

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

## Filmskript: Big Cities – Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin

### 10:00:00 – 00:15 (Intro - Opening Sequence)

#### 10:00:23 - 28 Klaus Walther, TopFarmers (zuerst aus dem OFF):

„Die Agrarwirtschaft ist weltweit das größte Übel – für die Umwelt, aber auch für uns. Mittlerweile auch bei der Qualität der Lebensmittel.“

#### 10:00:35 - 43 Anne-Kathrin Kuhlemann (zuerst aus dem OFF):

„Wenn man Mutter wird, fragt man sich halt auch: Okay, in welchem Zustand hinterlasse ich den Planeten eigentlich meinem Kind und was für Fragen stellt der mit 18, die irgendwie dann unangenehm werden könnten.“

#### 10:00:50 – 01:01 Ben Hartmann, TopFarmers:

„Generell in Berlin – kann man sagen - ist so eine Stimmung, dass die Leute wieder auf die Lokalität oder die Regionalität von Lebensmitteln achten. Und sich wieder zurückbesinnen, dass es ihnen wichtig ist: Woher kommen meine Lebensmittel? Und darauf achten.“

#### 10:01:06

**Berlin – Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland. Hier leben 3,6 Millionen Menschen. Eine geschichtsträchtige Stadt und Anziehungspunkt für Touristen aus aller Welt.**

#### 10:01:19

**Berlin gehört zu den Top Ten im weltweiten Start Up-Ranking.**

#### 10:01:25

**Eines liegt in Berlin-Friedrichshain: das Start-Up der TopFarmers.**

**Sie produzieren Lebensmittel nachhaltig, ökologisch und ressourcenschonend – mitten in der Stadt!**

#### 10:01:38 - 42 Ben Hartmann, TopFarmers:

„Ich bin Ben, Mitgründer von TopFarmers und hauptsächlich verantwortlich für die Produktion.“

#### 10:01:43 - 45 Tim Olk, TopFarmers:

„Ich bin Tim und bei TopFarmers für die Technik zuständig.“

#### 10:01:46 - 52 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers:

„Ich bin die Anne-Kathrin. Seit vielen Jahren Unternehmerin und begleite die Jungs bei der Kommerzialisierung der TopFarmers-Technologie.“

#### 10:01:52 – 02:01 Klaus Walther, TopFarmers:

„Ich bin Klaus, Mitbegründer von TopFarmers und verantwortlich für den Vertrieb. Ich möchte dafür sorgen, dass wir in Zukunft gesunde und ökologische Lebensmittel in der Stadt produzieren können.“

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

**10:02:03**

**Fisch- und Gemüsezucht betreiben die vier. Ihr Ziel: nachhaltige Lebensmittel.**

**10:02:09-18 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers** (zuerst aus dem OFF):

„TopFarmers gibt es als Projekt seit 2011. Da haben wir die erste kleine Demonstrationsanlage noch auf dem Firmenbalkon gebaut. Zehn Quadratmeter groß...“

**10:02:20**

**Seit 2013 sind die Stadtfarmer am jetzigen Standort: in einem Gewächshaus mit 100 Quadratmetern Fläche.**

**10:02:29**

**In der Laboranlage experimentieren sie mit Pflanzen und Erdsubstraten. Herausgekommen ist dabei: AquaTerraPonik.**

**10:02:38 – 03:11 Ben Hartmann, TopFarmers** (überwiegend aus dem OFF):

„Also AquaTerraPonik, das heißt: Wir haben eine Fischzucht und eine Gemüsezucht, und in der nutzen wir unsere Fischausscheidungen, um unsere Pflanzen zu düngen. Das Ganze kann man sich so vorstellen: Die Fischausscheidungen werden über mehrere Filterstufen mit Hilfe von Bakterien zu Pflanzen verfügbaren Nährstoffen umgewandelt. Und unsere Pflanzen stehen in einem erdähnlichen Substrat. Dort können sich die Pflanzen mit Nährstoffen anreichern, die Pflanzen werden sehr vital dadurch. Und nachdem die Nährstoffe von den Pflanzen aufgenommen worden sind, fließt das Wasser weiter – wurde gereinigt durch die Pflanzen – und wieder zurück zu den Fischen. Somit haben wir einen geschlossenen Kreislauf, in dem wir keinen zusätzlichen Dünger brauchen.“

**10:02:44-10:03:11: Animation AquaTerraPonik**

**10:03:12 - 23 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers:**

„Wir haben natürlich auch alle Anfängerfehler gemacht. Ich hätte nur meine Oma fragen müssen, dass man Tomaten nicht neben Gurken pflanzt! Die arme Gurke war voller Mehltau. Solche Fehler haben wir gemacht, aber auch schnell daraus gelernt.“

**10:03:23**

**Also die Tomaten neben das Basilikum. Denn es verhindert den Schädlingsbefall.**

**10:03:32**

**Vielfalt statt Monokultur.**

**10:03:36 – 47 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers:**

„Wir haben eine relativ breite Produktpalette, die theoretisch möglich ist; da wir im Gewächshaus produzieren, können wir eben vom Salat und den Kräutern bis zu tropischen Früchten alles herstellen.“

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

**10:03:48 – 04:05 Ben Hartmann, TopFarmers:**

„Die wachsen hier eigentlich gar nicht. Wir haben es einfach mal ausprobiert: Sie wachsen! Das war einfach für uns ein Anreiz, dass wir sagen: Wir probieren's einfach mal aus! Ob wir dann tatsächlich sagen: Wir produzieren hier Bananen für ganz Berlin – das müssen wir noch gucken. Aber generell haben wir gezeigt, dass es funktioniert und jetzt können wir mit dem Ergebnis weiterarbeiten.“

**10:04:06**

**Auch die afrikanischen Welse haben sich in der AquaTerraPonic-Farm bewährt. Die Fische sind sehr robust und brauchen keine Antibiotika, um die Zuchtdauer von rund einem Jahr gesund zu überstehen. Mit 1,3 Kilogramm haben sie jetzt ihr Schlachtgewicht erreicht.**

**10:04:26 - 40 Klaus Walther, TopFarmers (zuerst aus dem OFF):**

„Wir fangen die Welse – wir haben eine Bestellung fürs Wochenende. Wir haben ein Restaurant, das 20 Kilo Welsfilet von uns möchte – frisch! Und damit das auch alles schön frisch bleibt – heute Morgen raus, später zum Schlachter. Alles in Berlin.“

**10:04:44**

**Berlin Wedding: Standort der Hochschule Beuth.**

**10:04:51**

**Hier werden die Ingenieure von morgen ausgebildet. Einer der Studenten: TopFarmer Tim Olk. Er studiert Wirtschaftsingenieurwesen, mit dem Schwerpunkt: „Energie- und Ressourceneffizienz“.**

**10:05:03 - 12 Tim Olk, TopFarmer:**

„Hier haben wir die Möglichkeit, die theoretischen Berechnungen, die wir im Vorfeld gemacht haben, zu überprüfen und das Ganze können wir hier vor Ort testen.“

**10:05:12**

**Tim ist bei den TopFarmers für die Technik zuständig. Die AquaTerraPonic-Farm im Gewächshaus ist von ihm konstruiert und gebaut worden.**

**10:05:23 - 32 Tim Olk, TopFarmer:**

„Ich wollte schon immer zeigen, dass diese Nachhaltigkeit, wo jeder drüber spricht, dass man das auch wirklich umsetzen kann. Weil, es gibt total viele Konzepte und jeder spricht da drüber, aber keiner macht's!“

**10:05:39**

**Berlin-Heinersdorf: Klaus ist mit den Fischen beim Schlachter eingetroffen.**

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

**10:05:58 – 06:09 Klaus Walther, TopFarmers:**

„In Zukunft – auch aufgrund meines Werdegangs – werde ich für den Vertrieb verantwortlich sein. D.h. hier in Berlin ein Netzwerk aufzubauen, Partner zu finden und Kooperationen zu knüpfen, um den Fisch hier in Berlin auch tatsächlich auf die Teller zu bringen.“

**10:06:10**

**Ein wichtiger Kooperationspartner ist die August-Sander-Berufsschule mit dem Zweig Agrarwirtschaft.**

**10:06:15 -23 Ben Hartmann, TopFarmers:**

„Morgen Jungs und Mädels! Ist mal wieder Donnerstag. Ist mal wieder soweit im Gewächshaus. Schön, dass ihr da seid. Alles gut bei euch?“

**10:06:24**

**Die Schüler lernen von Ben, wie die Fisch- und Gemüse-Zucht funktioniert. Im Gegenzug dürfen die Stadtfarmer das Gewächshaus der Schule nutzen. Außerdem wollen die TopFarmers junge Menschen für den völlig neuen Beruf des Stadtfarmers begeistern.**

**10:06:42 – 49 Ben Hartmann, TopFarmers:**

„So, jetzt nehmen wir nochmal die Daten der zweiten Messstation auf... von der Temperatur ist es ein bisschen wärmer...“

**10:06:56**

**TopFarmer Klaus ist wieder unterwegs. Sein Ziel ist jetzt die Markthalle in Berlin-Moabit. Mit dabei: die 20 Kilogramm frischer Wels, die ein Fisch-Restaurant geordert hat.**

**10:07:11 Situativer Ton (Übergabe Fisch):**

**Klaus:** „Hey Jendrik!“

**Jendrik:** „Einen wunderschönen guten Tag! Was bringst du mit?“

**Klaus:** „Fischis!“

**10:07:16 - 28 Klaus Walther, TopFarmers (zuerst aus dem OFF):**

„Der Fischladen hier hat zwei Seiten: Er hat frischen Fisch in der Auslage, d.h. der Konsument kann den Fisch selber mit nach Hause nehmen, zum selber Zubereiten oder über die Karte ganz normal im Restaurant bestellen. Und so vom Koch zubereitet genießen.“

**10:07:29**

**Der Wels hat einen kräftigen Eigengeschmack und einen hohen Nährstoffgehalt. Koch Jendrik ist ein großer Fan...**

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

**10:07:42 - 59 Jendrik Wiesenthal, Koch im Fischrestaurant/Markthalle Moabit:**

„Ein richtig feiner Fisch. Auch für Leute, die nicht so gerne Fisch essen oder sich erst mal an Fisch gewöhnen wollen. Wir haben ihn auch in der Vitrine, auch extra gekennzeichnet wegen der Nachhaltigkeit. Und weil es ja schon was Besonderes ist, einen Wels direkt aus Berlin zu kriegen.“

**10:08:08 - 16 O-Ton Gast 1 (Mann):**

„Very good. Very tasty. Very soft and high quality, I can tell.“  
(Übersetzung: „Sehr gut. Sehr lecker. Sehr zart und eine hohe Qualität.“)

**10:08:16 – 27 O-Ton Gast 2 (Frau):**

„It’s really tasty. It’s quiet juicy. It’s very nicely cooked. I had heard about them before and I am very happy with my meal.“  
(Übersetzung: „Er ist sehr lecker, ziemlich saftig und sehr gut zubereitet. Ich hatte schon von den Berliner Welsen gehört und bin sehr zufrieden mit meinem Essen.“)

**10:08:32**

**Berlin-Karlshorst. Auch hier wird für die TopFarmers geforscht.**

**10:08:38**

**Informatiker Alex programmiert eine Handy-App, mit der die Stadtfarmer ihre AquaTerraPonik-Anlage beobachten und steuern wollen. Ein innovatives Projekt, das Zeit und Geld spart.**

**10:08:51**

**Für Anne-Kathrin eine spannende Sache.**

**10:08:54 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers:**

„Funktioniert jetzt alles? Dann probieren wir das doch mal aus... wow – sehr schön. Per Handy-Steuerung Licht an!“

**10:09:11 – 28 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers:**

„Wir entwickeln unsere eigene Steuerung für das ganze System – damit wir immer alles im Blick haben: Licht, Wasser, Temperatur, etc. und können das dann eben nicht nur messen, sondern auch von außen per Handy schlicht und ergreifend darauf zugreifen und sagen: Es braucht mehr Licht oder wir müssen das Wasser abstellen und ähnliches.“

**10:09:28**

**In der Laboranlage in Berlin-Friedrichshain laufen noch weitere Forschungsprojekte: zum Beispiel Wasserlinsen als Futtermittel...**

**10:09:41 – 10:03 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers:**

„Forschungsthemen bei uns sind im Moment – vielschichtig wie immer. Wir haben das Thema Fischfutter. Das ist uns ein großes Anliegen. Wir haben momentan in unserem ganz normalen Industriefutter noch 30 Prozent Fischmehl drin und etwa 30 Prozent Soja – beides ist nicht so schön aus Nachhaltigkeitsgesichtspunkten. Und da wollen wir weg von.“

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

**10:10:04**

**Berlin-Kreuzberg. Block 6. Hier wird ein Forschungsprojekt von der Technischen Universität Berlin mit dem Fraunhofer Institut durchgeführt. Es nennt sich: Roof-Water-Farm.**

**10:10:20**

**Grauwasser von Duschen und Regenwasser wird aufbereitet und für Gemüse- und Fischzucht verwendet. Auch hier mischen die TopFarmers mit...**

**10:10:29 – 11:22 Tim Olk und Grit Bürgow:**

**Tim Olk:** „Ja, genau, also das Ziel bei TopFarmers ist ja auch, dass wir das jetzt nicht nur auf dem Boden machen, sondern auch in die Stadt gehen und da seid ihr ja eigentlich so das Forschungsprojekt und schaut, wie das funktioniert.“

**Grit Bürgow:** „Genau. Und hier siehst du das mal, wie sowas auf dem Dach dann tatsächlich aussehen könnte. Das wäre jetzt mal so ein Beispiel auf einem Wohnbau, wo man eine kommerzielle Nutzung hat, also eine kommerzielle Gewächshaus-Nutzung, wie ihr das ja auch vorseht. Das wäre mal so eine Vision, wie die Stadt sich umbauen könnte in der Zukunft und vielleicht auch ein Stück weit lebendiger wird.“

Tim: „Aber das ist genauso... wenn man über die Dächer schaut... wir haben ja Fläche in der Stadt, wir haben Abwässer, wo Nährstoffe drin sind für die Pflanzen und wir können natürlich dann für die Leute, die hier wohnen, Nahrungsmittel produzieren – das ist ganz spannend, was wir hier machen und das habt ihr auch herausgefunden mit euren Studien...“

**10:11:23**

**Die Studien zeigen: Zwölf Prozent aller Flachdächer Berlins – hier grün markiert – könnten für Gewächshäuser geeignet sein. Eine große Chance – nicht nur für Berlin, sondern für viele Mega-Cities weltweit.**

**10:11:40**

**Zurück im Gewächshaus der TopFarmers. Ben führt eine Besuchergruppe durch die AquaTerraPonik-Farm.**

**10:11:46 Ben Hartmann, TopFarmers:**

„Wir wollen euch möglichst alles zeigen, alles erklären. Wir haben da keine Geheimnisse. Es ist wichtig, dass ihr seht, was wir machen.“

**10:11:53**

**Ben will das Projekt in Berlin bekannter machen.**

**10:11:58 – 12:18 Ben Hartmann, TopFarmers:**

„Diese Anlage zu beherrschen, das ist eigentlich das wahre Geheimnis, weil man einfach immer unterschiedliche Nährstoff-Gehalte hat. Du hast jetzt z.B. weniger Nährstoffe, weil die Pflanzen jetzt nicht mehr in einer generativen Phase sind und deswegen müssen wir auch weniger Fische

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

haben. Und die Fische – wenn du die erntest sozusagen, hast du auch weniger Fischeausscheidungen, d.h. du musst dich wieder anpassen.“

**10:12:19 - 36 Ben Hartmann, TopFarmers:**

„Die Führungen sind eigentlich genau der Punkt, der uns unterscheidet und wir sagen: Genau das wollen wir! Wir wollen nämlich transparent sein. Wir wollen nicht nur sagen: Hey, wir machen was Nachhaltiges, sondern wir sagen den Leuten: Kommt vorbei und kuckt euch das an! Und durch diese Führungen schaffen wir halt Transparenz, wir schaffen die Nähe zum Verbraucher, die mittlerweile einfach verloren gegangen ist.“

**10:12:38**

**In Herzberge, im Berliner Osten, entsteht die neue Produktionsanlage der TopFarmers. Die größte AquaTerraPonik-Farm Europas, auf 2.000 Quadratmetern Fläche.**

**10:12:50**

**Das Start-Up will zeigen, dass eine nachhaltige, regionale und ökologische Fisch- und Gemüsezuht auch Gewinn abwirft.**

**10:13:00 – 18: Klaus Walther, TopFarmers (zuerst aus dem OFF):**

„Die Motivation, die Lust ist sehr groß, endlich anzufangen, nach der langen Zeit, der zwei, drei Jahre Entwicklungszeit für das Projekt. Was uns erwartet, ist viel Arbeit, die Herausforderung zu bewerkstelligen, derer wir uns jetzt schon bewusst sind, die da kommen werden, aber ich glaube, es überwiegt die Freude.“

**10:13:20 - 29 Ben Hartmann, TopFarmers (zuerst aus dem OFF):**

„In Herzberge haben wir eigentlich die perfekten Voraussetzungen gefunden. Wir haben eine große Fläche, wo wir uns sogar erweitern können und es ist sogar noch Stadt – ist eine perfekte Lage für uns!“

**10:13:30**

**Die große Produktionsanlage soll alle Kritik an der AquaTerraPonik-Idee widerlegen und ihre Anhänger motivieren.**

**10:13:45**

**AquaTerraPonik hat Potential. Und das wird gefeiert...**

**10:13:55 – 14:01 Ben Hartmann, TopFarmers:**

„Wichtig ist uns, dass wir unsere Ideale, die wir haben, nicht verraten in der großen Anlage und auf einmal auf Massenproduktion oder Monokultur gehen.“

**10:14:04 - 16 Anne-Kathrin Kuhlemann, TopFarmers:**

„Ziel für die TopFarmers in den nächsten 24 Monaten ist ganz klar: Beweisen, dass das kommerziell funktioniert und wirklich auch finanziell tragfähig ist und nicht nur nachhaltig und sozial ganz toll.“

Big Cities (Reihe)  
Berlin: Fisch und Gemüse direkt aus Berlin (Sendung)  
4686762 (DVD-Signatur Medienzentren)

**10:14:20 - 35 Tim Olk, TopFarmers** (zuerst aus dem OFF):

„Der große Traum bei TopFarmers ist, dass wir nicht nur hier in Berlin Anlagen realisieren, sondern wirklich auf der ganzen Welt und den Leuten zeigen: ja man kann nachhaltiges Geschäftsmodell fahren, man verdient damit Geld und im Endeffekt können wir Ressourcen schonend produzieren.“

**10:14:43 (Schlussbild)**

**10:14:51 (ENDE)**