

Ausgabe 07/19 * www.tagessatz.de

Tagessatz

Das StraßenMagazin

insp International Network of Street Papers



Outdoor

- * Bäume im Dialog
- * Träume von Freiheit
- * Interview: Finja Bormann

2⁵⁰
EURO

Davon geht 1,25 Euro direkt an den/die Verkäufer/in

Der etwas andere Markt

Kumin findet man nicht nur als Gewürz in Asien oder im Orient, der Begriff bezeichnet zudem eine kürzlich neugegründete Initiative (KuMiN), die sich anschickt, die Kasseler Nordstadt zu bereichern.

VON HARALD WÖRNER

„Den Anstoß zu KuMiN erhielt ich im Grunde dadurch, dass ich verschiedene Städte im Ausland besucht habe. Dort hat mich, egal, wo ich gerade war, immer die Mischung aus Marktgeschehen einerseits und dem Kultur-Angebot andererseits fasziniert“, so die Initiatorin Anna Gerloff.

„KuMiN ist zudem für mich die Möglichkeit, in der Nordstadt regional und saisonal einzukaufen. Die

Lebensmittel in der globalisierten Welt angeschaut. Das Thema haben wir in einem Comic aufgearbeitet und herausgebracht. Den Comic kann man bei mir beziehen, um ihn so etwa im Unterricht zu nutzen.“

„Der KuMiN-Markt ist dann eigentlich schon der zweite Schritt. Er hat den Vorteil, dass er, im Gegensatz zum Comic, nicht gar so theorielastig ausfällt. Hier ist alles schon sehr greifbar und konkret. Dem schließt

eine Plattform für ein selbstgestaltetes Miteinander, auf der sich jede/r persönlich einbringen kann.“

Wie eingangs schon angedeutet, liegt bei KuMiN der Fokus auf regionalen und saisonalen Produkten. Und das aus gutem Grund: „Im Prinzip geht es um die Reduktion von Energie bei der Lagerung von Lebensmitteln“, so die Idealistin, „und eine Stufe vorher beim Transport vom Erzeuger zum Kunden. Somit kann jeder persönlich einen kleinen Beitrag leisten, negative Einflüsse auf die gemeinsame Umwelt möglichst gering zu halten. Daher kommt die Schädlings-Bekämpfung, sollte sie je nötig sein, auch nur mit Hilfe biologischer Mittel, also mit Marienkäfern oder auch dem Einsatz von Brennnessel-Sud, in Frage.“

Vorher schon einmal oben angetippt, können interessierte BürgerInnen lernen, unter fachkundiger Anleitung selbst Gemüse, Obst oder Kräuter anzubauen. „Den Kontakt zu den entsprechenden Fachleuten bekamen wir über Carsten Winnemuth vom Verein 'Essbare Stadt', so Gerloff. So kamen die drei Gärtnerinnen ins Spiel. Der Zuspruch beim ersten Treffen mit den Garten-Expertinnen war erfreulich. Mittlerweile hat sich herauskristallisiert, dass daraus ein regelmäßiges Angebot wird: „Allerdings würde ich mir hier noch wünschen, dass sich interessierte Schulen oder Lehrer bei uns melden, so dass wir das Gärtnern auch an künftige Generationen weitergeben können.“

Grundsätzlich ist der Vernetzungs-Gedanke das Fundament für derlei Projekte wie KuMiN, wie sie erläutert: „Denn dadurch wird das Projekt von vielen anderen Akteure*innen aktiv mitgestaltet und getragen, wodurch -allgemein gesprochen- eine größere Identifikation möglich



Foto: Julia Kopylova

Supermärkte hier halten leider nur ein sehr begrenztes Angebot bereit. Ebenso interessiert mich der Umgang der Menschen miteinander. Da die Nordstadt auch durch die hier lebenden Menschen mit Migrationshintergründen geprägt ist, war mir wichtig, hier ein Angebot des kulturellen Austausches und Miteinanders anzubieten. An dieser Stelle möchte ich alle hier lebenden Nordstadt-Bewohner*innen, ganz gleich welcher Nationalität, dazu ermuntern, sich ins Markt-Geschehen mit einzubringen. KuMiN steht ebenso für ein Umwelt-Bildungs-Programm. Hier habe ich mit Kindern und Jugendlichen zusammen die 'Reise der Le-

sung als dritte Maßnahme der Internationale Garten im Quellbachweg an. Dort befähigen wir die Menschen, wenn sie möchten, künftig eigenständig Gemüse, Obst und Kräuter anzubauen. Dazu stehen ihnen drei ausgebildete GärtnerInnen mit Rat und Tat begleitend zur Seite. Im Internationalen Garten geben diese ihr Wissen dann immer donnerstags zwischen 14.30 und 18.30 Uhr weiter. In den kommenden Sommerferien planen wir, einen Theater- Workshop anzubieten. Dort soll es um die Transformation zu einer nachhaltigen Gesellschaft als Entwicklungs-Perspektive gehen. Knapp auf den Punkt gebracht: KuMiN ist



Bild: Jemima Bickel

Herausforderungen. „Klar, durch die Uni-Ansiedlungen am Hopla und darüber hinaus bedingt, wohnen hier viel Studierende. Mir geht es darum, längerfristig ein niedrigschwelliges Angebot zu schaffen. Daran versuche ich, zu arbeiten.“

KuMiN startete kürzlich am 24.04.19 auf dem Schulhof der Knipping-Schule. Der 1.Mai fiel dann wegen des Feiertages aus. „Von der bisherigen Resonanz aus der Bevölkerung sind wir alle angenehm überrascht“, so Gerloff, „ebenso wie von der unkomplizierten Unterstützung von Seiten der Stadt und deren Verwaltung.“

Auch die teilnehmenden Händler*innen sind bisher mit den Rückmeldungen zufrieden. „Der Sauerteig-Pizzastand war beim ersten Mal sogar ausverkauft. Das regnerische Wetter der letzten Zeit hat die Besucherzahlen leider klein gehalten. Allen an KuMiN beteiligten Personen war und ist klar, dass wir hier einen etwas längeren Atem brauchen werden, um den Markt nachhaltig im Bewusstsein der Bevölkerung zu etablieren.“

Damit KuMiN noch mehr Menschen in der Nordstadt erreicht, ist geplant, nach und nach Texte zum Programm der Initiative zu übersetzen, um noch mehr Nordstadt-Anwohner*innen anzusprechen: „Alle Menschen sind eingeladen, kulinarische Spezialitäten oder kulturelle Beiträge aus ihrer Heimat zu präsentieren.“

Um dem Projekt eine längere Lebensdauer zu sichern, so dass ihm quasi nicht schon zu Beginn der Atem ausgeht, wird es zusätzlich gefördert. Unter anderem vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen des Förder-Programms „Kultur macht stark – Bündnisse für Bildung“.

Ein weiterer Förderungsträger ist die Initiative „Tafel macht Kultur“.

wird.“ Daher freut sie sich, dass auch die benachbarte Knipping-Schule (durch die Bereitstellung des Platzes) und das angrenzende Kulturzentrum Schlachthof ihre Initiative unterstützen. Auf den bisherigen Marktplätzen war bereits ein breites Spektrum an Anbieter*innen vertreten. So krenzenzte die Brauerei-Manufaktur Steckenpferd Limo und Bier. Bei Craft-Bee konnte man Honigbier oder Honig probieren. K&K Stauden haben Kräuter im Angebot. Knofi und So boten Jungpflanzen, Aufstriche, sowie Soßen, Gemüse und Obst an. Der Eschenhof versorgte die Kund-

schaft mit Brot, Käse und Milch. Beim Pizzabäcker gibt es Crêpes, Sauerteig-Pizza und Kaffee. „Hier möchten wir noch die Schüler*innen der Knipping-Schule hinzugewinnen, die dort hergestellte Erzeugnisse wie Deos, Seifen, Holz- oder Textil-Produkte im Sortiment haben.“

Die Nordstadt ist gekennzeichnet durch einen besonderen Mix aus Studierenden, der seit Generationen hier ansässigen Arbeiter*innen und Migrant*innen, das macht auch ihren besonderen Charme aus. Es stellt aber die Betroffenen auch vor besondere



Foto: Julia Kopylova

JEDER KANN EINEN KLEINEN BEITRAG LEISTEN

www.kumin-kassel.de