

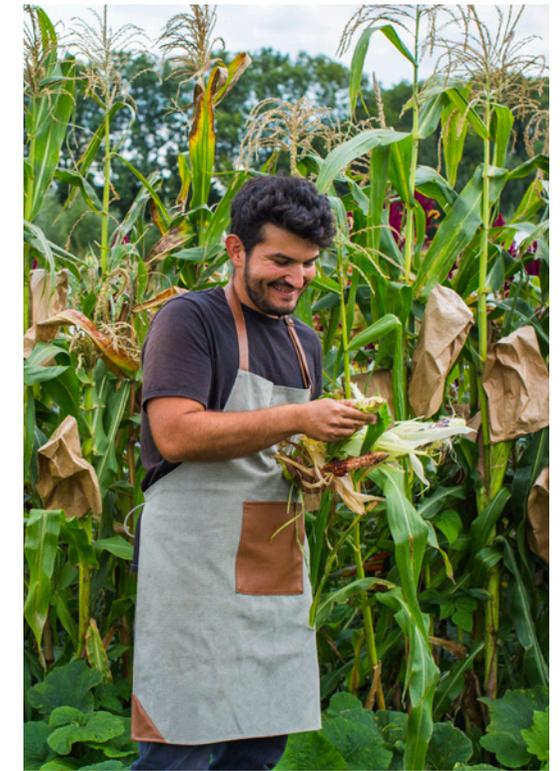
Von der Farm auf den Tisch

Manche Stadtfarmen bauen nicht nur hochwertige Nahrung an, sondern bringen diese auch gleich noch verzehrfertig auf den Tisch



Mit der Veranstaltung von Farmdinnern und dem Anbau für ihre eigenen Restaurants können Urban-Farming-Unternehmen ihre Idealvorstellungen von frischer Ware, Herkunft und Nachhaltigkeit festigen und ihren Gemeinschaften gleichzeitig eine Alternative zum industriellen Lebensmittelsystem bieten. Außerdem können sie so selbst entscheiden, welche Pflanzen sie anbauen wollen. Unter den passenden klimatischen Bedingungen ist das eine wertvolle Gelegenheit, kulturell vielfältige Nutzpflanzen anzubauen, die sonst schwer zu finden sind.

De Stadsgroenteboer ist eine 4.000 Quadratmeter große Farm am Westrand von Amsterdam. Sie wurde von fünf Freundinnen und Freunden aus den Niederlanden, der Schweiz und Kolumbien gegründet, die sich während ihres Studiums der Gastronomiewissenschaften in Norditalien kennengelernt und ihre Leidenschaften und Fähigkeiten im Gärtnern, Backen, Kochen,



Fermentieren, Kompostieren und Käsemachen vereint haben.

Etwa 90 Prozent ihrer Ernte wird über ein SoLaWi-Projekt verkauft. SoLaWi (solidarische Landwirtschaft) bezeichnet Partnerschaften, bei denen sich Kundinnen und Kunden dazu verpflichten, von Landwirtinnen und -wirten die Erzeugnisse der Saison (im Fall von De Stadsgroenteboer dauert diese von Mai bis Dezember) zu kaufen. Mittels eines gestaffelten Preissystems (man bezahlt einen selbst gewählten Preis innerhalb einer festgelegten Spanne) versucht das Team seine Erzeugnisse zu Preisen anzubieten, die für jeden erschwinglich sind, und gleichzeitig die hohen Kosten decken.

Auf der Farm hat Nachhaltigkeit Vorrang. De Stadsgroenteboer züchtet mit umweltfreundlichen Anbaumethoden mehr als 60 verschiedene Gemüsesorten – von Artischocken über Pak Choi bis hin zu Kräutern. „Wir wollen nachhaltig anbauen. Wir lesen ständig mehr