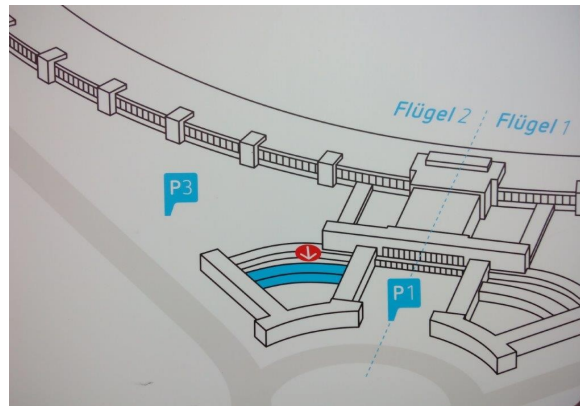


Ergebnisse des Expert*innenworkshops am 17. Dezember 2018 im Tempelhofer Flughafengebäude

Erkundung der Räume



Gebäudetrakt K2

Im etwa 1000 Quadratmeter großen K2-Obergeschoss befinden sich fünf, je nach Sichtweise sogar sieben zum Teil ineinander übergehende Küchen. Daneben liegen Speiseräume und zwei Säle. Früher wurden sie von der US-Verwaltung genutzt, bis vor acht Jahren gab es hier einen Kantinenbetrieb. Anschließend bereitete die Modemesse Bread & Butter in den Küchen ab und zu Essen zu.



Kantinenraum



Küche



Saal



Kapelle

Herausforderungen durch das Gebäude

Die Räume stehen unter Denkmalschutz.

Wie schnell die Räume tatsächlich nutzbar sein werden, ist unklar. Die Heizung in der Küchenetage ist irreparabel kaputt, Wasserleitungen und Räume sind schadstoffbelastet. Deshalb musste *thf.vision* den ursprünglichen Plan aufgeben, hier eine mobile Küche zur Versorgung des Workshops aufzubauen. Gekocht wurde stattdessen in einem Doppeldeckerbus, der am Platz der Luftbrücke geparkt werden musste. Auf dem Flughafengelände selbst herrscht aufgrund unterirdischer Infrastrukturen ein strenges Verbot, Gas zu nutzen.

Ökologische Bausanierung für langfristige Nutzung unumgänglich.

Fragen zu Strom, Wärme, Wasser inklusive Regenwasser und Schadstoffen stellen sich

fürs gesamte Tempelhofer Flughafengebäude. Insbesondere für leitungsgebundene Infrastrukturen sollte es ein Gesamtkonzept geben, das davon ausgeht, dass das Gebäude noch mindestens 80 Jahre lang genutzt wird. Klimaneutralität und niedrige Verbrauchswerte müssen Priorität haben. Orientierung gibt das DGNB Zertifizierungssystem für nachhaltiges Bauen. Soll das Projekt internationale Strahlkraft entwickeln, ist ein hoher Standard anzustreben.

Konkrete Vorschläge und Ideen

K2 Obergeschoss

Das Obergeschoss des Bauteils K2 umfasst etwa 1000 Quadratmeter und soll das Herzstück des Lebensmittelpunkts / Ernährungshofs werden. Die Etage wird bisher nur von einer Seite aus erschlossen, so dass die Besucher*innen viele Räume durchqueren müssen, um die hinteren Säle zu erreichen. Auch die daneben liegenden Küchenräume sind schlauchartig angeordnet.

getrennte Raumeinheiten nötig weil

- unterschiedliche Nutzungen / unterschiedliche Nutzer*innengruppen
- Lärmschutz
- Kinder dürfen sich nicht verlaufen

Zentrale Voraussetzung dafür sind mehrere Zugänge von außen.

Die obere Etage des Gebäudeteils K2 liegt ebenerdig in Richtung zum grünen Innenhof. Die Kapelle und alle Speiseräume sind dorthin ausgerichtet und es gibt mehrere Türen.

Allerdings fehlt ein Zugang von außen in den Innenhof.



Blick in den grünen Innenhof

Die Küchen liegen nebeneinander und orientieren sich in Richtung eines abgesenkten, offenen Hofes. Um Barrierefreiheit herzustellen und Lasten anzutransportieren, müsste ein Aufzug eingebaut werden. Eventuell sind zusätzlich Treppenzugänge wie beim gegenüberliegenden F2-Gebäude zu schaffen.

ehemalige Kapelle (275 qm²) und Nebenräume

der Raum erscheint vielen als eine **gute Keimzelle für das Gesamtprojekt** und als besonders geeignet zur raschen Belebung des Geländes.

Raum des Wandels:

Zukunftswerkstätten, Konzerte, Diskussionen, Kongresse, Kunstaktionen, Messen, Vorträge, Lesungen, Theater zum Thema zukunftsfähige Stadt, Wandel, lebendige, häufig wechselnde Ausstellungen

Raum für das Eine:

• „Abendessen“ und Kultur von und für Menschen aller Philosophien und Konfessionen (möglichst private Initiatoren), Veranstaltungen, Fortbildungen, Hochzeiten und andere Familienfeiern.

Coworkingspace

Soll der Raum rasch genutzt werden, muss es zumindestens eine Teeküche mit Wasser- und Stromanschluss geben; alternativ wäre evtl. mit einem Caterer zusammenzuarbeiten und Wasser erst einmal mitzubringen.

Es existieren einige Lagerräume sowie Toilettenräume in Richtung des Bauteils H2lg. Ist der Einbau von Trocken-Trenn-Toiletten möglich (Nutzung als Dünger)?

Die beiden kleinen, knapp 8 qm² großen Räume am anderen Ende könnten evtl. als **Büros** genutzt werden für je 1-2 Arbeitsplätze (Orgateam)

Küchen (2011-2031) (insgesamt 330 qm²):

Die je nach Betrachtungsweise fünf bis sieben Küchen gehen teilweise ineinander über und sind zwischen 25 und 123 Quadratmeter groß. Hier müssten teilweise Trennwände und neue Zugänge geschaffen werden, um eine vielfältige und parallele Nutzung zu ermöglichen. Die Räume sind in Richtung Zollgarage ausgerichtet und haben Tageslicht.

Gläserne Küche – mitkriegen, wie die „Großen“ oder Profis es machen
Küche für Gastronomiebetrieb (Mittagstisch) mit vielen Azubis;
evtl. Weiterbildungsangebote für Menschen, die sonst á la carte kochen

Kindgerechte Küche – niedrige Arbeitsflächen

Kinderkochkurse, Eltern- Kind-Kochkurse, Angebote für Schulen und Kitas

Offene Produktionsküche für vielfältige Nutzer*innen - einzukochen, Obst entsaften größerer Mengen von Lebensmitteln verarbeiten. Diese Küche ist auch nutzbar für Food-Startups, Handwerksbetriebe oder Mitglieder von solidarischen Landwirtschaftsbetrieben (SoLaWi).

Küche für Kochkurse und Events

Kochkurse und Events für Firmen Teambuilding (tagsüber gemeinsam kochen, abends zusammen feiern), Familien u.a.

Kühlagerraum

Lagerflächen

Kostenschätzungen:

Gläserne Küche inkl. Geräte (einfach) und Grundsubstanz

ab 250.000 Euro

plus Unwägbarkeiten und besserer Ausstattung

ca. 400.000 Euro

Offene Produktionsküche (Verarbeitung LM, Einkochen ect.)

Großküchenausstattung ca 500.000 Euro (Grundausrüstung ab 50.000 Euro)

Essbereich Nostalgie (dunkel getäfelt – HarryPotter Anmutung)

Boden, Beleuchtung, Mobiliar

ca. 120.000 Euro

Speiseraum 2008-2022 (170 qm2)

Speiseraum 2024-2030 (126 qm2)

Diese beiden Räume sollten als Speiseräume dienen und sind eventuell auch noch in kleinere Einheiten zu unterteilen, um den verschiedenen Küchenbereichen entsprechende Räumlichkeiten anzugliedern.

Der dunkel getäfelte größere Raum könnte als kultiger „Nostalgie“-Raum gestaltet werden. (Anmutung: Harry Potter) . Hier evtl. regelmäßiger Mittagstisch.

Der hellere Raum u.a. geeignet als Kinder-Essbereich. (allerdings dann unbedingt ohne den Teppichboden)

Speiseraum 2035-2040 (151 qm2) (oranger Teppich)

Ausstellung – Erfahrungsraum und Infotainment zu Ernährungsthemen, Agrarwende, Lebensmitteln ect. (hands-on)

Markt der Möglichkeiten

Bildungsangebote und Workshops – (dafür mobile Raumteilungsmöglichkeiten)

Der grüne Innenhof

Der große, grüne Innenhof zwischen den Bauteilen H2r und H2lg sowie G2 und K2 wird zum Teil von der Kita am Ehrenhof genutzt.



Grüner Innenhof, im Vordergrund K2

In Richtung des Bauteils K2 gibt es eine große Wiese, die durch einen Zaun vom Kitagelände abgetrennt ist. Hier könnten Beete oder Hochbeete angelegt und Obstbäume und -büsche gepflanzt werden. Bienenstöcke, ein Gewächshaus und eine Aquaponikanlage (Tomatenfisch) sind ebenfalls denkbar. Auch ließen sich die Küchenabfälle hier in fruchtbare Erde verwandeln; Workshops könnten praktische Kenntnisse vermitteln und eine ressourcenschonende Kreislaufwirtschaft erlebbar machen.

Es sollte außerdem Platz geben, um hier in Ruhe essen zu können.

Über den Innenhof lassen sich alle in nordwestliche Richtung ausgerichteten Räume im Obergeschoss von K2 erschließen – die Frage ist allerdings: Wie kommen die Leute in den Innenhof?

K2 Untergeschoss

- Schaufenster
- Lagerräume
- Aufzug ins OG
- Toiletten

F2 Erdgeschoss

Auf der gegenüberliegenden Seite des offenen Hofes liegt die Zollgarage und daneben mehrere Lagerräume

1048/1057 – Lagerraum 130 qm²

Der Raum ist sehr warm aufgrund der darunterliegenden Heizungsverteilstation. Daneben

gibt es zwei kleinere Nebenräume, einer davon ohne jedes Tageslicht.

Wäscherei und Trockenraum

Dörrobstraum

Pilzzucht / Kaffeesatzsammelstelle

Fermentation

Lager für Marktstände und andere Gegenstände für mobilen Einsatz

41-Grad-Yoga



der Hitzeraum

F2, Erdgeschoss – Werkstätten 1042-1049 sowie 1046A

Reiferäume

Saftpresse für Kleingärtner

Büros

Hof vor der Zollgarage

Hochbeete

vertikaler Gartenbau

evtl. Gründächer

Rasch geklärt werden muss:

Wie stellt sich die Berliner Politik zu der Idee?

Was ist machbar, in welchen Zeiträumen, zu welchen Kosten?

Was kann schnell / experimentell genutzt werden?

Welche Sanierung ist geplant, wie finanziert?

Ökologische Bausanierung – wann, wie lange?

Wie kann der grüne Innenhof von außen erschlossen werden?

Von wo können Baumaterial und Ausrüstung antransportiert werden (Höhe der Durchfahrten)

Ist die Erde im Innenhof schadstoffbelastet?

Zu den folgenden Teilen gibt es ausführlichere Dokumentationen, die wir Interessierten gerne zur Verfügung stellen.

Regeln fürs Miteinander

Damit ein offenes, gemeinwohlorientiertes Projekt gut laufen kann, müssen **Werte, Regeln, Entscheidungsabläufe** und **Verantwortlichkeiten** diskutiert, verabredet und dokumentiert werden. **Rückkopplungsmechanismen und Transparenz** sind dabei wichtig. Nur dann kann eine dezentrale Organisation gut funktionieren. Als Stichworte wurden beispielsweise genannt: partizipative Entscheidungsstrukturen, Holokratie und Soziokratie, systemisches Konsensieren.

Der **Zugang** zum LebensmittelPunkt / Ernährungshof muss **möglichst einfach** und **niedrigschwellig** sein. Wer vorbeikommen oder mitmachen will, sollte keine Voraussetzungen erfüllen müssen – außer andere als Gleichwertige zu akzeptieren. Entstehen soll ein lebendiger Ort, an dem sich viele unterschiedliche Menschen gerne aufhalten, sich begegnen und wo ein wertschätzender Umgang miteinander die Atmosphäre prägt.

Für die zeitweise oder längerfristige **Vergabe von Räumen** muss es Kriterien geben. Welche eigenständig wirtschaftenden Unternehmen (Gastronomie, Lebensmittelhandwerk, Bildung, Beratung u.a.) können sich ansiedeln, welche Form der kommerziellen Nutzung sollte ausgeschlossen sein?

Wie sind **Betriebe, Initiativen, Organisationen und Vereine eingebunden**, wie beteiligen sie sich am Ganzen? Wie kann die Selbstorganisation von Nutzengruppen und eine **gemeinschaftliche Verantwortung für Räume** ermöglicht und unterstützt werden? Welche Sanktionsmöglichkeiten gibt es bei Regelverletzungen, was sind **Ausschlusskriterien** und wie werden sie durchgesetzt? All diese Fragen müssen diskutiert und entschieden werden.

Um Ressourcen zu sparen, sollte möglichst vieles gemeinschaftlich genutzt werden. Zu klären ist außerdem, welche **rechliche Körperschaft** das Ganze trägt und welche Organisationen und Unternehmen sich in welcher Form andocken können.

Es braucht ein Organisationsteam

Das alles wird nicht rein ehrenamtlich zu stemmen sein. **Mehrere Funktionen** müssen **professionell**, wenn auch vielleicht in Teilzeit ausgefüllt werden. Dazu gehören Organisationsleitung, Finanzen und Buchhaltung, Netzwerkpflge, Presse und Öffentlichkeitsarbeit; Raumvergabe und Hausmeistertätigkeiten. Auch die Gastronomieküche benötigt Profis. Wie die Räume permanent in gutem, sauberen Zustand zu halten sind, ist ebenfalls zu klären.

Praktikant*innen, Bufdis, FöJ-ler*innen oder FsJ-ler*innen könnten bei der praktischen Einweisung in die Räume und Abläufe helfen. Wünschenswert ist auch ein **ehrenamtliches Profi-Netzwerk**, das bei Fachfragen berät und zur Befähigung der Beteiligten beiträgt. Dazu zählen Rechtsanwält*innen, Expert*innen für Baufragen, Hygiene, Lebensmittelverarbeitung, Gartenbau und (Selbst)-Organisation. Sie sollten bereit sein, mindestens fünf Stunden wöchentlich zu helfen.

Wo kommt das Geld her?

Zu differenzieren ist zwischen der Sanierungs- und Aufbauphase und dem laufenden Betrieb. Für die **Instandsetzung und Ausstattung der Gebäude** sollten öffentliche Gelder eingesetzt werden. Nicht alle Mittel aber müssen aus dem Berliner Haushalt kommen, sondern es gibt auch unterschiedliche Fördertöpfe auf Bundes- und EU-Ebene oder Stiftungen. Zu diskutieren ist über die Einbindung anderer Finanzquellen wie Sponsoren.

Die Einrichtung einer Großküche ist mit einigen hunderttausend Euro zu veranschlagen, die Ausstattung eines Kantinenraums mit 120.000 Euro, schätzten Workshopteilnehmende.

Für den **laufenden Betrieb** hingegen müssen **regelmäßig sprudelnde Finanzierungsquellen** erschlossen werden. Neben Mieteinnahmen für Saal- und Küchennutzung kann auch die Organisation von Kongressen und interaktiven Messen Geld in die Kasse spülen. Gebühren für Marktstände, Mitgliedsbeiträge für Betriebe und Organisationen, Nutzungsabos, Verkauf von Mahlzeiten oder essbaren Tempelhofandenken, Gourmetabende, Bildungsangebote, Führungen für Tourist*innen, Spenden und Sponsoring, Projektgelder, Forschungsförderung – vieles ist möglich. Zu klären ist, welche Finanzierungsquellen tabu sind und wer Räume mietfrei oder Angebote kostenlos nutzen darf. Auch variable Preise wie Bezahlen nach Selbsteinschätzung könnten hier zur Anwendung kommen.

Lernen auf vielen Ebenen

Im LebensMittelPunkt / Ernährungshof soll Lernen auf vielen Ebenen stattfinden. Zum einen ist wünschenswert, dass **Azubis** in der Gastronomie ausgebildet werden und Studierende das Forschungsfeld nutzen für ihre **Masterarbeit**. **Ernährungsbildung** für Menschen mit bestimmten Krankheiten oder Bildungsurlauben sind ebenfalls möglich. Vielleicht kann auch eine Schwerpunkt-Bibliothek zu Agrar- und Ernährungsthemen eingerichtet werden.

Daneben gibt es aber auch viele Formen **informeller Bildung**. Das sind einerseits Tätigkeiten wie kochen, Lebensmittel verarbeiten oder gärtnern, aber auch **soziale Kompetenzen** wie sich in Gruppenkontexten bewegen oder die Fähigkeit, selbst etwas anzustoßen und zu gestalten.

Vor allem aber soll im vielfältigen Austausch unterschiedlicher Beteiligter auch ein **gesellschaftlicher Lernprozess** stattfinden, der die Ernährungswende vorantreibt und Erfahrungen mit neuen Formen gemeinschaftlicher Verantwortung ermöglicht. Dieser Lernprozess fokussiert sich nicht allein auf den Ernährungshof selbst, sondern vernetzt sich stark in die Nachbarschaft, in die ganze Stadt und auch international.

Magnet für ganz unterschiedliche Menschen

Der LebensMittelPunkt soll ein beliebter **Begegnungspunkt der Stadtgesellschaft** werden, wo ganz unterschiedliche Menschen miteinander in Kontakt kommen, sich engagieren und Räume oder Angebote nutzen.

Auch für diejenigen, die spontan sagen würden, dass Ernährung kein spannendes Thema für sie ist, soll der Ort anziehend wirken. Vielleicht möchten sie einfach nur in Ruhe einen Tee trinken, während die Kinder beschäftigt sind. Oder sie wollen sich ohne Konsumzwang mit einem Freund unterhalten. Vielleicht lockt sie auch eine Ausstellung, zu der ein Lieblingskünstler ein Objekt beigesteuert hat oder die Aussicht, bei einem Single-Brunch einen neuen Partner kennenzulernen.

Durch **aufsuchende Beteiligung** müssen Bedürfnisse, Interessen und Wünsche der noch nicht anwesenden Gruppen herausgefunden werden. Damit der LebensMittelPunkt von breiten Kreisen angenommen wird und wirklich viele mitgestalten, reicht es nicht zu erwarten, dass die Leute doch bitteschön die bereits existierenden „tollen“ Angebote nur annehmen müssten. Hier sind intensive Recherchen nötig – ein attraktives Forschungsfeld auch für Schüler*innen und Studierende.

Rückenwind von vielen Seiten organisieren

Damit LebensMittelPunkt und Ernährungshof in Tempelhof Realität werden, braucht es Rückenwind von **vielen Fürsprecher*innen**. Die Workshopteilnehmenden sammelten zunächst etwa 100 Namen von Institutionen, Organisationen und Personen, deren Unterstützung für das Projekt wünschenswert oder sogar notwendig erscheint. Anschließend überlegten sie, welchen Vorteil die Unterstützenden für sich darin selbst sehen könnten, sich für einen LebensMittelPunkt und den Ernährungshof in Tempelhof einzusetzen.

Das Spektrum reichte vom Senat und Bundesumweltministerium über die Verbraucherzentrale bis zum Imkerverband, von den Krankenkassen über Schuldirektor*innen im Stadtteil bis zu den Eltern der Kitakinder, die den grünen Innenhof nutzen. Die ausführlichen Ergebnisse wurden, genau wie die der anderen Arbeitsgruppen, für die Beteiligten ausführlich dokumentiert.

Nur ein Beispiel: Für den Berliner Senat gibt es **viel zu gewinnen**. Der LebensMittelPunkt / Ernährungshof im ehemaligen Tempelhofer Flughafengebäude kann zu einem Vorzeigeprojekt mit internationaler Strahlkraft werden – ist also gut fürs Stadtimage. Die beschlossene Ernährungsstrategie könnte konkretisiert, ein wichtiger Schritt zur Umsetzung der Mailänder Erklärung getan werden. Darüber hinaus gibt es die Chance, Arbeits- und Ausbildungsplätze und vielfältige Wertschöpfungsketten zu schaffen. Schulkinder lernen hier nicht nur kochen, sondern erfahren auch, wo die Möhre herkommt, die sie in den Topf werfen und wie mühsam deren Aufzucht war. Darüber hinaus entstünde ein neuer barrierefreier, attraktiver und inklusiver Ort in Berlin und ein neuer Magnet für Tourist*innen.....um nur einige Vorteile zu nennen.

Dokumentation: Annette Jensen / thf.vision