



Birkenblätterschwarztee? Löwenzahnzucker? Mohnsalzgurke?
Von diesen Fellbacher Spezialitäten haben Sie bestimmt noch
nichts gehört!

Im Rahmen des **IBA27-Festivals** ist das **BEATROOT:FoodLab** mit zu Gast in Fellbach und experimentiert mit der essbaren lokalen Stadtnatur und Food Waste aus der Fellbacher Lebensmittelproduktion. **Anna Szilágyi-Nagy** und **Karl Michael Drohsel** leiten das Food Lab und nehmen uns in dem Interview, welches Sie weiter unten herunterladen können, mit auf den Weg zur Erfindung neuer Fellbacher Spezialitäten. Die Fragen stellte Irene Lucas von der Solarmanufaktur Wien, die das Projekt berät und begleitet.

IRENE: Karl, wie kommt es zu einem FoodLab, das ja, wie ich lernen durfte, keine fixe Struktur, sondern eher ein hybrides Format ist, das entweder aus einem Rucksack oder einem Handwagen aus Bambus mit Fermentations-Zubehör besteht und dort stattfindet, wo die Lebensmittel zu finden sind?

KARL: Das FoodLab, das wir im Rahmen der Vorbereitungen zu unserem **IBA27-Projekt "SOLidarity Fellbach"** gegründet haben, ist eher ein Zufall, denn eine geplante Idee. Denn Fermentieren in unterschiedlichen Facetten praktizieren wir schon seit Jahren, geben Kurse, experimentieren mit neuen Formaten und Erkenntnissen von wichtigen Fermentistas und Fermentistos. Das **RSF (Rapid Fermenting Studio)** im Rucksack ist ein direktes Resultat der Potentiale des IBA-Gebiets in Fellbach, wo die Produktion von Lebensmitteln zusammenkommt mit Handel und Industrie und ein Teil der Wohnbebauung zum Projektgebiet gehört.

ANNA: Bei unserer ersten Ortsbegehung ist uns das direkt aufgefallen und nachdem wir so viele interessante Pflanzen und Blätter-Funde hatten, hat es uns nicht mehr gehalten und wir haben begonnen zu sammeln. Der besagte Rucksack war schnell recht gefüllt, was natürlich an sich schon wieder ein Problem darstellt, denn die Pflanzen sollten so bald wie möglich verarbeitet werden, damit sie nicht welken oder beginnen zu verrotten. So sind wir kurzerhand in den Drogeriemarkt und den Supermarkt, haben Gläser und Salz besorgt und in einem Waschbecken eines lokalen Cafés die ersten Ansätze für Lacto-Fermentiertes gemacht, z.B. die "Salzgurke" aus Mohnknospen.

I: Das klingt abenteuerlich (lacht). Und wie kam es zum Schwarztee aus Birkenblättern?

K: Ich beschäftige mich schon länger mit dem Thema "Tee aus lokalen Kräutern" und habe letztes Jahr im Wiener Sandleitenhof ein großes Nachbarschaftsprojekt **"COMMUNI*TEA"** gemacht, in dem wir partizipativ das gesamte Wohnumfeld in einem Gemeindebau analysiert haben und aus den gefundenen Kräutern ebenfalls partizipativ eine Kräuterteemischung, den **"MA-TEE-OTTI"** hergestellt haben.

Für dieses Jahr wollten wir einen Schritt weitergehen und uns mit den heimischen Bäumen beschäftigen und in diesem Zusammenhang habe ich begonnen mich mit Schwarztee-Fermentation zu beschäftigen und eine Testreihe mit Baumblättern (Linde, Ulme, Ahorn) gemacht.

Auf unserer Begehung kommen wir auch immer wieder mit Menschen vor Ort in Kontakt, bzw. wir suchen auch aktiv Kontakt, um ein Gefühl für die lokalen Themen und die Stimmung vor Ort zu bekommen. So haben wir einen Nachbarn in der Nähe des Klenk-Areals getroffen,

der uns Blätter von seinem Birkenbaum geschenkt hat. Später am Tag haben wir noch Duftrosen von einer Produzentin im gleichen Areal geschenkt bekommen. So ist, wieder zufällig, aus dem was da ist und was mit uns geteilt wurde, ein Prototyp der IBA27-Teemischung entstanden.

A: Hier möchte ich gerne noch einschieben, dass ich oft erstaunt bin, mit welchen Augen Karl durch die Stadt läuft und welche Ideen er on site entwickeln kann. Denn was viele nicht wissen, mich bisweilen eingeschlossen, was in der Stadt eigentlich alles essbar ist. Das **RSF (Rapid Fermenting Studio)** sowie die von uns an nur einem Nachmittag hergestellten Produkte sind eine Möglichkeit, unsere Umgebung neu oder anders kennenzulernen.

K: Wobei ich fast sagen würde, dass das Fluch und Segen gleichermaßen ist, denn das kann natürlich auch im Wahnsinn enden (lacht). Ich selbst bin, als ich begonnen habe mich mit dem Thema "Essbare Stadt" zu beschäftigen, darüber fast verrückt geworden. Ich habe viel gelesen und probiert und zusammen mit Expert:innen Begehungen gemacht. Am Ende stand für mich die Erkenntnis, dass die ganze Stadt essbar ist. Ich konnte an keinem Löwenzahn mehr vorbeigehen, ohne zu denken, dass ich daraus noch schnell veganen Honig herstellen könnte...

I: Werdet ihr im Rahmen des IBA27-Festivals auch Begehungen anbieten?

A: Vermutlich nicht, da unser Ziel für das Festival ein anderes ist. Unser Projekt "**SOLidarity Fellbach**" rückt den Umgang mit energieautarkem Kochen und die Vernetzung der Akteure in den Fokus. Deshalb werden wir primär zeigen, wie man Solar kocht, selbst Solarkocher aus einer alten Satellitenschüssel und Tetrapaks bauen sowie Fermentieren.

Für den 14. Juli werden wir ein kleines Buffet vorbereiten, an dem das IBA Fellbach-Areal gustatorisch erfahren werden kann. Das Gemüse bekommen wir freundlicherweise von der **Firma Welz**, bei der wir ab dem 12. Juli unser **BEATROOT:FoodLab** installieren werden. Das Programm wird ergänzt durch Kräuter, die wir auf den Feldern um die Produktion sammeln werden.

K: Wir haben uns auch zum Ziel gesetzt, aus Gemüse und Obst, das nicht mehr in den Verkauf kann, ein spezielles Produkt herzustellen, das dann in Fellbach produziert und verkauft werden kann. Wer also Interesse hat uns bei der Arbeit zuzusehen, oder sich mit uns zu vernetzen, ist herzlich eingeladen, uns zu besuchen. Im nächsten Blogbeitrag geben wir genau bekannt, was wir wo machen und liefern die Termine dazu.

I: Vielen Dank für das Gespräch, liebe Anna, lieber Karl, ich freue mich schon darauf, Teil eures FoodLabs in Fellbach zu sein.

A + K: Danke Irene!

Falls jemand einen Solarkocher bei sich zu Hause stehen hat und diesen für diese Tage an uns verleihen würde, soll er/sie sich bitte dringend melden, wir brauchen noch lokalen Support aus der Solar-Community.

Produktionskollektiv Region Stuttgart* (Anna Szilágyi-Nagy und Karl Michael Drohse)
in Kooperation mit Solarmanufaktur Wien (Irene Lucas)

www.produktionskollektiv.net

www.beatrootlab.net

<http://solarmanufaktur.at>

#ProduktionskollektivWien

#ProduktionskollektivRegionStuttgart

#beatrootfoodlab

#SolarmanufakturWien