

NACHRICHT

JUBILÄUM

Weltladen: Blick auf Zehnjähriges

FREIBERG – Der Freiburger Weltladen feiert in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen. Das Ladencafé an der Thielestraße 5 wurde am 8. Dezember 2012 eröffnet, um in der Freiburger Innenstadt Waren aus fairem Handel anzubieten. Damals ein mutiger Schritt von 17 Engagierten, die sich in einer Genossenschaft zusammgefunden hatten. Heute finden Kunden im Ladencafé etwa 1000 Produkte, vom Kaffee über Schokolade, vom Orangensaft bis zum Wein, von Schmuck bis zum Schal. Die Anzahl der Genossenschafter ist auf mehr als 70 angewachsen. Der ehrenamtlich betriebene Freiburger Weltladen soll der einzige genossenschaftlich geführte Weltladen in Sachsen sein. |mer



Anett Schwerdtfeger, Lehrerin am Förderzentrum Käte Kollwitz, ist für den Einkauf und die Dekoration mitverantwortlich. FOTO: ECKARDT MILDNER

Park für essbare Wildpflanzen eröffnet

Frühaufsteher aus Mittelsachsen, Dresden, Leipzig und selbst dem Vogtland, der Lausitz und Norddeutschlands waren nach Oederan gekommen. Sie waren gespannt auf ein seltenes Naturerlebnis.

VON CHRISTOF HEYDEN

OEDERAN – Mutter Natur wird in Oederan den Speiseplan würzen und die häusliche Apotheke bereichern. Dazu könnte die mit Giersch bedeckte Pizza zählen. Auch mit Mädesüß verfeinerter Met oder die Knoblauchsrauke als pfeffrige Geschmacksnote sind machbar. Warum nicht die an Vitamin C reiche Bachbunge mit in die Gemüsebeilage schneiden oder die Königskerze als heilendes Grün in eine Teemischung geben? Antworten und Anregungen soll dazu der am Wochenende in der Stadt des Klein-Erzgebirges eröffnete sachsenweit erste „Essbare-Wildpflanzen-Park“ geben.

Unter dem „Ewlipa“ genannten Projekt offerieren die Ideengeber ein bundesweit zum sechsten Mal aufgelegtes Naturerlebnis, das Pflanzenkunde mit Natur- und Artenschutz aber auch Erholung mit kulinarischer Leidenschaft verbinden soll. Fast 200 Gäste folgten am Samstag der Einladung der Initiatoren Katrin Dechant, Kathleen Kirchhof und Susanne Herklotz, um den ersten, sechs Stationen umfassenden Teil des neuen Wildpflanzenparks zu eröffnen.



Fast 200 Gäste folgten der Einladung, eine erste Exkursion in den Stadtwald zu unternehmen. Im Bild unter anderem Markus Strauß (2. v. r.), der als Ideengeber dieses bundesweiten Projektes gilt. FOTO: CHRISTOF HEYDEN



Markus Strauß hatte die Schere für den symbolischen Schnitt durch das Absperrband mitgebracht.



Die vielen Besucher hörten wie gebannt den sachkundigen Erklärungen des Fachmanns zu. Sie folgten der ersten Führung durch den nun eröffneten Park.

Mit Strauß hatten die Gastgeberinnen einen renommierten Pflanzenexperten des Landes zur Einweihung gewinnen können, der auch der Vater des Konzepts ist. Einer Völkerwanderung gleich, machte sich ein generationenübergreifender Publikumszug auf den Weg durch den Stadtpark, den Stadtwald, um dann im Foyer des Einkaufsparks „Zur Stanze“ wilde Köstlichkeiten zu verkosten. Strauß: „Bei einem Essbare-Wildpflanzen-Park rücken längst nicht nur Kräuter als Bück-Dich-Pflanzen in unseren Blickpunkt, vielmehr sind auch Stauden wie Brennnessel, die zu Sträuchern zählende Schlehe oder Bäume für uns interessant.“ Und: „Unser Areal umfasst möglichst vielfältige Pflanzen.“ Baumhaine und Hecken, Wiesen, Beeren- und Kräutergärten sowie Streuobstwiesen seien zu finden wie auch Brachflächen und Feuchtgebiete.

Für den Fachmann verkörpern die künftig genutzten Pflanzen die ursprünglichste Qualität einer naturnahen Ernährung. Strauß: „Essbare Wildpflanzen sind heute unsere gehaltvollsten und ehrlichsten Lebensmittel.“

Mit Genugtuung verfolgten die Ideengeberinnen das Interesse. Katrin Dechant: „Ein lang gehegter Wunsch greift. Dank der Unterstützung von Stadtverwaltung und Sponsoren sowie der Förderung durch das Regionalmanagement Leader konnte dieser nun praktisch umgesetzt und weiter ausgebaut werden.“ Und: „Jüngere Generationen wissen gar nicht, welche Schätze in der Natur wachsen. Wir wollen Anregungen geben und Wissen vermitteln, und dies unterhaltsam und durchaus ganzjährig in Kursen.“