



*Sieht aus wie im Spreewald, ist aber auf der anderen Seite der Erde: Die fruchtbaren Böden der Chinampas mitten in Mexico City haben schon vor der Herrschaft der Azteken satte Erträge abgeworfen. Das tun sie immer noch – bedrängt von der Stadt mit ihrem Schmutz und ihrem Hunger nach Bauland*

## Tief im schwarzen Boden

text  
**KLAUS SIEG**  
fotos  
**MARTIN EGBERT**

**D**ichter Autoverkehr verstopft die Straße. Lastwagen und Busse hupen sich den Weg frei, stoßen schwarze Dieselwolken in den aufgewirbelten Staub. Flora Garcia Galicia wartet am Straßenrand. In der Hand hält sie einen kleinen Eimer mit Küchenabfällen. Nach einer kurzen Begrüßung eilt die 65-Jährige voran, vorbei an bunten Taco-Buden, Frisiersalons und Autowerkstätten. Dann biegt sie zwischen zwei Häusern mit abblätternen Fassaden in eine Art Feldweg. Eine kleine Brücke führt über einen Kanal, auf dem Entengrütze und Wasserhyazinthen schwimmen. Der Straßenlärm rückt in weite Ferne. Vögel zwitschern. Reiher erheben sich krächzend aus dem Wasser, das leise in den Kanälen gluckst. Sind wir noch in Mexico City? In der Megacity mit Dauerstau und dichtem Smog?

Mittendrin. Die Chinampas liegen zwar knapp zwanzig Kilometer vom historischen Stadtzentrum entfernt. Aber was bedeutet das schon in einer Metropolregion mit 20.000.000 Einwohnern und fast 8000 Quadratkilometern Fläche. Zwei Männer mit Strohhüten stehen auf einem Beet mit Pok-Choi-Salat, ihre verschränkten Hände ruhen auf den Stielen ihrer Harken. Sie heben die Hand zum Gruß. Flora Garcia Galicia nickt freundlich. »Hier gehöre ich her«, sagt sie und trippelt mit kleinen Schritten über den federnden Boden. »Schon als kleines Mädchen habe ich das hier geliebt.« Die Wurzeln ihrer Familie reichen tief hinein in den schwarzen Boden der Chinampas. Der Name Galicia lässt sich per Stammbaum schon für das 16. Jahrhundert an dieser Stelle verorten. Die direkten Vorfahren der Farmerin betreiben seit fünf Generationen Landwirtschaft in den Chinampas.

Die zum Unesco Weltkulturerbe gehörenden Anbauflächen sind ein sehr frühes Beispiel städtischer Landwirtschaft, neudeutsch Urban Gardening. Schon zwischen dem 14. und dem 16. Jahrhundert wurde hier der gesamte Bedarf an Lebensmitteln der 250.000 Ein- ➤







**Landwirtschaft der Azteken heute:** auf angelegten künstlichen Inseln

wohner von Tenochtitlan produziert. Die Hauptstadt des Aztekenreiches war der Vorläufer Mexico Citys. Aber bereits vor der Zeit der Azteken nutzten die Menschen dieses besondere, hochproduktive Landwirtschaftssystem. Damals war das Hochpla-

**Einer der Gründe für die  
Frische der Produkte ist der  
kurze Transportweg.  
Das schätzen die Verbraucher**

---

teau von Mexico City eine Seenlandschaft, gespeist aus dem Schmelzwasser der umliegenden Bergketten. Aus der Not heraus bauten die Bewohner die Chinampas am Rande der Seen. Sie ramnten lange Holzpfähle in den Grund. An diese Pfähle banden sie ein Flechtwerk aus Schilf, das zusätzlich mit Weidenholz und anderen Pflanzenteilen befestigt wurde. Die Konstruktion, die fälschlicherweise häufig als schwimmende Gärten bezeichnet wird, befüllten sie mit Sedimenten vom Seegrund. Es entstand eine Landschaft aus künstlichen Inseln, die in einem dichten Raster aus Kanälen lagen, die – mit einem ausgeklügelten System – von den Men-

schen zur Bewässerung und zum Transport ihrer Waren benutzt wurden.

Bis heute existieren diese städtischen Anbauflächen, die ursprünglich jeweils kaum größer als ein Handballfeld waren. Und nicht wenige werden noch genutzt. Die Sedimente sind nährstoffreich, die Böden immer noch sehr fruchtbar. »Wir ernten bis zu fünf Mal im Jahr.« Angekommen auf ihrer Chinampa kippt Flora Garcia Galicia die Küchenabfälle auf einen Komposthaufen aus abgeschnittenen Wasserhyazinthen und Pferdedung. Mehr braucht sie nicht zum Düngen. Als Pflanzenschutz genügt Jauche aus Brennnesseln. Zudem wachsen Tagetes und andere Blumen auf der Chinampa. »Das lockt die nützlichen Insekten an und hält die Schädlinge fern«, erklärt die Biofarmerin ohne Zertifikat.

## Niedergang

Ein umwerfender Duft von Koriander und feuchter, frischer Erde weht herüber. Neben den Flächen mit Kräutern wachsen Spinat, verschiedene Kohlsorten, Lauch und Salate, dazwischen hat Flora Garcia Galicia Zitrusbäume gepflanzt. Verkaufen kann sie ihre Produkte an einen Großmarkt in Mexico City, den lokalen Markt im nahen Stadtteil Xochi- ➤





### Permakultur, Lebensraum

milco sowie direkt an einige Haushalte. »Obst und Gemüse aus den Chinampas ist sehr gefragt, weil es frisch ist und gut schmeckt.« Mit umgerechnet fünfhundert Euro Einnahmen im Monat bestreitet sie die Hälfte des Familieneinkommens. Ihr Mann ist Angestellter in der Kommune.

Einer der Gründe für die Frische der Produkte ist der kurze Transportweg. »Das schätzen die Verbraucher«, sagt Erntehelfer Andres Ugalde Antonio. »Die anderen Waren werden aus dem ganzen Land in die Hauptstadt gekarrt.«

Er steigt in eine Art Kanu, um den Weg zum Sammelplatz zu nehmen, wo die Lastwagen vom Großmarkt warten. Die traditionellen Boote sind aus groben Brettern gezimmert. In das Holz sind die Namen der Besitzer geschnitzt. Aufrecht steht der kräftige Mann, während er mithilfe einer langen Stange durch die Kanäle stakst, die nicht tiefer als eineinhalb Meter sind. Andere Boote, auf denen sich Gemüseboxen stapeln, kom-

men uns entgegen. An der Uferböschung sind hinter Weidenwurzeln und Flechtwerk die schwarzen Sedimentschichten zu erkennen, die über die Jahrhunderte aufgeschüttet wurden. Die Fahrt geht aber auch vorbei an halb vermoderten Kanus, die im dunklen Wasser auf Grund liegen, an abbröckelnden Böschungen und verwilderten Anbauflächen. Längst

befindet sich die Landwirtschaft im Niedergang – ungeachtet ihrer nachhaltigen Techniken, die eigentlich in die Zukunft weisen.

Das große Ausbluten fand vor allem ab den 1960er Jahren statt. Viele Farmer suchten sich Jobs in der Stadt, andere ermöglichten ihren Kindern gute Ausbildungen, woraufhin diese die Farmen dann nicht weiterführen wollten. Hatte es bis dahin noch einige Tausend Chinampas gegeben, so sind es heute nur noch wenige Hundert.

Der eigentliche Niedergang jedoch hat viel früher eingesetzt: Als die Spanier das Reich der Azteken vernichteten, bauten sie



**Victor Dario Velasco,**  
Farmer auf über sechs Hektar

Abflüsse, um das Hochplateau trocken-zulegen. Der Untergrund eines großen Teils von Mexico City besteht daher aus weichem Seegrund, der wiederum ist die Ursache dafür, dass viele alte Gebäude der Stadt schief stehen. Die Chinampas wurden zeit-

**Längst befindet sich die Landwirtschaft im Niedergang - ungeachtet ihrer nachhaltigen Techniken, die eigentlich in die Zukunft weisen**

weilig auch noch als Trinkwasserreservoir genutzt. Heute wären die Kanäle wohl trocken, würden sie nicht seit den 1970er Jahren mit Wasser aus zwei städtischen Kläranlagen versorgt werden. Doch die Wasserstände sind gerade in der Trockenzeit viel zu niedrig. »Oft können wir dann unsere Waren nicht mehr per Boot transportieren«, erklärt Andres Ugalde Antonio. Auch die Qualität dieses Wassers, das eigentlich gereinigt sein soll, lässt zu wünschen übrig. Zumal auch noch die Abwässer aus illegal errichteten Häusern direkt in die Kanäle geleitet werden.

### Die Stadt, der Feind

Die allergrößte Bedrohung der Chinampas aber ist die wuchernde Stadt. Highways, Gewächshäuser aus Plastikfolien, Gewerbezeilen und Wohnblocks drohen sozusagen in das Schutzgebiet hineinzuwachsen. »Der Druck ist riesengroß, geldgierige Geschäftsleute und Politiker scharren mit den Füßen, um diese Flächen zu bebauen«, sagt Elsa Valiente Riveros von Restauración Ecológica y Desarrollo. In der Nichtregierungsorganisation, die sich für den Erhalt der Chinampas einsetzt, engagieren sich unter anderem viele Wissenschaftler der renommierten UNAM-Universität von Mexico City. Sie wollen die von 207 Kilometern Kanälen durchzogenen Chinampas und das sie umgebende Sumpfland als Agroökosystem schützen. Das Areal soll als Naherholungsgebiet und grüne Lunge der Stadt erhalten bleiben. Vor allem aber auch als Naturraum für die 140 Arten von Zugvögeln, die hier jeden Winter haltmachen, sowie für den endemischen Axolotl und einige seltene Süßwasserkrebs-, Fisch- und zahlreiche Pflanzenarten. Die traditionelle, kleinteilige Landwirtschaft könnte damit koexistieren, vorausgesetzt, sie verzichtet auf chemische »»

# Limitierter Siebdruck von Kat Menschik



NUR NOCH  
**4**  
EXEMPL.

**Wir haben im Lager noch exakt 4 letzte Exemplare des begehrten Siebdrucks von Kat Menschik gefunden. Limitiert, handgedruckt und signiert im prachtvollen Großformat 50 x 70 cm.**

100 Stück wurden bei SDW in Berlin-Neukölln von Ajka Jablonska **fünffarbig** hergestellt, **inklusive echtem Gold!** Es wird garantiert keine Nachauflage geben. Jeder Druck kostet 110 Euro (inkl. 7% MwSt.) plus Porto und Verpackung (8 Euro, Auslieferung über DHL in stabilem Karton). Wir verschicken wie immer in der Reihenfolge der Bestelleingänge.

Bestellungen per Post an DAS MAGAZIN, Friedrichstraße 115, 10117 Berlin.  
Oder per E-Mail an [post@dasmagazin.de](mailto:post@dasmagazin.de).  
Wir verschicken die Drucke auf Rechnung.



Mexico City, bedrohliche Stadt

Dünger und Pflanzenschutzmittel, so wie es Flora Garcia Galicia tut.

Aber das Gebiet ist doch bereits Weltkulturerbe sowie in Teilen ausgewiesener Ökopark! »Nur auf dem Papier«, kritisiert Riveros. »Alles, was die Regierung hingegen tatsächlich unternimmt, ist: die Kanäle von Wasserhyazinthen freizuhalten. Die Region braucht jedoch einen nachhaltigen Entwicklungsplan – und die Wertschätzung ihrer Bedeutung.«

Das findet auch Victor Dario Velasco. »Die meisten Bewohner von Mexico City kennen das hier nur als Ausflugsgebiet.« Hunderter bunter Boote mit Mariachibands und trinkfreudigen Passagieren an Bord schlängeln vor allem an den Wochenenden durch das dunkle Wasser der breiteren Kanäle in dem Teil der Chinampas, in dem er seine Farm betreibt. »Der kulturelle und ökologische Wert dieses kostbaren Fleckens Erde ist den wenigsten Menschen bewusst.« Mit einer Art Kescher

an einer langen Stange schöpft der 31-Jährige Schlamm aus dem Kanal. Seit Tausenden Jahren ziehen die Farmer ihre Setzlinge in Beeten aus diesen Sedimenten auf, die sie mit Messern in kleine Quadrate teilen. Ist aus dem Samen ein Pflänzchen gewachsen, lassen sich Pflanze und hart gewordener Schlamm bestens umsetzen. Zusammen mit

seinem Vater baut Velasco Sellerie, Paprika, rote Beete und viele Sorten Salate an. Die Gemüse wachsen im ständigen Wechsel das ganze Jahr hindurch. Zudem halten die beiden Männer Kühe, die ausschließlich selbst gepflanztes Gras und selbst angebauten Mais fressen. Insbesondere für ihre Molkereiprodukte hat die Familie eine gute Direktvermarktung aufgebaut. »Damit sind wir nicht dem Preisdruck der Großhändler ausgesetzt, so wie viele der anderen Farmer.« Insgesamt bewirtschaften Vater und Sohn über sechs Hektar. Flächen gibt es genug. Die meisten Chinampas in der Nachbarschaft sind aufge-



**Elsa Valiente Riveros,**  
Direktorin der REDES





**Verfall und Verschwinden,** Landwirtschaft im Niedergang

geben worden. Eigentlich hat auch der studierte Veterinär Velasco woanders gearbeitet. Die Geburt seines Sohnes bewegte ihn dazu, zurückzukehren und die seit vier Generationen von seiner Familie bewirtschaftete Chinampa zu übernehmen. Nun arbeitet er täglich fast zwölf Stunden. »Wie könnte ich meinem Sohn den Wert dieses Erbes vermitteln, ohne täglich selbst im Feld zu sein?«

Darüber hinaus veranstaltet Velasco Workshops und führt meist jüngere Interessenten mit Rucksäcken und Trekkingschuhen über seine Chinampa und durch die Kulturlandschaft. Auch in Mexiko gibt es einen Trend zu Ökologie und lokal produzierten Lebensmitteln. Die Zukunft jedoch sieht der Farmer eher düster. »Die Stadt wächst weiter und weiter.« Auch Flora Garcia Galicia bangt um den Er-

halt des einzigartigen Agroökosystems. »Erst wenn dieser Ort verschwunden ist, werden die Menschen merken, wie wertvoll er war«, sagt sie nachdenklich. Dann nimmt sie den kleinen Eimer und ihre Tasche, um leicht vornübergebeugt an den Kanälen entlang zurückzueilen. Auf den Berghängen am Horizont gehen langsam die Lichter der vielen Häuser der Megacity an. An der lärmenden Straße, in einem metallicblauen VW-Käfer, wartet Flora Garcia Galicias Mann. Auf der Rückbank sitzt einer ihrer Enkel. »Der liebt es, auf der Chinampa zu sein«, sagt die Farmerin, winkt lächelnd zum Abschied und fügt hinzu: »Später wird er sie bestimmt mal übernehmen.« Schließlich gilt es, die Jahrtausende alte Tradition nachhaltiger Landwirtschaft fortzusetzen. ♦

**Aztekenhauptstadt Tenochtitlan,** heute überbaut von Mexico City

