Margarete Peschken ist oft in Berlin und nimmt Innovationen von dort gern mit zurück aufs Land. FOTO: SILKE VOSS

Ungewöhnliche Samen für ein fruchtbares Landleben

Eine flotte Biene ist eine Litfaßsäule des Summasummarum-Bienenprojekts für Gnoien geworden. Litfaßsäulen könnten die Dörfer schmücken, so eine Idee. FOTO: BETTINA KALISCH

Von Silke Voß

Wo Dörfer abgehängt sind, muss man sich was einfallen lassen: Innovative Ideen haben die so genannten Raumpioniere. Sie sprechen von Essbaren Dörfern und von Litfaßsäulen als Kommunikationsmittel.

KARNITZ. Essbare Dörfer – was ist denn das wieder Verrücktes, mag mancher sich fragen bei dem Begriff. Den Vorschlag, hiesige ländliche Siedlungen zu „Essbaren Dörfern“ zu machen, haben jüngst einige geäußert, die sich Gedanken über ein lebenswerteres und zugleich global verantwortungsbewusstes Sein in der Mecklenburgischen Schweiz machen.

In Karnitz waren die so genannten rund 20 Raumpioniere zusammengekommen, darunter Bernd Kleist vom Mittelhof Gessin, die Stierer Bio-Landwirtin Margarete Peschken, Mechthild von Levetzow vom Kulturförderverein Lelkendorf, Naturparkleiter Wolfgang Wiehle oder der Künstler Lothar Oertel. Die Idee: Ein gemeinsamer Dorfgarten, wo man sich mit dem vor Ort angebauten Gemüse versorgen könnte. Das wäre dann lokal und bio, Fahrtwege entfallen, brach liegende Gemeinde- oder Kirchenlandflächen ließen sich sinnvoll nutzen.

Senioren, die es körperlich nicht mehr schaffen ihren eigenen Garten zu bewirtschaften und jüngst Zugezogene, die oftmals kein eigenes Gemüse mehr anbauen, könnten davon partizipieren, hieß es bei einer zweiten Ideensammlung derer, die die Potenziale der Region ausschöpfen möchten.

So kurios es klingt, die Idee ist nicht neu: Früher, im Hochmittelalter, war auch schon die Allmende üblich. Sie bedeutet „von allen genutztes und gepflegtes Gemeingut.“ Somit knüpft die Idee an alte dörfliche Traditionen an. Aber auch heutzutage gibt es Modelle, um Alternativen zum schnellen Einkaufen massenhaft erzeugter Ware in städtischen Supermärkten zu bieten – ein hessischer Verein beispielsweise sammelt Ernteüberschüsse und macht sie in einer gemeinschaftlichen Einmachküche haltbar.

Wöchentlich mit Gemüse nach Berlin-Kreuzberg

Margarete Peschken, die bei Gnoien die Biosämerei „Gretes guter Garten“ betreibt, schlug unter anderm auch vor, sich Bewirtschaftungsmodelle für nicht genutzte Obstbäume und Flächen zu überlegen. Wöchentlich fährt sie ihr gutes Biogemüse, Eingemachtes sowie gesammelte Wildkräuter in die Markthalle Berlin-Kreuzberg und weiß daher, dass es auch die „Essbare Stadt“ gibt – also Projekte für die Nutzung urbanen Raums zum Anbau von Lebensmitteln etwa in der Hauptstadt. „Essbare Landschaften“ schließlich hieß auch das Unternehmen von Olaf Schnelle und Thomas Hiener, die, gewusst was und wo, durch die Mecklenburgisch-vorpommerschen Landschaften streiften und Wildkräuter für Gourmetrestaurants sammelten.

Doch wurden in Karnitz noch mehr innovative Samen für ein fruchtbares Landleben gesät: Unter anderem die Idee, Dorfbusse einzusetzen. Viele haben ja kein Auto mehr. Sie sollen mit Kleintransportern nach einem Vorbild aus der Region Röbel zu den Bushaltestellen gebracht werden, von wo die Linienbusse fahren.

Und noch etwas: Warum nicht die Litfaßsäulen, die der Lelkendorfer Toralf Parsch in Berlin aufgesammelt und vor der Verschrottung bewahrt hat, als Informationsträger und Kommunikationsmittel in einzelnen Dörfern aufstellen? Jeder könne dann anschlagen, was er verbreiten möchte. Natürlich müsse sich jemand kümmern wie in sozialen Netzwerken auch, dass keine unerwünschten Inhalte geklebt werden. All das soll dann in die Gemeinden getragen und mit den Bürgermeistern besprochen werden. Hierfür ist bereits eine Bürgermeisterrunde Ende November mit den Akteuren geplant.

Kontakt zur Autorin
s.voss@nordkurier.de