

Von Grau zu Grün

Mitten auf dem Sonnenberg, hinter einer unscheinbaren blauen Fassade, verbirgt sich eine Welt, die man auf den ersten Blick niemals errahnen würde. Doch kaum hat man das Gebäude in der Peterstraße 28 betreten, plätschert es leise vor sich hin, Anlagen brummen und pumpen und ein leichter Geruch von Fisch liegt in der Luft. Wer hier steht, vergisst schnell, dass er sich mitten in Chemnitz befindet. **Willkommen im KARREE49.**



Was hier passiert, ist viel mehr als nur ein klassisches Nachbarschaftsgarten-Projekt. Wohl fühlt es sich eher an wie ein kleiner Stadtbauernhof, wo Gemüse angebaut, Honig produziert und vor allem Gemeinschaft gelebt wird.

Das Herzstück des Projektes ist eine **Aquaponik-Anlage**. Klingt technisch – ist es auch ein bisschen. Im Grunde steckt dahinter ein Kreislaufsystem, das Fischzucht und Pflanzenanbau miteinander verbindet. In den Becken schwimmen unter anderem Stör, deren nährstoffreiches Wasser zur Bewässerung der Pflanzen genutzt wird. Diese wiederum filtern das Wasser und leiten es zurück. Ein geschlossener Kreislauf, der nicht nur effizient ist, sondern auch bis zu 90 Prozent Wasser im Vergleich zur herkömmlichen Landwirtschaft spart und überall eingesetzt werden kann. Ganz neu

ist das Prinzip übrigens nicht: Schon vor über tausend Jahren wurden in China Fische in Reisfeldern gezüchtet, also ein früher Prototyp der heutigen Aquaponik.

Doch die Anlage ist mehr als nur Technik. Sie macht sichtbar, was sonst oft ausgeblendet wird: wo unsere Lebensmittel eigentlich herkommen und was es bedeutet, Fisch oder Fleisch zu essen, erklärt uns der Leiter der Öffentlichkeitsarbeit Stefan Willi. Im Hof leben Hühner, die vor Ort und sichtbar geschlachtet werden. Für viele Besucher:innen ist das zunächst ungewohnt, manchmal auch herausfordernd. Gleichzeitig entsteht ein Bewusstsein, das im Supermarkt oft verloren geht. Außerdem soll das Projekt dabei unterstützen, „dass die junge Generation ein Bild davon bekommt, wie Landwirtschaft in der Zukunft aussehen könnte.“, so Willi.



6 NACHHALTIGKEIT



und Schritt für Schritt in Richtung Berufsleben zu gehen. Willkommen ist dabei jeder.

Und der Kreislauf hört bei der Ernte nicht auf. Im hauseigenen Hofladen, geöffnet jeden zweiten Donnerstag, gibt es die Produkte zu kaufen. **Ob geräucherte Forellen, Honig, Fruchtaufstriche oder frische Eier.**

Einmal im Monat werden außerdem Führungen angeboten, für alle, die neugierig sind und einen Blick hinter die Kulissen werfen wollen. Denn genau darum geht es: zu zeigen, wie Landwirtschaft in der Zukunft aussehen kann. Oder wie Projektleiter Stefan Willi sagt: „Dafür braucht es Kreislaufexperten, wenn es darum geht, im städtischen Raum Lebensmittel zu produzieren.“

Und vielleicht braucht es auch genau solche Orte, an denen es plätschert und summt, Hühner gackern und Pflanzen wachsen. Orte, die zeigen, dass eine andere Art des Wirtschaftens und Zusammenlebens möglich ist. Direkt hinter einer blauen Fassade, mitten auf dem Sonnenberg.

Termine für die nächsten Führungen:

Donnerstag, 23. April 2026
Donnerstag, 21. Mai 2026
Donnerstag, 18. Juni 2026

Text: Paula Thomsen | Fotos: KARREE49