KRAUT & RÜBEN

AUS DER NACHBARSCHAFT

Rezepte zum Weltverbessern aus dem KulturEnergieBunkerAltonaProjekt

IMPRESSUM

2. Auflage August 2021

Herausgeber:	KulturEnergieBunkerAltonaProjekt - KEBAP e.V. www.kulturenergiebunker.de Bunkeradresse: Schomburgstraße 6, 22767 Hamburg Postadresse: Stresemannstraße 374, 22761 Hamburg
Text:	Saskia Capell, Marie-Theres Langer, Marlene Stadie, Vera Stadie
Schlussredaktion:	Mia Matzen, Vera Stadie
Fotografie:	Heike Breitenfeld, Marlene Stadie
Collagen aus historischen Illustrationen:	Madeleine Meixner
Technische Zeichnungen:	Gunther Heitmann
Grafische Konzeption:	Madeleine Dewald
Gestaltung:	Madeleine Dewald, Madeleine Meixner
Klimaneutraler Druck auf Recyclingpapier:	dieUmweltDruckerei GmbH Sydney Garden 9, Expo Park 30539 Hannover

Gefördert vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit

NATIONALE KLIMASCHUTZ INITIATIVE

INHALT

VORWORT ... 7
KEBAP ... 8
DER GARTEN ... 9
URBAN GARDENING ... 11

JANUAR
Der Garten im Januar ... 15
Zum Nachbauen: Kartoffelturm ... 18
Zum Beobachten: Rapunzel ... 19
Zum Nachdenken: Solidarische Landwirtschaft ... 20
Zum Nachkochen: Orangeat, Orangen-Avocado-Salat ... 22
Zum Nachdenken: Gemeinschaft ... 24

FEBRUAR
Der Garten im Februar ... 27
Zum Nachbauen: Hochbeet, Frühbeet ... 30
Zum Beobachten: Sellerie ... 32
Zum Nachkochen: Kohlsuppe, Gemüsebrühe ... 33
Zum Nachdenken: Permakultur ... 34

MÄRZ
Der Garten im März ... 39
Zum Nachbauen: Vogelhäuser ... 42
Zum Beobachten: Vogelwelt ... 43
Zum Nachkochen: Wildkräutersalat ... 44
Zum Nachdenken: Saatgut ... 45

APRIL
Der Garten im April ... 49
Zum Nachbauen: Insektennistplätze ... 51
Zum Beobachten: Wildbienen ... 52
Zum Nachkochen: Rhabarberkuchen, Hefezopf, Spanakóriso, Spinat ... 54
Zum Nachdenken: Insektenschutz, Imkern ... 57

MAI
Der Garten im Mai ... 61
Zum Nachbauen: Lastenfahrrad ... 65
Zum Beobachten: Wildkräuter ... 66
Zum Nachkochen: Wildkräuter-Küche, Holunderküchle ... 68
Zum Nachdenken: Pestizide ... 72

JUNI
Der Garten im Juni ... 75
Zum Nachbauen: Lehmofen ... 78
Zum Beobachten: Früchtezeit ... 80
Zum Nachkochen: Sturm & Salat, Zuckerschoten, Sauerteigbrot ... 81
Zum Nachdenken: Leben ohne Supermarkt ... 84

JULI
Der Garten im Juli ... 87
Zum Nachbauen: Solardörrschrank ... 89
Zum Beobachten: Dicke Bohnen ... 91
Zum Nachkochen: Dicke Bohnen, Bunter Wok, Karotten-Antipasti ... 92
Zum Nachdenken: Gemeinsames Kochen ... 94

AUGUST
Der Garten im August ... 97
Zum Nachbauen: Bewässerungsanlage ... 100
Zum Beobachten: Kulturkräuter ... 102
Zum Nachkochen: Peperoni für die Armen, Ratatouille, 3 Salate ... 104
Zum Nachdenken: Wasser ... 108

SEPTEMBER
Der Garten im September ... 111
Zum Nachbauen: Rocket-Stoves ... 114
Zum Beobachten: Hollerbusch ... 118
Zum Nachkochen: Hollersaft, Sugo, Grüne Tomaten, Superfood ... 119
Zum Nachdenken: Nachbarschaft ... 122

OKTOBER
Der Garten im Oktober ... 125
Zum Nachbauen: Kompost ... 126
Zum Beobachten: Mais ... 128
Zum Nachkochen: Inka-Food, Kürbissuppe, Succotasch ... 129
Zum Nachdenken: Kreisläufe, Humus und Boden ... 131

NOVEMBER
Der Garten im November ... 135
Zum Nachbauen: Kompost-Trenntoilette ... 137
Zum Beobachten: Kohl ... 139
Zum Nachkochen: Kartoffelsalat, Mangold-Quitten-Curry ... 140
Zum Nachdenken: Mitgestalten & Teilhabe ... 142

DEZEMBER
Der Garten im Dezember ... 145
Zum Nachbauen: Solaranlage ... 146
Zum Beobachten: Igel ... 148
Zum Nachkochen: Lebkuchen, Punsch ... 149
Zum Nachdenken: Selbermachen ... 150

NACHWORT ... 152

EINE OASE INMITTEN DER STADT

In dem kleinen Niemandsland zwischen Altona und Sankt Pauli erhebt sich groß und klotzig ein Zwillings-Hochbunker. Trotz seiner Größe wird dieses Relikt aus dem zweiten Weltkrieg, das noch in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts „atomsicher“ gemacht wurde, meistens übersehen. Bis vor ein paar Jahren war der Bereich vor dem Bunker eine verschmutzte Brache, auf der wilder Sperrmüll ein neues Zuhause fand. Dann aber hat der Verein KEBAP e.V. (KulturEnergieBunkerAltonaProjekt), der 2011 gegründet wurde, sich diesen Bunker für sein Projekt erkoren. In der einen Hälfte des Bunkers soll ein nachhaltiges kleines Heizkraftwerk entstehen und auf der anderen Seite offene Räume für Kultur und Soziales. Voraussetzung ist, dass der Bunker an die Stadt verkauft wird und dann an KEBAP verpachtet und nicht an Investoren, die dort Luxuswohnungen planen.

Auf der Brache an der Südseite des Bunkers räumten die Mitglieder auf und begannen einen Hochbeet-Garten zu errichten, der 2014 seine jetzige Größe erreicht hat. Dieser Garten an einem Ort, der vorher als Schandfleck galt, ist mitten in der Stadt eine grüne Oase, in der Menschen zusammenkommen, um gemeinsam zu gärtnern und zu kochen. Auch für Vögel, Insekten und Kleintiere ist der Garten zu einer Nische geworden. KEBAP e.V. ist auch an anderen Projekten beteiligt wie z. B. dem Projekt „Kurze Wege für den Klimaschutz“. Ein Teil davon ist die „Klimaküche“, die außer Kochaktionen auch viele interessante Workshops zum Thema Klimaschutz und Ernährung anbietet.

Aus dieser „Klimaküche“ ist unser Gartenkochbuch entstanden, das zahlreiche leckere Rezepte enthält, und Texte zum Jahreskreislauf im KEBAP-Garten mit vielen nützlichen Tipps für Leute, die es auch versuchen möchten.

Das Autorinnen-Team wünscht allen viel Spaß beim Lesen, Lernen und Umsetzen neuer und alter Ideen.

NOVEMBER

In diesem kalten und nebligen Monat hocken wir bei Mangold-Quitten-Curry oder Minestrone zusammen und warten geduldig auf bessere Tage. Oder wir heizen an der Feuertonne die Diskussion so richtig auf und besprechen die brennenden Themen. Oder wir planen hoffnungsvoll das kommende Jahr bei Kartoffel- oder Rotkohlsalat. Unsere vielfältigen Kohlgewächse überstehen in schöner Festigkeit den Winter, sind eben auch sture Norddeutsche.

DER GARTEN IM NOVEMBER

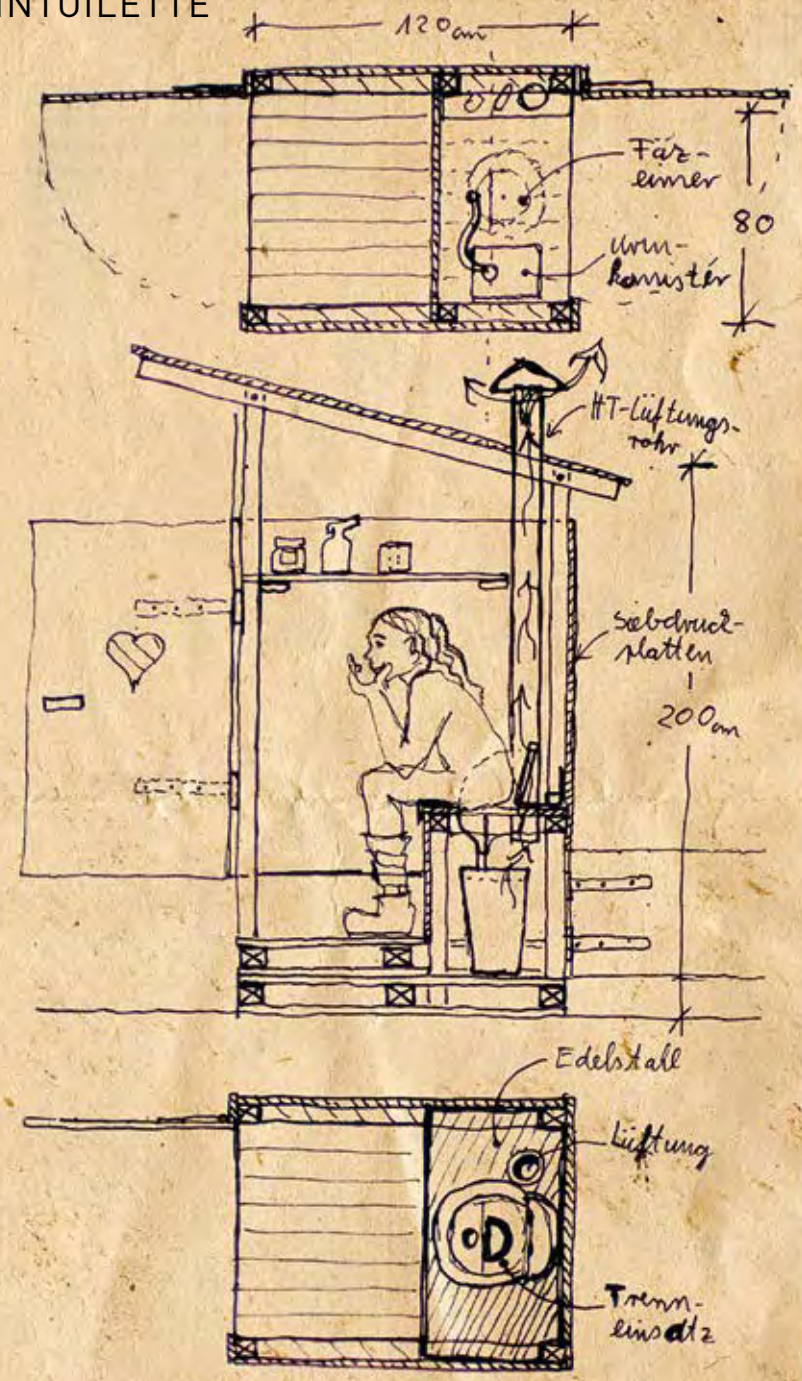
Wenn wir das Tomaten- und das Paprikabeet noch nicht komplett abgeerntet und aufgeräumt haben, so müssen wir dies jetzt tun. Und die Schläuche der Bewässerungsanlage sollten abgebaut werden, bevor der Winter hereinbricht, da sie sonst durch den Frost kaputt gehen. Mit Mulch aus den abgeernteten Pflanzen werden die Beete winterfest gemacht. Beete, in denen jetzt nichts mehr heranwächst, können schon wieder aufgefüllt werden.

Zum Kochen ist es jetzt zu kalt und vor allem zu dunkel. Stattdessen wird jetzt die Feuertonne wieder in Betrieb genommen, und so können wir am Feuer darüber nachdenken, wie es weitergehen soll. Der November ist ja auch ein Monat, in dem die eigenen Schattenanteile einen häufig einholen, die man ansehen und transformieren sollte.

Bei KEBAP werden körperliche Abfallprodukte von Menschen in der Kompost-Trenntoilette hervorragend transformiert und veredelt. Die Toilette wurde vor einigen Jahren in einem Workshop bei KEBAP gebaut. Urin und Fäz werden getrennt gesammelt und mit „effektiven Mikoroorganismen“ versetzt. Der Urin dient direkt 1:10 verdünnt als Flüssigdünger (nur an die Wurzeln gießen und bevor es regnet), und der Fäz wird auf einem Extrakompost kompostiert. Nach drei Jahren ist Erde draus geworden. Wenn die Transformation und Veredelung denn auch mit den psychischen Abfallprodukten so gelingen könnte...

ZUM NACHBAUEN KOMPOST-TRENNTOILETTE

Eine Komposttrenntoilette trennt mit einem Trenntoiletteneinsatz Urin und Fäz. Der Urin wird mit Hilfe eines Schlauchs in einen Kanister geleitet. Der Fäz fällt in ein Gefäß und wird mit Sägespänen, vermischt mit Holzkohle abgedeckt. Klopapier kommt vollständig mit in den Eimer. Das sorgt für ausgeglichene Feuchtigkeit, und Regenwürmer fressen Papier mit Begeisterung. Durch die Trennung wird der sonst typische Ammoniakgeruch vollständig verhindert. Der Fäz wird zusätzlich durch die eingebrachten Kohlenstoffe (Papier, Sägespäne, Holzkohle) getrocknet und belüftet. Frische Gerüche werden zusätzlich durch ein Abluftrohr nach oben geleitet.



WARUM BAUEN WIR EINE TRENNTOILETTE?

Wir möchten unsere vorhandene Kompostlandschaft (Kompost aus Grünabfällen und Wurmkiste, betrieben mit Küchenabfällen) aktuell um eine Trenntoilette erweitern, um eine Toilette für Besucher*innen vor Ort zu haben.

Wir möchten aber auch die Ressource Wasser schützen. Bei einer Trenntoilette wird kein Wasser benutzt. Bei einer Wassertoilette werden zunächst einmal große Mengen an Wasser (meistens Trinkwasser) benötigt. (Wasser zum Spülen beim Endverbraucher und Wasser, um die Rohre zu durchspülen) Die Verunreinigungen müssen dann in einer Kläranlage mit hohem Energieaufwand wieder herausgelöst werden. Das Endprodukt fließt in unsere Flüsse, aus denen teilweise wieder Trinkwasser entnommen wird (Beispiel: Berlin an der Spree).

Bei einer Trenntoilette wird nicht nur Wasser gespart, sondern der wertvolle Rohstoff Urin wird in den Kreislauf zurück geführt: Urin, den der Mensch in einer Menge von ca. 500 Litern pro Jahr ganz nebenbei produziert, ist reichhaltig an Stickstoff, Phosphor (unsere natürlichen Phosphorreserven werden nach Schätzungen von „Experten" in etwa 50 Jahren erschöpft sein) und

Kalium. Dies sind die drei Bestandteile, aus denen auch der Handelsübliche NPK Pflanzendünger aus dem Baumarkt oder der Drogerie besteht. Mit Urin gedüngte Nutzpflanzen liefern etwa den vierfachen Ertrag an Früchten im Vergleich zu ungedüngten Pflanzen. Somit ist Urin nahezu ebenso effektiv wie Kunstdünger aus dem Handel, kostet dafür aber weitaus weniger. Diese Bestandteile im Urin werden im traditionellen Wassertoilettensystem unwiederbringlich aus dem Kreislauf entfernt. Sie enden im Klärschlamm, der zum Schluss verbrannt wird. Eine Rückgewinnung ist sehr aufwendig. In der Schweiz werden bereits Verfahren zur Rückgewinnung erprobt, weil die Schweiz große Mengen Phosphor zum Düngen importieren muss.

Bei einer Trenntoilette werden die Stoffströme nicht vermengt und eine Trenntoilette schließt diese Stoffkreisläufe. Fäkalien bestehen aus dem Besten, das unsere Umwelt hervorbringt. Der Urin wird extra gesammelt. So entsteht keine Vermischung. Der Urin, der direkt auf die Erde aufgebracht wird, kann in einer Verdünnung 1:10 als Schnelldünger benutzt werden. Die Fäkalien mit dem Toilettenpapier können kompostiert und in Humus rückverwandelt werden. Humus wird weltweit durch Bodenerosionen immer weniger. Bodenerosionen haben bereits Humusflächen in der Größe von Indien und China vernichtet (1,2 Milliarden Hektar). Die weltweite Abnahme der Humusschicht kann nur durch qualitativ hochwertige Erde (Schwarzerde) regeneriert werden.

Wir möchten die Trenntoilette als Lehrbeispiel der Öffentlichkeit zur Verfügung stellen. Besucher*innen, Interessierte und unsere Kontakte zu Schulen, Universitäten und Wohnprojekten können vor Ort ein Anschauungsobjekt besichtigen und aus unseren Fehlern lernen.

RESÜMEE, JUNI 2016

Die Trenntoilette funktioniert einwandfrei. Wir nutzen eine Pilzkultur, um den Urin zu fermentieren. Der Urin (1:10) wird zusammen mit Brennesseljauche (1:10) und Wurmtee (1:50 bis 100) aus der Wurmkiste ein- bis zweiwöchtlich verdünnt auf die Beete aufgebracht. Dem Fäkalienkompost werden in regelmäßigen Abständen (am besten wöchentlich) Gründüngungsanteile zugegeben. (Das Verhältnis sollte in allen Komposten etwa 40 Prozent Grünanteile zu 60 Prozent Kohlenstoffen, wie Papier, Pappe, Holzhackschnitzel oder Sägespäne betragen). Demnächst wird er umgelagert und mit Würmern versetzt noch mal ein Jahr liegen.

→ Mehr Infos:
www.psyflex.de/urin-der-vergessene-superduenger/

David R. Montgomery: Dirt – The Erosion of Civilizations. 2012

ZUM BEOBACHTEN

Kohl

Mit dem Meerkohl fing alles an. Die blaugrüne Staude mit den großen fleischigen Blättern heißt auch Crambe maritima, sprießt an Naturstränden und ist sozusagen die Urgroßmutter der vielen schönen Kohlsorten im KEBAP-Garten. Nordisch by nature, könnte man schreiben. Die Leute an der Waterkant haben sich früher davon ernährt. Die Nachkommen von Crambe, illustre Köpfe wie Spitz-, Weiß-, Wirsing- und Rotkohl, heißen allesamt Brassica oleracea var. capitata. Das Wort capitata kommt von Kopf. Ein anderer Verwandter, der Grünkohl, heißt auf botanisch Brassica oleracea var. acephala, das bedeutet „kopflos". Kopflose gibt es ja in jeder Verwandtschaft …
Insgesamt ist Gemüsekohl (Brassica oleracea) eine formenreiche Pflanzenart, die zur Familie der Kreuzblütler gehört, eine ausdauernde, sprich mehrjährige, Art. Bei uns darf er auch blühen, wir gewinnen ja unser eigenes Saatgut und können vor Ort auch die vierzähligen Blüten mit ihren vier kreuzartig angeordneten Kronblättern studieren.

Und hier kommt ein norddeutsches Gedicht: „Du bist so schön, so wonnenreich, dem Weißkohl an zarter Farbe gleich; so rot wie Rotkohl ist dein Mund und appetitlich und gesund. So wie der Grünkohl so kraus dein Haar und sieht lieblich aus, zwei Äuglein im Gesicht dir stehn, wie Rosenköhlchen anzusehn. Dich anzuschaun tut mir stets wohl, du meines Herzens Blumenkohl!"
Wir schauen unsere verschiedenen Kohlgewächse auch gerne an. Eigentlich sind es ja Zierpflanzen, aber wir kochen auch gerne damit (→ *siehe „Zum Nachkochen" Oktober und November*). Es stecken jede Menge Vitamine und Mineralstoffe, Eisen, reichlich Ballaststoffe und andere geheimnisvolle Pflanzenstoffe drin. Die Dithmarscher halten Kohl für ein Mittel gegen den Winter. Haut rein!

MANGOLD-QUITTEN-CURRY

Von der SoLawi ist so viel Mangold übrig. Ich nehme ihn gerne, aber mir fällt nichts mehr ein, wie man Mangold mal anders zubereiten könnte, denn ich hatte gerade erst Mangold gegessen. Vera ruft mir noch im Weggehen zu, man könnte den auch süß mit Curry und Rosinen machen. Da fällt mir ein, dass ich ja noch vier geschenkte Quitten (kommen die vielleicht von Rosie?) habe, mit denen ich vorhatte zu experimentieren (denn auf Quittengelee stehe ich nicht so).
Also starte ich mein Experiment: Ich habe drei Bund bunten Mangold. Den wasche ich und schneide ihn klein. Von den vier Quitten sind drei schon schlecht (da habe ich mal wieder zu lange gewartet), aber das passt gut, denn eine Quitte reicht vollkommen. Die wasche ich und schneide sie klein. Und als allererstes schneide ich ein gutes Stück Ingwer klein (vorher schälen) sowie eine kleine Zehe Knoblauch. Knoblauch und Ingwer brate ich in Kokosöl an. Dann gebe ich die kleingeschnittene Quitte dazu und schwitze sie mit an. Anschließend lösche ich alles mit einem im Lebensmittelretter-Schrank gefundenen Möhren-Ingwer-Saft ab. Nun kommt der Mangold hinzu. Nach und nach würze ich mit Salz, Curry, Piment. Ein paar Rosinen kommen auch dazu. Und ich habe noch einen Rest Erdnussmus, der jetzt gute Verwertung findet. Am Schluss hätte ich gern etwas Kokosmilch gehabt, aber das fällt mir ja immer erst ein, wenn es im Topf schon köchelt. Doch die Dinkelsahne, die ich im Lebensmittelretter-Schrank gefunden habe, schmeckt auch gut dazu. Als Beilage habe ich mir Hirse gekocht. Ich muss zugeben, das war wider Erwarten erstaunlich lecker. Sehr lecker sogar.

ROTKOHL-POWERSALAT

Bei Rotkohl fällt vielen nur der Weihnachtsbraten ein. Hier kommt ein altes veganes Rezept aus der norddeutschen Winterküche. Der Salat lässt sich gut vorbereiten und fand bei langwierigen Besprechungen viel Anklang: Sagen wir mal, es kommen acht Leute. Du putzt, wäscht, viertelst einen schönen Kohlkopf von etwa einem Kilo und schneidest ihn in feine Streifen. Jetzt kannst du ihn kurz in Salzwasser blanchieren und dann gut abgetropft mit der Salatsauce anmachen oder du bestreust ihn mit Salz und Zucker und stampfst ihn so lange, bis Flüssigkeit entsteht. Dann hebst du 200 g Rosinen darunter. Für die Sauce brauchst du 2 TL geriebenen Meerrettich, 6 EL Essig, 2 EL Johannisbeergelee, 2 TL Zitronenschale 8 EL Öl. Du kannst noch Sanddornsaft und Preißelbeeren hinzufügen.
Du gibst die Sauce über den Kohl, mischt und lässt den Salat gut durchziehen. Vor der Besprechung schmeckst du ihn noch einmal ab. Er hält sich ein paar Tage im Kühlschrank, sollte etwas übrig bleiben.

MINESTRA FÜR DIE HÄSSLICHE JAHRESZEIT

Der Reis kommt ursprünglich aus Italien und die Nudeln aus China, habe ich mal gehört. Bei uns kommt der Reis aus Spanien, von der Kooperative Saboritas. „Sabores de Vida“, steht auf dem festen Sack, Geschmack des Lebens. Für winterliche Versammlungen koche ich eine herzhafte Suppe, wie man sie in der „brutta stagione“, der hässlichen Jahreszeit, in der Gegend von Venedig schätzt. Den Venezianern sagt man seit alters her nach, sie würden den riso (Reis) aus der Po-Ebene zuerst „nell ´aqua“ (im Wasser), dann „nel vino“ (im Wein) konsumieren. Wasser brauchst du in jedem Fall für die Minestra di riso, auch Zwiebeln, Tomaten in irgendeiner winterlichen Form (getrocknet und eingeweicht, Tomatenmark, Sugo...) (→ *siehe „Zum Nachkochen“ September*), Karotten, Kartoffeln, Lauch, Rosenkohl, Olivenöl. Du könntest auch selbstgemachte Brühe verwenden (→ *siehe „Zum Nachkochen“ Februar*), Bohnen dazu geben (vorher einweichen), statt Rosenkohl ein paar Blätter Wirsing verwenden, Mangold zufügen. „Tutto fa brodo“, sagte man in der nachhaltigen Küche der sardischen Cooperativa Enis, in der ich viel gelernt und gegessen habe: Man kann aus allem Suppe machen. Und dann in den kalten nebligen Monaten um den Herd herum hocken, auf dem im großen Kessel eine kräftige „Minestra“ (Suppe) brodelt, sich unterhalten und geduldig auf bessere Tage warten. Für eine Vollversammlung würfelst du fünf Zwiebeln und brätst sie, eventuell zusammen mit vier bis fünf Händen voll getrockneter Tomaten, bei guter Hitze im größten Topf an. In der Zwischenzeit haben die anderen hoffentlich je zehn Karotten und Kartoffeln gewürfelt, je nach Dicke sechs bis zehn Lauchstangen in Ringe geschnitten, ein Kilo Rosenkohl oder Wirsing geputzt und das restliche Gemüse geschnibbelt. Sonst musst du nachhelfen. Nützt ja nix. Gemeinschaftsküche ist Gemeinschaftsküche. Hilft aber auch bei November-Blues. Du gibst dann alles zu den Zwiebeln, lässt es zusammen zehn Minuten dünsten, gießt dann gefühlt acht bis zehn Liter heiße Brühe und oder heißes Wasser drauf, lässt die Minestra bei kleiner Hitze eine halbe Stunde kochen, gibst etwa 750 g Reis dazu und lässt ihn 20 Minuten in der Suppe garen. Dazu passt geriebener Parmesan und ein gutes Gespräch. So geht die brutta stagione runter wie Minestrone!

DER LETZTE KARTOFFELSALAT

„Liebe Saskia, heute morgen bin ich aufgewacht und habe mich an deinen Kartoffelsalat erinnert und nachgeschmeckt. Und ich war glücklich ...“. Diese SMS von Heike erreichte mich, nachdem ich am allerletzten Kochtag im Jahr (Mitte November!!) aus den letzten Kartoffeln aus dem Garten einen Kartoffelsalat gemacht hatte. Der war schon wirklich lecker ...

Du brauchst: Einen großen Topf Kartoffeln (Sorte Rote Emmalie), ein großes Bündel Rucola (in unserem Garten wachsen noch diverse, spät gesäte Sorten), eine große rote Zwiebel (die habe ich von zu Hause mitgebracht), einige Äpfel (die Rosie uns geschenkt hatte), Öl (hier gab es Schwierigkeiten, weil das Olivenöl „gefroren“ war), Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Senf.

Die Kartoffeln gründlich waschen, denn die Schale bleibt dran, und kochen. Rucola waschen und kleinschneiden. Die Äpfel waschen und kleinschneiden. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Senf eine Soße machen. Wenn die Kartoffeln gar sind, kleinschneiden und etwas abkühlen lassen, bevor sie zum restlichen Salat gegeben werden. Und nach gründlichem Umrühren und gerechtem Verteilen genießen!

ZUM NACHDENKEN MITGESTALTEN & TEILHABE

PLANBUDE

Die PlanBude ist ein trans-disziplinäres Planungs-Büro aus den Feldern Kunst, Architektur, Urbanistik, sozialer Stadtteilarbeit, Musik und Kulturwissenschaft. Die PlanBude entwickelt neue Ansätze, wie Stadt anders geplant und gebaut werden kann. Ein Teil des Teams hat schon zwischen 1997 und 2005 das Projekt Park Fiction begleitet, dessen neue Planungsmethoden, die es allen Anwohner*innen ermöglichen, ihre Ideen einzubringen, für viele folgende Planungsprozesse „von unten" beispielhaft geworden sind. Die PlanBude wurde 2014 gegründet, um die Wunschproduktion für die neuen Esso-Häuser zu organisieren. 2016 hat das Team der PlanBude KEBAP in der Entwicklung unseres eigenen Bürgerbeteiligungsverfahrens unterstützt.
→ Mehr Infos: www.planbude.de

Im zunehmend verdichteten innerstädtischen Raum werden Freiräume für Austausch und solidarisches Miteinander immer wichtiger. Bei KEBAP möchten wir Menschen ermuntern, ihre eigene Umgebung aktiv mitzugestalten und ihre Zukunft selbst in die Hand zu nehmen. Das Projekt versteht sich als Plattform – die Menschen bringen sich, ihre Ideen, Erfahrungen und ihren Wissensschatz ein. Damit entwickelt und verändert sich auch das Projekt.

Grundlegender Gedanke ist, möglichst viele Menschen mit unterschiedlichen Interessen und Fähigkeiten zusammen zu bringen, um gemeinsam den Stadtteil zu gestalten. Gegenseitige Unterstützung und gesellschaftliche Teilhabe geschehen dabei auf dem Weg. Der Bunker soll gleichzeitig Garten, Wohnzimmer, Küche, klimagerechtes Heizhaus und Experimentierwerkstatt des Quartiers sein.

In einem Bürgerbeteiligungsverfahren im Stadtteil haben wir Anwohner*innen und Interessierte nach ihren Wünschen und Ideen zur kulturellen Nutzung des Bunkers befragt und angeregt, diese aktiv mit uns umzusetzen. Zentrales Ergebnis der Befragung ist der Wunsch nach gemeinschaftlich nutzbaren und nichtkommerziellen Räumen für Austausch und nachbarschaftliche Aktivitäten. Und der Beteiligungs-

prozess geht weiter! Gemeinsam mit dem Stadtteil und für den Stadtteil entwickeln wir das Projekt und gestalten den gemeinsamen Ort. KEBAP ist ein komplexes, buntes Projekt und bietet vielfältige Andockstellen, um aktiv zu werden, mitzudenken, mitzumachen, um Ideen und viel oder wenig Zeit einzubringen. Und natürlich freuen wir uns über Gäste am Bunker – das Gelände und die Veranstaltungen stehen allen offen.

KEBAP kann für Hamburg auch ein Anstoß sein, die aus unserer Sicht notwendige Erneuerung der städteplanerischen Eigentums-, Kontroll- und Entscheidungsstrukturen in Richtung größerer basisorientierter Teilhabe in Angriff zu nehmen. Das Ziel ist eine lebendige, nachbarschaftlich organisierte und global vernetzte Solidargemeinschaft, an der alle im Stadtteil teilhaben.

PALAVER AN DER FEUERTONNE

Manchmal sitzen wir unterm Hollerbusch und trinken Hollerpunsch. Und wenn wir so an der Feuertonne hocken, treten manchmal neue Gesprächspartner durchs dunkle Gebüsch, vor allem, wenn eine Geige oder Gitarre tönt. Manchmal schmieden wir Pläne, so lange die Glut heiß ist. Manchmal palavern wir auch über die großen, schweren Themen. Das ist viel leichter im Kreise von aufmerksamen Zuhörern beim würzigen heißen Punsch. ***(→ siehe „Zum Nachkochen" Dezember)***. Solch ein würziger Austausch, solche warmherzigen Begegnungen sind gar nicht zu unterschätzen in diesen Zeiten. Die Palaver an der Feuertonne sprühen vor Meinungsverschiedenheit, vor plötzlichen Einfällen. Wie soll man denn sonst die Welt retten?

„Wieso trauen sich diese knapp zwei Dutzend Altonaer Handwerker*innen und Denker*innen, von ihren paar Hochbeeten und Low-Tech-Anlagen auf die ganze Welt zu schließen? Warum lernen aus Erfahrungen und Beobachtungen in einem Stadtteil-Garten, der je nach Sichtweise mal nach Kraut & Rüben, mal nach Paradies aussieht?

Weil es gar nicht anders geht. Nur vor Ort und zusammen begreifen wir, wie wir gemeinschaftlich eine menschen- und umweltfreundlichere Welt bauen. Los geht's oder „denn man tau", wie Hamburger*innen sagen:

Wir servieren euch das ganze Büffet und ihr greift nach Lust und Laune zu: Genießt Madeleines gärtnerisches Gesamtkunstwerk; verliebt euch in Heikes und Marlenes Fotos; haut nach Saskias Vorbild in euren eigenen Urban Gardens rein; traut euch á la Gunther an noch so komplizierte nachhaltige Nachbauten; geht mit Vera auf innerstädtische Expedition; schnibbelt und brutzelt nach unseren regionalen und saisonalen Rezepten; lasst euch von Marie-Theres und anderen zum Nachdenken bringen; unterstützt uns und euch – gegenseitig – und zu aller Wohl. Einfach nur, weil es froh und munter macht. Denn man tau!"