



# Blumen Graffiti in essbaren Städten

## Der Wandel floraler Anarchie zur Nahrungsquelle

von Maurice Maggi

Ich erzähle meine Geschichte von Aktionskunst durch Säen und Ernten in Nischen des urbanen und öffentlichen Raums. Ein Sinneserlebnis für Auge, Gemüt und Magen. Zugleich werden dadurch städtische Biotope und Lebensraum für Flora und Fauna geschaffen.

Seit der Mensch wandert und Sippen umsiedeln sind Saatgut und Pflanzen mit uns gekommen als Stück Heimat. Ob als Geschenk oder als Erinnerung an Zuhause, wurden Pflanzen treue Begleiter der Menschen. Als Nahrungs-, Nutz- oder Heilpflanzen verteilten sie sich über den Erdball. Dieses Phänomen hat mich als junger Gärtner angespornt, ich wollte meinen Bewegungsradius mit Pflanzenspuren markieren. Die Alte Sitte wollte ich neu interpretieren als Florale Anarchie und damit mein Stadtbild verändern. Ich nannte dies Blumen Graffiti. Der Modebegriff Guerilla Gärtner entstand erst nach dem Jahr 2000. Meine Aktion begann Anfang der 80er Jahre in Zürich.

Als Gärtner musste ich einer alten Dame ihren mit Stockrosen und Malven überwucherten Villagarten wieder Instand stellen. Sogar im stillgelegten Bassin keimten

Malven meterhoch aus Ritzen. Meine Idee entstand beim Laden der hundertten, mannshohen Malven. Ich las alle Samen ab und füllte damit zwei Tragtaschen. Das ergab ansehnliches Startkapital für meine Stadtbegrünung.

Mein Konzept war, mit Blumen meine Wege, die Wohnorte von Freunden und Liebschaften erleb- und sichtbar zu machen. Ich säte und es keimte still und unauffällig. Das plötzliche Aufblühen ließ diese markant veränderten Plätze zum Blickfang werden.

### Florale Anarchie

Da bis 1987 in Zürich die Baumscheiben zwinglianisch braun gepflegt wurden, rückten im Juni Gärtner mit Hacke und Herbiziden bewaffnet aus. Unkrautfrei galt als Pflegekonzept und strahlte eine nüchternde Kargheit aus. Vielleicht aus Angst das Falsche zu vernichten oder gar aus Respekt überlebten manche der Malven den

„ Vielleicht aus Angst das Falsche zu vernichten oder gar aus Respekt überlebten manche der Malven ... „



© Maurice Maggi



© Esther Kern

gärtnerischen Angriff. Sie keimten prächtig um die Allee-bäume herum und blühten Ende Mai in allen Pastelltönen auf bis zum ersten Frost.

Ihre vielschichtigen Eigenschaften waren entscheidend. Als Pfahlwurzler holen sie das Wasser aus über 1,5m Tiefe. Sie sind abgasresistent, blühen lange und dies auf Augenhöhe. So wurden Malven für mich eine Art gesellschaftspolitische Gesinnungsgenossen, die auch von der Nische aus ein kompakt scheinendes Ganzes aufbrechen und verändern wollen.

So versuche ich, meinen stillen Protest stilvoll und schön zu verpacken. Die meisten Menschen empfinden Blumen als etwas Schönes, sie symbolisieren Liebe, Freiheit

und Harmonie. Kunst soll berühren und zur Hinterfragung anregen, so wird sie definiert. Meine Blumenbilder-Installationen tun dies vom Frühling bis in den Herbst, dabei sich stetig wandelnd. Meine punktuellen

Eingriffe vernetzten sich über die Stadt. Der Bevölkerung gefällt die wuchernde Farbenpracht im städtischen Grau. Viele bedanken sich bei den Stadtbehörden für ihre gelungene Begrünung.

Mein wohlgehütetes Geheimnis lüftete ich 2004 mit einer dokumentarischen Ausstellung im Message Salon von Esther Eppstein. Ich war selber erstaunt über die mediale Reaktion weit über die Stadtgrenzen hinaus. Über das wild wuchernde Zürich wurde im April 2013 ein Bericht in der ARD -Tagesschau ausgestrahlt. Die Reaktion der Stadtbehörde gab nun dem Wildwuchs Raum und Zeit,

um aufzublühen und sich zu versamen. Allerlei Insekten bietet dies neue Lebensräume. Uns Menschen erfreuen sie mit Farbe, Duft und Ausstrahlung. Da viele Pionierpflanzen die kargen Lebensbedingungen der Stadt lieben, erweiterte ich meine Liste auf gut 50 heimische Wildblumen. Wie in der Mode wechsele ich meine Lieblinge: mal streue ich Wegwarten, mal wilde Malven, Johanniskraut, Mohn, Karden und Eselsdisteln aus.

2014/15 wurde bei Schweiz und Zürich Tourismus mit meinen Aktionen für das moderne und hippe Zürich geworben. Unterdessen referiere ich an vielen Hochschulen für Städte- und Landschaftsplaner, Kunst und Lebensmittel sowie Kulturinstitutionen. Gerne als Querdenker und Aktivist und nicht als Planer. Es geht mir darum, den öffentlichen Raum vermehrt zum kollektiven Eigentum zu machen.

In den Nachkriegsjahren wurde die Gestaltung der Städte der individuellen Mobilität untergeordnet. Dies prägt bis heute den Städtebau: der öffentliche Raum ist unser Freiluftwohnzimmer und unser Freizeitzentrum geworden. In meiner Kindheit waren Zürichs Rasenflächen in den Parkanlagen eingezäunt und mit Verbotstafeln versehen. Uns blieben die Wege, von wo aus wir ins abgesperrte jungfräuliche Grün starren durften.

Ich werde gerne als Urvater des europäischen Guerilla Gardening bezeichnet. Nach über 30 Jahren jährlicher Weiterführung meiner Säe - Aktionen, habe ich das Wissen über ein gutes Gelingen erworben. Wenn ich von März bis Oktober draußen bin, trage ich immer Samen bei mir. So finden sich meine Spuren in NYC, Berlin, Paris, München, Bern, Basel und an manchen anderen Orten.

„ Von März bis Oktober hat der „Urvater des europäischen Guerilla Gardening“ auf seinen Stadtwegen stets Samen bei sich. „

## Die essbare Stadt

1991 machte ich meine Leidenschaft zum Beruf und wurde Koch. Dem wilden Gärtner in mir blieb ich treu. Dazumal war die vegetarische Küche für Köche ein Stiefkind, da fand ich ein Feld meiner Verwirklichung als Quereinsteiger. Weg von dem klassischen Teller der strengen Regulierung; Fisch und Fleisch als Gast gerichtet, oben links Gemüse, rechts die Sättigungsbeilage. Ich hasse den oft kläglichen Versuch, klassische Fleischgerichte in vegetarische umzuwandeln. Wer fleischlos isst braucht keine schlechte Hamburger Imitation. So experimentierte ich mit der neuen saisonalen fleischlosen Küche, kam damit an und schuf mir ein treues Publikum.

Meine fundierten Gemüsekenntnisse sowie das Wissen über essbare Wildpflanzen halfen mir immer schon diese als überraschende Zutaten in einem Gericht einzubauen. Der Gast schätzt seinen Restaurantbesuch umso mehr, wenn er danach von einer Neuentdeckung schwärmen kann. So goutiert er beigemischte Wildpflanzen, Blüten, Früchte und Wurzeln. Gute Köche sind die Avantgarde der Esskulturen. Einige der Grand Chefs verarbeiten nur Produkte, die im Umkreis von 100km vorkommen, da werden Wildpflanzen wichtig. So wird z.B. statt Pfeffer heimisches Pfeffergras, statt Olivenöl Distelöl verwendet. In der Werbung steht heute ein Sterne - Koch gerne in einer reinen, weißen Kochjacke auf einer Weide oder er erntet im üppigen Gemüsegarten.

Schon als kleiner Knabe fragte ich mich, wie der Mensch in kargen Zeiten wohl überleben kann. In meiner Fantasie plante ich, mich aus Gewässern, Wald und Wiesen selbstversorgen zu können, falls die bösen Russen in die Schweiz einmarschieren würden. Darum saugte ich Blüten und Stängel aus, kaute Blätter und entdeckte neue, mir gut mündende Geschmäcker. Wildpflanzen sind reich an Mineralen und Spurenelementen und dadurch sehr sättigend. Dieses Wissen ließ ich in meine Küche einfließen, spielte und komponierte mit Wildpflanzen. Es gelang mir,

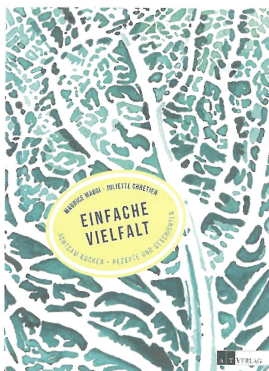
den Gästen ihnen eigentlich bekannte Kräuter als essbare Überraschung aufzutischen.

Heute spielt die Überlebensfrage in der Ersten Welt noch keine große Rolle, Esswaren sind im Überfluss da, doch vermehrt zweifeln wir an ihrer Herkunft und Produktionsart. Lebensmittelskandale stören unser Vertrauen und verunsichern uns. Beim Wildpflanzen-Sammeln entscheidet der gesunde Menschenverstand, ob ich das essen kann. Zum Suchen und Ernten müssen wir uns bewegen, beobachten und auseinandersetzen, dies hält uns geistig und körperlich fit.

Im März 2014 kam mein erstes Kochbuch „essbare Stadt“ auf den Markt. Darin finden sich über 70 vegetarische Rezepte, ein Fisch- und ein Fleischgericht. In allen Gerichten verwende ich Teile einer Wildpflanze aus dem urbanen Stadtraum. Fotografisch von Juliette Chrétien eingefangen und von Mira Gisler gestylt und illustriert. Mein Neffe Boris Périssét machte die Grafik. Schon die grauen massiven Kartondeckel und der offene Buchrücken gaben zu reden. Pflanzen essen aus der Stadt verwirrt. Ein medialer Wirbel brach aus. Aktuell in Frankreich, wo im November 16 „Mangez la ville“ übersetzt erschienen ist. Viele Institutionen und Stadtverwaltungen wollen mit mir sammeln und kochen.

Bis jetzt konnte ich alle handzahn machen und ihnen für die Stadtnatur die Augen und Sinne öffnen. Dies alles funktioniert nicht nur in Zürich, sondern auch in Berlin, Münster, Dresden oder NY lassen sich irgendwo essbare Pflanzen finden. 2030 sollen 80% der Menschen in Städten leben, zugleich muss die Mobilität eingeschränkt werden. Bereits jetzt planen Wissenschaftler und Forscher in Städten Versorgungszonen, Speckgürtel genannt. Damit würde die Stadtnatur eine tragende Rolle kriegen.

Mit meiner Geschichte erhoffe ich mir, Sie zu respektvollem und nachhaltigem Handeln zu animieren. Manchmal steht das Glück vor der Haustür. Viel Spaß beim Entdecken und Kosten!



### Maurice Maggi

lebt in Zürich. Gelernter Gärtner, seit 1992 Koch in diversen Restaurants in Zürich, New York und Wädenswil. Als Urbanist und Künstler gestaltet er seit 1984 den öffentlichen Raum durch säen von Wildpflanzen.

