

# If you eat – you are in

# In der südenglischen Stadt Bristol gibt es einen urbanen, essbaren Wanderweg. Und Work Partys. Rapport sur le terrain, dreisprachig.

TEXT UND BILDER: PASCAL MÜLCHI



Au milieu du mois de mars, le ciel est couvert. Ici, à Bristol. Blauer Himmel nicht zu sehen. Es ist regnerisch. Und ich gehe zu einer Work Party: Travailler et faire la fête? Wie geht denn das? Eingeladen hat die Bewegung Incredible Edible Bristol (IEB). Auf Twitter steht: «Come along and help us sow salads and organise the strawberry bed. Everyone is welcome, as long as you have sturdy shoes and a smile!» Um 10 Uhr begrüsst mich mitten in Bristol auf dem Millennium Square Hanna Watson. Natürlich: Ihr Smile sitzt, was den meinigen automatisch hervorruft. Elle est la coordinatrice animatrice de ce mouvement qui a commencé à Bristol en 2014.

Hanna ist enthusiastisch: «Wau, super, du bist heute schon der dritte Neue!» Im Winter kommt jeweils eine Hand voll Motivierte, im Sommer sind es manchmal bis zu 20. Wir stellen uns einander kurz vor. Dann zeigt uns Hanna, wo gegendet werden muss. Et allez, on s'y jette! Das «Unkraut» kommt fast von alleine. Am Vortag hatte es geregnet, die Erde ist noch feucht. Ideale Voraussetzungen also. À quatre, ce boulot est rapidement terminé. Et hop, pause thé. Schwarztee mit Milch (und Zucker). Richtig britisch. Für mich als Neuling auf der Insel noch ungewohnt.

## Gratis-Food zum Essen

In Bristol, der mittelgrossen Stadt in Südengland, gibt es mehr als 30 Gartenparzellen, die von Incredible Edible Bristol (IEB) unterhalten werden. Parfois ce sont des individus qui s'occupent de la parcelle, parfois – comme ici à Millennium Square – son entretien passe à travers une collaboration qui est en partie financée. Wie hier mit @Bristol, einem Wissenschaftsmuseum. Die vier Beete wurden zusammen mit IEB designt und nun auch unterhalten. À d'autres endroits IEB collabore avec la municipalité. «Wenn wir nicht wären, würde vielerorts Buschvegetation und Abfall überhand nehmen», ist Hanna überzeugt. Die Stadt könne so natürlich auch von ihnen profitieren. Doch warum tun sie das überhaupt? «We love gardening and we want to fight against food poverty!»

Nach dem Tee säen wir Spinat, Karotten und Randen. Und dann gehts los: Ich mache mich auf die Socken. Im Gepäck der brandneue Prospekt zum UrbanFoodTrail, der mir den Weg vom Millennium Square bis zum Bahnhof und seinen Passenger Shed Beds zeigt. Der 1,6 Kilometer lange Trail wurde 2015 konzipiert, als Bristol «European Green Capital» war, und besteht aktuell aus acht Garten-Stationen. «All the food in the public beds are free for you to pick and eat», steht im Prospekt. Im Herbs Bed an der Ecke von @Bristol pflücke ich Melisse für einen frischen Tee. Im nahe gelegenen Destination Bristol Bed etwas Rosmarin und im Edible Park mache ich Pause. Un sexagénaire me raconte: «J'ai entendu parler de ce chemin. Je passe souvent par ici, mais j'ai jamais récolté quelque chose.» Le Edible Park est vaste: fraisiers, cardes, framboisiers et orties occupent les jardinières. Holunderbäume und ein gigantischer Kastanien-Baum spenden Schatten. Besonders auffällig bei diesem Garten: Es gibt sogar einen Kompost. Entretemps le soleil se montre, was in Bristol sehr rar ist zu dieser Jahreszeit. Ich verweile länger.



## Arbeiten als Vergnügen

Nur wenig weiter, neben einem grossen Kreisel und vor dem Eingang der St Mary Redcliffe Church, stehen Quitten- und Mispelbäume. Ein wunderbarer Anblick! Sur l'autre côté de la route, se trouve le Thomas Chatterton's Garden. «This garden based on permaculture principles, supports pollinators and people», est écrit sur un tableau noir. Flockenblumen und Kugeldisteln für die Bienen; Beeren, Fenchel und Artischocken für uns Menschen. Die vorletzte Garten-Station muss ich dann etwas suchen. «J'ai jamais entendu de ce trail. Mais ça a l'air intéressant. Là, j'ai envie de le faire», me raconte une jeune femme à qui j'ai demandé de l'aide pour trouver l'avant-dernière parcelle. Schliesslich finde ich das kleine Beet. Es ist etwas versteckt und nicht sehr gut unterhalten. Umso gepflegter erscheinen mir die letzten Beete, die Passenger Shed Beds. Sie stehen auf dem Bahnhofsplatz. Leider werden sie von den vielen Passanten kaum betrachtet. So scheint es mir jedenfalls. Oder noch nicht, weil es aktuell praktisch nichts zu ernten gibt.

«Die Leute wagen noch zu wenig, das Gemüse und die Kräuter zu pflücken. Und unsere Volunteers arbeiten mehr als sie ernten», hat auch Hanna festgestellt. «On a encore beaucoup de travail de sensibilisation à faire. De même pour le trail comme attraction touristique. Denn unser Ziel ist, den Vegetable Tourism nach Bristol zu holen.»

Nach fast zwei Stunden herumspazieren bin ich überzeugt: eine gelungene Sache, dieser UrbanFoodTrail, kreativ umgesetzt, pädagogisch wertvoll und erst noch essbar. Au bout du chemin mon panier est plein d'herbes: j'ai cueilli de la mélisse, du thym, du romarin, de la ciboulette, de l'origan, de la sauge et des bébés poireaux – assez pour faire un petit repas. So bereitet Arbeiten natürlich viel Vergnügen!




---

### Incredible Edible & Vegetable Tourism

Sara Venn, passionierte Gärtnerin, lancierte 2014 Incredible Edible Bristol. Ihre Vision: Bristol zur ersten essbaren Stadt im britischen Königreich zu machen! Die Bewegung kommt ursprünglich aus Todmorden, nördlich von Manchester. Dort wird seit 2008 an einer essbaren Umgebung gearbeitet. Ziel der auf Gemeinschaft basierten Bewegung ist es, die Bevölkerung für lokale Nahrungproduktion und Selbstversorgung zu begeistern. Auf ungenutzten Landflächen werden Gemüse und Früchte angepflanzt, ernten können alle. Pam Warhurst, IE-Gründerin in Todmorden, sprach unlängst von einem touristic spin-off, einem touristischen Nebeneffekt. Leute von überall her würden kommen, um sich die essbare Stadt anzuschauen. Und das kurble, so Warhurst, die lokale Ökonomie an.

In Frankreich und der Romandie hat sich die Bewegung der Incroyables Comestibles, das französische Pendant, etabliert. In der Romandie gibt es u.a. Sektionen in Lausanne und Neuchâtel.

[lesincroyablescomestibles.ch](http://lesincroyablescomestibles.ch)

[ediblebristol.org.uk](http://ediblebristol.org.uk)

[incredibleediblenetwork.org.uk](http://incredibleediblenetwork.org.uk)

Pascal Mülchi, 1984, ist passionierter Gärtner und Freiberufler. Er hat im März mehrere Wochen in Bristol verbracht, um in die britische Kultur einzutauchen. [pascom.net](http://pascom.net)