

Programm der Aktionswochen Urban Gardening

Samstag, 07. März, 15:00 Uhr

Ausstellungseröffnung

Grüne Beete – Urban Gardening in Wuppertal

Studierende des Studiengangs Industrial Design der Bergischen Universität Wuppertal präsentieren die Marke „Grüne Beete“ unter der sich die Wuppertaler Gemeinschaftsgärten zusammen gefunden haben.

Die Initiativen zum Urban Gardening stellen sich vor und laden zum Kennenlernen und Mitmachen ein.

„Jetzt haben wir den Salat!“ – begleitende Performance der Theatergruppe Mirke

 Ort: *Rathausgalerie, 1. OG, Elberfeld*

Sonntag, 08. März 2015, 18:00 Uhr

Vortrag: Gemeinschaftsunterstützte Landwirtschaft und Solidarische Landwirtschaft. In Kooperation mit UtopiastadtGarten.

Die Gemeinschaftsunterstützte bzw. Solidarische Landwirtschaft ist an und für sich ein sehr altes System der Kooperation zwischen Produzenten und Verbrauchern, das bedingt durch den strukturellen Wandel in der Landwirtschaft wieder mehr in den Vordergrund rückt. Daniele Schäfer von der Bioland-Gärtnerei Ischebeck erklärt worum es geht, wie es funktioniert und stellt das im März beginnende Projekt in Haan vor.

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*

Dienstag 10. März 2015, 18:00 Uhr

Vortrag: Wenn der Pollenbote 2x klingelt - Blüten und Bestäuber. In Kooperation mit TransZent Zentrum für Transformationsforschung und Nachhaltigkeit

Die biologische Vielfalt auf der Welt und die Nahrungsversorgung des Menschen hängen stark von der Aktivität von Blütenbestäubern ab. Blüten locken Tiere zur Pollenübertragung an. Dabei handelt es sich meist um Insekten und andere Nektar suchende Tiere. Die riesige Vielfalt an Blütenformen, Farben, Düften usw. ist vermutlich auf Grund dieser Symbiose entstanden. Prof'in Dr. Gertrud Lohaus von der Universität Wuppertal gibt mit Ihrem Vortrag Einblick in die Blütenbiologie und in die ökologischen Wechselwirkungen mit ihren mobilen Besuchern. Da der Lebensraum für Bestäuber durch unsere Form der Landschaftsnutzung stark eingeschränkt ist, werden weiterhin good practice und bad practice Beispiele aufgezeigt, um wieder zu blühenden Landschaften zu kommen, die auch für Bestäuber attraktiv sind.

 Ort: *Naba e.V., Modellprojekt Urban Gardening, Ewaldstraße 47*

Dienstag 10. März, 18:00-20:00 Uhr

Brause und Celtic Songs - handgemacht – Erfrischendes auf Einladung der Förder- und Betreibervereine Pro Mirke e.V.

 Ort: *Rathausgalerie, Elberfeld*

Mittwoch, 11. März, 19:00 Uhr

Vortrag: Zwischen urbanem Garten und Supermarkt: die Ernährungswende beginnt in der Stadt. In Zusammenarbeit mit Anadolu Wuppertal e.V.

Die Existenz jeder Stadt ist abhängig von der Versorgung mit Lebensmitteln. Die damit verbundenen Verantwortungen, Probleme und Chancen werden von den Städten bisher weitgehend ignoriert. Doch es bahnt sich eine urbane Ernährungsrevolution an: Mit Gemeinschaftsgärten, essbaren Städten und anderen Ernährungsprojekten setzen Stadtbürger diesem Desinteresse etwas entgegen. Philipp Stierand plädiert für ein Ende der städtischen Verantwortungslosigkeit und fragt: Wie kann die Stadt die Lebensmittelversorgung beeinflussen, um die Versorgung der Bürger gesünder und nachhaltiger zu gestalten? Wie kann die Stadt Ernährung als Entwicklungschance nutzen? Philipp Stierand ist Autor von „Speiseräume - die Ernährungswende beginnt in der Stadt“, Blogger und promovierter Raumplaner.

 Ort: *Anadolu Wuppertal e.V., Markomannenstraße 3-5*

Donnerstag, 12. März 2015, 18:00 Uhr

Vorträge mit Praxisbezug zwischen Urbanem Gärtnern und Gesundheit: Die Ernährungswende beginnt (auch) im Kopf. Global denken - lokal gärtnern - Unsere engste Verbindung zur Natur ist unsere Nahrung. In Kooperation mit BUND-Kreisgruppe Wuppertal.

Durch die Art und Weise, wie wir uns ernähren, greifen wir massiv in das Gefüge der Schöpfung und in das Leben von Pflanzen, Tieren und Mitmenschen ein. Christoph Ziegler berichtet wie er aus dieser Erkenntnis heraus weitgehend zum Selbstversorger aus dem heimischen Garten wurde. Brigitte Humberg-Towfighnia spricht anschließend über Löwenzahn, Brennnessel, Kohl und Co.: Gesund bleiben mit Selbstversorgung aus Beet und Wiese. Urbanes Gärtnern eröffnet gesundheitsförderliche Lebensräume in den Städten und ermöglicht dauerhaft ein Ernährungsverhaltens, das unsere Gesundheit stärkt und die Gesundheitssysteme entlastet.

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*

Freitag, 13. März 2015, 17:30 Uhr

Informationsabend zu Foodsharing mit der Aktivistin Daniela Saleth: Ist das Müll oder kann man das noch essen? Und was hat mein Kühlschrank eigentlich mit UrbanGardening zu tun? Filmvorführung „Restlos glücklich! - Die Lebensmittelretter“ (13min, 2014), Dokumentation über Foodsharing Wuppertal von Ayla Yildiz. Anschließend Schnippelparty mit geretteten Lebensmitteln und gemeinsames Essen.

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*

Freitag, 13. März 2015, 18:00 Uhr

Vortrag: Lebensmitteleherzeugung in der Stadt - Historische Entwicklung der städtischen Lebensmittelversorgung. Neue Modelle und Zukunftsvisionen. In Kooperation mit Nachbarschaftsheim Wuppertal e.V.

Johannes Dickmann wird die Lebensmittelversorgung in ihrer geschichtlichen Entwicklung analysieren und unsere aktuelle Situation kritisch hinterfragen. Was können wir aus der Vergangenheit lernen und welche alternativen Versorgungsmodelle können wir entwickeln? Der Experte arbeitet seit 35 Jahren mit Permakultur und hat europäische Waldgärten – in Wuppertal den natURWALDgarten – angelegt und dokumentiert. Johannes Dickmann will anregen und ermutigen, selbst aktiv zu werden.

 Ort: *Nachbarschaftsheim Wuppertal e.V., Modellprojekt Urban Gardening, Ewaldstraße 47*

Samstag, 14. März 2015, 11:00 Uhr

Vortrag: Alte, regionale Obstsorten und deren Wert für die Biodiversität. Referentin ist die Wuppapfel-Aktivistin Karin Konzelmann. Anschließend Imbiss vor Ort.

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*

Samstag, 14. März 2015, 13:00 Uhr

Exkursion mit Pflanzaktion im Garten von Utopiastadt und entlang der Nordbahntrasse, verbunden mit einem Workshop von Niklas Brandau, über Obstbaumpatenschaften. In Kooperation mit Utopiastadt.

 Ort: *Utopiastadt im Mirker Bahnhof, Seminarraum 1. Stock, Mirker Straße 48*

Samstag, 14. März 2015, 14:30 Uhr

Workshop: Regionales Wirtschaften für alle!? - Vom Tauschen, Reparieren, Helfen, Entrümpeln und Gärtnern. In Kooperation mit dem Bergischen Regio-Stammtisch.

Im Workshop wollen wir den Versuch wagen, einen Gesamtblick über die Vielfalt regionalen Wirtschaftens zu bekommen. Wie ist eine Zusammenarbeit der unterschiedlichen Projekte und Arbeitsfelder auf regionaler Ebene möglich? Referent und Workshopleiter ist der Experte für Regiogeld und regionales Wirtschaften Marc Berghaus aus Solingen. Dauer ca. zwei Stunden.

 Ort: *Utopiastadt im Mirker Bahnhof, Mirker Straße 48*

Sonntag, 15. März 2015, 14.30- 16.30 Uhr

Offenes Gärtnerreffen der Bergischen Gartenarche: Start ins Gartenjahr: Fruchtwechsel, Fruchtfolge, Mischkultur – für wen und wozu? In Kooperation mit Bergische Gartenarche im Wupperviereck e.V.

Beim offenen Gärtnerreffen für Mitglieder, Paten und Interessierte geht es um sämtliche Themen, die sich aus dem Erhalt der regionalen, alten Nutz- und Zierpflanzen ergeben. Die Referenten sind erfahrene Praktiker. Um eine Anmeldung per Mail unter kriegler63@t-online.de wird gebeten. Leitung: Helmut Leopold, Vorstandsmitglied Bergische Gartenarche.

 Ort: *Gartenzimmer der Villa Eller, Botanischer Garten, Hardt*

Sonntag, 15. März 2015, 17:00 Uhr

Filmvorführung: „Taste the Waste“ (92min, 2011) von Valentin Thurn. In Kooperation mit Foodsharing Wuppertal.

Der Film setzt sich mit der Lebensmittelverschwendung in unserer Wegwerfgesellschaft auseinander. Rund die Hälfte all unserer Lebensmittel landet auf dem Weg vom Feld bis auf unseren Teller im Müll-eimer. Mit dem Brot, das jährlich in Europa weggeworfen wird, könnte man im gleichen Zeitraum ganz Frankreich ernähren. Was läuft da schief? Und wichtiger: Was können wir tun? Eine Doku, die zum Nachdenken und Aktivwerden anregt.

 Ort: *Café Stil Bruch, Marienstraße 58*

Sonntag, 15. März 2015, 19:00 Uhr

Volxküche Ölbergkantine - Das Tausch-Buffer auf dem Ölberg. In Kooperation mit Foodsharing Wuppertal.

Die Ölbergkantine findet jeden 3. Sonntag im Monat im Café Stil Bruch statt und ist gleichzeitig Volxküche und Tausch-Bufferet. Gegen eine freiwillige Spende oder ein mitgebrachtes, selbst zubereitetes Gericht kann hier jeder mitessen, egal ob vegan, vegetarisch oder karnivor. Dabei gilt: jeder kann und keiner muss. Bei den Volxküchen geht es um das Miteinander, um Austausch und Nachbarschaftlichkeit, um „Slow Food“ und Genuss, kurz: um Gemütlichkeit! Mustafa Demir und Daniela Saleth laden herzlich ein.

 Ort: *Café Stil Bruch, Marienstraße 58*

Montag, 16. März 2015, 19:30 Uhr

Vortrag: „Die besser situierten Familien besaßen nämlich fast alle einen Garten.“

Haus-, Schreber- und Kleingärten bis hin zu Urban Gardening-Projekten gehören zu den grünen Orten, wenn nicht gar „Oasen“ in unserem Lebensraum. Die Industrialisierung und Verstädterung unserer Gesellschaft veränderten das Landschaftsbild, rufen aber bis heute neue Modelle hervor. Woher kommen die Schrebergärten? Was wissen wir über Gärten aus dem Wuppertal? Das Thema „Selbstversorgung“ mit eigenem Obst und Gemüse erfährt eine neue Wertschätzung. Ein historisch-literarischer Bild-Vortrag mit „Einblicken“ in Wuppertaler Gärten damals und heute wie dem von Else Lasker-Schüler, Otto Hausmann, der Familien Landé und Langenbruch u.a. Dabei kommt auch die bedeutende Kochbuchautorin Henriette Davidis zu Wort. Mit der Historikerin Elke Brychta von „Geschichte Gestalten“. In Kooperation mit dem Förderverein Historische Parkanlagen e.V.

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*

Dienstag, 17. März 2015, 19:00 Uhr

Vortrag, Film und Gesprächsrunde: Städte und Ernährung im Wandel - Transition Towns und andere Alternativen. In Kooperation mit dem Transition Town-Netzwerk.

Matthias Wanner, Mitarbeiter am Wuppertal Institut und seit Jahren aktiv beim Aufbau des Transition-Netzwerks, beginnt den Abend mit einer Einführung in die weltweite Bewegung der „Transition Towns“, der „Städte und Orte im Wandel“. Tausende Initiativen in über 40 Ländern haben sich von dem englischen Ansatz begeistern lassen und versuchen, ihre Orte und Gemeinden lebenswerter, unabhängiger, entschleunigter und herzlicher zu gestalten. Die eigene Erzeugung und Verteilung von Lebensmitteln spielt dabei eine große Rolle. Dies verdeutlicht der preisgekrönte Film „Voices of Transition“ (deutsch: Stimmen des Wandels), der im Anschluss gezeigt wird. Der Film ist mehrsprachig mit deutschen Untertiteln und zeigt wegweisende Beispiele aus Frankreich, England und Kuba, wie mit einer ölonabhängigen, relokalierten Landwirtschaft die ganze Welt ernährt werden kann.

 Ort: *Anadolu Wuppertal e.V., Markomannenstraße 3-5*

Donnerstag, 19. März 2015, 18:00 Uhr

Infos über rein pflanzliche Ernährung - Treff der Veganen Kochgruppe auf Einladung des Förder- und Betreibervereins Pro Mirke e.V.

 Ort: *Freibad Mirke, In der Mirke 1*

Donnerstag, 19. März 2015, 19:00 Uhr

Workshop: Wir gründen einen Selbsterntegarten. Wer macht mit? In Kooperation mit Neue Arbeit Neue Kultur Bergische Region e.V.

In Wuppertal soll in diesem Frühjahr ein Kraut- oder Selbsterntegarten entstehen. Das ist ein großer Garten, der von einem Landwirt nach den Wünschen der Nutzer auf einer Ackerfläche angelegt und dann parzelliert wird. Die einzelnen Parzellen werden dann für jeweils eine Saison an die Nutzer verpachtet. Die Pächter können ernten das was auf ihrer Parzelle heranreift und auch Neues nachpflanzen. Das Konzept der Selbsterntegärten wird vorgestellt und anschließend gemeinsam mit den Teilnehmern die nächsten Schritte hin zur Umsetzung des Projekts diskutiert. Wo soll der Garten in Wuppertal angelegt werden? Wie viele Parzellen brauchen wir? Was soll dort gepflanzt werden? Kommen Sie vorbei und machen Sie mit!

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*

Freitag, 20. März 2015, 15:00-18:00 Uhr

„Markt der Möglichkeiten“ rund ums urbane Gärtnern.

Wir wollen informieren a) über regionale Initiativen aus den Bereichen Urban Gardening und regionale Nahrungsmittel und b) über alternative und kreative Pflanzideen für Wohnung, Balkon und Garten (z.B. barrierefreie Hochbeete). Wir wollen mit Ihnen/Euch gemeinsam kommunizieren und den Austausch anregen über Ideen und Initiativen, Hindernisse und Ärgernisse. Wir laden Sie/Euch ein zum Ausprobieren: kreative Pflanzsysteme selber bauen; junges Gemüse zum Mitnehmen; Pflanzaktion mit vorgezogenem Gemüse.

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*

Samstag, 21. März 2015, 11:00-16:00 Uhr

„Markt der Möglichkeiten“ rund ums urbane Gärtnern.

Wir wollen informieren a) über regionale Initiativen aus den Bereichen Urban Gardening und regionale Nahrungsmittel und b) über alternative und kreative Pflanzideen für Wohnung, Balkon und Garten (z.B. barrierefreie Hochbeete). Wir wollen mit Ihnen/Euch gemeinsam kommunizieren und den Austausch anregen über Ideen und Initiativen, Hindernisse und Ärgernisse. Wir laden Sie/Euch ein zum Ausprobieren: kreative Pflanzsysteme selber bauen; junges Gemüse zum Mitnehmen; Pflanzaktion mit vorgezogenem Gemüse.

11.00 Uhr Vortrag: „Vorstellung der Bergischen Gartenarche“, Nadja Hildebrand. Die Bergische Gartenarche setzt sich für den Erhalt von alten regionalen Pflanzen ein.

Saatguttauschbörse

 Ort: *DiakonieKirche, Friedrichstraße 1*