



# Permakultur MAGAZIN



Foto: Ulrika Sektiphere.com

**Essbare Stadt Kassel**

VON ULRIKE MEIßNER

**Experiment 100% Selbstversorgung**

VON LUCAS MEYER

**Schwermetallbelastung**

VON MAREIKE SCHROCK





**D**er Ansatz der Permakultur kann uns helfen, unsere Berührungen mit unserer Umwelt, welche allgegenwärtig sind, so zu gestalten, dass wir mit der Natur statt gegen sie arbeiten. Da der Mensch ein soziales Wesen ist und in Gruppen lebt, ist auch der Anbau unserer Nahrung ein sozialer Prozess. Die solidarische Landwirtschaft kann im weitesten Sinne als Teil des ganzheitlichen Ansatzes der Permakultur verstanden werden.

Der Begriff solidarische Landwirtschaft fasst verschiedene Formen der solidarisch getragenen Bewirtschaftungsformen zusammen. Diese reichen von einfachen Abonnenten oder freiwilligen Arbeitern auf Landwirtschaftsbetrieben über Vereine, Kooperativen und Genossenschaften bis hin zu Lebensgemeinschaften, welche nicht nur das Landwirtschaftsprojekt, sondern auch weitere Teile des Lebens miteinander teilen. Je nach Organisationsform haben die beteiligten Menschen in den Projekten unterschiedlich starke Mitspracherechte. So können Kunden und Kundinnen als Abonnenten Wünsche bezüglich des Anbaus von Produkten einbringen. Findet eine regelmässige Mitarbeit auf dem Feld statt, kann auch der Anbau auf dem Feld erlernt und mitgestaltet werden. In anderen Projekten werden die beteiligten Personen schon von Beginn an einbezogen und können die Gestaltung der Anbauflächen, die Produktionsweise und die Vermarktung der Produkte mit beeinflussen. Die beteiligten Menschen sind dann nicht nur Kunden, sondern auch Produzenten und in vielen Fällen Geldgeber hinter dem Projekt.

### Vorteile für alle

Das Grundprinzip der solidarischen Landwirtschaft ist es, die unternehmerischen Risiken der Landwirte und damit verbundenen Verluste, aber auch die Gewinne solidarisch zu tragen und zu teilen. Für den Landwirt oder die Landwirtin bringt diese Organisationsform erhebliche Vorteile mit sich, da die wetterabhängige landwirtschaftliche Produktion mit grossen Risiken verbunden ist. Ausserdem sind die Bauern und Bäuerinnen in den letzten Jahrzehnten immer mehr unter einen Preis- und Produktionsdruck geraten, welcher mitverantwortlich ist für die wenig nachhaltige Landwirtschaft der heutigen Zeit. Die solidarische Landwirtschaft gibt den Landwirten also die Möglichkeit, nachhaltig zu produzieren, da die Mehrkosten für eine solche Produktion durch Kunden und Kundinnen solidarisch getragen werden.

Natürlich bietet die solidarische Landwirtschaft nicht nur für die Bauern und Bäuerinnen Vorteile. Auch die Kunden profitieren vom Kontakt mit der Erde und der Natur und können den Bezug zur Landwirtschaft und zur Kultivierung von Lebensmitteln wiederherstellen. Sie wissen, woher ihre Lebensmittel stammen und wie sie angebaut wurden. Die Arbeit auf dem Feld erfüllt viele Beteiligte mit Sinn. Ausserdem werden die Mitarbeit auf dem Feld

und die finanzielle Absicherung durch Abosysteme oder Vorauszahlungen oft durch leicht niedrigere Produktpreise abgegolten.

Auch die Natur kann von einem solidarisch getragenen Projekt profitieren. In der solidarischen Landwirtschaft wird oft eine große Vielfalt an Produkten angebaut, und dies fördert die Biodiversität. Die häufig erhöhte Anzahl der Arbeitskräfte in einem solidarischen Betrieb ermöglicht es auch, durch mehr Handarbeit den Boden und die Nützlinge zu schonen. Ausserdem wird der Pestizideinsatz oft auf ein Minimum reduziert und ökologische Infrastrukturen werden gefördert.

Permakultur und solidarische Landwirtschaft sind zentrale Elemente eines zukunftsfähigen und nachhaltigen Ernährungssystems. Auch die Schweizer Politik sowie die verschiedenen Verbände fordern mittlerweile eine ganzheitliche Ernährungspolitik, welche die Landwirtschaft nicht als separate Einheit betrachtet, sondern eine ganzheitliche

Sicht auf den Ressourcenverbrauch und die Verteilung der Güter ermöglicht. Solidarische Permakultur-Systeme erfüllen und übertreffen die Erwartungen an solche Systeme und leisten somit einen zentralen Beitrag zur Lösung der dringenden Herausforderungen rund um Biodiversität, den Umgang mit Ressourcen und gesunde Ernährung. Durch viele verschiedene solidarische Permakultur-Projekte und deren Vernetzung kann mittelfristig eine dezentrale Versorgung aufgebaut werden, welche auch im Krisenfall funktioniert.

In der heutigen Zeit ist der Kontakt zwischen Produzenten und Konsumenten und damit der Kontakt zwischen den Menschen

## Zusammen anpacken

*Permakultur und solidarische Landwirtschaft ergänzen sich*

VON DARIO PRINCIPI





und der Nahrungsmittelproduktion der wohl wichtigste Aspekt der solidarischen Landwirtschaft. Permakultur kann uns helfen, unsere Schnittpunkte mit der Natur besser und nachhaltiger zu gestalten, und die solidarische Landwirtschaft ist ein zentrales Element, um den Menschen diese Schnittpunkte überhaupt wieder bewusst zu machen.

*Dario Principi ist Landwirt und Agronom. Er bildet junge Landwirte und Landwirtinnen am Inforama in Zollikofen aus, setzte sich im Rahmen des Bachelor- und Masterstudiums vertieft mit der Permakultur und der solidarischen Landwirtschaft auseinander und macht aktuell die Ausbildung zum Permakultur-Designer.*

✉ [dario.principi@hotmail.ch](mailto:dario.principi@hotmail.ch)



## Wie geht Solawi praktisch?

**Aus dem Alltag der von der Stadt Nürnberg initiierten solidarischen Landwirtschaft »stadt.land.beides«**

INTERVIEW VON MELANIE BARKHURST MIT ANDREA SPOERRY

**V**iele Solidarische Landwirtschaften (Solawi) werden von einer kleinen Gruppe interessierter Verbraucherinnen und Verbraucher ins Leben gerufen. Bei anderen Solawi-Projekten sind es Landwirte und Gärtnerinnen selbst, die die Idee dazu haben. Anders bei der Solawi »stadt.land.beides« in Nürnberg. Im Rahmen des städtischen Projekts Biometropolregion standen 2014 Gelder zur Verfügung, die das Umweltreferat der Stadt als Anschubunterstützung für die Solidarische Landwirtschaft nutzte. Wenige Monate nach den ersten Gesprächen ging es los. Zwei Jahre später gründeten Solawi-Aktive einen Förderverein und die Stadt zog sich als Akteur zurück. Im Interview erzählt Landwirtin Andrea Spoerry vom Alltag bei stadt.land.beides, wie sie die Gründung durch die Stadt erlebt hat und ob sie es weiterempfehlen kann, Solawis »von oben« zu gründen.

### *Was ist deine Rolle beim Reimehof?*

2013 bin ich nach meinem Zweitstudium in Ökolandbau und Vermarktung als 30-Jährige auf den Reimehof gekommen. Zusammen mit der Reimehof-Gründerin Tanja Beyer und anderen Landwirten, Landwirtinnen, Käserinnen und Auszubildenden bewirtschaften wir den 30-Hektar-Hof mit 80 Milchziegen nach Biolandrichtlinien. Aus der Milch stellen wir in der Hofkäserei verschiedenste Sorten Ziegenkäse her. 2019 habe ich die Betriebsleitung übernommen und den Betrieb von Tanja gepachtet. Da ich Mutter zweier Kinder bin, übernehme ich zurzeit hauptsächlich Arbeiten im Büro. Als zweitältestes Teammitglied helfe ich in allen Bereichen aus, organisiere vieles und gebe mein Wissen weiter.



## *Wie viele Höfe machen mit, wie viele Depots und Abholstellen und wie viele Ernteteilerinnen und -teiler habt ihr momentan?*

Bei stadt.land.beides versorgen vier Höfe über sechs Depots fast 80 Ernteteilerinnen mit Sommer- und Wintergemüse, Obst, Ziegenkäse, Eiern, Hühnerfleisch, Getreide, Rindfleisch und Wurstwaren. Wir vom Reimehof haben 65 Ernteteiler, von denen sechzehn der Solawi Erlangen angeschlossen sind. Bei uns kann ein »More Goat«-Anteil gebucht werden. Ernteteilerinnen und -teiler wählen zwischen einem monatlichen und einem vierzehntägigen Paket. Das monatliche Paket finanziert ein Viertel der Kosten für die Haltung einer Ziege sowie die der Herstellung von Käse. Die Ernte sind ca. 600 g Käse pro Monat, aufgeteilt in drei bis vier verschiedene Sorten. Das zweiwöchige Paket enthält doppelt so viel. Im Herbst gibt es pro Ernteanteil rund 900 g Zickleinfleisch.

Ich glaube, in Deutschland ist die Solawi-Definition etwas enger gesehen als in der Schweiz. Man unterscheidet klar zwischen Abo-Betrieben (wie der Hutzelfhof im Artikel von Dario Principi, Anmerkung der Redaktion) und Solawi-Betrieben. Abos kann man jederzeit kündigen und nach seinen Bedürfnissen anpassen. Ernteanteile einer Solawi bezieht man mindestens für ein Jahr, sodass der Landwirt eine gewisse Sicherheit hat und kalkulieren kann. Verteilt wird, was geerntet wird. Abo-Kisten werden nach den Wünschen der Kundinnen bestückt.

## *Wie ist der Reimehof zu stadt.land.beides gekommen?*

Schon bevor ich auf den Reimehof gekommen bin, habe ich mich intensiv mit Solidarischer Landwirtschaft beschäftigt. In einem Seminar auf der Demeter Junglandwirtetagung hat mich Wolfgang Stränz vom Buschberghof von der Idee begeistert. Daraufhin habe ich einem Gemüsehof in der Nähe von Berlin bei der Umstellung von der klassischen Direktvermarktung zu Solawi geholfen und mehrere Jahre ein Abhol-Depot betreut. In Zürich habe ich dann ein Praktikum bei ortoloco, einer durch Verbraucherinnen gegründeten Solawi, gemacht. Später habe ich mein Ökolandbaustudium mit einer Bachelorarbeit über die Organisationsstrukturen verschiedener Projekte der Solidarischen Landwirtschaft abgeschlossen. Die Resultate wurden sogar in einem Buch veröffentlicht. Als ich zum Reimehof kam, war schon klar: Die Solawi-Idee soll auch hier umgesetzt werden.

## *Was waren die Schritte bei der Gründung?*

Zuerst gab es ein großes Infotreffen. Hier haben sich interessierte Höfe den Verbrauchern vorgestellt. Dann haben sich beide Gruppen zusammengesetzt und geschaut, wohin, wann und zu welchem Preis Ernteteile vergeben werden könnten. So haben wir erste Depots gegründet und Ernteanteile verteilt.



## *Habt ihr etwas von der »Top-Down-Gründung« mitgekriegt?*

Ja, wir waren von Anfang an bei den ersten Treffen mit der Stadtverwaltung Nürnberg und den Höfen dabei. Zunächst war nicht klar, wie sich das Projekt strukturiert und aufstellt. Es war nicht ganz einfach, weil es von Landwirtinnen, der Stadtverwaltung und den Verbrauchern verschiedene Ansichten gab, wie eine Solidarische Landwirtschaft gestaltet werden soll. Die Hauptdifferenz bestand in der Definition von Solidarischer Landwirtschaft. Können wir uns als Reimehof, der nur ein Bruchteil seiner Ernte oder Produkte nach dem Solawi-Konzept verteilt, wirklich als Solawi bezeichnen? Muss nicht der ganze Hof seine Produkte nach diesem Konzept vergeben? Sollte ein Solawi-Hof nicht die ganze Produktpalette, von Gemüse über Getreide bis hin zu Milchprodukten, anbieten können? Jetzt sind wir die Mehr-Hof-Solawi stadt.land.beides. Hier können Verbraucherinnen auf eine beinahe Vollversorgung durch die Solawi Nürnberg zählen: Eier, Suppenhuhn, Gockel, Getreide, Mehl, Nudeln, Rindfleisch und Wurstprodukte, Gemüse und Obst, Ziegenkäse, Säfte.

Es gibt einen Förderverein, der sich um die Höfe, die Depots und die Ernteteiler kümmert. Der Verein betreibt Öffentlichkeits- und Pressearbeit, managt die Mitgliederorganisation, den Transport der Produkte vom Hof zu den Depots, die Depots selbst, er übernimmt die Lastschiffezüge bei den Mitgliedern und die Buchhaltung – eigentlich wahnsinnig, was hier ehrenamtlich geleistet wird!





### Was hat euch überzeugt, mitzumachen?

Wie gesagt, für mich war schon klar, Solawi zu machen. Aber natürlich hat die Initiative der Stadtverwaltung Nürnberg, Höfe zur Solidarischen Landwirtschaft zu bringen, sehr geholfen, die Idee umzusetzen. Als Ziegenhof ist eine Mehr-Hof-Solawi fast die einzige Möglichkeit, eine Solawi zu etablieren. Ziegenkäse ist ein Nischenprodukt. Es braucht eine große Basis an Ernteteilerinnen, die Gemüse beziehen. Etwa 10 bis 20 Prozent von den Gemüseernteteilern nehmen auch Ziegenkäse.

### Was hat sich durch die Solawi für euch verändert?

Mit der Solawi haben wir einen noch engeren Kontakt mit Verbraucherinnen knüpfen können. Viele kennen wir schon seit gut sieben Jahren. Es ist schön zu wissen, dass unser Ziegenkäse und somit auch unsere Arbeit von manchen Menschen über so viele Jahre wertgeschätzt werden.

### Was habt ihr schon verändert, seitdem die Solawi läuft?

Durch die jährlichen Berechnungen zu den Kosten einer Ziege, deren Milch und des daraus entstehenden Käses haben wir mehr Bewusstsein über den »echten« Preis unserer Arbeit. Zudem haben wir viele Rückmeldungen über die Produkte erhalten und konnten so auch das Angebot anpassen. Die Käsepakete sind kleiner geworden und werden nur noch zweiwöchentlich oder monatlich geliefert. Wöchentliche Anteile zu vergeben war zu viel.

### Was würdet ihr nächstes Mal anders machen? Welche Tipps möchtet ihr Landwirtinnen und Gärtnerinnen oder auch Konsumentinnen geben, die bei einer Solawi mitmachen wollen oder eine gründen möchten?

Ich bin nicht sicher, ob eine solche »Top-Down-Gründung« sinnvoll ist. Eigentlich ist es ja ein Konzept, das von engagierten und bewussten Verbrauchern lebt. Wir haben zwar einige sehr aktive Ernteteilerinnen. Aber manchmal denke ich, es könnten mehr sein, wenn die Gründung als Verbraucherinitiative entstanden wäre.

Landwirtinnen würde ich den Tipp geben, nicht darauf zu zählen, dass Arbeit auf dem Hof von Ernteteilern mitgetragen wird. Natürlich gibt es tolle Möglichkeiten, Aktionstage zu veranstalten. Aber hier sollte der Spaß-Faktor im Vordergrund stehen und nicht die Arbeit. Eine zu hohe Erwartungshaltung gegenüber den Ernteteilerinnen kann zu Frustration führen. Es sind ja auch Menschen mit Jobs und sonstigen Verpflichtungen.

Dann ist es wichtig, von Anfang an eine transparente Kalkulation der Kosten vorlegen zu können. Sollten der Landwirtin die Zahlen über den Kopf wachsen, kann ein Ernteteiler unterstützen oder es kann über das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft Deutschland Kontakt zu anderen Höfen geknüpft werden, um Hilfe zu holen.

Außerdem dürfen die Ernteanteile nicht zu groß gestaltet werden. Oft überfordert es die Menschen aus der Stadt, so viele Lebensmittel auf einmal zu erhalten. Viele kochen nicht täglich. Weniger ist mehr.

Weiterführende Links:

[stadt-land-beides.de](http://stadt-land-beides.de)

[reimehof.de](http://reimehof.de)

[solidarische-landwirtschaft.org](http://solidarische-landwirtschaft.org)



**Buchtipp:**

**HEINTZ VEIKKO**

**ABL Bauernblatt Verlag**

**154 S.**

**ISBN-13: 9783930413652**