

# Erfolgreicher Start mit lokalem Biogemüse

THOMAS SCHENK, PURA VERDURA

18



Ernte. Foto: zVg.

Nahrungsmittel sollen gesund und möglichst von einem Ort sein, den man kennt und mag. Diese wachsenden Ansprüche erfüllt Pura Verdura: Auf einem Acker der Stadt Zürich, nur wenige Gehminuten vom Balgrist entfernt, baut die Genossenschaft 100% biologisches Gemüse an.

Shazia Islamshah lebt im Kreis 8 und ist seit eineinhalb Jahren bei Pura Verdura. Sie weiss, wie gut dieses Gemüse schmeckt: «Wir versuchen, so lokal und nachhaltig wie möglich zu essen, und lokaler als bei Pura Verdura geht es nicht. Einige Gemüsesorten können wir nicht im Supermarkt kaufen. Dieses Gemüse erinnert uns an den wahren Wert von dem, was wir essen.»

«Solidarische Landwirtschaft» heisst das Konzept, nach dem Pura Verdura Gemüse anbaut. Seit Frühjahr 2020 helfen die 130 Mitglieder an acht Halbtagen pro Jahr auf dem Acker mit, damit sie jede Woche frisches Biogemüse erhalten. Am meisten fasziniert Shazia, dass sie dank Pura Verdura die saisonalen Zyklen hautnah miterleben kann, «vom Saatgut über die Setzlinge bis zur Ernte die Entwicklung zahlreicher Gemüsesorten. Und

Acker und Gemüse bieten unserem dreijährigen Sohn ein tolles, magisches Lernumfeld.» Spezielle Kenntnisse brauchen die Mitglieder nicht, dafür sind zwei ausgebildete Gemüsegärtnerinnen angestellt.

## Von Asiasalat bis Zuckermais

Pura Verdura ist mit Erfolg gestartet. Im ersten Jahr konnten über 50 verschiedene Gemüsesorten und Kräuter geerntet werden, von Asiasalat bis Zuckermais. Dabei gab es viel Neues zu entdecken, Pak Joi zum Beispiel (hervorragend als Vorspeise oder in einer Nudelsuppe) oder Catalogna (gedämpft zu Pasta).

Solidarische Landwirtschaft heisst auch: Gedeihen Salate oder Krautstiel gut, hat es viel davon in den Gemüsetaschen, die jede Woche beim GZ Riesbach, bei der Mühle Tiefenbrunnen und in weiteren Depots in den Stadtkreisen 1, 7 und 8 abgeholt werden können. Liegt hingegen bis in den Frühling hinein Schnee auf dem Feld und deckt Nüsslisalat oder Palmkohl zu, ist Geduld verlangt.

**Die Menschen im Kreis 8 zusammenbringen**

Pura Verdura ist mehr als ein Gemüseabo. Aus dem Feld beim Balgrist, auf dem früher Raps und andere Ackerkulturen angebaut wurden, ist in kurzer Zeit ein buntes, vielseitiges Gemüsefeld entstanden. «Wir haben auch ein Zuhause für Insekten und Vögel geschaffen», sagt Gemüsegärtnerin Rahel.

Und beim Pflanzen, Jäten und Ernten begegnen sich Menschen, die sich für Natur und Essen interessieren. «Ich habe Menschen in meiner Nachbarschaft kennengelernt, und es wächst das Gemeinschaftsgefühl unter den Mitgliedern», sagt Shazia. «Ich bin überzeugt, dass wir etwas bewirken. Denn wir zeigen, dass eine nachhaltigere und kooperativere Arbeitsweise in der Landwirtschaft und beim Konsum möglich sind.»



Frische Rüebli. Foto: zVg.



Setzlinge. Foto: zVg.

Auch im zweiten Betriebsjahr wird intensiv auf dem Feld gearbeitet. Bereits konnten Salate, Radieschen, Rettich und Kohlrabi geerntet werden. Auf dem Acker wachsen Mais, Blumenkohl, Broccoli, Gurken, Erbsen, Zucchini und vieles mehr, in den Folientunnels Tomaten, Auberginen und Peperoni.

Shazia freut sich auf ihr zweites Jahr bei Pura Verdura und darauf, «den Acker in all seinen verschiedenen Kleidern wiederzusehen. An einem Sommermorgen mit Hunderten von summenden Hummeln und Bienen und tanzenden Schmetterlingen. Oder im Herbst, wenn der Acker sich in einen Teppich aus Grün, Orange und Rot verwandelt, während unser Gemüse unter der Sonne reift.»



**TEIL VON PURA VERDURA WERDEN**



**Zwar sind im Moment alle Gemüseabo vergeben, doch Pura Verdura führt eine Warteliste. Erfahrungsgemäss werden unter dem Jahr ein paar Ernteanteile frei. Und die Genossenschaft braucht immer Personen, die sich in einer der Arbeitsgruppen engagieren möchten. Anmeldung unter [www.puraverdura.ch/gemueseabo-zuerich](http://www.puraverdura.ch/gemueseabo-zuerich).**