

# Gemeinsam produzieren und konsumieren = Produire et consommer ensemble

Autor(en): **Tschurtschentaler, Tex**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Anthos : Zeitschrift für Landschaftsarchitektur = Une revue pour le paysage**

Band (Jahr): **57 (2018)**

Heft 4: **Landwirtschaft & Nahrung = Agriculture et nourriture**

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-813583>

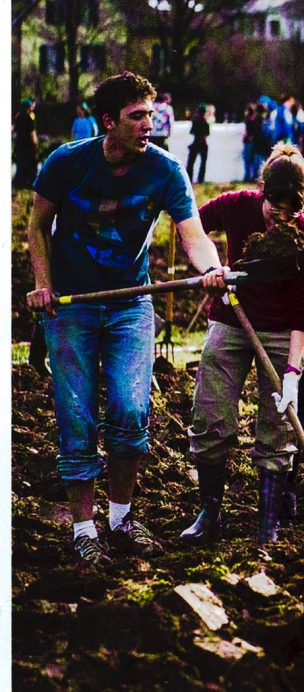
## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.





1

ortoloco (3)

2

## Gemeinsam produzieren und konsumieren

Entstehungsgeschichte, Gründungszeit, Produkte und die Grössen der Anbauflächen unterscheiden sich, die Grundidee aber ist dieselbe: handeln in lokalen Stoffkreisläufen und die Entscheidungsgewalt über die eigene Ernährung.

## Produire et consommer ensemble

L'histoire, les produits et les dimensions des zones cultivées varient, mais l'idée de base est identique: agir dans des cycles fermés et reprendre possession de son alimentation.

Tex Tschurtschentaler

### Ortoloco, Dietikon (Zürich)

Produkte / Flächen / Production / Superficie: 1,5 ha Bio-Gemüse (knospe-zertifiziert) / 1,5 ha de légumes bio (certification Bourgeon)  
 Ort / Lieu: Dietikon (CH)  
 Beschäftigte / Emplois: ~2,5 Vollzeitstellen / 2,5 emplois à temps plein  
 Mitglieder / Membres: ~500  
 Start / Fondation: 2010  
 Juristische Form / Statut juridique: Genossenschaft / Coopérative  
 Mitarbeit der Mitglieder / Participation des membres au travail: 5–10 Halbtage/Jahr; dadurch werden  $\frac{2}{3}$  aller anfallenden Arbeit gedeckt. Ein Community-Organizing-Onlinetool («Juntagrigo») unterstützt die Koordination der Einsätze. / Cinq à dix demi-journées par an, permettant d'assurer les  $\frac{2}{3}$  des travaux à effectuer. Un outil de gestion communautaire en ligne («Juntagrigo») permet de coordonner les tâches.  
 Vorstand / Comité directeur: Gewählte Verwaltung, ehrenamtlich, besteht aus den Garten-Fachkräften und weiteren GenossenschaftlerInnen. / Membres élus et bénévoles, choisis parmi les jardiniers professionnels et d'autres membres de la coopérative.  
 Finanzierung / Financement: Investitionen werden durch Anteilscheine gedeckt, laufende Kosten durch einen jährlich demokratisch festgelegten Betriebsbeitrag. / Les investissements sont couverts avec les parts de la coopérative, tandis que les frais courants le sont par une participation fixée démocratiquement chaque année.  
 Ernte-Verteilung / Répartition de la récolte: Alles, was der Acker hergibt, wöchentlich in Form von Taschen in die eigenen Quartierdepots in Zürich und Umgebung. / Distribution hebdomadaire de toute la production sous forme de sacs dans les dépôts de la coopérative à Zurich et dans les environs.  
 Website / Site Internet: [www.ortoloco.ch](http://www.ortoloco.ch)

### Basimilch, Dietikon (Zurich)

Produkte / Flächen / Production / Superficie: Rohmilch und Produkte aus Rohmilch (Weich- und Hartkäse, Joghurt, Quark, Rahm) aus hofeigener Käserei, circa 10 ha Weide- und Wiesland. / Lait cru et ses produits dérivés (fromage à pâte dure et molle, yaourt, séré, crème) dans la fromagerie de la ferme, environ dix hectares de prairies et pâtures.  
 Ort / Lieu: Dietikon (CH)  
 Beschäftigte / Emplois: ~1,4 Vollzeitstellen / 1,4 emploi à temps plein  
 Mitglieder / Membres: ~300  
 Tiere / Bêtes: 22–25 horntragende OB-Milchkühe / 22 à 25 vaches laitières porteuses de cornes  
 Start / Fondation: 2015  
 Juristische Form / Statut juridique: Genossenschaft / Coopérative  
 Mitarbeit der Mitglieder / Participation des membres au travail: Mindestens 4 Halbtage/Jahr / Au moins quatre demi-journées par an.  
 Vorstand / Comité directeur: Gewählte Verwaltung, ehrenamtlich, besteht aus den Käserei-Fachkräften, dem Bauernpaar und weiteren GenossenschaftlerInnen. / Membres élus bénévoles, comprenant des collaborateurs spécialisés, le couple d'agriculteurs et d'autres membres de la coopérative.  
 Finanzierung / Financement: Investitionen werden durch Anteilscheine gedeckt, laufende Kosten durch jährlich demokratisch festgelegte Betriebsbeiträge. / Les investissements sont couverts avec les parts de la coopérative, tandis que les frais courants le sont par une contribution fixée démocratiquement chaque année.  
 Ernte-Verteilung / Répartition de la récolte: Wöchentlich in Form von abgepackten und abgefüllten Milchprodukten in die eigenen Quartierdepots in Zürich und Umgebung. / Hebdomadaire, produits laitiers distribués dans les dépôts de la coopérative à Zurich et dans les environs.  
 Website / Site Internet: [www.basimilch.ch](http://www.basimilch.ch)





## Tangsehl, Nahrendorf (D)

Produkte / Flächen / Production / Superficie: total 90 Hektaren; davon 2.5 Hektaren Gemüse; hofeigene Käserei, Eier, Fleisch/Wurst. Biodynamisch, möglichst geschlossener Hofkreislauf. / 90 hectares au total, dont 2,5 de légumes; fromagerie, œufs, viande et charcuterie. Agriculture biodynamique, autant que possible en circuit fermé.

Ort / Lieu: Nahrendorf (bei Lüneburg, Deutschland) / Nahrendorf (près de Lüneburg, RFA)  
Beschäftigte / Emplois: Hofgemeinschaft mit 6 Erwachsenen, unterstützt von Mitarbeitenden und PraktikantInnen / Communauté fermière de six adultes, aidés par des salariés et des stagiaires.

Mitglieder / Membres: ~150. Feste Kundschaft; enger Bezug zur Umgebung – fast alle aus dem Dorf sind dabei, viele Mitglieder wohnen in umliegenden Dörfern. / Environ 150. Clientèle fixe: relation étroite avec les environs – pratiquement tous les habitants du village sont membres; la plupart des autres membres vivent dans les villages environnants.

Tiere / Bêtes: Kühe, Hühner, Schweine / Vaches, poules, porcs.

Start (Solawi) / Fondation: 2013

Juristische Form / Statut juridique: Die Betriebsgemeinschaft ist als GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts) organisiert, die Verbrauchergemeinschaft hat keine Rechtsform. Ein gemeinnütziger Trägerverein ist Eigentümer von Land, Hof und Vieh. Langfristige Pacht (30 Jahre). / La communauté de production est organisée en société de droit civil (SDC), la communauté des consommateurs n'a pas de statut juridique. Une association à but non lucratif est propriétaire de la terre, des bâtiments de la ferme et du cheptel. Bail fermier de 30 ans.

Mitarbeit der Mitglieder / Participation des membres au travail: freiwillig / volontaire.  
Finanzierung / Financement: Die Mitglieder zahlen fixe Jahresbeiträge, je nach gewähltem Warenkorb. Damit wird auch die Pacht an den Trägerverein bezahlt, welcher wiederum in den Hof investiert. / Les participants paient une contribution annuelle fixée selon leur panier de consommation. Ce montant permet de payer le fermage à l'association propriétaire, qui, à son tour investit, dans l'exploitation.

Website / Site Internet: <https://bioboden.de/partnerhoefe/hof-tangsehl/>

### 1-3 ortoloco, Dietikon:

Anbaufläche.

Les cultures d'ortoloco, à Dietikon.

Die «Spatenbrigade» findet einmal jährlich statt. Begleitet von Live-Musik wird der Acker umgestochen. La «Spatenbrigade» a lieu une fois par an. Les coopérateurs bêchent la terre sur fond de musique live.

### 3 Wöchentliches Abpacken der Gemüsetaschen.

Préparation hebdomadaire des sacs de légumes.

