



Alles im Griff: Gemüseanbau ohne Traktoren in Steinhöfel, östlich von Berlin. Hier wirtschaften drei Tiny Farms.

# Unsere kleine Farm

Im Nebenberuf Gemüse anbauen oder gleich Gärtner werden: „Tiny Farms“ bringt Menschen zum Ackern, die sonst wohl nie in der Landwirtschaft gelandet wären

Von Ulrich Amling

**W**er im Umland von Berlin unterwegs ist, kommt an schier endlosen Ackerflächen mit Getreide, Raps oder Futtermais vorbei, die von gewaltigen Maschinen bearbeitet werden. Doch zur unmittelbaren Versorgung der nahen Großstadt tragen sie oft wenig bei. Trotz lebhafter Nachfrage liegt der Anteil von regionalem Biogemüse noch immer im einstelligen Prozentbereich. „In der Landwirtschaft fehlen Fachkräfte“, sagt Jacob Fels, der versucht, neue Hände und Köpfe dafür zu gewinnen, Salat, Bohnen und Tomaten vor den Toren der Stadt anzubauen. Und zwar ohne Traktoren, auf kleinen Betrieben, die Vielfalt zurückbringen wollen aufs Land.

Tiny Farms heißt das Unternehmen, das Fels zusammen mit Tobias Leiber gegründet hat, Unternehmensberater der eine, Agrarwissenschaftler der andere. Beide beschäftigen sich seit vielen Jahren mit Formen nachhaltiger Landwirtschaft – und haben genau ausgerechnet, welche Chancen in kleinen Strukturen stecken. Ursprünglich hatten sie die Idee, stadtnah Biogemüse für Kitas und Schulkantinen zu produzieren. Dann kam Corona und ihr wichtigster Partner wurden die Bio-Märkte der LPG, deren Salate heute zum größten Teil aus Steinhöfel östlich von Berlin stammen. Dort liegen gleich drei Tiny Farms, zu-



Unternehmensberater Jacob Fels (oben) und Agrarwissenschaftler Tobias Leiber haben Tiny Farms Anfang 2020 gegründet.

sammen sind sie kleiner als zwei Fußballfelder. Auch Restaurants wie das „Nobelhart & Schmutzig“ werden mit tagesfrischem Grün beliefert, auf Wunsch des „Ernst“ werden Azukibohnen angebaut.

Alle, die hier arbeiten, leben eigentlich in der Stadt und pendeln zum Gärtnern aufs Land. Vom Bahnhof Friedrichstraße nach Steinhöfel geht es mit dem Regionalexpress der Linie 1 in gut 40 Minuten bis nach Fürstenwalde/Spree, die letzten Kilometer zu den Farmen kann man mit dem Fahrrad oder dem gemeinschaftlich genutzten Auto zurücklegen. Bronwyn Carter etwa arbeitet als Künstlerin in Stadt, zu Tiny Farms haben sie ihre Liebe zu Tomaten und der Austausch in einem Team von Gleichgesinnten geführt. Das als nachhaltiges Start-up ausgezeichnete Unternehmen versteht sich als Inkubator für neue Ideen und Geschäftsgründungen. Dafür gibt es die eigene Academy, bei der über eine Saison hinweg die wirtschaftlichen und biologischen Grundlagen des Gärtners vermittelt werden. Im ersten Jahrgang haben 14 Neugärtner an den zehn Modulen teilgenommen, dieses Jahr sind es schon 40, die Zeit, schmutzige Hände und 1.350 Euro Teilnahmegebühr investieren.

Johann Warburg schaut gerade nach seinen Beeten. Der Wirtschaftsingenieur hat im vergangenen Jahr die Academy besucht und wollte sein Wissen danach weiter erproben. Also tat er sich mit vier

weiteren Absolvent:innen zusammen und bewirtschaftet mit ihnen nun einige Beete in Steinhöfel. Einen Tag in der Woche nimmt sich der 30-Jährige dafür Zeit, vier Tage arbeitet er bei einem Energie-Start-up in Berlin. Und wenn an seinem Feldtag doch mal ein Meeting angesetzt ist, klappt Warburg sein Laptop unter dem Vordach des Containers auf, in dem die Gerätschaften der Tiny Farms lagern. Danach wird weiter gejätet.

Ob er einmal seine eigene Farm betreiben wird, weiß er noch nicht. Aber sich selbst und Freunde mit frischem Gemüse versorgen zu können, spricht ihn an. Tiny Farms will Menschen ohne landwirtschaftlichen Hintergrund dazu ermutigen, sich selbstständig zu machen. Ziel ist es, dass überall

im Land Hunderte neuer Farmen entstehen. Demnächst ist es nahe Hamburg so weit, in der Uckermark wagt zur nächsten Saison ein Absolvent der Academy den Sprung. Tobias Leiber, der selbst von einem Hof in Schleswig-Holstein stammt, glaubt an die Belebung ländlicher Räume, in denen dann auch wieder Menschen Arbeit finden. „Es gibt viele Resthöfe, denen rund um die Hofstelle meist genug Land für eine Tiny Farm geblieben ist“, erklärt er. Eine Chance, dort wieder Leben und Arbeiten zu können.

Um herauszufinden, wie man auf engstem Raum erfolgreich wirtschaften kann, hat Leiber die „Market Gardener’s Masterclass“ von Jean-Martin Fortier besucht. Der Kanadier lebt außerhalb von



Gemeinsam lernen: Die Academy vermittelt Wissen – und die Freude daran, es zu teilen, etwa beim Erntedankessen auf der Farm.

Montreal und hat die Idee von der kleinen Farm gründlich durchgeplant. Beeinflusst haben ihn Besuche in Kuba, wo sich aus dem allgegenwärtigen Mangel ein intensiver Gemüseanbau ohne Traktoren und synthetischen Dünger entwickelt hatte. In Frankreich lernte Fortier, wie dicht Pflanzen stehen können, wenn die Felder nicht nach den Bedürfnissen der Maschinen angelegt werden. Wenn Salatköpfe oder das Grün der Mohrrüben ein geschlossenes Dach über dem Boden bilden, wird das Wasser besser im Boden gehalten, das biologische Leben im Untergrund ist reicher und weniger unerwünschte Beikräuter können sich ausbreiten. Mit seinen Vorträgen hat Fortier Menschen weltweit dafür begeistert, selbst Gemüse anzubauen und direkt zu verkaufen, auf Märkten und an Abonnenten, die ihre Kisten im Voraus bezahlen.

#### Huckepack bei großen Betrieben findet sich immer Land

Etwa 30.000 Euro muss investieren, wer seine eigene Tiny Farm starten will, darin sind die Bodenaufbereitung, die Erstbepflanzung und die erforderliche technische Ausstattung enthalten. Ein kleiner Betrag, gemessen daran, dass für Traktoren sechsstellige Beträge fällig sein können. Das Land selbst ist meist gepachtet, in Steinhöfel etwa von Biobauer Johann Gerdes. „Wir gehen auf kleine Stücke, die von den Landwirten mit ihren großen Gerätschaften gar nicht bearbeitet werden können“, erklärt Jacob Fels den „Huckepack“-Ansatz. Tiny Farms verbindet Market Gardening mit einem Netzwerk: Eine Software hilft dabei, mit dem Anbau flexibel auf die Nachfrage zu reagieren. Jungpflanzen können gemeinsam günstig eingekauft werden und der Vertrieb hilft, das reife Gemüse auch zu verkaufen. Die Quote liegt laut Fels bei knapp 95 Prozent, ein Erfolg, auch gegen Lebensmittelverschwendung.

Ein Aspekt des Market Gardening fehlte Tiny Farms bislang: der direkte Kontakt zu den Kund:innen. Deshalb haben Fels und Leiber jetzt eine eigene Abo-Kiste gestartet. Darin stecken einmal wöchentlich 6 bis 8 Bio-Gemüsesorten der Saison, morgens geerntet, im Laufe des Tages per E-Transporter nach Hause oder ins Büro geliefert. Nachhaltiger kann man nicht für sein Konzept werben.

## RESTAURANTKRITIK

### FOLGE 1816



Entscheiden, wann Schluss ist: Zitronensorbet mit Vodka.

# Richard Bistro Agnolotti, Artischocke und Bouillabaisse

Von Ulrich Amling

**D**ass Krisen auch etwas Positives haben können, betont man immer wieder. Und möchte es auch glauben, selbst wenn dabei ein selbstbeschwörender Tonfall mitschwingt. Tatsache ist: Die Erschütterungen der vergangenen Jahre haben die Gastronomie eingeholt, der Nachholeffekt nach Corona ebbt gerade rund um die gehobenen Küchen der Stadt deutlich ab.

Hans Richard, Patron des Kreuzberger Sterne-Restaurants „Richard“, hat die Zeichen der Zeit früh gespürt, vielleicht auch, weil er von Hause aus Künstler ist. Im eigenen Restaurant hat er gerade ein Bistro eröffnet und bespielt den wunderbar weiten Gastraum des ehemaligen Köpenicker Hofes jetzt im Dreivierteltakt: Donnerstag bis Samstag gibt es zwei Sterne-Menüs, die anderen Tage Bistroküche, am Sonntag auch tagsüber, bis zum frühen Abend.

Diese Rhythmuswechsel können einem Restaurant ungeahnten Schwung verleihen, vorausgesetzt, man verfügt über Personal, das Lust zum Tanzen hat. Und auch hier hat Hans Richard eine glückliche Hand bewiesen: Restaurantleiterin Bernadette Wullich und Sommelier Carlo Alberto Bartolini genießen es sichtlich, zwischendurch mal auf weiße Tischdecken

#### Mediterranes Bistro als Gegenstück zum Sternemenü im „Richard“

Köpenicker Straße 174, Kreuzberg, So 12.30-20.30 Uhr, Mo-Mi 18-23 Uhr, richard-bistro.de (Restaurant Do-Sa 19-23.30 Uhr, restaurant-richard.com)

und abgezirkelten Gängeservice verzichten zu können. Als Gast kann man sich hier gefahrlos fallen lassen.

Bartolini hat sich daran gemacht, die Weinkarte kräftig durchzupusten und eine eigene Auswahl für das Bistro zusammenzustellen. Herausgekommen ist eine rundum animierende Liste mit 50 Positionen, die schon um 30 Euro eine Menge typischen Trinkspaß bietet. Natürlich spielt Italien dabei eine wichtige Rolle, aber auch Rioja kommt endlich wieder zu Ehren. Deutschland ist überzeugend vertreten, etwa mit dem kräuterwürzig-kühlen Riesling sur lie von Scheuermann aus der Pfalz, dessen Sekt Blanc et Noir als Aperitif Champagnerqualitäten zum kleinen Preis bietet.

Die Küche von Georg Weise legt das Bistrokonzept entspannt mediterran aus, serviert Aubergine vom Holzkohlegrill eben-

so wie Südtiroler Speck, Austern mit Gurke und Dillöl, aber auch einfach einen richtig guten gemischten grünen Salat mit Kapernvinaigrette (4 bis 8 Euro). Nicht nur schön anzusehen ist die tellerfüllende Artischocke, in deren ausgehöhlter Mitte Hollandaise und Kerbel-Vinaigrette das Blätterzuzeln anregen und gleichzeitig die Weinkillerqualitäten des Gemüses sanft einfangen (14 Euro).

Die Agnolotti mit Taleggio und Pecorino sind aus perfekt bissigem Nudelteig ausgerollt, die salzige Macht der Käse wird durch Zucchini Baba Ghanoush gekonnt gekontert. Ein Teller zum glücklich werden (18 Euro). Die Bouillabaisse zum Teilen aus der Kupferkasserolle mit reicher Einlage von zweierlei Fisch, Muscheln und Garnelen findet ihren eigenen Weg an Marseille vorbei Richtung Ligurien, umamitief mit hocharomatischen Tomatenstücken und Basilikum (42 Euro). Der Verdicchio aus den Marken macht sich gut dazu.

Wer die ganze Müritzer Lammschulter geschmort mit Dörripaprika, Zwiebeln und Mandeln probieren möchte, muss im Verein mit 4 bis 6 Essern wiederkommen, etwa zum Sunday Roast. Das „Richard Bistro“ bietet erstaunliche viele Anlässe für einen Besuch.

ANZEIGE

## Genussvoller Grillabend

12 + 3 Flaschen gratis



12 + 3  
Flaschen

### Weinpaket „Grillabend“

Es ist wieder da: Das beliebte Weinpaket mit genussvollen Weiß- und Rotweinen, wie gemacht für einen gemütlichen Grillabend mit Freunden. Für den Aperitif gibt es noch drei Flaschen Vino frizzante von uns geschenkt dazu. Cheers.

- 6 x 1,0 Liter Riesling trocken, 2022, Weinbiet, Pfalz, Deutschland, 12,5 %
- 6 x 1,0 Liter Montepulciano D' Abruzzo, 2021, Barone Montella DOP, Azienda Vedovato, Abruzzen, Italien, 12 %

#### Gratis:

- 3 x 0,75 Liter Frizzante bianco, Terre Al Piano, Veneto, Italien, 11 %

**79,90 €** (5,61 € / Liter)

Bestellnr. 3562



shop.tagesspiegel.de ☎ (030) 290 21-520

Preise inkl. MwSt., zzgl. 5,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 9,95 €, Sperrgut 24,95 €, Bücher versandkostenfrei. Tagesspiegel-Shop, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin · Mo. - Fr. von 10.00 - 17.00 Uhr

TAGESSPIEGEL  
SHOP