

Gemeinschaftsgarten mit Mehrwert in Wolfurt

Mitte Februar begannen die gebürtigen Syrer Rimon, 21 Jahre, Mahmoud, 27 und die Wolfurterin Yasemin, 24 gemeinsam eine als Bauland gewidmete, ungenutzte Fläche in Wolfurt mit Spaten und Fräse umzugraben. Die beiden Männer sind seit 8 Monaten in Wolfurt zuhause. Mittlerweile steht ein Tomatenhaus aus Holz und mit Plastikfolie bespannt. Die ersten Samen, Radieschen, Spinat, Salat, Weißkohl, Karotten, Mangold und Puffbohnen sind seit Ende März in der Erde. Tomaten, Paprika, Zucchini, Gurken, Mais und vor allem viele verschiedene Hülsenfrüchte werden vorgezogen. Ob es für die Kichererbsen und Okraschoten hier in Vorarlberg nicht zu kalt ist, wird sich herausstellen. Sie werden zumindest an die Heimat erinnern, wo viele Hülsenfrüchte angebaut werden und als wichtige Eiweißlieferanten dienen. Ansonsten gibt es genügend lokale Bohnen- und Erbsensorten im Ländle, die bestimmt reiche Ernte bescheren werden.

Gemeinschaftsgarten als Zwischennutzung auf Baulandflächen



© | naturschutzbund | Vorarlberg

Die Idee eines gemeinschaftlich genutzten Gartens kam bei Gesprächen mit Geflüchteten über die

Sehnsucht nach ihren Gärten und das gute Gemüse in ihrer Heimat. So entstand in Wolfurt zentral gelegen auf einer Fläche von rund 450 m² dieses Projekt. Der Garten soll als sinnvolle Zwischennutzung einer gewidmeten Baufläche dienen, um die Lebensmittelversorgung selber in die Hand zu nehmen. In Vorarlberg werden jeden Tag etwa 1500 m² Grünland in Bauland oder Bauerwartungsland umgewidmet. Und das obwohl derzeit bereits ein Drittel des gewidmeten Baulandes nicht bebaut ist. Das entspricht rund 4.300 ha Boden. Die besten Baugründe sind leider auch meistens die besten landwirtschaftlichen Flächen. Zur Zwischennutzungen für das Gemeinwohl sind diese Flächen allemal wunderbar geeignet: Es können Orte der Begegnung und Gemeinschaftsgärten entstehen, um die lokale Lebensmittelversorgung zu vergrößern und Transportwege zu verkürzen.

Verwurzelung in der neuen Heimat

Einige der mitschaffenden Hände sind derzeit noch im Asylverfahren und warten schon mehrere Monate auf einen Bescheid des BFA (Bundesamt für Fremdenwesen Fremdenwesen und Asyl). In dieser unsicheren Zeit kann es helfen, gemeinsam draußen zu sein und mit den Händen zu arbeiten. Sich zumindest ein Stückweit mit gesundem Obst und Gemüse selbst zu versorgen und zu entscheiden, was angebaut wird, wirkt bestärkend und man spart dabei auch noch Geld. Der Anbau von Gemüse und Hülsenfrüchten, die auch in der Heimat Syrien und Irak wachsen, schafft Vertrautheit und kann geflüchtete Menschen dabei unterstützen, sich in der neuen Heimat zu verwurzeln.

UNO- Jahr der Hülsenfrüchte

2016 ist das UNO- Jahr der Hülsenfrüchte (Leguminosen). Zu jenen zählen etwa Bohnen, Erbsen und Linsen. Sie sind nicht nur gut für den Gartenboden, indem sie wertvollen Stickstoff anreichern, sondern dienen für uns Menschen als wichtige Eiweißlieferanten. Es gibt viele köstliche Rezepte, in denen sie tierisches Eiweiß einfach ersetzen können. Durch die Verringerung des Fleischkonsums kann die Gesundheit verbessert, der CO₂-Ausstoß verringert und so zum Klimaschutz beigetragen werden.

Rezept: Syrischer Bohneneintopf

Zutaten:

500 g Getrocknete Bohnen

1 große Zwiebel

500 ml Tomatensauce

Gewürze: Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chili

Olivenöl

Beilage: (Dinkel-) Reis, Hirse, Buchweizen oder Brot

Zubereitung:

Bohnen über Nacht einweichen, Einweichwasser wegschütten und weichkochen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln kleinschneiden und im Öl andünsten dann die Gewürze beifügen. Alles kurz andünsten, die gekochten Bohnen dazu geben und mit Tomatensauce und Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist. Auf kleiner Stufe 15 min köcheln lassen, abdrehen und 3 EL Olivenöl daruntermischen. Mit beliebiger Beilage servieren.

Yasemin Eker, Praktikantin der Bodensee Akademie