



Rankwerk-Mitarbeiterin Janina (li.) schaut den Teilnehmern beim Anfertigen der Garten-Skizze über die Schulter

„SEHT IHR, LEUTE: GÄRTNERN KANN JEDER!“

Seit kurzem bietet das Kieler Start-up Rankwerk Workshops an. KIELerleben war bei der Premiere dabei – und erlebte einen ebenso lehrreichen wie unterhaltsamen Abend

Für ihren Workshop mit dem Titel „Heimische Superfoods – Stadtgärtnern für Einsteiger“ hat sich Rankwerk eine perfekte Location ausgesucht. Denn das verwinkelte Warenhaus Raumzutat am Kleinen Kuhberg bietet an diesem nasskalten Februarabend mit seinen hohen Decken und der schönen Einrichtung den perfekten Rahmen für die Workshop-Premiere des jungen Kieler Start-ups, das Hannes und Lasse Popken Ende 2016 aus der Taufe gehoben haben. Von Lampenfieber ist bei den beiden Brüdern und Mitarbeiterin Janina Löwe im ersten offiziellen Kurs dennoch nichts zu spüren.

Als alle Teilnehmer eingetrudelt und mit einem Glas Saft, Sekt oder Wein herzlich empfangen worden sind, bewegt sich die bunt zusammengewürfelte Gruppe hinüber

zur gegenüberliegenden Ecke des großen Raumes, wo einige auf den Tischen liegende Materialien eine erste Vorahnung auf das Programm des Abends gewähren. Nachdem sich das Trio der Runde vorgestellt hat, bitten sie die Gäste, ebenfalls kurz etwas über die eigene Person und die Erwartungen an den Workshop zu verraten. Da ist zum Beispiel Marit, die sich in ihrem Zuhause extra ein Lawinengitter hat anbringen lassen, um Blumentöpfe aufstellen zu können. „Ich habe wirklich schon alles versucht, dort etwas anzupflanzen. Mit mäßigem Erfolg“, berichtet die Bewohnerin einer Dachgeschosswohnung im fünften Stock. Da es dort oben oft sehr stürmisch sei, erhofft sie sich von dem Abend neue Anregungen und Erkenntnisse. Oder Inke, deren Garten gerade umgegraben wur-

de, sodass sie sich Inspirationen für die Neupflanzung erhofft. „Das kriegen wir hin“, entgegnet Lasse lachend. Generell sorgen die drei Rankwerker dank ihrer sympathischen Art schnell für eine lockere, entspannte Atmosphäre. Allein der typisch norddeutsche Schnack und die regelmäßigen Zwischenrufe der Gebrüder Popken sind das „Eintrittsgeld“ eigentlich schon wert.

Dass sie jedoch weitaus mehr als nur flotte Sprüche auf (dem „grünen“) Lager haben, wird nach der Pause schnell deutlich, in der sich alle Beteiligten zwischenzeitlich am hübsch angerichteten und leckeren Buffet gestärkt haben. „Was sind denn eigentlich heimische Superfoods?“, fragt Janina in die Runde. Die Antwort wird kurz darauf auf anschauliche Art und Weise anhand von



Hannes (li.) präsentiert eine von mehreren Anzuchterden ...



... die Kursteilnehmerin Jana dann im Zuge der geplanten Bepflanzung auf dem Tisch auskippt



Den Kursteilnehmern wird vorgeführt, worauf man beim Bepflanzen achten muss



Die Kokostabletten quellen durch Zugabe von Wasser auf, ...



... sodass Redakteur Bastian sie anschließend bepflanzen kann



Waren zufrieden mit der Workshop-Premiere: die Rankwerk-Gründer Lasse (li.) und Hannes Popken mit Mitarbeiterin Janina Löwe

kleinen mit Spinat, Feldsalat, Heidelbeeren oder Physalis befüllten Schälchen gegeben. Das ist ein großes Plus des Workshops: Es ist eben kein monotoner Vortrag, sondern vielmehr eine stimmige Mischung aus Theorie und Praxis. Als Basis geben die drei Gartenfachleute ihren Gästen ein mehrseitiges Merkblatt an die Hand, auf dem die wesentlichen Infos notiert sind und je nach Bedarf und Interesse noch zusätzliche Notizen gemacht werden können. Jeder Teilnehmer fertigt zudem auf der Rückseite des Bogens eine Skizze seiner heimischen Bepflanzungsfläche an, die die anschließende individuelle Standortanalyse der Experten erleichtert.

Auch danach werden die Zuhörer stets eingebunden: So lernen sie zum Beispiel im

Learning-by-Doing-Prinzip, welche Anzuchterde sich für die jeweiligen Gegebenheiten eignet, wofür die verschiedenen Gartenwerkzeuge nützlich sind oder was beim Düngen und Pflegen des eigenen (Stadt-) Gartens beachtet werden muss. Im letzten Abschnitt geht es dann endgültig ans Eingemachte: Die Teilnehmer lassen Kokostabletten aufquellen und basteln selbstständig Paper Pots, die sie anschließend mit Samen aus dem vielseitigen Saatgut des Start-ups

bepflanzen. So hat am Ende jeder aus der Runde eine Eierschachtel vor sich stehen, in der sechs selbstbepflanzte kleine Pflanzentöpfe stecken. Der Grundstein für das heimische Gärtnern ist also gelegt!

„Seht ihr, Leute: Gärtnern kann jeder!“, sagt Hannes zum Schluss. Tatsächlich ist genau das in den wie im Flug vergangenen drei Stunden deutlich geworden. Mit dem nötigen Know-how kann jeder Daumen grüner werden. Und so machen sich die Teilnehmer auch mit zufriedenen Gesichtern auf den Heimweg. Man hat das Gefühl, dass jeder einzelne von diesem Abend etwas mitgenommen hat – und zwar nicht nur frisch eingepflanzte Samen in einer Pappschachtel.

Bastian Karkossa

CITTI MARKT - HEIMAT VON FRISCHE UND AUSWAHL

Der Faktor Regionalität wird immer wichtiger – und das ist auch gut so, denn die Lieferwege bestimmen die Qualität der Produkte. Der CITTI Markt Kiel legt daher nicht nur Wert auf den unmittelbaren Kontakt zu den Kunden, sondern auch auf einen direkten Draht zum Lieferanten



CITTI-Abteilungsleiter Hartmut Nehls (li.) und Anja Satori mit Thies Aderhold vom Hof Aderhold

Auf dem **Hof Aderhold** im Süden Kiels leben rund 3.600 Hühner, die dort den ganzen Tag an der frischen Luft scharren und gutes Futter aus biologischer Herstellung genießen. In den Erzeugnissen von Hof Aderhold spüren und schmecken Sie die Liebe und Sorgfalt, die das Familienunternehmen investiert. Genau aus diesem Grund gehört der Hof zu den regionalen Lieferanten von CITTI.



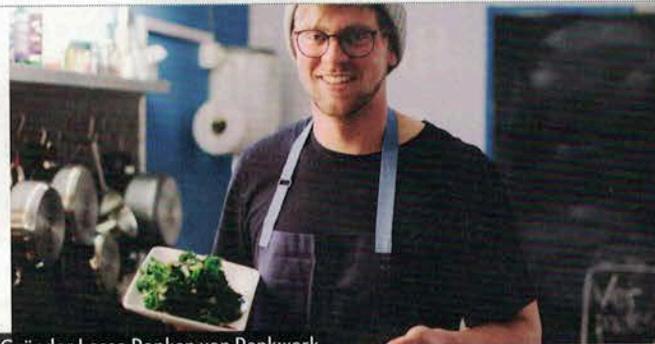
Fleischer Klaus Schlüter von Hansen Fleischwaren (li.) und Rüdiger Techert, CITTI-Verkaufsleiter für Fleisch

Einer der langjährigen Partner vom CITTI Markt ist **Hansen Fleischwaren**. Schon seit 30 Jahren beliefert der Familienbetrieb aus Bordesholm den CITTI Markt mit erstklassigen Holsteiner Spezialitäten. Die Brüder Uwe und Rolf Hansen verwenden in ihrer Produktion nur bestes Schweinefleisch aus Norddeutschland und delikates Rindfleisch von Holsteiner Rindern. Nach nur 20 Minuten Lieferzeit sind frische Wiener Würstchen und andere Leckereien in den Regalen von CITTI.



Dirk Linsmayer (Mi.), Vertriebsbeauftragter CITTI SEAFOOD, und Dr. Bert Wecker (re.), Geschäftsführer Förde Garnelen

Von Strande aus weht luftiger Fördewind in die Frischfisch-Theke vom CITTI Markt, denn in Strande ist es Dr. Bert Wecker gelungen, White Tiger Garnelen zu produzieren. Durch gefiltertes Ostseewasser wird sie zu einer echten **Förde Garnele**. Die regionale Nähe zwischen der Förde Garnele und CITTI ermöglicht kurze Absprachen und flexible Abnahmemengen. So bleibt die Ware frisch und einmalig zart.



Gründer Lasse Popken von Rankwerk

Seit neuestem ist das Kieler Start-up **Rankwerk** Partner von CITTI. Rankwerk bietet ökologisches Saatgut in Demeter-Qualität für den nachhaltigen Stadtgarten. Und das geht sogar in der eigenen Wohnung. Mit dem Bio-Klee Dünger und bester Saatgutqualität kann sich jeder ein Gemüse- und Kräuterbeet anlegen.



GEWINNSPIEL

Ganz einfach zuhause gärtnern – gewinnen Sie eine von drei Starterboxen unseres neuen Lieferanten Rankwerk! Einfach das Stichwort „KIELerleben“ an gewinnspiel@citti.de senden und im Lostopf landen*. Wir wünschen viel Erfolg!

*Teilnahme ab 18 Jahren mit Ausnahme von Mitarbeitern sowie deren Angehörige der beteiligten Unternehmen. Das Gewinnspiel startet am 01.03.2018 und endet am 31.03.2018. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Barauszahlung und Rechtsweg sind ausgeschlossen.