

Solawi

Landwandel

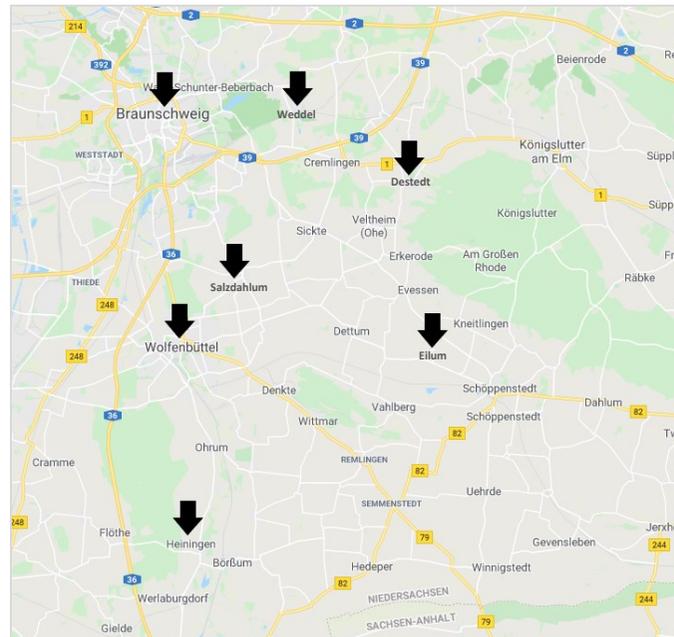
Unsere Solawi ist ein Zusammenschluss von Verbrauchern, denen Regionalität, Saisonalität sowie ein direkter Bezug zu den Erzeugern ihrer Biolebensmittel am Herzen liegen. Über ein gemeinsames Internetforum werden Veranstaltungen geplant, die Verteilstationen organisiert und Rezepte ausgetauscht.



Unter dem Dach der Solawi Landwandel befinden sich zwei eigenständige Biohöfe. Beiden Höfen ist ihre jahrzehntelange Erfahrung in kleinbäuerlicher ökologischer Produktion sowie die starke Verwurzelung in der Region über ausgeprägte Direktvermarktung gemein. Die Betriebe bieten zum einen Gemüse und zum anderen Molkereiprodukte und Rindfleisch an und ergänzen sich damit hervorragend. Zudem entstehen ökologische und ökonomische Vorteile durch die gemeinsame Nutzung und Belieferung der Depots sowie der von beiden Höfen genutzten Homepage als Informations- und Kommunikationsplattform.

Wie funktioniert das?

Du schließt einen Jahresvertrag mit einem oder beiden Höfen und trägst damit einen Anteil der Produktionskosten des Betriebes. Dafür erhältst du den entsprechenden Anteil der Ernte bzw. der hergestellten Waren, die wir wöchentlich in das Depot in Deiner Nähe liefern.



Infos zu den Anbau- bzw. Produktionsplänen, den Kosten und den Verträgen findest du unter:

www.Solawi-Landwandel.de

Bei Fragen erreichst du uns unter:

info@solawi-landwandel.de

Solawi Landwandel

Gemüse und Milch
von **DEINEN** Höfen

Solidarische Landwirtschaft als
Alternative zum agrarindustriellen
Lebensmittelsystem

Sichere dir deinen Anteil regionaler
und saisonaler Bioprodukte

Lindenhof

Klostergut

Was bedeutet das?

Solawi bedeutet regionale Partnerschaft zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen von Lebensmitteln. Mit einem festen monatlichen Beitrag tragen die Mitglieder der Solawi die Kosten der landwirtschaftlichen Tätigkeit und erhalten im Gegenzug einen Anteil der erzeugten Lebensmittel.

Solawi ermöglicht:

Den Verbraucher*innen

- ◆ frische, vielfältige, saisonale, und regionale Nahrungsmittel in guter Qualität
- ◆ Transparenz: Wissen, wo und wie die Nahrungsmittel angebaut werden, wer sie anbaut und zu welchen Kosten dies geschieht
- ◆ die Förderung regionaler Nachhaltigkeit: Aufbau ökonomischer Strukturen, durch die eine lebendige lokale und kleinbäuerliche Landwirtschaft gestärkt wird
- ◆ Zugang zu Erfahrungsräumen und Bildung: die Möglichkeit, Wissen über den Anbau und die Herstellung von Lebensmitteln und über die Pflege der Erde zu erwerben

Den Erzeuger*innen

- ◆ Planungssicherheit und die Möglichkeit der Unterstützung durch eine Gemeinschaft
- ◆ geteiltes finanzielles Risiko durch einen möglichen Ernteausfall (z. B. schlechte Ernte auf Grund von Witterungsbedingungen)
- ◆ ein gesichertes Einkommen und somit die Möglichkeit, sich einer gesunden Form der Landwirtschaft zu widmen
- ◆ einen größeren Gestaltungsspielraum für ihre Arbeit: z. B. die Anwendung von einer guten landwirtschaftlichen Praxis, die unter marktwirtschaftlichen Sachzwängen nicht immer möglich ist; experimentelle Anbauformen, Förderung der Bodenfruchtbarkeit, tiergerechtere Haltung



Klosterguter

Wöchentlich bekommt ihr eine definierte Menge an Kuh- und Ziegenmilch. Ihr könnt wählen, wieviel ihr davon als Trinkmilch, verarbeitet zu Joghurt & Quark oder als Käsespezialität geliefert haben möchtet.

Außerdem bieten wir euch Rindfleisch über eine Kälberpatenschaft an (optional).



Auf unserem 1000 Jahre alten Klostergut betreiben wir besonders artgerechte Weidetierhaltung und belassen die Kälber dort bei ihren Mutterkühen. Wir gewähren euch gerne Einblick und Mitarbeit in unsere Tierhaltung und die Arbeit in der hofeigenen Käserei.

Wir produzieren für euch:

- ◆ 60 verschiedene Arten saisonales Gemüse: Salate, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Zwiebeln, verschiedene Kohlarten und vieles mehr
- ◆ Kartoffeln
- ◆ Getreide
- ◆ Beerenobst zum Selbsternten



Wir laden euch ein, überschüssiges Gemüse gemeinsam auf dem Hof zu verarbeiten und haltbar zu machen. Wenn ihr wollt, könnt ihr uns auf dem Acker unterstützen (z. B. bei der Kartoffel- oder der Kürbisernte).