

Selbstversorgung aus dem Klostergarten Ilbenstadt

Wie gemeinschaftliches Wohnen und Ernährung
zusammengedacht werden können

Konzept von Juliane Ranck & Laura Setzer für

KULTUR im Klostergarten Ilbenstadt e.V.



Ein Modell für zukunftsfähiges Wohnen

Das Wohnprojekt im Kloster Ilbenstadt hat Modellcharakter: Es zeigt, wie gemeinschaftliches Wohnen im post-fossilen Zeitalter aussehen kann. Damit stellt es sich aus unserer Sicht an die Spitze der gesellschaftlichen Transformation, die in den nächsten Jahren auf uns zukommt. Klimaneutrales, ökologisches Wohnen wird verknüpft mit transgenerationaler Gemeinschaftsbildung. So wird ein Lebensstil entwickelt, der auch angesichts der riesigen Herausforderungen, vor die uns die Klimakrise stellt, tragfähig ist.



Lokale Ernährung als Antwort auf globale Fragen

Integraler Bestandteil eines solchen Lebensstils ist aus unserer Sicht die Ernährung. Sie macht im Augenblick ca. 30 Prozent unseres ökologischen Fußabdrucks aus, und es ist vollkommen klar, dass wir nicht fortfahren können, unsere Nahrung Tausende von Kilometern um die Welt zu schicken. Auch darf unsere Nahrungsmittelproduktion nicht länger die kostbare Ressource Boden zerstören. Wir müssen zurück zu einem lokalen Anbau finden, der Erzeuger und Konsumenten wieder unmittelbar miteinander verbindet und die Natur nicht zerstört, sondern wieder regeneriert.



Der Kloostergarten als Nahrungsquelle

Dafür bietet das Kloster Ilbenstadt geradezu ideale Voraussetzungen: Der wunderschöne Kloostergarten ist groß genug, um die Bewohner*innen des Projektes mit Obst und Gemüse zu versorgen und ihnen gleichzeitig Gelegenheit zu geben, die Entstehung ihrer Nahrung hautnah mitzerleben. Sie können verfolgen, wie ihre Nahrung wächst, können aber auch selbst Hand anlegen und so ein enges persönliches Verhältnis zu ihrem Essen entwickeln.

Im Kloostergarten Ilbenstadt sehen wir die einmalige Gelegenheit, professionellen, hochproduktiven Gemüseanbau mit dem privaten Gärtnern der Bewohner*innen zu verknüpfen: In ihm wäre neben vielem anderen Platz für eine intensive Anbaufläche (maximal 1.800qm). Daraus könnte eine sich selbst versorgende Gemeinschaft erwachsen, wie es sie bisher nur einmal in Deutschland gibt: Auf dem Schloss Tempelhof in Bayern.



Essbare Ökosysteme erschaffen – mit Hilfe der Permakultur

Optimal geeignet, um eine Gemeinschaft von über 100 Personen mit Obst und Gemüse zu versorgen, sind die Methoden der Permakultur.

Sie ermöglichen es, auf kleinstem Raum hochproduktive landwirtschaftliche Systeme ins Werk zu setzen, die noch dazu wunderschön aussehen und sich harmonisch in ihre Umgebung einfügen. Nach dem Vorbild der Natur entstehen essbare Ökosysteme, welche die natürliche Biodiversität fördern. Sowohl im professionellen wie auch im laienhaften Anbau gibt die Permakultur die Mittel an die Hand, um Produktivität, Schönheit und biologische Vielfalt zu vereinen.



Tradition, Innovation und Schönheit

Für den Klostergarten erscheint eine Gestaltung nach Permakultur-Prinzipien geradezu prädestiniert: Denn wie im Wohnbereich, so müssen sich dort auch im Garten Tradition und Innovation zu einem außergewöhnlichen Ganzen verbinden. Die historische Kulisse des Klosters mit seinen alten Bäumen und seinen majestätischen Mauern muss genauso ihren Platz haben wie die neuen Gebäude, die nach aktuellsten wissenschaftlichen und technischen Erkenntnissen gebaut werden. Das Gleiche sollte für den Klostergarten gelten: Die reiche Tradition der Klostergärten sollte dort ebenso zur Geltung kommen wie die zukunftsträchtigsten Anbaumethoden.



Market Gardening

Auch das Market Gardening, eine in Deutschland noch kaum bekannte Methode des intensiven Gemüseanbaus, bietet sich für den Klostergarten Ilbenstadt an. „Weierhöfer Gartengemüse“, ein kleiner Market Gardening-Betrieb in der Pfalz, baut auf 1800 qm genug an, um an 30 Wochen im Jahr 220 Familien mit Gemüse zu versorgen. Orfeas Fischer und Sara Knapp arbeiten Vollzeit in ihrem Betrieb und können davon sehr gut leben.



Professioneller Anbau und Gemeinschaftsgärten

Wir stellen uns für den Klostergarten eine intim verschränkte Kombination aus von der Gemeinschaft bewirtschafteten Fläche und professionellem Anbau auf ca. 2.100 qm vor. Diese Fläche würde genügen, um die Bewohner des Projektes mit Obst und Gemüse zu versorgen und Überschüsse im eigenen Hofladen zu verkaufen. Kombinierte Market Gardening- und Permakultur-Elemente würden den Klostergarten zu einer Oase der Schönheit und Produktivität machen.

