkäse machen

Von Werner Ruhoff

- 1) Für ein Pfund Käse werden 5 Ltr. Milch benötigt. Sie kann pasteurisierte sein – am besten Biovollmilch von Demeter, die nicht homogenisiert ist – oder Vorzugsmilch, die weder pasteurisiert, noch homogenisiert ist – im Bioladen bestellen;
- 2) Die Milch in einen großen, blank gesäuberten Topf geben und die Milch für die Fettverteilung mehrmals schonend umrühren;
- 3) Bei 22-24 ° etwa 10 Löffel Buttermilch vorsichtig einrühren und etwa 30 Minuten säuern lassen; die Raumtemperatur soll bei ca. 20° liegen.
- 4) Danach die Milch auf 28 ° erwärmen und 15 Tropfen Lab in einem Schälchen mit lauwarmen Wasser vermischen und langsam einrühren;
- 5) Danach etwa 4-5 Stunden Ruhezeit zur Bildung der Gallerte;
- 6) Mit einem Tranchiermesser prüfen, ob die Gallerte beim Anschneiden und Anheben der Oberfläche Molke absondert und der Schnitt sich beim Rausnehmen nicht wieder vollständig schließt. Dann das Messer vorsichtig senkrecht bis zum Boden des Topfes eintauchen. Die Gallerte mit gefühlvoller Führung des Messers bis zum Topfboden in 2-3 cm große Würfelsäulen zerschneiden. Danach eine zehnminütige Ruhepause;
- 7) Die Säulen werden mit einem Rührbesen durch langsames, gleichmäßiges Rühren etwa auf die Größe dicker Bohnen zerkleinert. Dabei tritt weiter Molke

aus. (Je kleiner die Brückstücke gerührt werden, desto fester wird der Käse. Bei Frischkäse sollten die Brückstücke nicht zu klein werden). Mit einem Schaumlöffel den Bruch umlegen, damit die oberen Teile auch in die wärmere untere Region kommen. Danach eine weitere viertelstündige Ruhepause;

- 8) Den Bruch in leere, gereinigte Yoghurtbecher füllen, die gleichmäßig gelocht sind, dass weitere Molke austreten kann. Die Becher auf ein Gitter über ein Auffangbecken oder einen Behälter stellen;
- 9) Ist die Molke aus den Bechern abgelaufen und der Bruch fester zusammenhängend, werden die Becher auf einer geschlossenen Fläche umgestülpt.
- 10) Bleibt der Bruch ohne Form stabil, wird er mit etwas Salz bestreut. Danach am besten unter einem locker darüber gelegten Küchentuch ruhen lassen.
- 11) Nach einem Tag wenden und nochmals salzen. Nach einem weiteren Tag mit Zutaten versehen (Olivenöl, Kräuter nach Geschmack).
- 12) Der Käse kann bald darauf verzehrt werden – oder noch etwas reifen – in einem mit Salzwasser getränkten Mulltuch ausgelegten Tontopf; darauf etwas Salz träufeln, Weinblätter dazwischen legen und mit einem Tuch abdecken.

Guten Appetit!

Benötigtes Gerät:

- Ein großer Kochtopf – je nach Milchmenge – für 5 oder 10 Liter;
- Ein Lebensmittelthermometer;

- Ein langes Messer, das bis auf den Boden des Topfes reicht;
- Ein Rührbesen, ein Schaumlöffel und ein Schöpfsieb;
- Konische, gleichmäßig gelochte Formen, die mensch sich aus Yoghurtbechern basteln kann – die Löcher in größeren Abständen gleichmäßig anbringen, 5 Löcher senkrecht und in der Waagrechten im Abstand von ca. 2 bis 3 cm. Die Innenfläche muss glatt und sauber sein.
- Ein Abtropfgitter zum Abfließen der Molke aus den Formen, ein Auffangbehälter (z.B. Schüssel) und ein Holzbrett zum Umstülpen;
- Gereinigte Marmeladengläschen zur Aufbewahrung im Kühlschrank oder Steintopf mit Mulltuch;
- ★ Alles Gerät muss vor der Anwendung gründlich gesäubert sein!

Zutaten:

- Kuhvollmilch – möglichst unbehandelte Vorzugsmilch aus dem Bioladen (evtl. bestellen – geht auch mit Schaf- und Ziegenmilch – dabei aber eventuell etwas andere Rezeptur);
- Buttermilch – zur Geschmacksbildung und Vorreifung;
- Lab – (aus Kälbermägen, aber es gibt auch pflanzliche Gerinnungsmittel zum Dicklegen und Entmolken der Milch);
- Salz – zur Geschmacksbildung, Konsistenz und Haltbarkeit;
- Kann: einige Tropfen kaltgepresstes Olivenöl, je nach Geschmack Kräuter wie Dill oder Kräuter der Provence u.a.;

(Frisch-)Käse enthält vor allem das Eiweiß Casein, Milchlaktose, Wasser; Molke enthält das Eiweiß Albumin, Milchlaktose, Milchlaktose, Salz, Spurenelemente u.a.; Molke ist ein gutes Getränk, pur oder mit Säften vermischt. Sie eignet sich auch zum Brotbacken;

Wo kann mensch was besorgen?

Es gibt nur wenige Firmen im deutschsprachigen Raum, die Ausrüstungen und Zutaten für die Milchverarbeitung in Hauswirtschaften anbieten. In der Internetsuchmaschine findet mensch unter dem Stichwort »Käsebedarf« Angebote.

Literatur:

- Ein empfehlenswertes Buch heißt »Käsen leicht gemacht – 120 Rezepte für die Milchverarbeitung«, das im österreichischen Leopold Stocker Verlag erschienen ist. Der Verlag scheint mir allerdings stockkonservativ zu sein! Ich habe mir das Buch vor Jahren in einer Spezialbuchhandlung gekauft. Es enthält umfangreiche und bildreiche Darstellungen der häuslichen Milchverarbeitung mit vielen wertvollen Erläuterungen zum Thema Milch, Butter und zu den verschiedenen Käsearten. Außerdem enthält es am Schluss Hinweise von Firmen für handwerklichen Käsebedarf im deutschsprachigen Raum.
- Ein weiterer Titel – »Joghurt, Quark, Käse und Butter – Schmackhaftes aus Milch gemacht«. Dieses Büchlein stellt in kürziger Form, aber für AnfängerInnen meines Erachtens durchaus ausreichend und ebenfalls reichlich bildend, die häusliche Verarbeitung der Milch dar. ●