

In diesem Haus ist die Zukunft grün

„Karree49“ bringt die Lebensmittelproduktion in die Nachbarschaft



Die Pflanzen werden durch die Ausscheidungen der Fische im Keller mit Nährstoffen versorgt.
Fotos: Judith Hauße (3)



Die Geschäftsführer vom „Karree49“, Angelika Scheuerl (l.) und Sascha Baldauf (r.) zeigen eins-Sprecherin Astrid Eberius die Anlage.

Von Judith Hauße

Sonnenberg. Von außen wirkt die Indoor-Aquaponik-Anlage „Karree49“ fast schon unscheinbar. Das liegt vielleicht daran, dass das außergewöhnliche Pilotprojekt in einem üblichen Wohnhaus an der Peterstraße zu finden ist. Wer daran vorbeiläuft ahnt nicht gleich sofort, dass hier Fischzucht und Pflanzenanbau einen Kreislauf bilden. „Diese Form ist einmalig in Deutschland“, sagt Co-Geschäftsführerin Angelika Scheuerl. Aktuell werden im Keller des „Karree49“ Karpfen, Störe und Bodenseefelchen gezüchtet. Deren Ausscheidungen werden über Wasserpumpen in die o-



ren Etagen geführt. Hier dienen sie beispielsweise Tomaten und Basilikum als Nährstoffe. „Erfahrungsgemäß harmonisieren diese Pflanzen in einer Aquaponik-Anlage am besten. Dennoch bleiben wir experimentell und wollen noch andere Pflanzen kultivieren, etwa Kräuter.“

Die angebauten Lebensmittel sollen später in einem künftigen

Hofladen angeboten werden. Unterstützung bekommt dieser vom Chemnitzer Energieversorger „eins“. Vertreter ebendiesem machten sich selbst ein Bild von der Aquaponik-Anlage, schließlich sei Nachhaltigkeit ein wichtiger Anspruch der Arbeit, wie Pressesprecherin Astrid Eberius erklärt. Bis zu 90 Prozent Wasser können bei der Nahrungsmittelproduktion durch das Kreislaufsystem gespart werden.

Betrieben wird die Anlage durch die Klienten des Sozialpädagogischen Dienstes „Delphin“, den Angelika Scheuerl 1999 gründete. „Im Bereich der Erwachsenen sind das Menschen, die eine körperliche, geistige oder seelische Beeinträchtigung haben.“

Hilfe kommt ebenso durch jugendliche Klienten und dem Eh-

renamt. „Bei uns entsteht eine bunte Nachbarschaft aus Menschen mit und ohne Handicap.“ Sie alle seien Teil der urbanen Landwirtschaft des „Karree49“, die schon bald im Hofladen, einer ehemaligen Bäckerei im Gebäude, den Chemnitzern zugänglich gemacht wird. Hier stehen bereits auf einer Theke eine erste Auswahl des hauseigenen Anbaus, etwa Honig, Basilikum-Essig und Kräutersalz.

Wann der Laden eröffnet werden soll, sei bloß eine Frage der Zeit, wie Scheuerl weiß. „Es muss noch einiges getan werden, aber sobald alles belebt wurde, kann es losgehen.“

Im Nachbarraum soll außerdem eine Lehr- und Kücheninsel entstehen, in der die Lebensmittel verarbeitet werden.

Speisekartoffeln aus der Region
im Hofladen der Kartoffellager- und