

Städtische Trockengemüseanlage

Wer vor dem Kriege zu den Frühaufstehern gehörte, konnte oft genug beobachten, wie im Morgengrauen Wagen, hochbepackt mit Körben, die sauber geputztes Gemüse bargen, den städtischen Markthallen, vor allem der am Alexanderplatz, zustrebten; die meisten dieser Gefährte kamen von den städtischen Rieselfeldern. Auch während des ersten Kriegsjahres und noch darüber hinaus lieferten diese einen beträchtlichen Teil des Gemüsebedarfs der Reichshauptstadt, ja die städtischen Gutsverwaltungen verhältnismäßig mehr, da sehr viele der bisherigen Kleinpächter auf die Pacht verzichteten, weil das Vaterland sie zur Verteidigung brauchte. So hat z. B. Osdorf 70 ha mehr in Selbstbewirtschaftung gegen das Vorjahr, Sputendorf 15,78 ha, Falkenberg 80,73 ha, Wagnow 94,42 ha, Buch 30,31 ha, Schmezdorf 66,27 ha.

Das unberechtigte Vorurteil gegen das Gemüse der Rieselfelder ist längst geschwunden; es gibt an Geschmack und Nährwert dem Naturlandgemüse nichts nach; doch infolge seines höheren Eiweiß- und Wassergehalts ist es leichter dem Verderben ausgesetzt. Da der Gemüsebau um Groß-Berlin sich auf einige bestimmte Arten und auf die Sommermonate zusammenzudrängen pflegt, so kann es gar leicht kommen, daß an manchen Tagen die Gemüsezufuhr zu reichlich wird. Sollen nun die Gemüsebauern ihre Ware, die leicht dem Verderben ausgesetzt ist, wieder heimbringen oder sie nur zu jedem Preise loschlagen? Aber selbst bei niedrigstem Preise haben sich in früheren Jahren zuweilen keine Abnehmer gefunden, und große Mengen Gemüse verderben in unseren Markthallen. Gerade wenn die mit Recht von der Stadt gepflegte Politik, an möglichst viele Kleinpächter ihr Rieselland abzugeben, Erfolg haben sollte, mußten diese die Gewähr haben, daß sie ihre oft reiche Ernte auch voll ausnützen konnten. Das frische Gemüse, das nicht gleich abgesetzt werden kann, muß durch Verwandlung in Dörre- gemüse für spätere Zeit nutzbar gemacht werden. Selbstverständlich kann nicht der einzelne Kleinpächter eine Anlage hierfür errichten.

Nun will Berlin — wie schon kurz gemeldet — nach dem Vorbilde anderer Städte, z. B. Köln, Nürnberg, eine solche Trockenanlage bauen. Der Betrieb kann verhältnismäßig billig werden, da man für die Trocknung die sonst nutzlos entweichenden größeren Mengen Abwärme einer Gasanstalt ausnützen wird. Die städtische Gasanstalt IV in der Danziger Straße ist dazu ausersehen. Die neue Trockenanlage, für deren Errichtung die Stadtverordneten sicherlich am Donnerstag die Zustimmung geben werden, soll ihren Platz zwischen dem Obdach und der Gasanstalt erhalten. Die Anlage, deren Baukosten auf 250 000 Mark veranschlagt werden, soll 300 Doppelzentner Gemüse in 24 Stunden trocknen können; selbstverständlich vermag man auch andere landwirtschaftliche Erzeugnisse, wie Kartoffeln, Rüben, Obst, Getreide, in ihr zu trocknen.

Wenn auch die Anlage ein Kind des Krieges ist, so wird sie sich nicht minder im Frieden bewähren. Sie kann von nicht zu unterschätzender Bedeutung bei der Nahrungsmittelversorgung Berlins werden, wo bis jetzt der Gemüseverbrauch nicht allzu groß ist. Notwendig ist aber dann, daß die Stadt das Kleinpächterwesen weiter fördert, für richtige Anleitung der großstädtischen Gemüsebauer sorgt, vielleicht auch den gemeinsamen Bezug von Sämereien usw. unterstützt.

oe.