

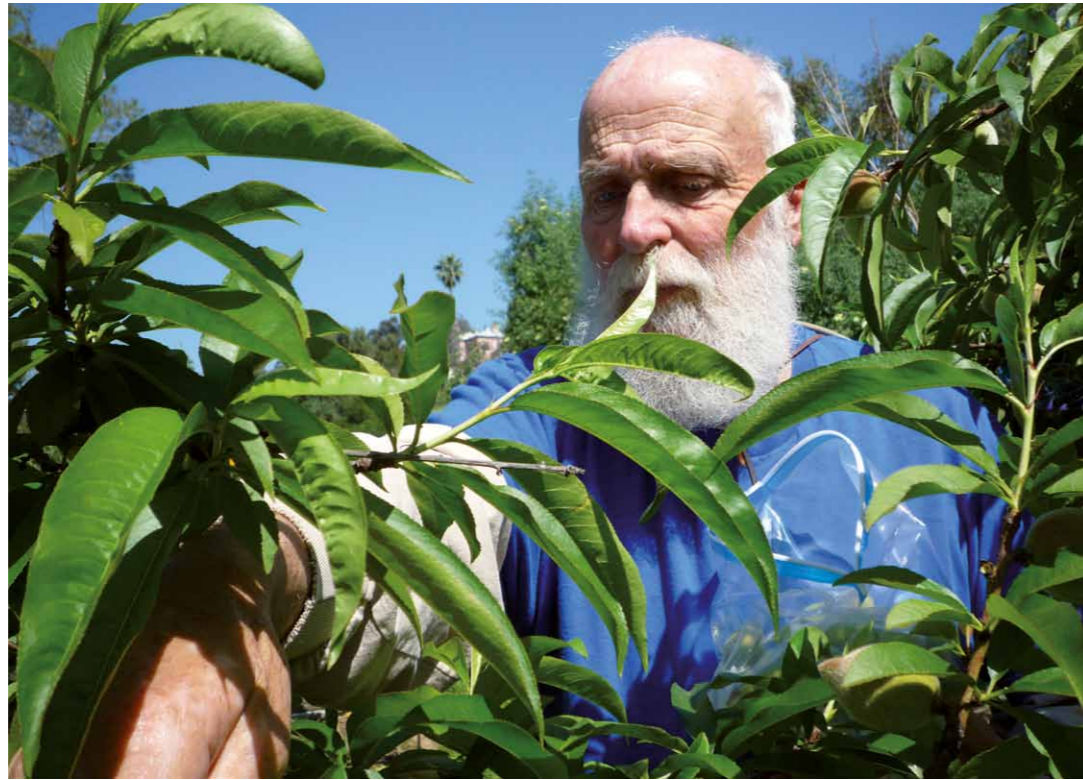
Parks und Gärten sind Oasen im Gewirr der Städte. Dabei halten sich die Bewohner längst nicht mehr nur an öffentliche Parkanlagen. Typisch Kalifornien: In **Los Angeles** bauen immer mehr Menschen ihr Gemüse selber an. Von Hannes Klug

Gärten in der Stadt

Grüne Oase: Das Getty Center mit seinen designten Parkanlagen über den Dächern von Los Angeles nutzen viele Städter als Ort der Erholung.

Das Gelände liegt am Hang, die Beete sind stufenartig in Terrassen angelegt. Im Kräutergarten wachsen Schnittlauch, Petersilie und Salbei, Zitronengras und Oregano. Die Gemüsebeete füllen dichte Stauden von Mangold und Rucola, nebenan gedeihen Bohnen, Nopal-Kaktus und Kartoffeln. Die Olivenbäume tragen noch nicht, dafür gibt es einen ganzen Hain mit Obstbäumen und der Kopfsalat, heißt es, schmeckt dieses Jahr besonders süß. Unter allem liegt das stetige Rauschen der Autos, die den nahen Freeway entlang brausen, von Norden nach Süden und umgekehrt.

Wir sind mitten in Los Angeles. Die Lavender Hill Farm liegt unmittelbar neben dem Freeway 110, das schmiedeeiserne Gartentor öffnet sich praktisch auf die Autobahnauffahrt. Auf der anderen Seite des Hügels liegt das



Al Renner wuchs auf einem Bauernhof auf, jetzt ist er ein Vordenker des „urban farming“ in Los Angeles (oben).



Salat, Gewürze, Tomaten: Die Lavender Hill Farm versorgt zwei Restaurants mit einheimischem Gemüse.

Baseball-Stadion der Dodgers. Steht man zwischen Roter Beete und Feldsalat und wird der Blick nicht von den Zweigen eines Pfirsichbaums verdeckt, blickt man hinab ins Häusermeer von Downtown L.A. Himbeer- und Brombeersträucher überwuchern den Zaun, Richtung Norden führt ein Autotunnel direkt unter den Gemüsebeeten von Al Renner hindurch. Manche von ihnen sind mit Kaninchengitter eingezäunt.

Al Renner ist 70, trägt einen weißen Rauschbart, ist hier „Garden Master“

und sonst Geschäftsführer des „Los Angeles Community Garden Council“: ein Lobbyist der städtischen Karotte, ein Verfechter der Tomate aus dem Getto. „Radikal, wie ich nun mal bin“, beginnt er seine Sätze gern, und vollendet sie sinngemäß wie folgt: Kommunale Gärten, in denen Anwohner auf leer stehenden Grundstücken Gemüse anbauen, sind der Anfang einer neuen Bewegung. Die Zukunft der Landwirtschaft, sagt Al, ist städtisch. „Urban Farming“ ist im Kommen.

Mark Donofrio ist Besitzer des Restaurants Larchmont Grill, jugendlich, mit einem dynamischen Kurzhaarschnitt. Zwischen Stauden und Ranken erntet er die tägliche Gemüseernte für sein Restaurant. Er geht in die Hocke, mit flacher Hand streicht er über die rötlich gefärbten Blätter des Eichenblattsalates, etwa so, wie man Papier glatt streicht. Er zerreibt Zitronenthymian zwischen den Händen und saugt dessen Duft ein. Er sagt: „Das hier ist ein wunderbarer Kürbis.“

Der Rosmarin aus dem Kräutergarten kommt an die Orecchiette, zusammen mit dem Zitronenthymian, Brokkoli, Ricottakäse, Pecorino und Pekan-Nüssen. Den Sauerampfer verwendet er im Salat oder kombiniert ihn mit Fisch. „American Contemporary“ nennt Mark Donofrio das Konzept seines Restaurants, kalifornische Küche mit mexikanischen, indischen und asiatischen Einflüssen.

„From Garden to Plate“, vom Garten direkt auf den Teller soll das angebaute Gemüse dabei möglichst wandern, ohne unnötige Zwischenwege. Das ist die Idee hinter seinem Engagement in der

Lavender Hill Farm, und das ist auch Al Renners Philosophie

„Die hochklassigen Restaurants in der Stadt kaufen auf Biomärkten zu Höchstpreisen“, wundert sich Mark. „Dabei könnten sie all ihr Saisongemüse lokal produzieren, und dann sind solche Gärten der logische nächste Schritt.“ Dafür lässt der Restaurantbesitzer seinen Küchenchef, seine Köche und Kellner das Gemüse, das sie verarbeiten und servieren, selbst anbauen. An ein bis zwei Tagen pro Woche packen die Angestellten auf der Farm mit an, jäten Unkraut, wässern, graben.

Stolz präsentiert das Personal den Gästen die frisch geernteten Zutaten: „Das haben wir heute aus dem Garten

Rund 30.000 Grundstücke liegen in Los Angeles ungenutzt brach. Die könnte man alle bewirtschaften.

geholt!“, heißt es dann. „Die Leute lieben es, und ich kriege ein wenig Sonne ab“, sagt Mark. Die Gäste im Larchmont Grill fühlen sich ihrer Stadt dadurch verbunden – nicht zuletzt deshalb läuft das Restaurant gut.

Bienen summen rund um die Imkerstöcke auf der Lavender Hill Farm, Marienkäfer krabbeln auf Blüten, fünf Kompostcontainer sind am Hang aufgereiht. Al Renner baut sein Gemüse nach rein biologischen Methoden an, Pestizide oder Dünger verwendet er nicht. „Wir wollen keine Chemikalien in den Gärten“, sagt er. Intensive Bepflanzung soll das Wachstum von Unkraut verhindern, besondere Bohnen- und Erbsensorten reichern den Boden mit Stickstoff an. Nur Erde kauft Renner dazu, nicht zuletzt, weil städtische Böden nicht immer unbedingt sauber sind.

Stadtidyll à la Los Angeles: Farm und Gemeinschaftsgärten liegen direkt neben einem Freeway.



Al reicht es nicht, nur im Dreck zu wühlen, er ist ein politischer Kopf. In der G2 Gallery am trendigen Abbot Kinney Boulevard von Venice stellt er einem vornehmlich jungen Publikum seine Visionen vor: gesunde Lebensmittel aus der Nachbarschaft, ökologischer Anbau, eine saisonale Ernährung. Beim „customer supported farming“ leisten die Abnehmer die Arbeit und erhalten dafür ihre Ware umsonst.

„Rund 30.000 Grundstücke gibt es in Los Angeles, die ungenutzt brach liegen und der Stadt gehören“, rechnet Al vor. „All das wunderbare Land, das hier verschwendet wird, kann man nutzen.“ Nur die Finanzierung, erklärt

er, sei nach wie vor ein Problem. Staatliche Fördermittel laufen aus, nicht jedes Restaurant will Arbeitskräfte zur Bewirtschaftung der Gärten abstellen. Dennoch ist er überzeugt, dass „Urban Farming“ auch für andere Städte ein Vorbild sein kann. Al wuchs auf einem Bauernhof in Illinois auf, zeitlebens arbeitete er als Elektroingenieur. Die Landwirtschaft hat ihn nie losgelassen.

Die Autos rauschen. Im Hintergrund der Farm kann man das Staatsgefängnis erkennen, den MTA Tower und die Union Station. Im Vordergrund blühen Veilchen und Stiefmütterchen, die Mark Donofrio in den Salat gibt oder mit denen er zum Dessert das Vanilleeis neben der Rhabarber-Erdbeer-Pastete verziert. Die Ringelblume nutzt er dank ihrer intensiven, grell orangen Farbe als Safranersatz. „Eines Tages“, sagt er, „wünsche ich mir ein eine Kuh.“

AMERICA TIPPS
Urban Farming in L.A.

Lavender Hill Farm, 545 Solano Av., Los Angeles, direkt am Exit 25 des Freeway 110 gelegen. Jeder kann die Farm nach Voranmeldung bei Al Renner besuchen: lafarmeral@gmail.com
Larchmont Grill, 5750 Melrose Av., Los Angeles, Tel. +1 (323) 464-4277, www.larchmontgrill.com

super gut, super günstig

... all you need is us

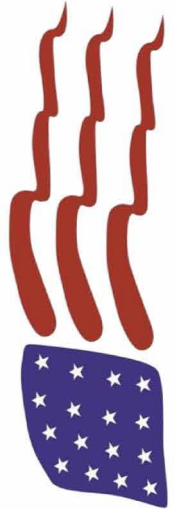
030.707.9340



0325.127.006



0720.515.975



www.USA-Reisen.de

DIE AMERIKAPROFIS
DIE UNWIKUBBOEIZ

Flüge, Mietwagen, Hotels, Rundreisen, Wohnmobile, Citytours, Apartments und Ferienwohnungen, Stadtrundfahrten, Motorräder, ...