

m

Magazin vom Martinsclub



AUF NACH ÜBERSEE!

Walle zwischen Tradition und Moderne



VON KARTOFFELN BIS COLA-RAUTE

die durchblicker zu Besuch bei der Gemüsewerft

Michael Scheer ist Geschäftsführer der gemeinnützigen Gesellschaft für integrative Beschäftigung, abgekürzt: G.i.B.. Ein Geschäftszweig der G.i.B. ist die Gemüsewerft in der Überseestadt. Dort arbeiten auch Menschen mit Beeinträchtigung. Als Geschäftsführer kümmert er sich um die „Mücken“ – also ums Geld. Delfin-Forscher war er auch mal. Aber wie das Leben so spielt: „Mich hat einer gefragt, ob ich das hier machen will. Da habe ich Ja gesagt. Zwischen Frage und Anfangen lagen 7 Tage“, sagt Scheer. die durchblicker wollten von ihm wissen:

Was passiert denn genau bei der Gemüsewerft?

Hier, auf dem ehemaligen Kelloggs-Gelände bauen wir Lebensmittel an. Das tun wir gemeinsam mit Menschen mit Behinderungen. Wir sind eine urbane Landwirtschaft, also eine Landwirtschaft der Stadt. Wenn man so etwas macht, dann entwickelt man auch die Stadt. Dann ist man auch eine Grünfläche, in der man sich aufhält. Dann ist man politisch, dann hat man eine große Klappe. Und dann versucht man, seine Stadt von unten mitzubauen. Wir haben 2014 in Gröpelingen angefangen. 2016 kam noch ein Grundstück hier in der Überseestadt dazu. Und 2019 haben wir dieses Gelände hier bekommen.

Wie kam es dazu, dass Menschen mit Behinderung hier arbeiten?

Unser Firmenzweck ist niedrigschwellige Beschäftigung. Das heißt, alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind nicht erwerbsfähig. Ein bisschen so, wie bei der Werkstatt für behinderte Menschen. Sozialrechtlich ist es etwas anders. Wir haben Zweckbetriebe mit echten Kunden. Also mit echtem Geld, mit echtem Anspruch, mit pünktlich sein. Da wird nicht nur gequatscht, sondern da wird regelmäßig zur Arbeit gekommen. Wir suchen Zweckbetriebe, die sich gut dafür eignen. Deshalb haben wir mit dem Café Brandt eine Gastronomie und die Gemüsewerft. Zudem betreiben wir noch einen Schulkiosk.

11



Die Gemüsewerft aus der Vogelperspektive.



Landwirtschaft in der Stadt. Michael Peuser (links) und Ellen Stolte mit Michael Scheer in einem Gewächshaus bei der Gemüsewerk. Scheer ist der Geschäftsführer der gemeinnützigen Gesellschaft für integrative Beschäftigung.

Wie ging es Ihnen in der Corona-Zeit bisher?

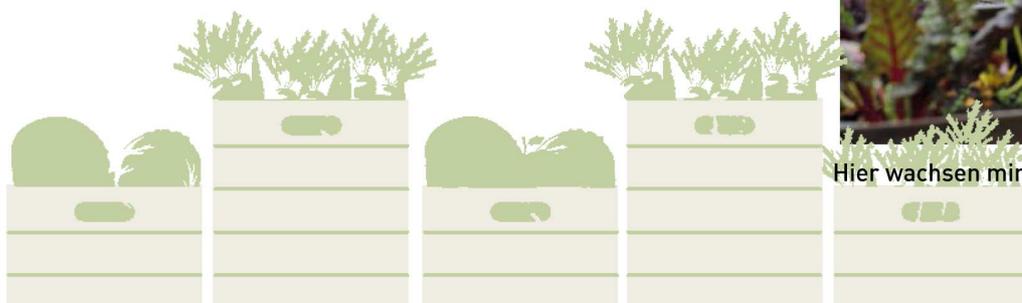
Gut. Alles ist viel langsamer, aber dafür ist es nicht mehr so stressig. Es rufen weniger Menschen an. Das sind die Vorteile. Die Nachteile sind, dass es ein bisschen komplizierter ist mit den Beschäftigten. Wir können nicht mehr so arbeiten wie vorher. Es können weniger Leute an einem Ort eingesetzt werden. Außerdem muss zeitlich alles etwas entzerrt werden. Und ein Zweckbetrieb hat seit 15. März bis heute zu. Die Leute werden woanders eingesetzt. Das mögen die meisten nicht so gerne.

Welche Art von Gemüse bauen Sie an?

75 Sorten. Alles, was man essen kann. Von Kartoffeln über Tomaten bis hin zu verrückten Sachen wie Cola-Raute oder Knollen-Ziest. Da sind Pflanzen dabei, die ich vorher nicht kannte. Und jetzt auch nur, weil ich sie selber gepflanzt habe. →



Hier wachsen mindestens 75 verschiedene Gemüsesorten.



→ Warum haben Sie hier Hochbeete?

In der Stadt hat man in der Regel keine Flächen, wo man Erde hat. Du hast immer geschlossene Flächen. Hier sind wir auf dem ehemaligen LKW-Parkplatz von Kelloggs. Dementsprechend ist hier Asphalt. Ein zweites Problem: Bei unserem anderen Grundstück ist der Nachbar eine Tankstelle. Unser Grundstück liegt dort an der Stephanikirchweide. Die Tankstelle hatte große Mineralöltanks. Die waren undicht und so ist Öl in den Boden gelaufen. Seit über 40 Jahren sind Ölreste dort im Boden. Deshalb haben wir da auch Hochbeete. Oder wir haben mobile Gärten. Die stellen wir dann mal für 6 Wochen in die Innenstadt. Das ist auch ein Vorteil von Hochbeeten, du kannst sie befördern. Mittlerweile haben wir 1.000 Hochbeete.

Warum bauen Sie Hopfen an?

Wie kam es zu dieser Idee?

2014 ist ein Typ mit Gummistiefeln in Gröpelingen zu uns gekommen. Er sagte: „Tag auch, mein Name ist Freybler. Ich bin Brauingenieur, können Sie meinen Hopfen anbauen?“ Dann habe ich ihn gefragt: „Wie geht das denn?“ Und er sagte: „Keine Ahnung.“ 6 Monate später hatten wir unser erstes gemeinsames Bier. Wir haben es einfach gemacht. Mit 2 Kollegen aus Leipzig bin ich nach Bayern gefahren. Dort haben wir den Biohof Friedrich besucht. Das ist der größte Bio-Hopfen-Anbauer Europas. Die haben uns alles gezeigt.



Hopfenanbau mussten die Norddeutschen von der Weser erst in Bayern lernen, erklärt Michael Scheer.

Wieviel Hopfen braucht man, um wie viel Bier brauen zu können?

Eine Pflanze ergibt 300 Liter Bier. Mit unseren Pflanzen machen wir einige 10.000 Liter.

Was ist der Unterschied zwischen urbaner Landwirtschaft und ländlicher Landwirtschaft?

Wir messen in Quadratmetern, und Landwirtschaft auf dem Land misst in Hektar. Wir haben zwar 3 Grundstücke mit insgesamt 8.000 Quadratmetern. Aber unsere Anbauflächen sind ja diese Kisten. Und davon habe ich 1.000 Stück. Eine Kiste hat 0,96 Quadratmeter. Also haben wir insgesamt 960 Quadratmeter auf denen wir anbauen können. Darüber lacht sich ein Landwirt tot.

Platz nehmen, bitte: In der Gemüsewerft gibt es auch einen schönen Biergarten direkt am Wasser.



Wer sind Ihre Abnehmer?

In erster Linie ist das die Brauerei, die Bremer Braumanufaktur. Die nimmt den ganzen Hopfen. Die will auch immer mehr haben als wir produzieren können. Unser Obst, Gemüse und die Kräuter verkaufen wir hier. Zum Beispiel an das Restaurant Canova in der Kunsthalle. Auch das Café Brandt ist Kunde von uns. Gemüse haben wir eigentlich immer zu wenig. Wir könnten 100 mal so viel verkaufen.

Was ist Biozertifizierung und warum ist das für Sie wichtig?

Mir ist das eigentlich überhaupt nicht wichtig. Das war eine Auflage, damit wir Fördergelder bekommen konnten. Deshalb haben wir das gemacht. Eigentlich sind wir noch besser als Bio. Denn in Bio steckt nicht immer auch das Thema Regionalität. Damit meine ich, bei uns bleiben die Wege kurz. Du kannst Bio-Weintrauben aus Griechenland kaufen. Aber sobald die ins Flugzeug geladen werden, sind sie nicht mehr Bio. Das ist zumindest in meiner Welt so.

Wollen Sie noch größer werden?

Vielleicht. Ich stehe nicht auf schnelles Wachstum.

Wann ernten Sie das früheste Gemüse und wann das späteste?

Im Mai Feldsalat und im Februar Grünkohl.

Was machen die Mitarbeiter eigentlich im Winter?

Wir haben keinen Winter mehr. Jedenfalls nicht so, wie ich ihn mal kannte. Einen Winter mit Kälte und Schnee gibt es seit 15 Jahren nicht mehr. Das sage ich mit 51 Jahren. Den Winter nutzen wir immer, um Sachen fertig zu bauen. Natürlich haben wir dann auch Zeit zum Aufräumen. Und vielleicht, um das nächste Grundstück zu erschließen.

Vielen Dank für das Interview! ■



Der Hopfen der Gemüsewerft findet seinen Abnehmer gleich nebenan. Die Bremer Braumanufaktur braucht mehr Hopfen als auf der Gemüsewerft angebaut wird.

die durchblicker ...

... sind ein bunter Haufen Redakteure mit Beeinträchtigung. Wir schreiben zu Themen, die uns interessieren und die auch für andere spannend sein können. In der inklusiven **m**-Redaktion tauschen wir uns regelmäßig aus. Haben Sie Ideen für Geschichten oder kennen Sie interessante Personen, die wir mal besuchen sollen? Dann nehmen Sie Kontakt auf:

m@martinsclub.de