

Highlights und Projektentwicklung



Zu den vergangenen Highlights im Oktober zählt das Saftpressen im Sandershaus, wobei ca. 400 Liter lupenreiner Saft aus Äpfeln und Quitten gewonnen wurde. Zwei Tage lang gab es eine rege Beteiligung bei den verschiedenen Arbeitsgängen: waschen – schnippeln – häckseln – pressen – aufkochen – abfüllen – kartonieren. Zunächst kommen 75 Liter Saft dem Müslifrühstück der Schule am Lindenberg zu Gute.

Die KlimaKüche bescherte unter anderem eine vielseitige Kürbis-Ernte von der SoLaWi, welche uns bis jetzt mit saisonalen Gemüse bereichert. Und mit aufgefrischten und neuen Kenntnissen zum Fermentieren werden wir für den Winter und das neue Jahr reichlich experimentieren können, für „k-östliche“

Essensvariationen. Köstliche Kürbis-Suppe wurde ebenfalls im Ganztage der Lindenberg-Schule zubereitet. Und zum Jahresabschluss wurde der Schulgarten um drei Johannisbeersträucher bereichert.

Vom späten Sommer bis in den frühen Herbst entstand im ForstFeldGarten eine Kompostanlage. Nach dem Winter wird hier mit der Heißkompost-Methode experimentieren, mit der ohne weiteres Umsetzen innerhalb von 3–4 Monaten humusreiche Komposterde entstehen kann. Kompost ist ein wichtiger Baustein um die ökologisch-biologischen Kreisläufe zu schließen, insbesondere für eine Nahrungsmittelproduktion in der Stadt. Im ForstFeldGarten gab es zudem viel Besuch, u.a. von einigen Studentengruppen, welche die neuen Beete und Pflanzungen bestaunten, sowie von Prof. Declan Kennedy, ein international renommierter Pionier der Permakultur-Bewegung. Über den Winter wird es im Garten ruhiger, und im Spätherbst fanden die letzten Workshops und Rundgänge statt. Allerdings ist jetzt noch günstige Pflanzzeit für Bäume und Sträucher; auf der von vom Verein Essbare Stadt angelegten Streuobstwiese am Eichwald sind bereits seltene Quittensorten nachgepflanzt und im ForstFeldGarten ist auch noch Platz für einen Apfelbaum und Beerensträucher. Mit unserem Wissen und Anliegen für die Entwicklung unser essbaren Projekt-Stadtteile beteiligen wir uns mit konkreten Vorschlägen in den stadtteilbezogenen Netzwerktreffen und im Arbeitskreis Soziale Stadt, u.a. zur kommenden Gestaltung des Wahlebachgrünzugs, der ein grünes Scharnier zwischen Waldau und Forstfeld bildet.



Die Winterzeit werden wir nutzen, um eine Projektausstellung mit Vernetzungstreffen im März im Agathof vorzubereiten. Und wir arbeiten an einem Multiplikatorenleitfaden zu den „Essbare Stadt – KlimaKOST Rundgängen“ sowie an einem Rezept-Heft der KlimaKüche. Die Materialsammlung zum Projekt erweitert sich somit, und im nächsten Jahr können wir ebenfalls das „KlimaKOST-Malbuch“ einsetzen, welches in Zusammenarbeit mit einer Studentin aus Witzenhausen entstanden ist und als Creative Commons zur Verfügung steht.

Termine

In der KlimaKüche wird auch im Winter der große Suppentopf gerührt, und neu im Januar starten wir mit einer **KlimaKOST-Kino-Reihe** im Stadtteiltreff Forstfeld piano e.V.:

„**HUMUS, die vergessene Klima-Chance**“, 22.1.2020, 17:30–19:00

In der ersten Januarwoche ist Projektpause. Die Winterzeiten zum Gärtnertag im ForstFeldGarten: Dienstag, je 11:00–15:30.

Wir wünschen ALLEN eine besinnliche Winterszeit mit frohen Weihnachten und einem guten Jahreswechsel!

Auf ein weiteres erfolgreiches Projektjahr in 2020!