

Big Cities (Reihe)
Porto: Pedro, der Stadtfarmer (Sendung)
46800047 (DVD-Signatur Medienzentren)

Filmskript: Porto: Pedro, der Stadtfarmer

Bis 00:00:24 Vorspann, Titel

00:00:31 – 00:01:36 Pedro Rocha

Was wir in unserer Gesellschaft wirklich ändern müssen, ist, wie wir Landwirtschaft betreiben und uns mit Nahrungsmitteln versorgen.

Ich heiße Pedro Rocha, ich bin vierzig Jahre alt und ein neuer Typ Bauer, ein „Stadtfarmer“. Die Versorgung mit gesundem Essen ist ein großes Thema in unseren Städten. Ich glaube, gegenwärtig leben mehr als 50% der Weltbevölkerung in Städten. Landwirtschaft wird aber außerhalb der Städte betrieben; das bedeutet Transport, Kühlung, sehr komplizierte Vertriebsketten, und die Qualität unserer Nahrungsmittel verschlechtert sich. Wenn wir nachhaltiger wirtschaften wollen, müssen wir darüber nachdenken, Landwirtschaft in der Nähe oder direkt *in* der Stadt zu betreiben, denn dort sitzen die Verbraucher. Eine Stadt sollte heutzutage mehr sein als nur eine Betonwüste.

00:01:47:00 – 00:02:10 Pedro Rocha (02:05: BB: Stadtfarmer)

Als „Pedro, der Stadtfarmer“ veröffentliche ich jeden Monat Tipps auf einer Webseite aus Porto. Ich habe auch meine eigene Facebook-Seite; die Leute nehmen Kontakt zu mir auf; sie wissen, dass ich in der Stadt Gemüseärten anlege: Sie sprechen mich an, „Hey, ich hätte gerne einen Gemüsegarten. Kannst du mir helfen?“

00:02:18 Pedro

Hast du da hinten einen Garten?

00:02:20 Paulo Ricardo, Kunde

Ja, im Hinterhof.

00:02:22 – 02:28 Pedro

Ich gehe zu den Leuten, um mir ein Bild zu machen, welche Möglichkeiten sie haben.

00:02:29 – 02:36 Paulo Ricardo, Kunde

Wenn es geht, würde ich das Beet am liebsten auf der Veranda anlegen. Wäre das möglich?

00:02:37 Pedro

Dort bei der Küche?

00:02:38 Paulo Ricardo, Kunde

Das fände ich gut.

00:02:40 Pedro:

Jeder sollte einen Gemüsegarten vor der Tür haben.

Big Cities (Reihe)
Porto: Pedro, der Stadtfarmer (Sendung)
46800047 (DVD-Signatur Medienzentren)

00:02:42 Paulo Ricardo, Kunde

Ja.

00:02:46 - 04:51 Pedro

Viele Leute in der Stadt hätten gerne ein kleines Beet, um Salat, Petersilie und ihre eigenen Tomaten und Melonen anzubauen, aber sie wissen nicht, wie das geht; sie brauchen etwas, das zu ihren kleinen Häusern passt, in denen nur wenig Platz ist. *Noocity* hat ein Produkt entwickelt, das den Bedürfnissen der Leute in der Stadt entspricht; eine Art tragbarer Baukasten, der sich leicht von einem Haus zum anderen transportieren lässt; er ist sehr einfach in der Wartung und mit einem Bewässerungssystem ausgestattet.

00:03:25 (zum Kunden)

Das Wasser wird absorbiert und verteilt sich durch den Kapillar-Effekt im gesamten Tuff. So wird das ganze Beet gewässert und deshalb muss man die Pflanzen nicht jeden Tag gießen. In einer Stadt sollte es nicht nur Parks geben, in denen man joggen und Fahrrad fahren kann.

Das ist natürlich sehr wichtig, aber wir müssen auch die Landwirtschaft in unsere Definition einer Stadt einbeziehen, in eine neue Art der Stadtplanung.

Wir sollten die Räume nutzen, die wir der Erde gestohlen haben - also Dächer, Verandas oder Innenhöfe - und dort Gemüsegärten anlegen; das geht in jedem Haus, Restaurant und in jeder Schule.

So klein unser Beitrag auch scheinen mag, so können wir doch in einer Stadt, die sich über ein paar tausend Hektar erstreckt, Einiges erreichen.

00:04:38 (zum Kunden)

Du solltest es drei, vier Tage lang gut wässern und dabei auch von oben gießen; diese Pflanzen in der Mitte keimen nicht so gut.

00:05:11 – 00:05:50 Pedro

Ein Kleinbauer muss heute ein Alleskönner sein; er muss anbauen, verkaufen, Werbung machen, die Körbe vorbereiten und den Vertrieb organisieren. Er muss alles machen und das bedeutet, dass er viel Zeit für andere Dinge als seine eigentliche Arbeit aufbringen muss. Zum Glück gehört es auch zu meinem Job, die Verbraucher und die Erzeuger zusammenzubringen. Die Leute wissen oft nicht, wo sie einen Erzeuger finden können, auch wenn sie ihn gerne unterstützen würden; also stelle ich den Kontakt her.

00:05:51 – 00:06:03 Paulo Peixoto, Bauer

Wir haben drei, nein vier Flächen am Fluss und hier, näher am Haus, ein Feld, auf dem im Moment eine Getreidesorte angebaut wird.

00:06:05 – 00:06:19 Pedro

Die Abkürzung AMAPE steht für *Vereinigung zur Pflege der in unmittelbarer Nähe gelegenen Landwirtschaft*. Es ist eine zwanglose Vereinigung von Menschen, die einen oder mehrere Bio-Landwirte unterstützen wollen.

00:06:20 - 00:06:40 Pedro (zu Paulo)

Big Cities (Reihe)
Porto: Pedro, der Stadtfarmer (Sendung)
46800047 (DVD-Signatur Medienzentren)

Ich würde dir gerne noch etwas über AMAPE erzählen: Die Grundidee ist, dass du als Bauer der „persönliche Erzeuger“ für eine Gruppe von Kunden sein kannst und eine bestimmte Zahl von Familien versorgst.

00:06:42 – 06:44 Pedro

Hast du das alles selbst angebaut?

00:06:45 – 06:55 Paulo Peixoto, Bauer (BB 06:46)

Ja, genau. Der Spargel geht zu Ende, es gibt Paprika, Kürbisse und Zucchini; wir haben kleine gelbe Zucchini und auch ein paar runde.

00:06:56 – 00:07:23 Pedro

Das ist gut, weil die Leute mehr Auswahl haben wollen; du kannst Sorten anbauen, die nicht so verbreitet sind; die Leute sind offen für Produkte, die du gut findest. Du könntest die Bandbreite deiner Erzeugnisse noch vergrößern; es ist auch wichtig, dass die Leute hierherkommen und uns treffen und sehen, wo und wie die Produkte erzeugt werden.

00:07:42 – 00:08:05 Pedro

Normalerweise kaufen die Restaurants ihr Gemüse und legen es ein paar Tage in den Kühlraum, oder? Wenn man das Glück hat – hier in Porto gibt es das ja –, seinen eigenen Gemüsegarten zu haben, hat man sein „Gemüse-Vorratslager“.

Der Vorteil eines eigenen Gemüsegartens ist: Man weiß, was man isst und alles ist frisch.

00:08:05 – 00:08:18 Pedro

Das Tollste ist, dass das Gemüse schon nach einem Jahr, wie von selbst wächst; der Gemüsegarten wird üppiger, oder?

00:08:19 – 00:08:45 Koch Pedro Lemos (BB 08:19)

Auf jeden Fall passt er sich den Jahreszeiten an. Hier gab es nie Tomaten, aber jetzt wachsen sie. Es sind die Produkte, die man nicht auf dem Markt findet; man pflanzt das an, was man braucht. 40 bis 50% des Grünzeugs, das bei uns auf den Teller kommt, stammen von hier. Damit es noch ansprechender aussieht, schneidet man die großen Blätter weg; dann kommt das Gemüse direkt auf den Teller.

00:09:00 - 00:09:56 Pedro

Wenn wir unsere aktuelle Lebensweise nachhaltig verändern wollen, müssen wir mit dem sogenannten primären Sektor anfangen. Anders kann ich es mir nicht vorstellen. Die Lösung liegt darin, landwirtschaftliche Produktion näher an die Städte oder an die Stadtränder zu verlagern. Wir können die lokale Wirtschaft ankurbeln, wenn wir Bauern vor unserer Haustür haben und direkt beim Erzeuger kaufen. Wir wissen heute, dass ein hoher Prozentsatz des Preises unserer Nahrungsmittel auf den aufwändigen Vertrieb entfällt. Warum also nicht unsere Lösung wählen? Ich denke, dass das Bewusstsein dafür wächst, die Menschen wert zu schätzen, die jeden Tag auf dem Feld arbeiten, um für unser Essen zu sorgen.

Big Cities (Reihe)
Porto: Pedro, der Stadtfarmer (Sendung)
46800047 (DVD-Signatur Medienzentren)

00:10:01 - 00:10:34 Pedro

Ein Kleinbauer wird mit einer Vielzahl von Problemen konfrontiert: Eines davon ist, dass die Leute auf einem normalen Wochenmarkt immer nur stückweise kaufen; er weiß also nie, ob sie viel oder wenig Salat oder Lauch kaufen. Wenn sie dagegen vorbestellen, kann er genau die Menge ernten, von der er weiß, dass er sie verkaufen wird; so werden keine Nahrungsmittel verschwendet. Unser Modell lebt von der Beteiligung aller. 25 Familien sind schon dabei und wir haben erst vor kurzem angefangen.

00:10:35 – 00:10:41 Paulo Peixoto, Bauer (10:37 BB)

Manche Kunden schlagen mir vor, bestimmte Gemüse-Sorten anzubauen, weil sie sie mögen.

00:10:42 – 00:10:55 Pedro

Die Leute holen ihr bestelltes Gemüse jede Woche ab. Sie garantieren Paulo drei Monate im Voraus, dass sie einen Teil seiner Produkte abnehmen. So funktioniert unser System hier bei AMAPE.

00:11:00 – 00:12:23 Pedro (11:36 BB)

Ich freue mich immer sehr, wenn Leute kommen, um zu sehen, was wir hier auf dem Hof tun. Dass wir Bio-Produkte konsumieren, ist im Sinne der Nachhaltigkeit gut für unseren Planeten, aber unser Ansatz geht darüber hinaus: Er beinhaltet auch, dass wir eine andere Beziehung zu den Menschen entwickeln, die uns ernähren. Wir kennen die Bauern beim Namen und wissen, wie sie unsere Nahrungsmittel erzeugen.

Hier im Kräutergarten haben wir das Konzept von AMAPE eingeführt. Die Leute kommen jede Woche her, um ihr Gemüse abzuholen; sie kaufen bei Luís oder Paulo und auch die Verbraucher haben einen Namen; dieser persönliche Austausch ermöglicht gegenseitige Unterstützung; man nimmt Anteil am anderen. Die Bauern werden fairer bezahlt.

Wir haben heute eine Chance *und* eine Verantwortung; denn nur, wenn wir alle etwas beitragen, können wir unsere Lebensweise ändern und unseren Planeten zu einem besseren Ort für alle machen.

00:12:25 Abspann