

Gemüsewerft mit Tiefbunker

Im Hafenviertel wachsen Bohnen, Kartoffeln und bald auch Austerseitlinge

Hopfenanbau in Norddeutschland? „Klimatisch geht das prächtig“, sagt Michael Scheer. In seinem Stadtgarten-Projekt „Gemüsewerft“ im Gröpelinger Hafenviertel wächst so allerlei.

GRÖPELINGEN In dieser versteckten grünen Oase im Herzen von Gröpelingen ist der Industriehafen zwar nicht zu sehen, aber zu hören. Nur 200 Meter liegt das Hafenbecken entfernt, an dem rege Güter umgeschlagen werden. Zur Geräuschkulisse gehört auch der Verkehr einer vielbefahrenen Straße. „Wir sind quasi im Hafengebiet“, sagt Michael Scheer. Deshalb heißt sein soziales Stadtgarten-Projekt, das immer mehr Form annimmt auch „Gemüsewerft“. Auf 2.500 Quadratmetern ehemaliger Brachfläche wachsen seit zwei Jahren alte

Kartoffelsorten wie die Blaue Anneliese sowie Buschbohnen, Rüben, Grünkohl, Äpfel, Erdbeeren, Kräuter und nicht zu übersehen: Hopfen.

„Mein Anliegen ist es, innerhalb der Stadtgrenzen Lebensmittel herzustellen und zu verbrauchen“, sagt der 47-jährige Scheer. Die Gemüsewerft ist eines der größten sozialen urbanen Gartenbauprojekte in Deutschland und Teil der gemeinnützigen „Gesellschaft für integrative Beschäftigung“. Diese bietet psychisch kranken und beeinträchtigten Menschen niedrigschwellige Jobs an, vor allem im Café Brand, ebenfalls in Gröpelingen. Dort werden täglich Frühstück, Mittagstisch und Kuchen angeboten. Scheer, der Geschäftsführer der Gesellschaft ist, dachte sich, wie schön es wäre, einen Teil der benötigten Lebensmittel für das Café selbst im Stadtteil anbauen zu können. Die Wege wären kurz, und das Gärtnern würde der Zielgruppe

– Menschen mit eingeschränkter Beschäftigungsfähigkeit – gut tun.

Das passende Grundstück für die Idee inklusive 300 Quadratmeter großem Tiefbunker aus dem Zweiten Weltkrieg war schnell gefunden. Es liegt nur wenige Hundert Meter vom Café Brand entfernt. Es dauerte dann aber noch sehr viele Telefonate, bis der Gesellschaft das Gelände zur Nutzung überlassen wurde. „Besonders schwierig war es, den Bunker zu kriegen“, sagt Michael Scheer. Am Ende klappte alles, und ein Jahr lang räumte die Gartencrew auf der Brache Schutt weg, entfernte Gestrüpp, verteilte frischen Mulch und zog Zäune. Gesät und gepflanzt wird nun in Hochbeeten. „Ehemalige Industriebrachen haben ihre Geschichten“, begründet Michael Scheer. „Wenn man professionell Gemüse anbauen will, muss man eine Schadstoffbelastung ausschließen können.“ Gearbeitet wird nach den Prin-

zipien des ökologischen Landschaftsbaus. „Wir sind aber noch nicht zertifiziert“, sagt Scheer, der studierter Verhaltensforscher und Bioakustiker ist und früher mit Delfinen, Walen und Robben forschte.

Eine mehrjährige Förderung durch die Organisation „Aktion Mensch“ sicherte von Beginn an die Gestaltungsspielräume der Gemüsewerft. Weitere Stiftungs- und Fördergelder kamen dazu. Denn das Projekt kommt bei Entscheidern ebenso gut an wie bei potenziellen Abnehmern. Die Ernte wird an Restaurants in der Stadt geliefert, gefördert im Rahmen von „BioStadt Bremen“. Der Senator für Umwelt verfolgt mit dem Projekt, mehr Bio-Produkte in der Region zu erzeugen und zu vermarkten.

Im letzten Jahr wurden 1,2 Tonnen Gemüse, Obst, Kräuter und Hopfen geerntet. Für einen Bauern wäre das freilich ein Witz. „Aber in der Stadtgartenszene sind wir damit auf



Der Gemüsewerft-Geschäftsführer Michael Scheer schätzt den Lebensmittel-Anbau mit kurzen Wegen. Fotos: Schlie

Platz zwei“, sagt Scheer nicht ohne Stolz. „Nach fünf Jahren soll unser Unternehmen sich aus eigenen Mitteln tragen können.“

„Der Hopfen ist für uns sehr lukrativ“, betont Scheer. Der Anbau der Kletterpflanze war zunächst gar nicht geplant. „Irgendwann stand hier ein Typ mit Gummistiefeln und fragte, ob wir für ihn Hopfen pflanzen könnten“, erzählt Scheer. Der Typ war Markus Freybler von der kleinen Bremer Braumanufaktur. Der Brauingenieur wollte ein „echtes“ Bremer Bier

herstellen, mit Hopfen aus der Hansestadt und nicht wie üblich aus der bayerischen Hallertau. Die Idee begeisterte Scheer. Auf dem Dach des Gemüsewerft-Bunkers wurden in Kübeln die Hopfensorten Cascade und Hallertauer Tradition eingepflanzt. Das Ergebnis, das Craft Beer „Ale No. 2“, konnte acht Monate später erstmals gebraut und ausgeliefert werden. 5.000 Liter waren es, in diesem Jahr sollen es bis zu 15.000 Liter werden.

Der Hopfenanbau auf dem Dach des Tiefbunkers ist bereits eine Erfolgsgeschichte – die Zucht von Austerseitlingen eine Etage tiefer soll es erst noch werden. „Wir haben einen Pilzguru gefunden, der uns berät“, freut sich Scheer. Dort, wo im Krieg Menschen bei Bombenalarm Zuflucht suchten, sollen die Pilze in Massen von den Decken hängen und wachsen. „Wenn wir alle 16 Räume nutzen, könnten wir 3,5 Tonnen Austerseitlinge im Jahr herstellen“, hat der Biologe ausgerechnet. Aber erst einmal will er – so wie mit allen Projekten – klein anfangen. Scheer vermutet, dass die Nachfrage nach den Pilzen wieder größer sein wird als das Angebot – so wie bei der übrigen Ernte der Gemüsewerft auch.

(red)



Auf der Gemüsewerft wird neben Gemüse auch Hopfen angebaut. Demnächst sollen auch Austerseitlinge hier wachsen.



Anke Marth und Rebecca Möbus untersuchen ob im Bienenstock alles in Ordnung ist.