



Solidarische Landwirtschaft im Trend

Wenn Bauern und Verbraucher sich zusammentun

Wer sich heute gut und verantwortungsvoll ernähren will, muss schon sehr tief in die Materie einsteigen. Oder aussteigen – aus dem Markt. Auch in Deutschland entstehen mehr und mehr sogenannte Solidarhöfe, auf denen Produzenten und Verbraucher die Dinge unter sich regeln.

Der Handel bleibt außen vor. Davon profitieren die Bauern, die Konsumenten und die Umwelt.

Von Heidi Tiefenthaler



Daniel Überall steht vor dem Gemüseregal im Supermarkt. Biogemüse – alles fein säuberlich in Zellophan und Karton abgepackt. Höchste Zeit für den Wocheneinkauf – doch irgendwie ist Daniel gerade die Lust vergangen. War es das, was er sich einmal unter einem umweltfreundlichen und genussvollen Bioeinkauf vorgestellt hat?

Ein solcher Moment war die Geburtsstunde des Münchner Kartoffelkombinats. Wie viele seiner Freunde auch hatte Daniel Überall einfach keine Lust mehr, die Zustände, so wie sie nun einmal sind, weiter hinzunehmen. Dabei kann man ihm nicht vorwerfen, er hätte es nicht versucht: Der 36-Jährige ist Mitbegründer der konsumkritischen Internetplattform »utopia«. Und doch reichte seine Geduld nun nicht mehr aus, um das System durch bewusstes Einkaufen sozusagen von innen heraus zu reformieren. Er und seine Freunde wollten etwas Neues auf die Beine stellen, es gleich von Anfang an richtig machen: Landwirtschaft gemeinsam mit Gleichgesinnten und solidarisch organisieren.

Den Markt ausschalten

Die Idee ist zwar nicht mehr neu, nichtsdestoweniger aber ebenso einfach wie genial: Statt dem Bauern einzelne Produkte direkt oder auf dem Umweg über den Großhändler abzukaufen, finanzieren die Mitglieder von sogenannten Solidar- oder Freihöfen den gesamten Betrieb: Saatgut, Maschinen, Spritkosten, Gebäude, Tierarzt, Löhne – alles eben, was auf einem Hof während des Jahres anfällt. Damit erreichen sie vor allem eines: Sie schalten den Markt aus. Statt sich selbst und den Landwirt zum Spielball der Marktpreise zu machen, entscheiden sie gemeinschaftlich, wie und was produziert werden soll. Der Bauer erhält dadurch Planungssicherheit und Spielraum. Er muss sich nicht mehr dem Markt – also dem Preisdiktat der Großabnehmer und dem Geiz vieler Verbraucher – beugen und kann so produzieren, wie er und die Gemeinschaft es für richtig halten. Die vereinbarte Leistung – biologische, regionale, fair produzierte und erntefrische Lebensmittel – wird ihm vom Abnehmer auch tatsächlich bezahlt.

Viele der Solidarhöfe organisieren sich als Stiftungen, gemeinnützige GmbHs, Genossenschaften oder Gesellschaften bürgerlichen Rechts. Einen Schritt weiter gehen Kooperativen. Hier werden die Mitglieder durch ihre Einlagen zu Miteigentümern des Hofes.

Auch das Risiko wird geteilt

»Community Supported Agriculture« (CSA) heißen die Solidarhöfe im englischsprachigen Raum. Dort werden die Kosten für das kommende Wirtschaftsjahr in der Regel am Jahresanfang geschätzt und dann auf die Mitglieder umverteilt. Diese finanzieren so quasi die Ernte vor und sichern sich damit ihren Anteil an Eiern, Gemüse, Fleisch, Milch und Obst. Weil viele dieser Höfe eigene Käsereien, Bäckereien und Schlachtereien betreiben, bekommen die Mitglieder oft auch Brot, Käse, Joghurt und Wurst.

Solidarisch bedeutet auch, dass Erzeuger und Abnehmer sich nicht nur die Ernte, sondern auch das Risiko teilen. Zerstört ein Unwetter einen Teil der Felder oder werden die Tiere im Stall krank, hat nicht nur der Landwirt weniger in Scheune und Milchtank, sondern die Mitglieder auch im Einkaufskorb. Und weil solche solidarischen Projekte eigentlich immer dem Engagement umweltbewegter Idealisten entspringen, geht es in vielen CSAs um mehr als reiche Ernte: Gentechnikfreiheit, Saisonalität, regionales Wirtschaften, Biodiversität, Erhalt alter Obst- und Nutztierassen, ökologischer und klimaschonender Anbau – die Liste der Leistungen, die diese Gemeinschaften für die ganze Gesellschaft erbringen, ist lang.

Fotos © Stephanie Wild

Aus dem Markt aussteigen und selbst auf den Acker gehen macht Eltern und Kindern Spaß – wie hier bei der Solidarischen Landwirtschaft Dalborn.



»Wir wollten etwas Neues auf die Beine stellen: Landwirtschaft gemeinsam mit Gleichgesinnten und solidarisch organisieren.«

BUCH- UND FILM-TIPPS

Höfe der Zukunft

Das Standardwerk zur Solidarischen Landwirtschaft kommt von Trauger Groh und Steven McFadden. Sie haben die Idee der CSA in Nordamerika bekannt gemacht und bringen 25 Jahre Erfahrung in der Solidarischen Landwirtschaft in diesen Klassiker ein. Er ist 2013 erweitert und übersetzt in Deutschland erschienen.

Trauger Groh, Steven McFadden: Höfe der Zukunft. Gemeinschaftsgetragene/Solidarische Landwirtschaft (CSA), Lebendige Erde 2013, 276 Seiten, 24 Euro.

Farmer John – Mit Mistgabel und Federboa

John ist mit Leib und Seele Landwirt. Sein unkonventionelles Auftreten macht ihn jedoch zum Außenseiter in seiner amerikanischen Heimatgemeinde Caldedonia/Illinois. In den 1960er-Jahren wird seine Farm zur Hippie-Community. Dann zwingen ihn wirtschaftliche und persönliche Gründe, einen Großteil seines Besitzes zu verkaufen. Nach einigen Jahren kehrt er zurück und baut seinen Betrieb zum ökologischen Solidarhof um. Die wahre Geschichte des Farmers John hat die CSA international bekannt gemacht.

Greg Snider, Teri Lang, Taggart Siegel: Farmer John – Mit Mistgabel und Federboa, englisch mit deutschen Untertiteln, Tiberius Film 2008, 82 Minuten, DVD, ab 3,79 Euro.

Die Strategie der krummen Gurken

Rund 260 Mitglieder teilen sich in der Freiburger GartenCoop die Verantwortung für einen landwirtschaftlichen Betrieb. Die gesamte Ernte – ob üppig oder karg, krumm oder gerade – wird auf alle Mitglieder verteilt. Der stimmungsvolle Dokumentarfilm erzählt, warum junge Menschen heute bei der Ernährung bewusst andere Wege gehen und mit guter Laune der Macht der Agrarindustrie etwas entgegensetzen.

Sylvain Darou, Luciano Ibarra: Die Strategie der krummen Gurken, cine rebelde 2013, 64 Minuten, DVD, 15 Euro. Bezug: www.cinerebelde.org oder kostenlos ansehen unter www.gartencoop.org/tunsel/node/1888

Auch gemeinsame Feld- und Erntearbeit gehört auf vielen Solidarhöfen mit zum Programm. Gerade in großstadtnahen Gemeinschaften verdienen diese Einsätze das Prädikat »wertvolle Umweltbildung«. Denn nach dem Ernte-Event wissen die Stadtkinder, dass Brokkoli wie grüner Blumenkohl aussieht und die Kartoffel nicht von einem Tier gelegt wird.

Umweltbewegte mit großer Reichweite

2012 setzt Daniel Überall seine Idee gemeinsam mit Simon Scholl in die Tat um. Sie statten der Gärtnerei von Sigi Klein in Eschenried bei München einen Besuch ab. Der Biogemüsebauer lässt sich davon überzeugen, seine Ware peu à peu nicht mehr an den Großhändler, sondern an die – noch zu akquirierenden – Mitglieder einer – noch zu gründenden – Koop abzugeben. Überzeugend mag das für den Gärtner erst einmal nicht geklungen haben, was die beiden, in landwirtschaftlichen Dingen völlig unbeleckten Großstädter da vorgeschlagen haben. Doch nicht lange, da überrollen die Münchner das neu gegründete Kartoffelkombinat förmlich.

250 Genossen zählt die Gemeinschaft nach einem Jahr. Inzwischen sind es 400, und sehr viel mehr Interessenten stehen noch auf der Warteliste. Die Gründer haben sich mittlerweile selbst eine Wachstumsbremse verordnet: »Die Logistik, das Verpacken, die Kühlung – an allen Ecken und Enden knirscht's«, meint Daniel Überall. Der 35-jährige Kommunikationswirt steht für eine neue Generation von Umwelt- und Ernährungsbewegten. Diese Generation ist kreativ, IT-affin, nutzt intensiv die sozialen Netzwerke, denkt unkonventionell und »groß«. Wie die Pioniere der Solidarischen Landwirtschaft sind sie Idealisten, dank moderner

Kommunikationstechnologien aber mit einer deutlich größeren Reichweite.

Daniel und Simon geht es nicht etwa nur darum, ein paar Biokisten in München an romantisierende Städter zu verteilen. Nein, sie träumen von nichts weniger als mit Gleichgesinnten ihre Ernährung selbst in die Hand zu nehmen: Bioselbstversorgung in der Stadt, so lautet das Ziel. Für den nötigen intellektuellen Input sorgt die »Kartoffelakademie«. Hier stehen nicht nur handfeste Themen wie »Bienen in der Stadt«, sondern auch »Nachhaltigkeit versus Wachstum« oder »Die Burnout-Gesellschaft« auf der Agenda.

Einfach näher dran

Warum CSA heute offenbar im Trend liegt? Lebensmittelskandale, industriestatt kundenfreundliche Verbraucherschutzgesetze, das Gefühl der Machtlosigkeit gegenüber einer übermächtig erscheinenden Gentechnik-Lobby und nicht zuletzt der Wunsch, wieder näher an den Wurzeln des Lebens zu sein: Hier sind wohl die Gründe dafür zu suchen, dass Menschen heute neue Wege bei ihrer Ernährung einschlagen. Statt sich in immer größeren und unübersichtlicheren Strukturen zu verlieren, möchten sie wieder mehr selbst bestimmen und gestalten. Auf Erzeugerseite bietet die Solidarische Landwirtschaft außerdem neue Perspektiven: reelle Entlohnung in einer vom Preiskampf gezeichneten Branche und eine Zukunft für Höfe ohne Nachfolger und Landwirte ohne Höfe. Auf der Seite hofgruender.de finden sich diese auch zu CSAs zusammen. ●

Bestehende und geplante Solidarhöfe in Deutschland finden:

- www.solidarische-landwirtschaft.org/de/mitmachen/eine-solawi-finden
- ernte-teilen.org

Eine Idee – viele Namen:

Die Geschichte der Solidarischen Landwirtschaft

In den 1960er-Jahren entstanden in vielen Teilen der Erde unabhängig voneinander solidarische Bewegungen in der Landwirtschaft. In Japan ging der Impuls von einer Gruppe von Frauen aus, die sich wieder selbstbestimmter und ohne Pestizide ernähren wollten. Gemeinsam erfanden die Frauen das System »Teikei«. Übersetzt heißt das soviel wie Partnerschaft oder Kooperation. Heute ist jeder vierte Haushalt in Japan an einem Teikei beteiligt.

Wenig später entstand die Idee des solidarischen Landwirtschaftens in der Schweiz. In den USA tauchte der Begriff der Community Supported Agriculture (CSA) dagegen erst in den 1980er-Jahren auf. Die Zahl der CSA-Betriebe ist dort mittlerweile auf mehrere Tausend angestiegen. Da das Konzept international aber nicht einheitlich definiert ist, haben die absoluten Zahlen nur einen begrenzten Aussagewert.

Etwa zu gleichen Zeit wie in den USA entstand auch in Deutschland die erste CSA-Initiative. Schon in den 1950er-Jahren hatte eine Gruppe von Landwirten in Norddeutschland gemeinsam nach neuen Perspektiven gesucht. Es ging um neue und solidarische Formen des Eigentums, der Zusammenarbeit und des Wirtschaftens. Auf dem Busch-

berghof in der Nähe von Hamburg wurde aus dieser Vision Schritt für Schritt Realität. 1988 entstand dort der erste solidarisch bewirtschaftete Hof Deutschlands. Die Idee setzte sich in der Bundesrepublik allerdings nur langsam durch. Laut Netzwerk Solidarische Landwirtschaft entstanden zwischen 1988 und 2003 lediglich drei CSA-Höfe. Parallel dazu entwickelten sich solidarische Zusammenschlüsse unter Landwirten wie beispielsweise die Genossenschaft »Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall«, die sich für bäuerliche Landwirtschaft, Regionalentwicklung und die Rettung alter Haustierrassen stark macht. Etwas bekannter wurde das Konzept in Deutschland unter anderem durch den amerikanischen Kinofilm »Farmer John« (siehe Filmtipps). Inzwischen gibt es 47 Solidarhöfe in Deutschland, Tendenz steigend.

- USA Community Supported Agriculture (CSA)
- Japan Teikei
- Frankreich Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP)
- Portugal Recíproco
- Quebec Agriculture soutenu par la communauté (ASC)
- Belgien Voedselteams

Foto © Anja Weber

Meine 2 000 m² Acker

Was braucht ein Mensch pro Jahr zum Überleben? Und wie viel Acker steht ihm dafür eigentlich zur Verfügung? Benedikt (Benny) Härlin von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft hat überlegt, wie die komplexe Thematik um Ernährung, Nachhaltigkeit und globale Gerechtigkeit verständlich transportiert werden kann. Entstanden ist daraus die europaweite 2000-Quadratmeter-Initiative. Teilt man die weltweite Ackerfläche durch die Erdbevölkerung, so stehen jedem Menschen 2000 Quadratmeter zu. Beispielfelder sollen zeigen, wie diese Fläche momentan tatsächlich bepflanzt ist und was dort wachsen müsste, um jedem Menschen seinen gerechten Anteil zu sichern.

Slow Food Magazin: Herr Härlin, Hand aufs Herz: Kommen Sie mit Ihren 2000 Quadratmetern hin? Benedikt Härlin: Das weiß ich nicht, da bin ich noch am Forschen. Aber ich bezweifle es.

Erreichen Sie mit dieser Initiative auch Menschen, die noch nicht über Nachhaltigkeit nachdenken?

Meine Erfahrung ist bisher durchweg positiv. Der ökologische Fußabdruck ist natürlich wissenschaftlich viel wertvoller, aber so kompliziert, dass man doch schnell wieder aussteigt. Sich einfach nur vorzustellen, was alles auf meinem Acker wachsen muss, das gelingt jedem und macht vielen Leuten Spaß.

Wo kann man am besten Land einsparen?

Sehr effektiv ist es, kein E10 zu tanken und sich klarzumachen, dass ein Fünftel der Ackerfläche Deutschlands in den Tank und in die Energieproduktion geht. Hier kann man sehr schnell einsparen. Der größte Faktor ist aber natürlich der Fleischkonsum. Die wenigsten von uns essen Fleisch von Weidetieren, das meiste Fleisch kommt über Soja und Getreide vom Acker. Da kann man am meisten einsparen.

→ www.2000m2.eu



Benedikt Härlin ist Koordinator der Initiative »Save our Seeds« bei der Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Der gelernte Journalist hat am Weltagrarbericht mitgearbeitet und war bei Greenpeace International sowie als Abgeordneter der Grünen im Europaparlament tätig.