

Die Stadt München führt ein interessantes soziales und ökologisches Konzept durch, das Projekt »Münchner Krautgärten«. Zusammen mit den Münchner Grüngürtel-Bauern verpachtet die Stadt im Stadtgebiet günstig Parzellen, um Stadtbewohnern die Möglichkeit zu geben, eigenes gesundes Obst und Gemüse anzubauen



EM-Krautgarten in München - ein Erfahrungsbericht

–allerdings darf nur chemiefrei gearbeitet werden. Mittlerweile gibt es an 10 Standorten über 500 Parzellen, die jährlich vergeben werden können. Ein Standort gehört zum städtischen Hofgut Riem, von wo die Verlosung der Parzellen jedes Jahr organisiert wird. Denn anders als in herkömmlichen Kleingartengebieten wechseln die einzelnen Parzellen Jahr für Jahr den Nutzer. Das läßt Besitzansprüche erst gar nicht aufkommen, allerdings kann es für eine ernsthafte EM-Bewirtschaftung Probleme aufwerfen.

Vier Familien, die in einer Wohnanlage der WÖGENO München AG wohnen (Genossenschaft für selbstverwaltetes, soziales und ökologisches Wohnen), erhielten auf dem Gelände der ehemaligen BUGA (Bundesgartenschau) 2007 (aufgrund der Listung auf der FiBL-Betriebsmittelliste) die Genehmigung, unter Einsatz der EM-Methode eine Parzelle des Krautgartens als Versuchsanlage zu bewirtschaften. Die Parzelle von 120 m² für vier Haushalte wurde wie alle anderen Parzellen vom Gut Riem gärtnerisch vorbereitet, angepflanzt und nach dem Aufräumen der Kulturen den Nutzern für eine Vegetationsperiode übergeben.

Maßnahmen

In Ergänzung der städtischen Vorbereitungsarbeiten haben wir folgende Maßnahmen durchgeführt:

- ▶ Sorgfältiges Jäten der aufgelaufenen Beikräuter und Lockern der Bodenkrume;
- ▶ Einbringen von im Hausgarten vorgefertigten Bokashi-Komposten zwischen den

Reihen der starkzehrenden Gemüsebeete; ▶ Abdecken aller Beete mit geschreddertem und gemischtem Mulchmaterial, das im Verlauf der Wochen ständig ergänzt wurde;



- ▶ Wöchentliches bis 14-tägiges Begießen der Beete mit EMa-Verdünnung (1:250) und laufendes Fermentieren neuer EMa-Vorräte;
- ▶ Fertigung von Bokashikompost aus anfallendem Grünmaterial und Einbringen in abgeerntete Beete zur Vorbereitung der Folgesaaten und -pflanzungen.

Erfolge

Sattes Wachstum auf allen Beeten und vorzügliche Qualität der Gemüse, besonders bei Radies, Rettich, Salaten, Mangold,

Kraut, Fenchel und Buschbohnen. Auch die Mengen waren hervorragend im Vergleich zu Vorjahren und zu benachbarten Parzellen. Zum Teil war das Wachstum zu mastig, sodaß Windböen und Hagel beträchtlichen Schaden anrichten konnten, vor allem bei Zucchini, Tomaten und Mangold.

Schädlingsbefall

▶ Im Frühjahr waren alle Kohlarten, insbesondere Kohlrabi in Schwärmen von der weißen Fliege befallen. Wöchentliches Überbrausen mit EMa-Verdünnung redu-

Oben: Blick über die Parzelle im Sommer

Unten: Überall wird der abgeerntete Boden mit Mulch bedeckt und reichlich mit EMa gegossen; deshalb gab es auch keinen Schneckenfraß, aber z. B. prächtige Rote Beete.



zierte den Befall drastisch, bis er bald gänzlich abebbte.

- ▶ Kartoffelkäfer fanden sich wie in den Vorjahren reichlich. Es fiel aber auf, dass sie sich ausschließlich auf die schwächlichen Stauden konzentrierten und an stärkeren kaum zu finden waren.
- ▶ Lauchfliegen und ihre Maden hatten im



Vorjahr, bei anhaltender Trockenheit, fast die gesamte Ernte verdorben. Die Witterung und damit das Wachstum waren in diesem Jahr günstiger. Aber wir führen es auch auf das EMA-Gießen zurück, dass die kräftiger wachsenden Stangen ohne Befall blieben und schwächer wachsende nur im äußeren Bereich des Schaftes Fraßspuren zeigten.

► Um Schneckenfraß zu vermeiden, wurde vom Mulchen abgeraten. Wir haben trotzdem jeden offenen Boden abgedeckt, die Mulchdecke aber regelmäßig mit EM begossen, um Fäulnisprozesse zwischen Mulch und Boden zu verhindern. Die Schnecken ließen unseren Boden links liegen, fanden sich aber häufig an den vor sich hinfallenden Abfalldeponien am Rande der Parzellen.

Schwierigkeiten und Probleme

Wir hatten vom Frühjahr an die Grünabfälle auch von den benachbarten Parzellen (geschnittene Salatköpfe, Rettiche, geplatze Kohlrabi etc.) eingesammelt, gehäckselt und in Bokashigefäßen anaerobisch fermentiert, auch um einen Vorrat an fermentiertem Kompost für das nächste Jahr anzulegen.

Nach Abschluß der anaeroben Fermentierung in luftdichten Behältern (4-6 Wochen), haben wir deren Inhalt gelockert, belüftet und – sofort mit lockerer Erde vermischt – zu kleinen Mieten aufgesetzt. Während dieser relativ kurzen Phase der Umsetzung und Einleitung eines aerobi-

schen Verrottungsprozesses traten Silageartige Gerüche auf, die natürlich vom Wind weitergetragen wurden. Nach sorgfältiger Abdeckung der Miete mit Erde verschwanden diese Gerüche aber bald. Trotzdem fühlten sich Nachbarn, besonders aus einer unmittelbar angrenzenden Schrebergartenanlage belästigt (verständlicherweise, wenn diese Gerüche ihre Brotzeitische oder Liegestühle umwehen!) und beklagten sich bei der Gutsverwaltung über stinkende Jauchetonnen. Einen schriftlichen Hinweis der Gutsverwaltung mit der Bitte, unsere Kompostierungsanlage doch an einer möglichst weit entfernten Stelle einzurichten, beantworteten wir mit folgendem Vorschlag:

Wir verzichten gänzlich auf diesen Fermentierungsplatz, den wir hauptsächlich anlegen wollten für den Fall, dass wir in den Folgejahren nicht wieder die gleiche Parzelle auch als Familien-Gruppe bewirtschaften dürfen. So hätten wir einen Vorrat für eine neue Parzelle. Stattdessen häckseln wir alle verwertbaren Grünabfälle, bringen sie unmittelbar nach der Ernte als Mulch auf die gejäteten Beete aus und begießen sie bei entsprechender Witterung mehrfach mit einer EMA-Lösung. Eine Geruchsbelästigung wird damit in jedem Fall vermieden.

Allerdings hätten wir damit bereits eine Grunddüngung und Bodenpflege vollzogen, die wir verständlicherweise auch im Folgejahr nutzen und weiter entwickeln möchten. Dies wäre für uns »EM-Krautgartler« auch die einfachste Methode, da wir uns die nicht unerhebliche Arbeit mit einer

gesonderten Bevorratungsanlage ersparen könnten. Ausserdem wissen wir ja, dass die Mikroorganismen Zeit brauchen bis sie sich in einem gegebenen Milieu vollständig etabliert haben. In unseren Breiten sind das selbst bei intensiver und sorgfältiger Bearbeitung aber mindesten zwei, besser drei Jahre. – Auf diesen schriftlich eingereichten Vorschlag steht eine Antwort bislang noch aus.

Georg Scheffer (für die »EM-Krautgartler«)

Caroline Herschel Str. 25

81829 München

Tel./Fax 089-430 6916



Heinrich Tardt & Georg Scheffer



Fotos:
Helga Rätze-
Scheffer und
Uka Schmitt

EM-Gemüse
unter
Prüfung:
Stina testet
Möhren und
Zucchini