

SpeiseGut

sich die Ernte teilen

PRESSEINFORMATION 1/2013

22.02.2013

Bio-Obst und -Gemüse aus Berlin-Spandau: Startschuss für SpeiseGut

Erstes Berliner Projekt im Rahmen der Solidarischen Landwirtschaft

Regionale, ökologische und verantwortungsvolle Landwirtschaft frei von Agrarsubventionen, Gentechnik und dem Einfluss von Großkonzernen: In Berlin-Spandau wird diese Vision mit dem Projekt „SpeiseGut“ jetzt Wirklichkeit. Am 20. Februar 2013 wurde dem Initiator Christian Heymann vom Bezirksamt sowie dem Landschaftspflegeverband Spandau eine drei Hektar große Anbaufläche zur Bewirtschaftung und Pflege auf dem Gelände der ehemaligen Hofstelle Havelmaten im Ortsteil Gatow zur Verfügung gestellt. Produkte zur Versorgung von rund 150 Personen werden hier künftig angebaut.

Grundprinzip von SpeiseGut: Solidarische Landwirtschaft

Mit seinem Projekt SpeiseGut orientiert sich Landwirt Christian Heymann an den Prinzipien der Solidarischen Landwirtschaft. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der „Wirtschaftsgemeinschaft“ erhalten für einen monatlichen, über ein Jahr festgelegten Beitrag wöchentliche Lieferungen der angebauten Produkte. Obst, Gemüse, Kartoffeln, Kräuter und Blumen werden nach strengen ökologischen Richtlinien ausschließlich unter freiem Himmel angebaut. Bei der Ernte wird darauf geachtet, dass alle Produkte unabhängig von Größe, Form und Farbe den Verbraucher erreichen.

Erlebnis-Landwirtschaft: Beikraut jäten, Obst sammeln, einwecken

Für den Erfolg ist SpeiseGut auf die tatkräftige Unterstützung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer angewiesen. An mindestens drei Tagen im Jahr sollen sie im Rahmen von Arbeitseinsätzen z. B. jäten, Obst und Gemüse ernten oder Früchte einwecken. Auch bei der Auslieferung des Ertrages ist Hilfe gefragt. Im ersten Schritt sollen Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus den Bezirken Spandau, Charlottenburg-Wilmersdorf, Friedrichshain-Kreuzberg und Neukölln geworben werden.

Hierzu erklärt Christian Heymann, Initiator des Projekts SpeiseGut: „Das Projekt bietet allen Interessierten die Möglichkeit, in die Abläufe eines landwirtschaftlichen Kleinbetriebes hineinzuschnuppern. Jeder kann selbst mitarbeiten und auf diese Weise sehen, fühlen und riechen, wie das von ihm gegessene Obst und Gemüse wächst und wo es herkommt. Die bisherigen Reaktionen auf das Projekt sind vielversprechend. Auf der drei Hektar großen Fläche in Havelmaten kann es jetzt richtig losgehen.“

Kontakt und weitere Informationen:

SpeiseGut

Christian Heymann

Tel.: 0174 8539525

E-Mail: speisegut@web.de

www.speisegut.blogger.de