

Kreuzberger Kuchenchefin: Koreanische Kräuter aus eigenem Garten!

Jinok Kim, Kreuzberger Restaurantchefin, setzt auf eigenen Anbau koreanischer Kräuter und Gemüse in Potsdam für nachhaltige Küche.



Berlin-Kreuzberg, Deutschland - Im Herzen von Berlin-Kreuzberg setzt Jinok Kim auf frische, regionale Zutaten aus ihrem eigenen Garten in Potsdam-Sacrow. Dort pflückt sie Sträuße von Senfblüten, die bald als besondere Zutat in Gerichten ihres Restaurants NaNum zum Einsatz kommen werden. Das Ehepaar Kim, bestehend aus Jinok und ihrem Mann Dirk Eicken, führte ihr Restaurant vor etwa sieben Jahren ein und kombiniert in der Küche zudem fernöstliche Einflüsse mit regionalen Produkten. Ihr Garten, der eine Fläche von 675 Quadratmetern umfasst, trägt dazu bei, dass Kim nicht nur koreanische Kräuter, sondern auch andere Pflanzen wie Äpfel, Radicchio und Chinakohl kultiviert. Die Speisekarte reicht von fermentierter Quitte über Kimchi bis zu Tofu und Seetang aus

Korea.

Der Garten, den das Paar seit 20 Jahren bewirtschaftet, ist nicht nur ein Ort des Anbaus, sondern auch ein Rückzugsort. Früher diente die Holzlaube als Wochenendhäuschen. Mittlerweile wurde Kim zu einer Vollblut-Gärtnerin und kocht nebenbei in ihrem Restaurant. „Ich sehe den Garten als Möglichkeit, der Natur etwas zurückzugeben“, so Kim, die dafür leidenschaftlich montags im Garten arbeitet und an den anderen Tagen für das Restaurant in der Küche steht. Herausforderungen wie Trockenheit und die Notwendigkeit manueller Bewässerung kommen beim eigenen Anbau dazu, doch die Vorteile überwiegen: Kürzere Transportwege und qualitativ hochwertige Produkte.

Der Trend zum Urban Gardening

Inspiziert von Kims Engagement spiegelt sich ein wachsender Trend zu regionalem Anbau in der Gastronomie wider. Ingrid Hartges, Geschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga), berichtet von einem zunehmenden Interesse an eigenem Anbau in Berliner Restaurants. Auch Lokale wie Otto und Michelberger setzen auf frische Zutaten, die sie direkt vor der Tür anbauen. Urban Gardening fördert nicht nur die gastronomische Qualität, sondern steht auch für eine gesunde und nachhaltige Lebensweise.

Diese Bewegung hat ihre Wurzeln in den 1970er Jahren und erlebte in den folgenden Jahrzehnten eine bedeutende Expansion. Städtische Gärten wie in Berlin und Köln sind mittlerweile Symbole für Nachhaltigkeit und Gemeinschaft. Sie fördern interkulturelle Begegnungen und verbessern die Luftqualität in urbanen Räumen. Solche Projekte nutzen ungenutzte Flächen wie Dachgärten oder Balkone, um die lokale Lebensmittelproduktion zu steigern. Das Urban Farming Konzept hat mittlerweile eine Renaissance erfahren und gewinnt zunehmend an Bedeutung für die Stadtentwicklung.

Innovationen im urbanen Gemüseanbau

Ein Beispiel für innovative Ansätze im urbanen Anbau ist das neu eröffnete Dachgewächshaus in Seoul, das auf einem achtstöckigen Hochhaus in Seongsu-dong erbaut wurde. Diese Initiative zeigt das Engagement von Seoul für nachhaltiges Leben und städtische Landwirtschaft. Mit einer Fläche von 200 m² wird hier eine Vielzahl von Gemüse, darunter Paprika und Auberginen, kultiviert. Ausgestattet mit modernen Sensoren zur Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit, unterstützt das Gewächshaus nicht nur die Pflanzen, sondern trägt auch zur Senkung des Energieverbrauchs in der Stadt bei.

Das Projekt veranschaulicht, wie technologiegestützter Anbau in urbanen Räumen die Beziehung zwischen Stadtentwicklung und Natur fördert. Die Verwendung von Restenergie aus der Gebäudeheizung in den Wintermonaten und die geplante Ausstattung mit Solarzellen sind weitere Schritte zur Verbesserung der Energieunabhängigkeit. Bert Desmet, Managing Director bei Klasmann-Deilmann, sieht in urbanem Gartenbau eine wachsende Notwendigkeit für Metropolen, um den Herausforderungen des Klimawandels und der urbanen Verdichtung zu begegnen.

Jinok Kim und ihr Garten in Potsdam-Sacrow sind nicht nur ein exzellentes Beispiel für individuelle Resilienz in der Lebensmittelversorgung, sondern verkörpern auch den Geist des Urban Gardening, der Gemeinschaft und nachhaltige Entwicklung fördert. Der Ruf nach kurzen Transportwegen und hochwertigen Produkten ist unüberhörbar, und immer mehr Verbraucher und Gastronomiebetriebe setzen auf einen eigenen Anbau, um frische, gesunde Zutaten auf den Tisch zu bringen.

Details	
Ort	Berlin-Kreuzberg, Deutschland
Quellen	• www.tagesspiegel.de

Details

- klasmann-deilmann.com
- lebenundfreiheit.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de