

Geschmack der Zukunft im Flughafen Tempelhof



Expert*innen-Workshop
„LebensMittelPunkt und Ernährungshof“
am 17. Dezember 2018 in der Zollgarage
des ehemaligen Flughafengebäudes



thf.vision

Das Tempelhofer Flughafen-
gebäude als Gemeingut

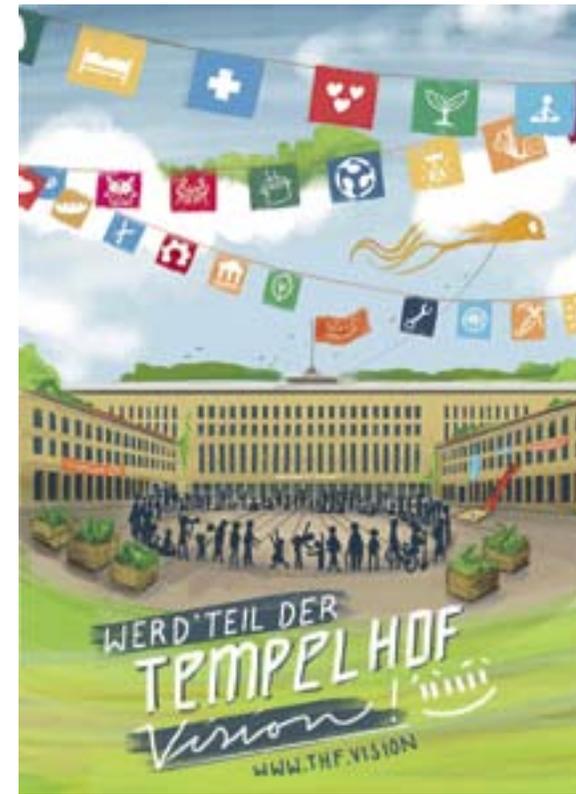
Check-in

Wie sieht eine Stadt der Zukunft aus, in der alle gut leben können – und die weder die Umwelt ruiniert noch zu Lasten anderer Menschen oder kommender Generationen wirtschaftet? Viele gute Ansätze und Einzelprojekte gibt es bereits. Was fehlt sind Gesamtkonzepte, bei denen sich positive Impulse gegenseitig verstärken. Lasst uns gemeinsam so etwas entwickeln, ausprobieren und erforschen! In Berlin. Die Stadt hat das Potenzial.

Die UN-Nachhaltigkeitsziele sollen bis zum Jahr 2030 verwirklicht sein. Ob das gelingt, entscheidet sich in den Metropolen. Gebraucht werden Kenntnisse, Fähigkeiten und Ideen ganz unterschiedlicher Menschen – und ihre Lust und Bereitschaft mitzugestalten.

Das Gebäude des ehemaligen Flughafens in Tempelhof war einst das größte der Welt und steht heute in weiten Teilen leer. Die Bürgerinitiative *thf.vision* schlägt vor, es zu einem Gemeingut zu machen: Vielfältige Gruppen, Organisationen, Betriebe und Forschungseinrichtungen betreiben hier zusammen ein Reallabor für eine enkeltaugliche Stadt – und die Politik ermöglicht das.

Abflug in die Zukunft – bitte alle einsteigen!



thf.vision bekam im August 2018 eine Nutzungsvereinbarung fürs Torhaus am Columbiadamm – doch aus baurechtlichen Gründen darf es z. Zt. nicht genutzt werden.



Wir sind begeistert – und wollen begeistern.

Hochsymbolischer Ort der Transformation: Der Flughafen Tempelhof wurde in der NS-Zeit gebaut, später retteten die Rosinenbomber die Berliner Bevölkerung. Jetzt könnte hier ein offener Ort für alle entstehen, wo die 17 UN-Nachhaltigkeitsziele konkret umgesetzt werden.



Ernährungswende

Wir essen und trinken jeden Tag – Ernährung geht uns alle an. Doch vieles ist gründlich schief gelaufen in den vergangenen Jahren: Immer größere Konzerne kontrollieren den globalen Lebensmittelmarkt vom Acker bis zur Supermarktkasse. Die meisten Nahrungsmittel legen riesige Entfernungen zurück. Oft ist völlig unklar, woher das stammt, was auf unseren Tellern liegt. Auf dem Land und in den Läden arbeiten immer weniger Menschen auf immer größeren Flächen. Der Pestizideinsatz wächst, die natürliche Fruchtbarkeit der Böden sinkt dramatisch. Viele Insekten, Vögel sowie ein Großteil der Nutztierassen und Gemüsesorten sind verschwunden. Allergien und Fettleibigkeit nehmen zu, viele Menschen können nicht mehr kochen, ein Drittel der Lebensmittel landen im Müll. Etwa 15 Prozent der Treibhausgase sind auf die aktuelle Form der Ernährung zurückzuführen.

Grundlegende Änderungen sind notwendig. Städte müssen ihre Bevölkerung ressourcenschonend und umweltfreundlich versorgen. Das betrifft auch die Erzeugung, die Verarbeitung und den Transport von Lebensmitteln. In einem Gebäudetrakt des Tempelhofer Flughafens gibt es fünf leerstehende Küchen, Kantinenräume mit Zugang zu einem grünen Innenhof und Lagerflächen. *thf.vision* schlägt vor, hier einen Ernährungshof einzurichten als einen zentralen Knoten der Berliner Ernährungswende.

Die Voraussetzungen sind gut

- Stadtentwicklungssenatorin Katrin Lompscher hat beim Start des offiziellen Partizipationsverfahrens zum Tempelhofer Flughafengebäude das Motto ausgegeben: Öffnen! Experimentieren!

- Im Koalitionsvertrag hat der Berliner Senat angekündigt, „eine zukunftsfähige, regional gedachte Berliner Ernährungsstrategie zu entwickeln ... In Zusammenarbeit mit der Stadtgesellschaft werden Prioritäten und Umsetzungsschritte festgelegt.“
- Der *Berliner Ernährungsrat* hat mit dem Forderungskatalog „Ernährungsdemokratie für Berlin!“ einen Leitfaden für notwendige Veränderungen veröffentlicht.
- Im Umkreis von gut 90 Kilometern rund um Berlin gibt es genügend Äcker und Wiesen, um ausreichend Nahrungsmittel für die 3,5-Millionen-Metropole anzubauen. Das hat das *Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (Zalf)* ausgerechnet.
- Berlin gehört zu den ersten Städten, die die Mailänder Erklärung zur Ernährungspolitik unterschrieben haben. Damit übernehmen Kommunen die Verantwortung, ein gerechtes und dauerhaft tragfähiges Ernährungssystem einzurichten.



Regionales Gemüse – klimafreundlich transportiert.



Wissen, wo die Eier herkommen – und wo die Kohle hinfließt.



Vielfalt auf dem Acker ...



... und auf den Tellern.

Vorschlag des Berliner Ernährungsrats: LebensMittelPunkte

Der *Berliner Ernährungsrat* setzt sich dafür ein, dass in allen Bezirken dezentrale LebensMittelPunkte (LMP) entstehen. An diesen offenen Orten werden überwiegend regionale, hochwertige Nahrungsmittel gehandelt, gelagert, verarbeitet, gekocht und gegessen. Wo die Gegebenheiten es zulassen, soll Gemüse und Obst in gemeinschaftlich betriebenen Gärten oder mobilen Beeten angebaut werden. Gemeinschaftsküchen dienen sowohl der Zubereitung von Speisen, werden aber auch für Kochkurse und Ernährungsbildung aller Generationen genutzt.

LMP sind ein Treffpunkt, ein Lern- und Austauschort für ganz unterschiedliche Menschen vor allem aus dem jeweiligen Kiez oder Bezirk. Darüber hinaus sind sie Stadtteilzentren für erfahrbaren Klima-, Umwelt- und Ressourcenschutz und wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen.

LebensMittelPunkte brauchen Räume

Zahlreiche Gruppen, Betriebe und Akteur*innen sind bereits dabei, Versorgungsstrukturen für qualitativ hochwertige Lebensmittel aufzubauen: Gemeinschaftsküchen und -gärten, Initiativen für regionale Vermarktung und kulinarische Resteverwertung, Markthallen sowie Verteilnetze für Solidarische Landwirtschaft und überschüssige Lebensmittel. Sie brauchen Platz für ihre Aktivitäten, aber auch Räume für Austausch, gemeinsames Kochen und Experimentieren.

LMP sollten auch Standorte sein, wo Erzeuger*innen aus Berlin-Brandenburg ihre Produkte direkt vermarkten können. Zwar hält der Ernährungsrat eine hundertprozentige regionale Versorgung weder



Lager- und Verteilstation für regionales Gemüse.

Gemeinsam kochen macht Spaß.



für praktisch machbar noch für erstrebenswert. Doch er tritt dafür ein, dass Lebensmittel zum Großteil aus der nahen Umgebung kommen. LMP sind deshalb ein wichtiger Baustein, um eine klimafreundliche, vielfältige und resiliente Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zu fördern.

Zukunftsszenario für Berlin

Pro Bezirk gibt es mindestens einen LMP. Sie entwickeln sich zu Institutionen des innerstädtischen Ernährungssystems und sind jeweils individuell an die örtlichen Möglichkeiten und Bedingungen angepasst. Die Räumlichkeiten sollten von der Stadt oder gemeinwohlorientierten Trägern zur Verfügung gestellt werden. Ideal wären alte Markthallen oder Großküchenstandorte, aber auch Gewerbeflächen, öffentliche Einrichtungen, sonstiger Leerstand oder Neubau.

Funktionseinheiten in einem LMP

- **Küche** für Gemeinschaftsverpflegung (gewerblicher Mittagstisch für Berufstätige), nachbarschaftliches Kochen und Einmachen sowie Kochkurse;
- **Essbereich**;
- **Café, Bäckerei, Gastronomie** gewerblich betrieben und für Ausbildungszwecke;
- **Seminarraum** für Ernährungsbildung und Workshops;
- **Depot** für Solidarische Landwirtschaft, Überschüsse aus Kleingärten sowie Fair-Teiler-Station geretteter Lebensmittel;
- **Feste oder mobile Marktstände sowie Lagerflächen** für Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin-Brandenburg;

- möglichst **Außen- und Dachflächen** für Gemeinschaftsgärten oder eine Gärtnerei.
- Damit diese Strukturen dauerhaft funktionieren, braucht es Menschen oder Gruppen, die einen LMP betreiben. Rein ehrenamtlich ist das nicht zu bewältigen. In der Anfangszeit bedarf es einer Anschubfinanzierung durch die öffentliche Hand oder Stiftungen. Mittel- bis langfristig soll sich jeder LMP selbst tragen können.

Mehrwert durch LebensmittelPunkte

- **Nachbarschaftlicher Austausch und Inklusion:** Ein LMP ist ein Ort ohne Ausgrenzung, wo das Thema Ernährung die Menschen zusammenbringt. Hier begegnen sich Menschen unterschiedlicher Schichten, Herkunft, Geschlechter, Religionen, Fitness und Altersstufen. Für ältere, einsame oder hilfsbedürftige Menschen ist es ein wichtiges Teilhabeangebot.
- **Bildung:** Durch Bildungsarbeit kann der LMP zur Veränderung im Ernährungsverhalten beitragen und den Weg zu einer nachhaltigen und klimafreundlichen Gesellschaft unterstützen.
- **Direktvermarktung:** Verbraucher*innen kommen in Kontakt mit den Menschen, die ihre Lebensmittel erzeugen. Das stärkt die gegenseitige Wertschätzung und Solidarität.
- **Übertragbarkeit:** Das Konzept soll auf vielfältige Standorte anwendbar sein – ein offenes Modell, das von den Betreiber*innen gestaltet und weiterentwickelt wird.
- **Umwelt-, Ressourcen- und Klimaschutz:** Durch kluge Formen der Verarbeitung, Regionalität, Saisonalität, den Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Prinzipien der Kreislaufwirtschaft werden Ressourcen, Umwelt und Klima geschont.



Elisabeth Meyer-Renschhausen
Ivo Schimpfowiet

Wer selbst etwas anbaut, weiß dessen Wert zu schätzen.



Lebensmittelhandwerk schafft Arbeitsplätze und hochwertige Produkte.



Die Ausbeiser - Wir haben es satt!de

Zusammen etwas zuzubereiten und zu genießen verbindet Menschen.



Über den Tellerrand e.V.



Britta Knäbel



Expert*innen-Workshop am 17. Dezember 2018

Wie anfangen? Am 17. Dezember 2018 fand in der Zollgarage des Tempelhofer Flughafens ein Expert*innenworkshop statt. Ziel war es, das Konzept für einen LebensmittelPunkt zu entwickeln, der später zum Ernährungshof erweitert werden kann. Parallel dazu bereiteten Freiwillige unter Leitung der Köchin Janna Siebert von *Restlos Glücklich e. V.* ein köstliches Mahl aus geretteten Lebensmitteln zu, die ansonsten im Müll gelandet wären.

Gefördert wurde der Workshop von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung. Staatssekretärin Margit Gottstein setzt sich federführend für die Berliner Ernährungsstrategie ein, die 2018 erarbeitet wurde und 2019 veröffentlicht werden soll. Das ist ein wichtiger Baustein für eine Ernährungswende in der Stadt. Zuständig für das ehemalige Flughafengebäude ist die *Tempelhof Projekt GmbH*, eine hundertprozentige Tochtergesellschaft des Landes Berlin. Sie bestätigte im Vorfeld, „grundsätzlich offen für die Idee“ eines LebensmittelPunkts und Ernährungshofs zu sein.

Die inhaltliche Leitung des Workshops übernahmen die Agrarwissenschaftlerin Henrike Rieken und die Journalistin Annette Jensen von *thf.vision*. Beide gehören auch dem Sprecher*innenkreis des *Berliner Ernährungsrats* an. Als systemische Moderatorin konnte Susanne Rodemann-Kalkan von *Futurlabor* gewonnen werden. Jule Hanske und ihr Team von *Mehrwertvoll e. V.* sorgten für die gute Organisation der Veranstaltung.

In den Workshop brachten 25 Menschen mit unterschiedlicher Expertise ihr Wissen, ihre Erfahrungen und ihre Ideen ein. Das Spektrum reichte von Unternehmer*innen über Köch*innen, Wissenschaftler*innen bis hin zu Aktivist*innen und einer Fachfrau aus der Senatsverwaltung.

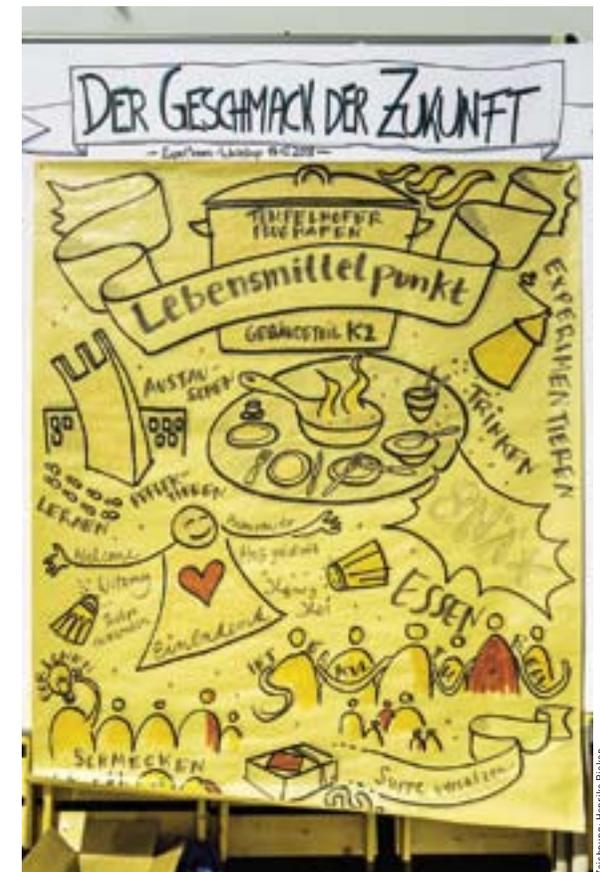
Da überlegte die Betreiberin einer Großküche mit einer Architektin, auf welchem Weg Paletten mit Lebensmitteln in den ersten Stock kommen können. Neben an diskutierten ein Ingenieur für Stadt- und Regionalplanung mit einem Koch, einer Kompostexpertin und einem pensionierten Lehrer, welche Menschen unbedingt als Unterstützer*innen zu gewinnen sind. Und wie kann es gelingen, möglichst vielfältige Leute aus der Nachbarschaft anzulocken, zu begeistern und zu beteiligen? Die Organisation *Über den Tellerrand*, die interkulturelle Verständigung durch gemeinsames Essen fördert, war ebenso vertreten wie das *Institut für Welternährung* oder das *Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung*.



Kollektivintelligenz bei der Arbeit.



Alle Fotos: Rolf Schulten



Zeichnung: Henrike Rieken



Kapelle

Großer Saal



Küchen

Getäfelter Essraum



Erkundung der Räume

Kaum jemand kennt das ehemalige Flughafen-gebäude in Tempelhof so gut wie Ingo Gräning. Er arbeitet bei der *Wisag*, dem technischen Dienstleistungsunternehmen im Auftrag der *Tempelhof Projekt GmbH*, und führte die Gruppe durch die Räume in den Gebäudeteilen K2 und F2.

Im etwa 1.000 Quadratmeter großen K2-Obergeschoss befinden sich fünf, je nach Sichtweise sogar sieben zum Teil ineinander übergehende Küchen. Daneben liegen Speiseräume und zwei Säle. Früher wurden sie von der US-Verwaltung genutzt, bis vor acht Jahren gab es hier einen Kantenbetrieb. Anschließend bereitete die Modemesse *Bread & Butter* in den Küchen ab und zu Essen zu.

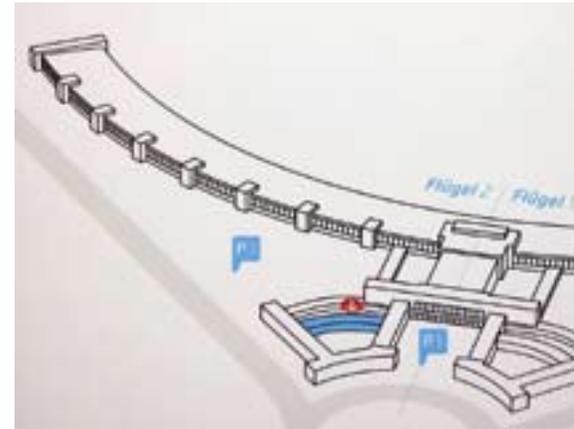
Herausforderungen durch das Gebäude

Die Räume stehen unter Denkmalschutz. Sie haben Zugang zu einem großen, grünen Innenhof, von dem

gegenwärtig lediglich ein Teil von einer Kita genutzt wird.

Im unteren Stockwerk und gegenüber gibt es mehrere Lagerräume. In einem ist es permanent extrem warm, weil eine Verteilerstation des veralteten Heizsystems darunter liegt.

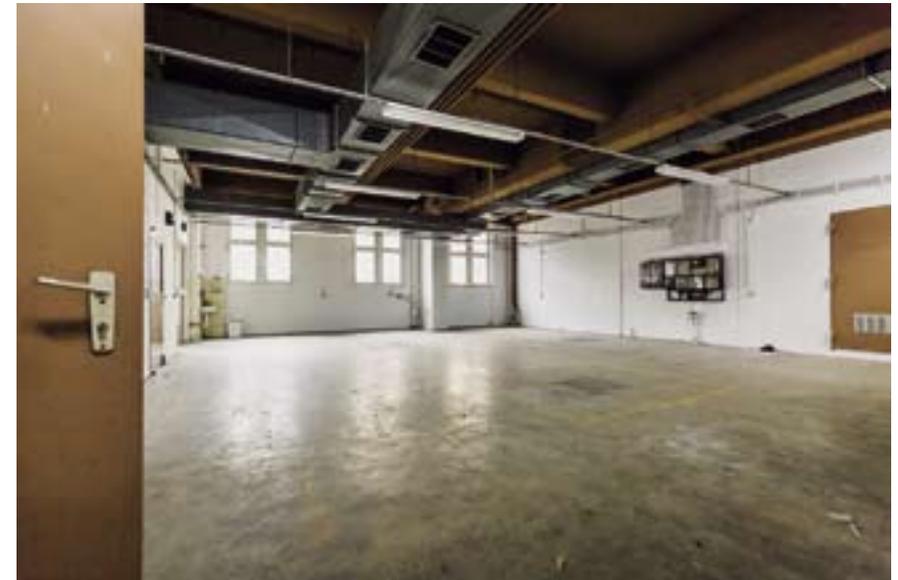
Wie schnell die Räume tatsächlich nutzbar sein werden, ist unklar. Die Heizung in der Küchenetage ist irreparabel kaputt, Wasserleitungen und Räume sind schadstoffbelastet. Deshalb musste *thf.vision* den ursprünglichen Plan aufgeben, hier eine mobile Küche zur Versorgung des Workshops aufzubauen. Gekocht wurde stattdessen in einem Doppeldeckerbus, der am Platz der Luftbrücke geparkt werden musste. Auf dem Flughafengelände selbst herrscht aufgrund unterirdischer Infrastrukturen ein strenges Verbot, Gas zu nutzen.



Der Gebäudeteil K2 ist blau eingefärbt.

Quelle: FBW / Foto: thf.vision

Der „Hiterraum“ im Gebäudeteil F2.



Ein Lagerraum im Erdgeschoss von K2.

Der Kochbus am Platz der Luftbrücke.



Fotos: Tj. Noel Schulten

Denk- und Baustellen

Für ein gemeinwohlorientiertes Projekt braucht es eine **gemeinsame Vision** und engagierte **Unterstützung** von vielen Seiten. Parallel gilt es, die baulichen Gegebenheiten zu prüfen und konkrete Ideen für die Umsetzung in den **Räumen** zu entwickeln. Das Angebot muss **für viele Menschen attraktiv sein** und ihnen Mitgestaltungsmöglichkeiten bieten. Und es braucht eine transparente und funktionierende **Organisationsstruktur**. Für all das gab es beim Workshop vier „Denk- und Baustellen“.

Notwendige Sanierung

Eine ökologische Bausanierung ist für einen langfristige Nutzung unumgänglich.

Fragen zu Strom, Wärme, Wasser inklusive Regenwasser und Schadstoffen stellen sich fürs gesamte Tempelhofer Flughafengebäude. Insbesondere für leitungsgebundene Infrastrukturen erscheint ein

Gesamtkonzept wichtig, das davon ausgeht, dass das Gebäude noch mindestens 80 Jahre lang genutzt wird. Klimaneutralität und niedrige Verbrauchswerte müssen Priorität haben. Orientierung gibt das *DGNB Zertifizierungssystem für nachhaltiges Bauen*. Damit das Projekt internationale Strahlkraft entwickeln kann, ist ein hoher Standard notwendig.

Türen öffnen

Das Obergeschoss des Bauteils K2 umfasst etwa 1.000 Quadratmeter und soll das Herzstück des Lebensmittelpunkts / Ernährungshofs werden. Die Etage wird bisher nur von einer Seite aus erschlossen, so dass Besucher*innen viele Räume durchqueren müssen, um die hinteren Säle zu erreichen. Auch die daneben liegenden Küchenräume sind schlauchartig angeordnet.

Damit hier verschiedene Nutzungen und Angebote parallel stattfinden können, müssen klar getrennte Raumeinheiten geschaffen werden. Zentrale Voraussetzung dafür sind mehrere Zugänge von außen.

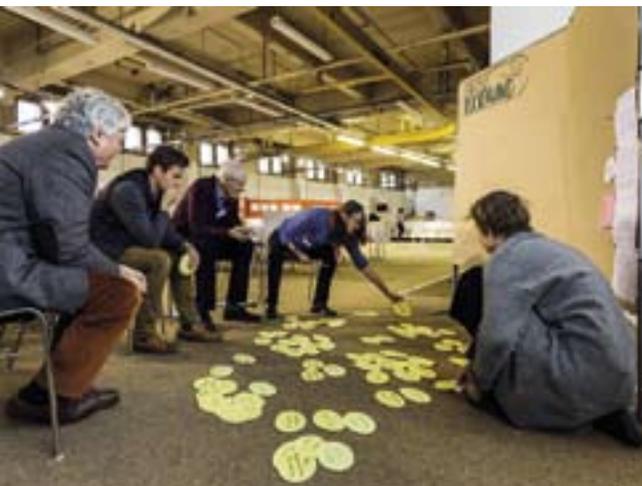
Die obere Etage des Gebäudeteils K2 liegt ebenerdig in Richtung zum grünen Innenhof. Die Kapelle und alle Speiseräume sind dorthin ausgerichtet und es gibt mehrere Türen. Allerdings fehlt ein Zugang von außen in den Innenhof.

Die Küchen liegen nebenan und orientieren sich in Richtung eines abgesenkten, offenen Hofes. Um Barrierefreiheit herzustellen und Lasten anzutransportieren, müsste ein Aufzug eingebaut werden. Eventuell sind zusätzlich Treppenzugänge wie beim gegenüberliegenden F2-Gebäude zu schaffen.



Blick aus einem Speiseraum.

Blick über das Dach von K2 in den grünen Innenhof.



Reifschulten

thvision

thvision

In Nutzung bringen

K2-Obergeschoss

Die **ehemalige Kapelle** ist 275 Quadratmeter groß, nebenan gibt es Toiletten, Lagerräume und Platz für zwei kleine Büros. Hier könnte sehr bald ein **Raum des Wandels** eingerichtet werden, wo Zukunftswerkstätten, Konzerte, Diskussionen, Kongresse, Kunstaktionen, Messen, Vorträge und Lesungen zum Thema zukunftsfähige Stadt und zukunftsfähige Ernährung stattfinden. Perspektivisch könnte es hier auch Essen und Kultur von und für Menschen aller Philosophien und Konfessionen geben. Voraussetzung für eine rasche Nutzung ist allerdings, dass zumindest eine Teeküche mit Trinkwasseranschluss eingerichtet werden kann.

Die **Küchen** haben zusammengerechnet 330 Quadratmeter und gehen teilweise ineinander über. Hier müssten Trennwände, Türen und neue Zugänge geschaffen werden, um eine vielfältige und parallele Nutzung zu ermöglichen.

- In einer **kindgerechten Küche** sind die Arbeitsflächen niedriger als üblich. Hier können Angebote für Schulen und Kitas, aber auch Kinder- oder Eltern-Kind-Kochkurse stattfinden.
- Die **Gläserne Küche** für den Gastronomiebetrieb ermöglicht es mitzukriegen, wie Profis arbeiten. Hier könnten Azubis ausgebildet werden oder Weiterbildungsprogramme für Köche stattfinden.
- In einer **offenen Produktionsküche** können vielfältige Nutzer*innen einkochen, Obst entsaften oder größere Mengen von Lebensmitteln verarbeiten. Diese Küche ist auch ein Ort für Food-Startups, Handwerksbetriebe oder Mitglieder von solidarischen Landwirtschaftsbetrieben (SoLaWi).

- In den **Küchen für Kochkurse und Events** treffen sich Gruppen, Familien oder Arbeitsteams zum gemeinsamen Kochen und Essen.

Die **drei Speiseräume** messen 170, 126 und 151 Quadratmeter und lassen sich in **kleinere Einheiten** unterteilen. Der dunkel getäfelte Raum hinterm Eingang erinnerte manche an Harry-Potter-Filme. Er könnte als kultiger „Nostalgie“-Raum gestaltet und für einen **regelmäßigen Mittagstisch** genutzt werden. Der hellere Saal dahinter erscheint geeignet als Bereich für **Kinder** – allerdings ohne den Teppichboden.

Der dritte Saal könnte eine **Ausstellung** mit Erlebnis- und Erfahrungselementen (fühlen, schmecken, riechen) und Infotainment zu Ernährungsthemen, Agrarwende und Lebensmitteln beherbergen. Auch ein **Markt der Möglichkeiten, Bildungsangebote** und **Workshops** könnten hier stattfinden. Dafür müssten mobile Raumteilungsmöglichkeiten geschaffen werden.

Der grüne Innenhof

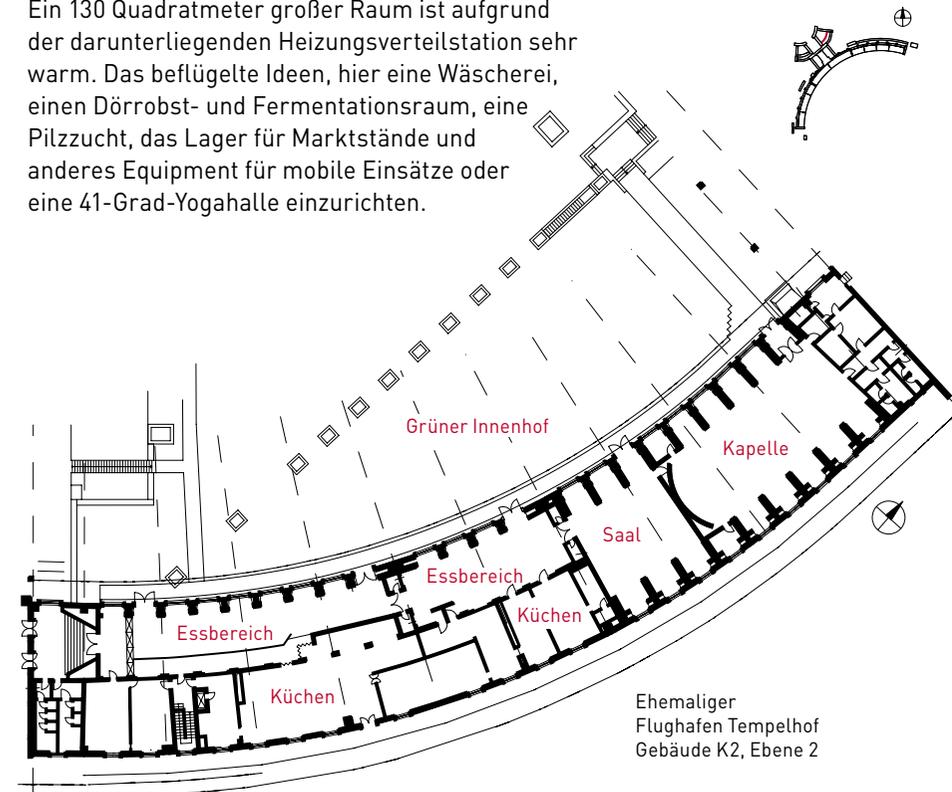
Den großen, grünen Innenhof nutzt teilweise eine Kita, deren Gelände durch einen Zaun von einer großen Wiese vor K2 abgetrennt ist. Hier ist Platz für **Beete oder Hochbeete**. Auch **Obstbäume** und -büsche würden sich hier gut machen. Bienenstöcke, ein Gewächshaus und eine Aquaponikanlage (Tomatenfisch) sind ebenfalls denkbar. Darüber hinaus ließen sich hier die **Küchenabfälle in fruchtbare Erde** verwandeln. Workshops könnten praktische Kenntnisse vermitteln und eine ressourcenschonende **Kreislaufwirtschaft** erlebbar machen.

Es sollte außerdem Platz geben, um hier **in Ruhe und in schöner Umgebung speisen** zu können.

Rund um den Hof vor der Zollgarage

In den leeren Erdgeschossräumen von K2 und F2 könnten Lagerräume und Abholbereiche für Gemüseboxen, Büros, eine Saftpresse für Kleingärtner*innen, ein Fairteiler für gerettete Lebensmittel und eine Verleihstationen für Einmachgerätschaften u. a. Platz finden.

Ein 130 Quadratmeter großer Raum ist aufgrund der darunterliegenden Heizungsverteilstation sehr warm. Das beflügelte Ideen, hier eine Wäscherei, einen Dörrobst- und Fermentationsraum, eine Pilzzucht, das Lager für Marktstände und anderes Equipment für mobile Einsätze oder eine 41-Grad-Yogahalle einzurichten.



Regeln fürs Miteinander

Damit ein offenes, gemeinwohlorientiertes Projekt gut laufen kann, müssen **Werte, Regeln, Entscheidungsabläufe** und **Verantwortlichkeiten** diskutiert, verabredet und dokumentiert werden. **Rückkopplungsmechanismen und Transparenz** sind dabei wichtig. Nur dann kann eine dezentrale Organisation gut funktionieren.

Den **Zugang** zum LebenMittelPunkt / Ernährungshof stellten sich die Workshopteilnehmenden als **möglichst einfach und niedrigschwellig** vor. Wer vorbeikommen oder mitmachen will, sollte keine Voraussetzungen erfüllen müssen – außer andere als Gleichwertige zu akzeptieren. Entstehen soll ein lebendiger Ort, an dem sich viele unterschiedliche Menschen gerne aufhalten, sich begegnen und wo ein wertschätzender Umgang miteinander die Atmosphäre prägt.

Für die zeitweise oder längerfristige **Vergabe von Räumen** muss es Kriterien geben. Welche eigenständig wirtschaftenden Unternehmen (Gastronomie, Lebensmittelhandwerk, Bildung, Beratung u. a.) können sich ansiedeln, welche Formen der kommerziellen Nutzung passen nicht zum Projekt?

Wie sind **Betriebe, Initiativen, Organisationen und Vereine eingebunden**, wie beteiligen sie sich am Ganzen? Wie kann die Selbstorganisation von Gruppen und eine gemeinschaftliche Verantwortung der Räume ermöglicht und unterstützt werden? Welche Sanktionsmöglichkeiten gibt es bei Regelverletzungen, was sind Ausschlusskriterien und wie werden sie durchgesetzt? All diese Fragen müssen diskutiert und entschieden werden.

Um Ressourcen zu sparen, sollte möglichst vieles gemeinschaftlich genutzt werden. Zu klären ist ist außerdem, welche rechtliche Körperschaft das Ganze trägt und welche Organisationen und Unternehmen sich in welcher Form andocken können.

Es braucht ein Organisationsteam

Das alles wird nicht rein ehrenamtlich zu schaffen sein. **Mehrere Funktionen** müssen **professionell**, wenn auch vielleicht in Teilzeit ausgefüllt werden. Dazu gehören Organisationsleitung, Finanzen und Buchhaltung, Netzwerkpflege, Presse und Öffentlichkeitsarbeit; Raumvergabe und Hausmeister Tätigkeiten. Auch die Gastronomieküche benötigt Profis. Wie die Räume permanent in gutem, sauberen Zustand zu halten sind, ist ebenfalls zu klären.

Praktikant*innen, Bufdis, FÖJ-ler*innen oder FsJ-ler*innen könnten bei der praktischen Einweisung in die Räume und Abläufe helfen. Wünschenswert ist auch ein ehrenamtliches **Profi-Netzwerk**, das bei Fachfragen berät und zur Befähigung der Beteiligten beiträgt. Dazu zählen Rechtsanwält*innen, Expert*innen für Baufragen, Hygiene, Lebensmittelverarbeitung, Gartenbau und (Selbst-)Organisation. Sie sollten bereit sein, mindestens fünf Stunden wöchentlich zu helfen.



Der Tempelhofer Flughafen sollte auch im Alltag ein beliebter und belebter Ort werden.

Immer wenn sich in den vergangenen Jahren die Türen des Flughafens öffneten, war der Andrang groß.



Lernen auf vielen Ebenen

Im LebensMittelPunkt / Ernährungshof soll Lernen auf vielen Ebenen stattfinden. Zum einen ist wünschenswert, dass **Azubis** in der Gastronomie ausgebildet werden und **Studierende** das Forschungsfeld nutzen für ihre **Masterarbeiten. Ernährungsbildung** für Menschen mit bestimmten Krankheiten oder Bildungsurlaube sind ebenfalls möglich. Vielleicht kann auch eine Schwerpunkt-Bibliothek zu Agrar- und Ernährungsthemen eingerichtet werden.

Daneben gibt es aber auch viele Formen **informeller Bildung**. Das sind einerseits Tätigkeiten wie Kochen, Lebensmittel verarbeiten oder Gärtnern, aber auch

soziale Kompetenzen wie sich in Gruppenkontexten zu bewegen oder die Fähigkeit, selbst etwas anzustoßen und zu gestalten.

Vor allem aber soll im vielfältigen Austausch unterschiedlicher Beteiligter auch ein **gesellschaftlicher Lernprozess** stattfinden, der die Ernährungswende vorantreibt und Erfahrungen mit neuen Formen gemeinschaftlicher Verantwortung ermöglicht. Dieser Lernprozess fokussiert sich nicht allein auf den Ernährungshof selbst, sondern vernetzt sich stark in die Nachbarschaft, in die ganze Stadt und auch international.

Wo kommt das Geld her?

Zu differenzieren ist zwischen der Sanierungs- und Aufbauphase und dem laufenden Betrieb. Für die **Instandsetzung und Ausstattung der Gebäude** sollten öffentliche Gelder eingesetzt werden. Nicht alle Mittel aber müssen aus dem Berliner Haushalt kommen, sondern es gibt auch unterschiedliche Förderöpfe auf Bundes- und EU-Ebene. Zu diskutieren ist auch über die Erschließung anderer Finanzquellen wie Stiftungen und Sponsoren.

Die Einrichtung einer Großküche ist mit einigen hunderttausend Euro zu veranschlagen, die Ausstattung eines Kantinenraums mit 120.000 Euro, schätzen Workshopteilnehmende.

Für den **laufenden Betrieb** hingegen müssen **regelmäßig sprudelnde Finanzierungsquellen** erschlossen werden. Neben Mieteinnahmen für Saal- und Küchennutzung kann auch die Organisation von Kongressen und interaktiven Messen Geld in die Kasse spülen. Gebühren für Marktstände, Mitgliedsbeiträge für Betriebe und Organisationen, Nutzungsabos, Verkauf von Mahlzeiten oder essbaren Tempelhofandenken, Gourmetabende, Bildungsangebote, Führungen für Tourist*innen, Spenden und Sponsoring, Projektgelder, Forschungsförderung – vieles ist möglich. Zu klären ist, wer Räume mietfrei oder Angebote kostenlos nutzen darf. Auch variable Preise wie Bezahlen nach Selbsteinschätzung könnte es geben.

Bau- und Betriebskosten müssen kalkuliert werden.



Rolf Schulten

Magnet für ganz unterschiedliche Menschen

Der LebensMittelPunkt soll ein beliebter **Begegnungspunkt der Stadtgesellschaft** werden, wo ganz unterschiedliche Menschen miteinander in Kontakt kommen, sich engagieren und Räume oder Angebote nutzen.

Auch für diejenigen, die spontan sagen würden, dass Ernährung kein spannendes Thema für sie ist, soll der Ort anziehend wirken. Vielleicht möchten sie einfach nur in Ruhe einen Tee trinken, während die Kinder beschäftigt sind. Oder sie wollen sich ohne Konsumzwang mit einem Freund unterhalten. Vielleicht lockt sie auch eine Ausstellung, zu der ein Lieblingskünstler ein Objekt beigesteuert hat oder die Aussicht, bei einem Single-Brunch jemanden kennenzulernen.

Durch **aufsuchende Beteiligung** müssen Bedürfnisse, Interessen und Wünsche der noch nicht anwesenden Gruppen herausgefunden werden. Damit der LebensMittelPunkt von breiten Kreisen angenommen wird und wirklich viele mitgestalten, reicht es nicht zu erwarten, dass die Leute doch bitteschön die bereits existierenden „tollen“ Angebote nur annehmen müssten. Hier sind intensive Recherchen nötig – ein attraktives Forschungsfeld auch für Schüler*innen und Studierende.



Reif Schulten

Rückenwind von vielen Seiten organisieren

Damit LebensMittelPunkt und Ernährungshof in Tempelhof Realität werden, braucht es **Rückenwind von vielen Fürsprecher*innen**. Die Workshop-teilnehmenden sammelten etwa 100 Namen von Politiker*innen, Institutionen, Organisationen und Personen, deren Unterstützung für das Projekt wünschenswert oder sogar notwendig erscheint.

Das Spektrum reichte vom Senat und Bundesumweltministerium über die Verbraucherzentrale bis zum Imkerverband, von den Krankenkassen über Schuldirektor*innen im Stadtteil bis zu den Eltern der Kitakinder, die den grünen Innenhof nutzen. Die ausführlichen Ergebnisse wurden, genau wie die der anderen Arbeitsgruppen, für die Beteiligten ausführlich dokumentiert.

Anschließend überlegten sie, welchen Vorteil die Unterstützenden für sich selbst darin sehen könnten, wenn sie sich für einen LebensMittelPunkt und den Ernährungshof in Tempelhof einsetzen. Ein Beispiel: Für den Berliner Senat gibt es **viel zu gewinnen**. Der LebensMittelPunkt / Ernährungshof im ehemaligen Tempelhofer Flughafengebäude kann zu einem Vorzeigeprojekt mit internationaler Strahlkraft werden – ist also gut fürs Stadtimage. Die Berliner Ernährungsstrategie könnte konkretisiert und ein wichtiger Schritt zur Umsetzung der Mailänder Erklärung getan werden (siehe Seite 3). Es gibt die Chance, Arbeits- und Ausbildungsplätze und vielfältige Wertschöpfungsketten zu schaffen. Schulkinder lernen leckeres und gesundes Essen



Reif Schulten

zubereiten. Darüber hinaus entstünde ein neuer barrierefreier, attraktiver und inklusiver Ort in Berlin und ein weiterer Magnet für Tourist*innen.....um nur einige Vorteile zu nennen.

Was jetzt zu klären ist

- Was ist machbar, in welchen Zeiträumen, zu welchen Kosten?
- Wie wird die Sanierung des Gebäudes finanziert?
- Ab wann sind welche Räume nutzbar?
- Ist ein Wochenmarkt im offenen Hof vor der Zollgarage kurzfristig realisierbar? Gibt es Lagermöglichkeiten für Stände und Gerätschaften?
- Können im Hof schon bald Pflanzkisten und Hochbeete aufgestellt werden – auch für eine vertikale Begrünung?

Am Abend genossen die Expert*innen ein leckeres Mahl aus geretteten Lebensmitteln.



Reif Schulten

Wir sind ganz viele! Berlin ist voller Ernährungs-Initiativen



Jedes Jahr kommen zehntausende Menschen zur „Wir haben es satt“-Demonstration nach Berlin, um sich für eine Agrarwende einzusetzen. Organisiert wird sie von „Meine Landwirtschaft“, einem Zusammenschluss von über 50 Organisationen.



Bei „Über den Tellerrand“ begegnen sich Menschen mit und ohne Fluchterfahrung. Sie kochen, essen und reden miteinander – und lernen in der gemeinsam verbrachten Zeit sich und ihre Kulturen gegenseitig kennen.



Hat schon Tradition: Bei der „Schnippeldisko“ verarbeiten Freiwillige 1.500 Kilo krummes Gemüse von Landwirt*innen aus der Region, um am Folgetag die „Wir haben es satt“-Demonstrant*innen mit einer warmen Suppe zu versorgen. Dazu gibt es Musik, Workshops und Vorträge.



Das Allmende-Kontor auf dem Tempelhofer Feld ist ein Gemeinschaftsgarten. Etwa 500 Menschen aus unterschiedlichen Schichten, aller Generationen und vieler Herkünfte gärtnern hier. Schätzungen gehen davon aus, dass zehn Prozent des weltweiten Gemüsebedarfs in Städten gezogen werden könnte.



„Restlos glücklich“ hat nicht nur die Workshopteilnehmenden am 17. Dezember bekocht. Im Rahmen unseres Förderantrags konnte unsere Partnerorganisation auch die kostenlose Mitmachaktion „Klimafreundliche Weihnachtsgeschenke“ in den Neuköllner Arcaden durchführen, bei der Interessierte überschüssiges Gemüse und Obst zu köstlichen Chutneys, Pestos und Aufstrichen verarbeiteten. Der Andrang war groß.



Restlos glücklich / Jons Felix Patzschke



Impressum

Herausgeber: thf.vision
 Redaktion: Annette Jensen
 Gestaltung: Michael Uszinski
 Titelfotos: Tomma Hinrichsen;
 A. Savin/Wikimedia Commons
 Druck: Spreedruck, Berlin
 Januar 2019
 v. i. S. d. P.:
 Annette Jensen, thf.vision

www.thf.vision

Partner und Unterstützerorganisationen:



Foto: Rolf Schulten (Zeichnung: Laura Martin)