

Sendlung: Der Stemmerhof ist noch nicht am Ende seiner Entwicklung angelangt

Vom Experiment zum Jobwunder

Dem Biomarkt gelingt eine Symbiose aus Kunst und Gewerbe mit 101 Arbeitsplätzen – und einem Reha-Zentrum

Von Andreas Flessa

Je weiter man in den Stemmerhof hinein läuft, desto mehr verliert sich der Lärm der Autos, die den Sendlinger Berg hoch fahren. Kurz vor dem Durchgang zum Stadtgarten von „Progrün“ schließlich dringt ein ganz anderer Ton ans Ohr: Wasser plätschert aus einem zu einem Brunnen umgestalteten großen Findling. Geht man durch die Querscheune hindurch, gelangt man in zwei gepflegte Gärten und blickt auf eine große, mit Obstbäumen bepflanzte Wiese – in München eine Seltenheit. Das ist so einmalig wie der Hof selbst. Denn hier hat sich in den letzten fünf Jahren unter der Regie des Ehepaars Stemmer-Kunz eine Symbiose aus ökologischem Gewerbe und Kunst, Gärtnerei und Rehabilitationszentrum entwickelt, wie man sie in dieser Stadt nicht noch einmal findet.

Am Anfang dieser Entwicklung stand eine Reihe von Schicksalsschlägen. 1991 starb der alte Stemmerbauer, nur ein halbes Jahr danach verunglückte sein Sohn und Hoferbe Georg Stemmer bei einem Ausflug an Christi Himmelfahrt direkt vor der Sendlinger Kirche im Alter von 27 Jahren tödlich. Bis zu ihrem Tod im Jahr 1996 bewirtschaftete noch die Mutter Eva Stemmer den Hof mit Unterstützung des Maschinenrings, einer bäuerlichen Selbsthilfeorganisation. Dann wurde das am 24. April 1381 erstmals urkundlich erwähnte Anwesen unter den drei Geschwistern aufgeteilt. Elisabeth Stemmer-Kunz und ihr Mann Walter Kunz entschieden sich für den Hof. „Wir beide als Stadtkinder haben damals beschlossen, den Hof als solchen in seiner Form zu erhalten und aus ihm dennoch etwas zu machen, was in die heutige Zeit passt“, erklärt Kunz. Dass ihnen das gelungen ist, sieht man, wenn man den Blick über den gepflasterten Innenhof, die weiß getünchten Gebäude und die Ladengeschäfte schweifen lässt.

Landwirtschaft selbst kam allerdings für beide nicht in Frage – aber deren Produkte: frische Butter, Milch, Salat und Gemüse, ökologisch erzeugt, waren schließlich die Grundlage für eine rasante Entwicklung. Innerhalb von fünf Jahren entstanden zwölf Geschäfte, darunter ein genossenschaftlich organisierte Biomarkt, ein Biogetränkeshändler und ein Naturbaumarkt, ein Weinlager und ein Schmuckgeschäft. Dazu kommen ein Bistro-Cafe, eine Katzenpension und eine Tierheilpraxis. Im Dachboden



Wasser plätschert über den großen Findling vor der Westscheune. Nach einer Reihe von Schicksalsschlägen ist der Stemmerhof auf der Erfolgsspur angelangt. Foto: Flessa

des Haupthauses haben zwölf Künstler ihre Ateliers mit einem gemeinsamen Ausstellungsraum, im Dachgeschoss der Querscheune hat „Recycle Art“ eine Ladenwerkstatt eröffnet, in der alte Möbel

kunstvoll in Szene gesetzt werden. In die Westscheune ist nach aufwändigen Renovierungsmaßnahmen der Mutabor e.V. eingezogen. Der Verein hilft Menschen mit Hirnschäden auf dem schwierigen

Weg zurück in ein normales Leben. Andrenerorts sind behinderte Menschen nicht immer gern gesehen. Berührungsängste schaffen oft diskriminierende Distanz. „Man darf nicht nur erben, man muss auch einen sozialen Beitrag leisten.“ Da ist sich Kunz sicher. Deswegen habe man Mutabor die Scheune angeboten

Heute arbeiten 101 Menschen auf dem Stemmerhof, 1996 waren es gerade mal drei. „Eigentlich ist das ein Jobwunder“, stellt Kunz zu Recht und nicht ohne Stolz fest. Der Biomarkt begann 1998 in zwei Garagen der Remise. Als Experiment – mietfrei. Die anderen Geschäfte kamen Schritt für Schritt dazu. Das harmonische Miteinander stand und steht im Vordergrund. Am Ende seiner Entwicklung ist der Stemmerhof noch nicht angelangt. „Es gibt noch Gestaltungsmöglichkeiten die genutzt werden können – aber nicht um jeden Preis.“ Kunz: „Nicht alles muss vermarktet werden.“

BIOHOFFEST IN SENDLING

Tag ein, Tag aus werden frühmorgens die frischen Produkte der Ökobauern an den Biomarkt Stemmerhof, Plinganserstraße 6, in Sendling geliefert. Am Samstag, 20. September, 10 bis 18 Uhr, haben sich die Erzeuger Zeit genommen und bleiben einen ganzen Tag lang auf dem Hof. Bienen Wurst und Käse, Salat und Gemüse – aber auch Wein und Schnaps an eigenen Ständen an. Da ist genug Zeit, mehr darüber zu erfahren, wie die Lebensmittel im ökologischen Landbau erzeugt werden und wie man Schädlingen ohne chemische Keule zu

Leibe rücken kann. Auch die auf dem Stemmerhof angesiedelten Künstler beteiligen sich am Hoffest. Für Essen und Trinken ist gesorgt, schon am Vormittag gibt es Weißwürste vom Solarkocher. Ab 14 Uhr sorgt dann das Salsa-Orchester „Wawanco“ für lateinamerikanisches Flair. Am frühen Nachmittag, gegen 13.30 Uhr, wird die Kräutergeheirin Eva Aschenbrenner zu Besuch sein und im Stadtgarten der Firma „Pro Grün“ eine Einweisung in die Geheimnisse der Kräuterwelt und ihre Wirkungsweisen geben.