

Projekt: Stadt Eupen will Bürgern ohne eigene Grünfläche kleine Parzellen zur Bewirtschaftung anbieten - Startschuss im kommenden Frühjahr

# Den eigenen Gemüsegarten ausloten

● EUPEN

Zurück zur Natur - ein Weg, den immer mehr Menschen einschlagen möchten. Dabei fehlt so manchem Städter die geeignete Grünfläche, auf der er sein eigenes Gemüse ziehen könnte. Und da will man in Eupen jetzt ansetzen. Im Park Loten soll der erste Viertelgarten der Stadt entstehen.

VON MARTIN KLEVER

„Wir haben immer mal wieder Anfragen von Leuten erhalten, die gerne gärtnern möchten, aber nicht die eigenen Möglichkeiten dazu haben“, schildert Schöffin Claudia Niessen (Ecolo) die Ausgangslage. Erste Gehversuche in diese Richtung wurden bereits mit einem Projekt im Park Klinkeshöfchen unternommen, wo interessierte Bürger in diesem und im vergangenen Jahr einen Gemeinschaftsgarten bewirtschaften konnten. „Da mancher Gartenfreund aber lieber seine eigene kleine Parzelle unterhalten möchte, haben wir uns jetzt noch etwas anderes ausgedacht“, verrät die Schöffin.



In diesem Bereich des Park Loten soll ab dem kommenden Frühjahr ein Gemüsegarten entstehen.

Foto: David Hagemann

## Rund 400 Quadratmeter sollen in einer ersten Phase als Gartenfläche genutzt werden.

Neben der Initiative im Klinkeshöfchen soll nun ab dem kommenden Jahr ein weiteres Projekt angestoßen werden. „Es läuft auf eine Art Viertelgarten hinaus“, erklärt Alexandra Hilgers, Eupens Umweltberaterin. Unter dem Titel „Essbare Stadt“ will man im Park Loten ein rund 400 Quadratmeter großes Areal zum Gemüsegarten umfunktionieren.

Der Standort Loten wurde nach Angaben der Verantwortlichen bewusst gewählt. „Weil wir dort über die nötige freie Fläche verfügen, aber vor allem auch, weil in diesem Viertel viele Wohnungen keinen eigenen Garten haben“, betont Alexandra Hilgers. Ein

Schrebergarten in einem Außenbezirk sei deshalb keine vernünftige Option gewesen, „da die Leute sich sonst ins Auto setzen müssten, um ihr Gemüsebeet zu erreichen“. Deshalb, so die Grundidee, sollte alles schon recht wohnungsnah angelegt sein, damit sich die Nutzer auch zwischendurch mal schnell ein paar Küchenkräuter holen können. Zudem liege das Areal von der Anbindung an Bergstraße, Neustraße und Bergkappelstraße her ziemlich günstig. „Für den Park Loten, der bislang eher als Rückseite von vielen Häusern wahrgenommen wird, bringt das eine Aufwertung mit sich. Solch ein Projekt kann ihm mehr Struktur geben und zusätzliche Identität stiften“, ist Claudia Niessen überzeugt.

Bis zum Start des Projektes muss indes noch einige Vorarbeit geleistet werden. Wie der Gemüsegarten eingerichtet

und gestaltet wird, sollen Gespräche mit Experten und interessierten Bürgern ergeben. Denn anders als im Klinkeshöfchen soll in den Loten nicht einfach nur der Rasen abgetragen und dann ge-

und mit einer zentralen Gemeinschaftstreffpunkt mit Tisch und Sitzmöglichkeiten ausgestattet wird.

„Aber natürlich müssen wir jetzt zunächst mal abwarten, wie groß das Interesse ist“, be-

etwa 16 Teilnehmer bieten“, blickt sie voraus. Stößt das Projekt auf große Nachfrage, ist es in Zukunft durchaus möglich, die zu bewirtschaftende Fläche zu vergrößern.

## Die Stadt erhält Unterstützung vonseiten der Region. Nutzer müssen sich nur an Wasserkosten beteiligen.

Derweil soll die Nutzung des Viertelgartens kostenlos ausfallen. Lediglich für die entstehenden Wasserkosten müsste ein kleiner Betrag gezahlt werden. Die für das Gärtnern unverzichtbaren Geräte will indes die Stadt stellen. „Das Material soll gemeinschaftlich genutzt werden, die Parzellen gehören aber den jeweiligen Personen“, fasst Claudia Niessen zusammen.

Die Finanzierung des Projektes ist bereits gesichert. 20.000 Euro der geschätzten Gesamtkosten in Höhe von 28.000 Euro übernimmt die Wallonische Region. Dabei ist in diesem Posten schon eine weitere Initiative enthalten - diese trägt den Namen „Essbarer Wald“. „Wir wollen einen kleinen innerstädtischen Wald schaffen - mit Nüssen, Beeren und Früchten“, verrät Alexandra Hilgers. Dieser soll dann im Ostpark entstehen. Und auch da gilt: Platz für solch ein Vorhaben ist ausreichend vorhanden.

„Das Ganze dürfte ungefähr Platz für etwa 16 Teilnehmer bieten.“

Alexandra Hilgers,  
Eupens Umweltberaterin



pflanzt werden. Den Stadtverantwortlichen schwebt eine Anlage im Stil eines klassischen Bauerngartens vor, der an seinen Außengrenzen eingefasst, in Viertel unterteilt

tont die städtische Umweltberaterin. Erst dann will man schauen, in welcher Größe die einzelnen Parzellen abgesteckt werden. „Das Ganze dürfte aber ungefähr Platz für

**i** Wer Interesse an dem Projekt „Essbare Stadt“ hat, kann die städtische Umweltberaterin Alexandra Hilgers kontaktieren: Tel.: 087/59 58 14; E-Mail: alexandra.hilgers@eupen.be.



## „Wallonie Gourmande“ im Robert-Schuman-Institut: „Kurze Wege, langer Genuss“

Leise rieselte der Schnee am Freitagmittag an die Fenster des Restaurants „L'ardoise“ am Robert-Schuman-Institut Eupen. Das Restaurant ist im Rahmen des Projekts „Wallonie Gourmande“ voll besetzt. Die Hotelfachabteilung hat sich alle Mühe gegeben, das

Fünf-Gänge-Menü in ein gemütliches Ambiente einzubetten. Waterzooi von Hasenrücken und Hirschgulasch aus der Eifel, Spanferkel-Risotto aus Montzen, Käseplatten aus der Region, u.v.m... Die präsentierten Herbstmenüs sind etwas Besonderes,

denn die Schüler haben die regionalen Produkte mithilfe der Projektfördermittel von Anfang bis Ende entdecken, begleiten und verarbeiten können. Sie haben vor Ort bei regionalen Herstellern dem Produktionsprozess beigewohnt, die Speisen und

Getränke dann schmackhaft verarbeitet im Übungsrestaurant an der Vervierser Straße sowie an Feinschmecker und geladene Gäste serviert. „Mir persönlich hat es sehr gut geschmeckt“, sagt TAO-Direktorin Sandra De Teye, „die Schüler haben sich

sehr bemüht, uns professionell zu bedienen“. Sie hat das Projekt von Anfang an begleitet. Das RSI hat sich als einziger Horeca-Betrieb beworben und auch die Schüler haben davon profitiert. David Bausler und Gillian Fuhrman aus dem 7. Jahr der Ho-

telfachabteilung (Foto rechts mit Lehrer Sebastien Petrovic) hat besonders die Herstellung von Bier und Käse gefallen. Die Wege der Produkte waren kurz, der Genuss für die Restaurantgäste dafür umso länger. (jh)

Fotos: Julie Hardt