



Gemeinschaftsgarten auch in Bernau ?

... es besteht der Wunsch auch in Bernau einen Gemeinschaftsgarten entstehen zu lassen.

Um einen Einblick in diese Thematik zu geben,

findet am **Mi. den 8. Oktober 2014 um 19:30 Uhr im Gasthof Chiemsee** ein Infovortrag statt (83233 Bernau am Chiemsee , Kampenwandstraße 26 , www.hotel-pension-chiemsee.de).

Karin Frank aus Bernau stellt mittels Kurzfilmen und Bildern unterschiedliche Projekte vor.

Alle Interessierten sind eingeladen.

Gemeinschaftsgärtnern, Urban Gardening, Solidare Landwirtschaft, Alternativen zum Supermarkt ... ist eine Bewegung die weltweit schon länger unbemerkt und immer intensiver Einzug hält.

Vierorts sind die Menschen nicht mehr zufrieden mit der Qualität der Nahrungsmittel.

Allergien und Unverträglichkeiten nehmen zu.

Die Abhängigkeit von Industrie und Konzernen wird immer deutlicher.

Die herkömmliche Industrielandwirtschaft trägt zur Verunreinigung der Böden und Gewässer bei. Wenn die Landwirtschaft sich ändern soll,

geht dies nur gemeinsam mit dem Verbraucher.

Wie sich gezeigt hat sind die behördlichen Verwaltungsapparate zu langsam.

Darum darf der Bürger, der die Missstände erkannt hat, die Dinge selbst in die Hand nehmen.

Gemeinsam geht vieles leichter.

Ein Vorreiter im Chiemgau ist **Hubert Jaksch aus Riedering** (www.hubertjaksch.de).

Er hat die Sackgasse in der Landwirtschaft erkannt und einen Weg gemeinsam mit dem Verbraucher gefunden.

Bereits seit 10 Jahren bauen dort inzwischen bis zu 100 Familien unter Anleitung des Bauern ihr Gemüse mit wachsender Begeisterung selbst an.

Es wird eine hochwertige ganzjährige Versorgung mit samenfesten Produkten

(keine hybriden Pflanzen) erreicht. Ein großer Wert dabei ist die hohe **Bewusstseinsbildung der Teilnehmer**. Sie lernen ganz nebenbei sich wieder natürlich und saisonal zu ernähren. Allergien und Unverträglichkeiten werden dadurch vermieden.

Der Wert des erzeugten Produktes findet wieder Achtung.

Durch die ausgeklügelte Arbeitsweise von Hubert Jaksch sind die Teilnehmer nicht überfordert und finden dauerhaften Spaß bei der gemeinschaftlichen Selbstversorgung.

Die Aktionen gehen weit über den Anbau hinaus. Inzwischen hat sich eine **Kochschule** entwickelt, um die wertvollen Produkte auch werterhaltend weiter zu verarbeiten, sowie ein **Restaurant**, das nach den Vorgaben des „Lebensfeldes“ agiert und inzwischen zum Geheimtipp nah und fern wurde. (www.mein-hofcafe.de)

Weitere Projekte sind daraus entstanden.

Das Interesse ist groß !

Parallel entwickelt sich die **„solidare Landwirtschaft“**. Hier arbeiten Erzeuger und Verbraucher eng und direkt zusammen. Der Bauer wird von den Kunden vorfinanziert und ein Risiko (z.B. Wetterschaden) gemeinsam getragen.

Der Bauer steht dadurch nicht mehr im Konkurrenzkampf und kann sich ganz auf Qualität ausrichten. Da kein Zwischenhandel nötig ist bleiben die Produkte trotz hoher Qualität günstig. Ein Vertrauensverhältnis und Verständnis wird aufgebaut.

Ein erprobtes Beispiel hierfür ist der Buschberghof in Hamburg, der bereits 1988 begann und inzwischen ca. 350 Menschen versorgt. Nicht nur mit Gemüse und Obst sondern auch mit Brot und Käse. Neben der gesunden und regionalen Nahrungsmittelversorgung entstehen hier auch (sinnvolle) Arbeitsplätze.

Auch die Bewegung **„Bauernhöfe statt Agrarindustrie“** kann auf diese Weise Unterstützung erfahren“. Die Bauern, die neue Wege suchen, sind auf das Mitwirken der Kunden angewiesen. Die Werbeindustrie entfernt den Verbraucher jedoch zusehends von der Realität. **Hier wollen wir bewusstseinsbildend gegensteuern, in Theorie und Praxis.**

Geplant ist ein Kompetenz-Team, für Planung, Starthilfe, Betreuung und Öffentlichkeitsarbeit. Insbesondere Gemeinden sollen hier angesprochen werden.

Ziel ist, dass jede Gemeinde einen Gemeinschaftsgarten – als Alternative zum Supermarkt erhält und so essbare Städte + Landschaften entstehen.

Gewünscht ist ein großflächiges Netzwerk an Gemeinschaftsgärten unterschiedlichster Art die kooperierend zusammen arbeiten.

Viele kleine Anlagen sind wertvoller als wenige Große. Auch hier gilt Vielfalt statt Monokultur.

Dies besagt auch der Weltagrarbericht und auch **Dr. Josef Heringer** aus Laufen empfiehlt (nicht nur) den Chiemgau wieder als Garten der Zukunft.

Gemeinschaftsgärten in der näheren Umgebung gibt es in Riedering, Bad Endorf – Hemhof, Chieming, Grabenstätt, Marquartstein-Piesenhausen, Schleching, Aschau-Göttersberg, Aschau-Grünwald www.genussgastronomie.de, Raubling – Obing geplant.

Außererdem in München, Salzburg, Tüßling.

Mit Bernau könnte eine weitere Lücke „beim Umbau der Welt zum Garten“ geschlossen werden.

Wer einige Gärten besichtigen möchten kann sich bei Karin Frank melden (tel.: 08051-96 20 121 , mail: karin-fk@gmx.net).

Das zu Ende gehende Gartenjahr ist dabei zu berücksichtigen.

Karin Frank aus Bernau am Ch. ist ausgebildete **Permakultur-Designerin** und beschäftigt sich seit Jahren mit solidarischer Landwirtschaft und Gemeinschaftsgärten.

Mit ihrer Vortragstätigkeit verbindet sie zahlreiche Initiativen und flicht so Netzwerke in Bayern und Österreich.