



Presseinformation

Frankfurt am Main, 15.1.2016

Frische Champignons aus dem Frankfurter Untergrund Frankfurter Garten e.V. startet groß angelegte Pilzzucht im Fischergewölbe

Frankfurt am Main, 15.01.2016 – Premiere in Frankfurt: Eigene „Stadtpilze“ in bester Qualität werden jetzt am Main gezüchtet. Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge und Shiitake baut das Urban Gardening-Projekt „Frankfurter Garten“ auf einer Fläche von 550 Quadratmetern im sogenannten Fischergewölbe an. Das Ziel: Frische Pilze wenige Stunden nach der Ernte auf den Frankfurter Tellern. Umweltdezernentin Rosemarie Heilig und Bürgermeister Olaf Cunitz unterstützen das Vorhaben, die Räumlichkeiten stellt das Amt für Straßenbau und Erschließung (ASE) zur Verfügung.

Im Fischergewölbe unter der Alten Brücke am Main wachsen die ersten essbaren Pilze. Im besten Fall könnten in ein paar Jahren mehrere Tonnen geerntet werden. In Deutschland werden zwar ca. 70.000 Tonnen Pilze produziert, ein Großteil der verzehrten Pilze kommt aber aus Nachbarländern wie Polen oder sogar aus Ostasien. Das größte Urban Gardening-Projekt Hessens möchte Bürgerinnen und Bürger zu urbanen Bauern und Gärtnern machen. Seine Mitglieder ernten bereits Gemüse, Obst und Heilkräuter auf 2300 Quadratmetern am Ostbahnhof. Boris Wenzel vom Frankfurter Garten e.V. lässt nun die Vision von einer ökologisch vertretbaren und verbrauchernahen Pilzzucht am Main Realität werden. Weite Transportwege sind unnötig energieintensiv, sorgen für hohe Preise im Einzelhandel und nicht zuletzt dafür, dass die Pilze durch die nötige Kühlung an Geschmack verlieren. „Wer den vollen Geschmack eines Seitlings, Shiitakes oder Champignons erleben will, sollte auf Pilze zurückgreifen, die weder durch lange Transportzeiten noch Kühlung gelitten haben. Frische Pilze möchten wir als Frankfurter Garten deshalb selbst züchten“, so Ilona Lohmann-Thomas, Vorständin des Vereins Frankfurter Garten e.V.

„Nachdem der Frankfurter Garten den Danziger Platz in eine grüne Oase verwandelt und den Zukunftspavillon am Goetheplatz begrünt, ist das ein weiteres gutes Beispiel, wie sich leerstehende, ungewöhnliche Orte sinnvoll und nachhaltig nutzen lassen“, freut sich Bürgermeister Olaf Cunitz. „Unter dem Stichwort Urban Farming oder Underground Farming sind schon in anderen Städten ehemalige Bunker oder Tunnelanlagen landwirtschaftlich genutzt worden – jetzt auch die Fischergewölbe in Frankfurt.“ Erst im Oktober 2015 reiste seine Magistratskollegin Heilig nach Mailand, um dort für Frankfurt den „Milan Urban Food Policy Pact“ zu unterzeichnen. Ziel der Vereinbarung ist, auf die wachsende Rolle der Städte für eine gesunde und nachhaltige Ernährung ihrer Bürger hinzuweisen sowie eigene Strategien und Ziele für diese zu entwickeln. Das Projekt des Frankfurter Pilzgartens passe wunderbar in diese Ziele einer Green City.

Seitdem der Beruf des Mainfischers verschwunden ist, gab es keine umsetzbaren Vorschläge für eine sinnvolle Nutzung des Fischergewölbes. „Wer die Räumlichkeiten unter dem Mainkai kennt, versteht, dass gerade Pilze in dem historischen, aber vor allem dunklen und feuchtnassen Gewölbe gut zurechtkommen“, so der Verkehrsdezernent. „Über das Urban Gardening-Projekt möchten wir als Stadt den heute fast unsichtbaren Ort einer gemeinnützigen Nutzung zuführen. Neben den sozialen und ökologischen Aspekten des Vereins möchten wir das fast vergessene Fischergewölbe aus dem Dornröschenschlaf wecken“, so Stadtrat Stefan Majer abschließend. Das ASE hatte im Sommer 2015 dem Verein die Fischergewölbe für zunächst zwei Jahre zur Verfügung gestellt.