

Growing Communities

Netzwerk in Ost-London sorgt für Bio-Gemüse, neue Jobs und faire Preise

Langsam und vorsichtig rollt Masie aus der Einfahrt der „Old Fire Station“. Nur das pinkfarbene Blecheuter am Fahrgestell erinnert daran, dass Masie einmal ein Milchwagen war. Jetzt werden mit Hilfe des Elektroautos jeden Donnerstag 1.300 Tüten mit Bio-Obst und -Gemüse zu den 14 Abholstellen in Ost-London gebracht. Die Alte Feuerwache im Londoner Stadtteil Stoke Newington ist das Hauptquartier von Growing Communities*. Neben dem chaotisch bunten Büro gibt es dort Platz, um Obst und Gemüse zu packen und zu sortieren, leicht Verderbliches wird im Kühlcontainer im Hof gelagert. Die ersten Gemüseboxen packte Julie Brown, Gründerin und Direktorin von Growing Communities 1993 daheim in ihrer Garage. „Wir haben damals Klimawandel, Umweltverschmutzung und industrielle Landwirtschaft auf einem völlig abstrakten, hoch theoretischen Niveau diskutiert und ich dachte: Lasst uns doch anfangen, praktisch etwas zu verändern und sehen, wohin uns das führt.“ Ausgangspunkt war das damals in den USA populäre Modell der Community Supported Agriculture (CSA), bei dem Konsumenten im Frühjahr Anteile an der Ernte einer Farm kaufen und damit das Risiko des Bauern absichern. Doch schon bald waren zwei Dinge klar: Obst und Gemüse braucht man nicht nur in der Wachstumsaison, sondern rund ums Jahr, und für nachhaltig produziertes Bio-Gemüse müssen Bauern einen fairen Preis bekommen.

Salat im Großstadtschungel

Formal gegründet wurde Growing Communities 1996. Heute gibt es 24 Teilzeitarbeitnehmer, jede(r) verdient garantiert den über dem Mindestlohn liegenden „living wage“, niemand bekommt mehr als doppelt so viel. Ein Modell von Anbauzonen, die konzentrisch um eine Stadt liegen, ist die theoretische Basis für die Arbeit. Konkret: Der Weg vom Acker bis zum Teller sollte so kurz wie möglich sein. Fünf Prozent dessen, was Stadtbewohner essen, kann in der Stadt produziert werden – dazu gehören vor allem Salat, Spinat, Mangold, Kräuter und etwas Obst. 17,5 Prozent allen Gemüses sollten in Stadtrandlagen (semi-urbane Zone) angebaut werden. Getreide, Kartoffeln, alles was große Anbauflächen braucht, muss aus weiter entfernten Regionen kommen. Ein Teil des benötigten Obstes und saisonal bedingt auch Gemüse müssen importiert werden. Growing Communities bezieht 90 Prozent des In-

halts der Gemüseboxen aus Großbritannien, 65 Prozent davon direkt von Erzeugern, mit denen es langfristige Lieferbeziehungen gibt. Anbaupläne und Bedarf werden so früh wie möglich abgesprochen und koordiniert. Qualität und Geschmack müssen stimmen, aber das, was bei Supermärkten wegen optischer Mängel – zu kurz, zu lang, zu dick ... – abgelehnt wird, findet bei Growing Communities problemlos Abnehmer. „Das einzige Problem mit unseren Bauern ist, dass wir manchmal zu einem sagen müssen: Du verkaufst uns dein Gemüse zu billig!“, sagt Julie. Entsprechend des Zonenmodells wird der gesamte Salat für die Gemüseboxen in London angebaut. 2011 startete Growing Communities das „Patchwork Farm Projekt“ – „patchwork“ lässt sich mit Flickenteppich übersetzen. Das Projekt besteht aus neun ursprünglich heruntergekommenen, ungenutzten Flächen in Ost-London. Growing Communities handelte Pachtverträge aus, räumte Gerümpel und rodet Brombeeren, bis Beete angelegt werden konnten. Alle Flächen sind über die Soil Association (den größten britischen Zertifizierer) Bio-zertifiziert und werden von neun Anbauern bearbeitet, die über Growing Communities eine sechsmontatige Lehre absolviert haben. Sie arbeiten eigenständig; die Flächen sind groß genug, um im Schnitt jeweils einen Tag Arbeit und Einkommen pro Woche zu garantieren. Ernten, Sortieren, Packen, Transport und Verkauf (zum festen Preis an Growing Communities) werden im Team organisiert. Ein Teil des Salats wird mit einem Aufpreis an örtliche Geschäfte verkauft, davon werden zusätzliche Kosten z. B. für Tüten und Aufkleber finanziert. „Uns geht es darum, ein alternatives Netzwerk für Erzeuger, Händler, Nahrungsmittelproduzenten und Konsumenten zu schaffen“, sagt Julie „und das Ganze muss sich finanziell tragen und Einkommensmöglichkeiten schaffen“.

„Grown in Dagenham“

2012 pachtete Growing Communities ein Gelände im Stadtteil Dagenham und eröffnete die erste Farm in der als „semi-urban“ definierten Stadtrandlage. Dagenham, ganz im Osten Londons gelegen, war einst bekannt durch Ford und eine riesige Autofabrik. Inzwischen sind die Fordwerke geschlossen und die Menschen in Dagenham geprägt durch Arbeitslosigkeit, Armut und geringe Bildungschancen.

Gegenüber der U-Bahnstation gibt



„Masie“ rollt elektrobetrieben zu den vier Abholstellen

Foto: Landzettel

es ein paar Läden – ein Nagelstudio, man kann sich tätowieren lassen und Fastfood zum Mitnehmen kaufen. Einen Supermarkt gibt es nicht, nur der Zeitungshändler hat auch ein paar Lebensmittel im Sortiment. Nach 20 Minuten Fußmarsch entlang einer Ausfallstraße erreicht man die Growing Communities Farm. Das etwa 0,7 ha große Gelände gehörte früher dem Gartenamt von Dagenham; die Gewächshäuser und Unterkonstruktionen für Folientunnel waren in schlechtem Zustand, konnten aber repariert werden. Dafür war der Boden teilweise zubetoniert oder mit einer dicken Kiesschicht bedeckt. Mit 300 Tonnen Mist und Kompost wurde die Bodenqualität verbessert, eine Saftfabrik liefert wöchentlich zwei Tonnen Obst- und Gemüsereste für den Kompost an. Die Finanzierung über Zuschüsse endete 2014, seither trägt sich die Farm nicht nur selbst, es wurde sogar ein kleiner Gewinn erwirtschaftet. Aber es geht um mehr als Tomaten, Gurken, Kräuter, Kohl und Bohnen: „Wir haben so viele Freiwillige, die jede Woche für ein paar Stunden hier arbeiten, aus dem College nebenan kommen regelmäßig zwei Gruppen lernbehinderter Schüler“, erzählt Alice.

Neuanfänge

Mit gerade genehmigten Zuschüssen wird auf der Farm eine professionelle Küche eingerichtet werden. Es wird Kochkurse geben, überschüssiges Gemüse und Obst kann verarbeitet werden und ein Lehrlingsprogramm wird zeitlich so gestaltet sein, dass allein erziehende Eltern teilnehmen können. Im Sommer wird frisches Obst und Gemüse ab Hof verkauft und an der U-Bahnstation wird es ebenfalls einen Stand geben. „Unsere Aufgabe besteht auch darin, Ideen und Talent zu erkennen und dann die Möglichkeiten für die Umsetzung zu

bieten“, sagt Julie Brown – zum Beispiel auf dem wöchentlichen Bio-Markt, den Growing Communities betreibt. Auf dem Vorplatz einer Kirche in Stoke Newington haben jeden Samstag nicht nur mehrere der Bauern, die regelmäßig Gemüse für die Boxen liefern, einen Stand; es gibt auch Fleisch, Brot, Milch und Käse zu kaufen. Und wer in den Cateringsektor einsteigen will, der kann hier testen, ob Kuchen, Fleischpasteten, gefüllte türkische Fladen oder Burger Renner oder Nietten sind. Einzige Voraussetzung: Verwendet werden nur Bio-Zutaten, und wo immer es geht, sollten Produkte vom Markt verarbeitet werden. Einige der Anbieter mieten inzwischen professionelle Küchen an und beschäftigen Mitarbeiter. Per Luftlinie ist Stoke Newington nur ein paar Kilometer von Piccadilly Circus und Trafalgar Square entfernt, aber wenn man die Hauptstraße entlang geht, ist das touristische London sehr weit weg. Südasiaten, Türken und Iren leben friedlich neben orthodoxen Juden und Zuwanderern aus der Karibik. Inzwischen haben ein paar Hipster das Viertel entdeckt. Der Markt ist zum Treffpunkt geworden und Bio-Gemüse gehört zum Alltag.

Growing Communities hilft nicht nur mit Beratung, sondern die Mitarbeiter haben auch ein Online Manual erarbeitet, das neue Gruppen Schritt für Schritt anleitet. Es geht darum Verbindungen zu schaffen, vom Farmer zum Konsument, zu anderen Farmern, zu Händlern, zu Verarbeitern ...“, sagt Julie Brown. Alles nach dem Growing-Communities-Motto: Wir verändern das Ernährungssystem – eine Möhre nach der anderen.

Marianne Landzettel,
freie Autorin

*Growing Communities bedeutet sowohl „wachsendes Gemeinwesen“ als auch „das Gemeinwesen zum Wachsen bringen“.