



## Erdverbunden Start-up für regenerative Landwirtschaft

**B**odengesundheit ist ein entscheidender Teil des Klimaschutzes. Nina Mannheimer hat mit zwei Partnern das Start-up Klim gegründet. Die App hilft Landwirt\*innen dabei, Böden zu „regenerieren“. Auf der Plattform können sie etwa die „Düngung, Pflanzenschutz und Aussaat dokumentieren, die sie auf ihren Feldern umsetzen. Im Gegenzug erhalten sie eine finanzielle Vergütung für die damit verbundene CO<sub>2</sub>-Speicherung und -Reduktion.“ Denn, so die 28-Jährige: „Gesunde Böden führen dazu, dass der Einsatz von teuren Betriebsmitteln, wie Diesel, Pflanzenschutz oder Düngemitteln, reduziert wird. Dies wiederum hilft, CO<sub>2</sub>-Emissionen zu minimieren. Gleichzeitig können gesunde Böden große Mengen an CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre binden und mehr Wasser speichern.“ Bisher haben sich 3044 Landwirt\*innen registriert. Für ihre Arbeit wurde die Wahlberlinerin 2022 mit dem Bold-Future-Award von Veuve Clicquot ausgezeichnet. MIRIAM STEIN

## Im Glashaus Der Tomatenflüsterer

**F**ür Johannes Schwarz ist das Leben vor allem eine Geschmacksfrage. Schwarz ist „studierter Gärtner“, also Diplomingenieur im Gartenbau, ausgebildet an der FH Weihenstephan, und hat ein Faible für die Kräuter und Gemüse, die andere längst vergessen haben dürften. Violette Artischocken etwa oder Weiße Bete – und vor allem Tomaten, rot, gelb, grün oder schwarz. 50 von weltweit 8000 bekannten Sorten züchtet und kultiviert der Gründer von KINARA (der Name leitet sich von der botanischen Bezeichnung für die Artischocke, *Cynara scolymus*, ab) am Stadtrand von München in Johanneskirchen. Vieles davon landet in den Töpfen der Münchner Sterneköche. Ich verstehe mich nicht nur als Lieferant, sondern als verlängerter Arm der Küche, sagt Schwarz. Mit den modernen Industriestandards in der Landwirtschaft hat er so seine Probleme: „Die haben dazu geführt, dass Biodiversität heute keine Selbstverständlichkeit mehr ist. Was nicht dem Geschmack der Masse entspricht und deshalb unrentabel erscheint, verschwindet vom Lebensmittelmarkt.“ Seine biozertifizierte Gärtnerei, ressourcenschonend betrieben, ist so gesehen der komplette Gegenentwurf. Als Idealist sieht er sich dennoch eher weniger: „Ich stehe hier nicht mit Strohhut und schreite glücklich durch meine Bestände. Ich

hasse dieses Bild vom Gärtner.“ Auf die Frage, welcher Aspekt seiner Arbeit ihn am meisten erfüllt, antwortet er trotzdem mit etwas augenzwinkerndem Pathos: „Wir erschaffen Leben. Denn wir bewahren alte Gemüsesorten vor dem unwiederbringlichen Verschwinden und holen sie zurück auf unsere Teller.“ Abgesehen davon sei er ein „arbeitender Perfektionist mit Tunnelblick“. Und der hat ein cleveres Geschäftsmodell entwickelt. Seine Gärtnerei KINARA basiert auf drei Säulen. Neben der Belieferung der Spitzengastronomie und dem Jungpflanzenmarkt in Johanneskirchen zählt dazu auch der Vertrieb von selbst gezogenem Saatgut alter Gemüsesorten über den Online-shop ([kinara-gemuese.de](http://kinara-gemuese.de)). JESKO PRIESS



*Da haben wir den Salat: In den Gewächshäusern seiner Kinara-Gärtnerei in Johanneskirchen bei München widmet sich Johannes Schwarz dem Anbau vergessener und alter Gemüsesorten*