

Gemeinsames Gärtnern wie zu Omas Zeiten

Nieparser Storchennest-Verein hat Idee für Umsetzung des Projektes „Land(auf)schwung“ in Nordvorpommern

Von Ines Sommer

Niepars. Das viel zitierte Bundesprojekt „Land(auf)schwung“ bekommt im ehemaligen Nordvorpommern ein weiteres Gesicht. Mit gemeinschaftlichem Gärtnern sollen Traditionen wiederbelebt und neu interpretiert werden, um zu zeigen, dass das Leben auf dem Lande lebenswert ist. Dabei möchte der Nieparser Storchennest-Verein als Ideengeber die regionale Wertschöpfung stärken. Bezahlt wird das Ganze vom Bund, auch der Kreis unterstützt das aufzubauende Netzwerk, das brach liegende Gärten wieder nutzt, gärtnerische Produkte erzeugt und sich damit u.a. als Partner für Hotels und Caterer anbietet.

Haben Sie viele Apfelbäume und wissen nicht, wohin mit den schönen Früchten? Oder liegt bei Ihnen im Garten noch eine Fläche brach, die nur auf Nutzung wartet? Dann dürfen Sie sich angesprochen fühlen. Denn in dem Projekt sollen solche Ressourcen gefunden und gebündelt werden. „Zunächst erstellen wir eine so genannte Green-Map. Dort sollen sich alle Anbieter mit ihren entsprechenden Anbauflächen für Obst, Gemüse und Nutzpflanzen wiederfinden“, sagt Projektleiterin Sandra Pöttrich und ergänzt: „Dann schauen wir, wo könnte es mögliche Abnehmer geben. Auf Wunsch bringen wir Anbieter und Abnehmer zusammen. Und wenn es richtig gut läuft, entwickelt sich daraus eine langfristige Zusammenarbeit.“

Ein ganz wichtiger Punkt sei dabei, vorhandene Ressourcen zu nutzen. „Viele Hobbygärtner sind die reinsten Spezialisten, wenn es zum Beispiel um den Anbau alter Apfelsorten geht. Andere haben sich auf



Gärtnern wie zu Omas Zeiten – dafür sucht der Storchennest-Verein Mitstreiter.

Foto: Sandra Pöttrich

die Tomatenzucht orientiert. Der Nächste ist spitze in der Erdbeerreihe. All das wollen wir nutzen. Das ist Wissen, das uns sonst verloren geht“, sagt die Gartenbau-Ingenieurin aus Klein Kedingshagen und zeigt auch die andere Seite auf: „Da gibt es doch einige Gartenbesitzer, die soviel Obst haben, das sie kaum abernten, geschweige es verarbeiten können. Andere haben noch viel Platz im Garten, wissen aber nicht, was sie anpflanzen sollen. Das sind alles Ansätze, die wir verfolgen wollen. Natürlich brauchen wir dazu interessierte Leute, die be-

Wir suchen Anbieter, Abnehmer, aber auch Obst- und Gemüseverarbeiter.“



Sandra Pöttrich (40), Projektleiterin

reit sind, sich in das Projekt einzubringen. So kann am Ende für jeden etwas dabei rauskommen.“ Gesucht werden also Anbieter, Verbraucher, aber auch jene, die Obst und Gemüse verarbeiten. Die

40-Jährige hat auch ein Beispiel parat. Sie habe bereits Gespräche mit dem Vogelpark Marlow geführt. „Die Macher dort hatten die Idee, selbst gemachtes Eis zu verkaufen. Nun überlegen sie, wo sie im näheren Umkreis frische Früchte, zum Beispiel Erdbeeren, herbekommen. Das ist genau der Ansatz aus unserem Projekt“, findet Sandra Pöttrich. Sie denkt auch, dass man so manches Salatbuffett etwas bunter gestalten könnte, wenn nicht immer nur eine Sorte auf dem Tisch liegt. „Vielleicht hat einer Samen von früheren Sorten, ob nun mit roten Blatt-

Das ist Land(auf)schwung

1,5 Millionen Euro fließen bis 2018 aus dem Land(auf)schwung-Topf in unseren Kreis.

Land(auf)schwung ist ein Projekt, das durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert wird. Zudem unterstützt der Landkreis Vorpommern-Rügen – eine von bundesweit 13 Modellregionen – das Projekt. Es geht darum, die ländliche Entwicklung zu fördern und die Wirtschaft anzukurbeln.

7 Projektideen wurden in Mecklenburg-Vorpommern aus dem Bundesprogramm „Land(auf)schwung“ bisher entwickelt. Eins davon ist das gemeinsame Gärtnern des Storchennest-Vereins. Ein anderes ist die Gemüsefermentation im Trebeltal.

Wer sich als Anbieter, Abnehmer oder Obst- und Gemüseverarbeiter an dem Projekt beteiligen möchte, kann sich bei Sandra Pöttrich unter der Nummer ☎ 0172/8717820 melden.

adern oder buntem Rand...“ Es geht um Artenvielfalt – und um Nachhaltigkeit.

Der Storchennest-Verein, der mit der Küche in der Minimanufaktur Parow viel Wert auf frisches Obst und Gemüse legt, könnte sich vorstellen, alte Sorten mehr ins Blickfeld zu rücken, indem man sie wieder auf den Teller bringt, beispielsweise beim Kita-Essen. „Und natürlich werden Verträge gemacht, es gibt Qualitätsstandards, die eingehalten und kontrolliert werden müssen“, greift die Projektleiterin kritischen Fragen gleich vor.