

**Zeitschrift:** Widerspruch : Beiträge zu sozialistischer Politik  
**Herausgeber:** Widerspruch  
**Band:** 33 (2014)  
**Heft:** 64

**Artikel:** Loconomie : die Gemüsekooperative ortoloco  
**Autor:** Egloff, Lea / Eichenberger, Ursina / Siegenthaler, Tina  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-652121>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## **LOCONOMIE**

Die Gemüsekooperative ortoloco

In weiten Teilen der Gesellschaft gibt es ein Bewusstsein, dass einiges an unserem Wirtschaftssystem nicht nachhaltig ist. Gleichzeitig stehen viele Menschen dieser Situation ohnmächtig gegenüber. Lokale und kooperative Initiativen sind ein konkreter Schritt aus dieser Blockade.

Im vorliegenden Artikel wird das Prinzip der Community Supported Agriculture (CSA) am Beispiel der Genossenschaft ortoloco vorgestellt. Die ortoloco-GenossenschaftlerInnen bauen gemeinsam Gemüse an und verstehen sich gleichzeitig als «Labor für Wirtschaftsexperimente» und «ein Netzwerk von Menschen, die sich gemeinsam Gedanken machen über das gute Leben».<sup>1</sup>

### **Den biologischen Landbau weiterentwickeln!**

«Selbst der biologische Landbau erweist sich unter der herrschenden wachstumsorientierten Denkweise als nicht nachhaltig.»<sup>2</sup> Die biologische setzt der konventionellen Landwirtschaft eine Produktionsmethode mit weniger negativen Umwelteinflüssen entgegen: geringer Einsatz von Pestiziden, schonende Bodenbearbeitung, zum grössten Teil geschlossene Nährstoffkreisläufe, grössere ökologische Ausgleichsflächen und mehrheitlich organische Düngemittel. Jedoch ist auch der biologische Landbau den gängigen Marktmechanismen ausgesetzt. Das heisst, die Produktionskosten müssen mit billigen Arbeitskräften tief gehalten werden. Das nicht saisonale Bioangebot der Grossverteiler führt zu langen und wenig transparenten Transport- und Handelswegen. Das Aussortieren von Produkten, die den Normen nicht entsprechen, führt zur Verschwendung von Nahrungsmitteln («food waste»<sup>3</sup>).

Obwohl diese Marktmechanismen den Werten des biologischen Landbaus widersprechen, setzt die Biobewegung ihre Hoffnung darauf, dass sich ihre Produkte auf eben diesem Markt durchsetzen. Damit wird aber auch die politische Auseinandersetzung um eine nachhaltige Produkti-

\* Die Autorinnen sind Mitglieder des neu gegründeten Vereins Loconomie. Zurzeit sind sie am Aufbau der CSA-Kooperationsstelle zur Förderung und Beratung von lokalen und kooperativen Initiativen. Kontakt: ursina@ortoloco.ch.

onsmethode auf die Ebene des individuellen Lebensstils und Konsumverhaltens verlagert. Die politische Partizipation wird auf die Wahlfreiheit der KonsumentInnen reduziert.

Der Weltagrarbericht (IAASTD) von 2008<sup>4</sup> zeigt eindrücklich, dass die heute dominierende Landwirtschaft in Strukturen gefangen ist, die der Biodiversität schaden, soziale Ungerechtigkeit verursachen und die Hungerproblematik verschärfen. Damit Böden, Luft, Gewässer und Menschen gesunden, müssen radikal andere Wege beschritten werden: angemessene, überschaubare Betriebseinheiten, mehr Einsatz von Arbeitskraft, grössere natürliche Vielfalt auf den Betrieben und neue Formen der nachbarschaftlichen und sozialen Zusammenarbeit.<sup>5</sup>

### **Lokales und kooperatives Wirtschaften**

«Die Herausforderungen der Zukunft – endliche Energieressourcen, Klimawandel, Wirtschafts- und Spekulationskrisen, unsichere Lohnarbeit, Verschwendung von Kulturland, Wasser und anderen Ressourcen – erfordern eine neue Wirtschaftsweise.»<sup>6</sup> Vielerorts entstehen Initiativen von BürgerInnen, die die Lebensmittelversorgung nicht den internationalen Märkten überlassen wollen. Sie setzen auf Selbsthilfe und Mitverantwortung und fordern eine Demokratisierung der Wirtschaft.

Die Verleihung des Nobelpreises 2009 für Wirtschaftswissenschaften an Elinor Ostrom rückte die Genossenschaft als ein bewährtes Instrument der Selbstverwaltung wieder stärker in den Blickpunkt. Die Vereinten Nationen riefen 2012 das «Internationale Jahr der Genossenschaften» aus.

CSA (Community Supported Agriculture, auch regionale Vertragslandwirtschaft oder solidarische Landwirtschaft) ist eine Form des lokalen und kooperativen Wirtschaftens, welche auf der direkten Zusammenarbeit von ProduzentInnen und KonsumentInnen basiert. Darunter fallen diverse Organisationsformen: von KonsumentInnengruppen, die die Abnahme und Verteilung von Produkten von Partnerbetrieben organisieren, über selbstverwaltete Gemüsekooperativen bis zu Hofgemeinschaften, die die gesamte landwirtschaftliche Produktion nach dem CSA-Prinzip ausrichten und ihre Mitglieder mit einem breiten Sortiment versorgen. In der Schweiz wurden einige CSA-Initiativen bereits Ende der 1970er-Jahre gegründet, zum Beispiel *Les Jardins de Cocagne* in Genf oder die *Agrico* bei Basel. In der Deutschschweiz entstanden seit 2009 mindestens neun Initiativen: *Gmües Abo Thalheim* bei Winterthur, *ortoloco – die regionale Gartenkooperative* und der *Pflanzplatz Dunkelhölzli* bei Zürich, das *Wädichörbli* in Wädenswil, der Verein *soliterre* und das *Radiesli* bei Bern, *Regioterre* bei St.Gallen, *TerreVision* in Biel und *Biocò* in Baden. Seit 2008 besteht der Westschweizer Verband FRACP (Fédération romande

d'agriculture contractuelle de proximité), 2011 folgte das Deutschweizer Pendant Verband regionale Vertragslandwirtschaft (RVL). In der RVL-Charta werden die gemeinsamen Prinzipien vorgestellt: Produktion hochwertiger Lebensmittel mit ökologischen und Ressourcen schonenden Methoden, die Pflege von Biodiversität auch bei Kultursorten, faire Arbeitsbedingungen und Risikoteilung, Selbstorganisation und Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe.

### **Praxisbeispiel: Porträt der Genossenschaft ortoloco**

Ortoloco ist eine selbstverwaltete Gartenkooperative. Auf 1,4 Hektar bauen die Mitglieder gemeinsam mit zwei fest angestellten GemüsegärtnerInnen für den Eigenverbrauch gut 60 Gemüsesorten und Küchenkräuter an. Die Ernte wird wöchentlich als Gemüseabo über Depots an 220 Haushalte der GenosschafterInnen verteilt. Die Ackerflächen werden vom Biohof Fondli in Dietikon gepachtet. Hof und Garten sind gut mit Velo oder öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, die Verteilwege zu den 16 Quartierdepots in Dietikon und Zürich sind kurz.

Ortoloco verkauft kein Gemüse und ist somit nicht auf Kunden angewiesen. Die Mitglieder fällen die wichtigen Entscheidungen gemeinsam an den Genossenschaftsversammlungen. Die Jahresversammlung legt das Budget fest, wobei der finanzielle Aufwand unter den GenosschafterInnen geteilt wird. Diese Abkehr vom Produktpreis hin zu einem Betriebsbeitrag ist ein zentraler Aspekt. Die Ernte beziehungsweise alles, was notwendig ist, um diese zu erzeugen, wird mit einem Jahresbeitrag vorfinanziert. Damit wird der Druck von den ProduzentInnen weggenommen und gute Arbeitsbedingungen (45h-Woche und Ferien)<sup>7</sup> für die angestellten Fachkräfte sind möglich. Diese müssen sich nicht um Werbung und Verkauf kümmern, da von vornherein klar ist, für wen produziert wird, und ihr Lohn ist über das ganze Jahr gesichert.

Die Mitglieder müssen ihren Gemüsekonsum der Saison anpassen – eine Einschränkung, die aber auch zur Entdeckung von vergessenen und unbekanntem Sorten anregt. Es wird keine Energie aufgewendet, um beispielsweise das ganze Jahr über Tomaten und Zucchini essen zu können, die im Winter sowieso keinen Geschmack haben.

Das Gemüseabo läuft jeweils ein Jahr. Nach der reichen Ernte im Sommer werden im Herbst die Vorräte eingelagert. Im Winter trotzen nur noch Lauch, Nüsslisalat und einzelne Kohllarten der Kälte, im ungeheizten Folientunnel gedeihen Rucola, Portulak und Mizuna. Aufgrund zu knapper Lagerkapazität wird zwischen Januar und März Lagergemüse zugekauft. Die Kartoffeln werden zusammen mit dem benachbarten Biohof Im Basi angebaut, wobei die ortoloco-Mitglieder beim Setzen, Ernten und Sortieren mithelfen. Der Preis für die Kartoffeln richtet sich nach dem Aufwand

und wird in Form einer Flächenpauschale bezahlt. Mit diesem Prinzip wird das Risiko von Ernteausschlägen geteilt.

Warum die StädterInnen bei ortoloco mitmachen: Das beste Gemüse kommt aus dem eigenen Garten!

### **Mitarbeit von StädterInnen**

Viele StädterInnen suchen wieder einen Bezug zur Landwirtschaft. CSA ermöglicht ihre aktive Mitarbeit und Mitgestaltung. Bei ortoloco übernehmen die KonsumentInnen grosse Teile der betrieblichen Verantwortung. Das eigene Miterleben fördert die Wertschätzung der bäuerlichen Arbeit. CSA leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Förderung des Umweltbewusstseins und zur Verbreitung des biologischen Landbaus.

Bei LandwirtInnen stösst die Mitarbeit von StädterInnen jedoch immer wieder auf Skepsis: Es sei durchaus schön, den Kontakt zu KonsumentInnen zu haben, und Besuchstage auf dem Hof würden den Austausch fördern. Aber insgesamt ergebe die Anleitung mehr Arbeit, als die Laien einem abnehmen könnten. Bei ortoloco wurde dieses Argument als Anstoss genommen, um ein geeignetes Arbeitsmodell zu entwickeln. Die Mitglieder übernehmen das Ernten und Abpacken, die Verteilfahrten zu den einzelnen Quartierdepots und an Aktionstagen packen um die 30 Personen im Garten mit an, dazu kommen Unterhaltsarbeiten, Kochen für Anlässe und Weiteres. Organisiert wird die Mitarbeit über eine interne Online-Plattform.

Der Aufwand für den einzelnen Haushalt ist bescheiden, erwartet werden mindestens zehn Arbeitseinsätze im Jahr. Ohne diese Mitarbeit müsste die Genossenschaft mindestens doppelt so viele professionelle GärtnerInnen anstellen sowie einen bezahlten Bürojob schaffen. Dadurch würde sich der Betriebsbeitrag der GenossenschafterInnen verdoppeln und das Gemüse zum teuren Lifestyle-Produkt. Im Sommer müssten die vier Angestellten – wie so oft in der Landwirtschaft – zwölf Stunden pro Tag arbeiten. Bald würde man sich für eine stärkere Mechanisierung und Spezialisierung des Sortiments entscheiden. Verunkrautete Felder müssten umgepflügt werden, da ein Einzelner dem Wildwuchs nicht Herr werden kann. Das veränderte Publikum hätte Ansprüche: Wenn schon teuer, müsste das Gemüse ästhetisch einwandfrei aussehen. Angeknabberte, verhagelte oder klein geratene Gemüse wären es schon gar nicht mehr wert, geerntet zu werden. Man möchte auswählen und seine eigene Bestellung zusammenstellen, was wiederum zu mehr administrativem Aufwand führen würde.

Das gemeinsame Tun löst also das Dilemma zwischen dem Anspruch, gute Arbeitsbedingungen zu ermöglichen, und demjenigen, niemanden aufgrund hoher Kosten auszuschliessen. Gleichzeitig ist es die Grundlage für einen vielfältigen, ökologisch bewirtschafteten Garten, der nicht nur Produktionsstätte ist, sondern auch ein Ort der Begegnung und des sinnlichen Erlebens.

## **Wer entscheidet, wo die Kühe stehen?**

Ortoloco mag gut funktionieren, doch wie verallgemeinerbar ist dieses Prinzip? Besetzen die CSA-Initiativen eine Nische oder sind sie wirklich ein Modell für die Lebensmittelversorgung der Zukunft?

Oft kommt der Einwand, dass mit einer bodenschonenden, kleinräumigen Landwirtschaft nicht genügend Erträge erzielt werden können. Dieser Vorwurf begleitet die Biobewegung schon seit ihren Anfängen. Allerdings wurden die immensen Verluste, welche entlang der Nahrungsmittelkette entstehen («food waste») lange Zeit ausgeblendet. Eine Studie<sup>8</sup> zur Energie- und Klimabilanz von verschiedenen biologischen Gemüsebetrieben in der Schweiz, bei der ortoloco als Fallbeispiel untersucht wurde, zeigt auf, dass bei ortoloco die Erträge oftmals geringer sind, da extensiv gedüngt und kaum bewässert wird. Da jedoch der gesamte Ertrag geerntet wird, führt das Anbauverfahren von ortoloco zu einer besseren Energie- und Klimabilanz pro Kilogramm Gemüse. Die optimale Verwertung des Ertrages ist möglich, da auch nicht der ästhetischen Norm entsprechende Gemüse verteilt werden (zweibeinige Karotten, kleine Salatköpfe etc.) und da die benötigten Mengen dank der fixen Anzahl Gemüseabos genau geplant werden kann.

Die Frage, ob es denn überhaupt genügend Kulturland gibt, um die Schweiz zu ernähren, wirkt höhnisch angesichts der massiven Zersiedlung und Überbauung eben dieser Flächen. Untersuchungen des FiBL<sup>9</sup> sowie die neueren Schätzungen von Neustart Schweiz<sup>10</sup> zeigen auf, dass die Versorgung der Städte kein unmögliches Unterfangen ist. Grundsätzlich ist der Flächenverbrauch stark abhängig vom Anteil tierischer Produkte.<sup>11</sup> Die fruchtbaren, ebenen Flächen sollten prioritär für Acker- und Gemüsebau verwendet werden. Aus Subsistenzperspektive ist es sinnvoll und ethisch vertretbar die Bergregionen mit Tieren zu beweiden, bzw. Gebiete, die zu niederschlagsreich sind, zu steil oder zu hoch liegen, um anderweitig bewirtschaftet zu werden. Klee graswiesen (Futter für Wiederkäuer) können zudem in die Fruchtfolge von Gemüse- und Ackerbaubetrieben integriert werden. So ist auch der Einbezug von abgelegenen, nicht stadtnahen Betrieben möglich: Käse, Dörrobst, Saft, Getreide usw. kann ein- oder zweimal im Jahr zu den KonsumentInnen transportiert werden. Die StädterInnen wiederum beteiligen sich an Alp- und Bergbetrieben, auf denen sie mehrere Wochen am Stück mithelfen oder gar ganze Sabbaticals verbringen. Somit wäre die Frage nach dem Flächenverbrauch mal andersherum zu stellen: Wie viel Fleisch kann ohne Massentierhaltung und Futtermittelimporte produziert werden?

## **Herausforderungen**

Ortoloco bezweckt (noch) nicht im engeren Sinne eine Subsistenzwirtschaft. In Zürich essen viele tagsüber ausserhalb. Die Anbaufläche müsste

für eine Vollversorgung entsprechend angepasst werden. Auch in Bezug auf weitere Produkte nebst Gemüse besteht ein grosses Entwicklungspotenzial.

Eine Schwierigkeit ist sicherlich, dass langfristige Verpflichtungen dem aktuellen Zeitgeist zu widersprechen scheinen. Wenn sich Einzelpersonen genossenschaftlich versorgen wollen, kommt es schnell zu einer komplexen Struktur von Mitgliedschaften, Infomails, Arbeitsverpflichtungen, Verteilstandorten etc. Hinzu kommt, dass sich die individuellen Lebenssituationen und Reisepläne oft spontan ändern, die landwirtschaftliche Produktion jedoch langfristig geplant werden muss und den natürlichen Wachstumszyklen unterliegt.

Dieses Dilemma könnte auf der Ebene der Nachbarschaft gelöst werden: Wenn sich jeweils 300 bis 500 Personen mit Landwirtschaftsbetrieben zusammentun, dann kann die Nahrungsmittelversorgung gemeinsam gestaltet werden, ohne die individuelle (Reise-)Freiheit einzuschränken. Grössere Haushalte und Wohngemeinschaften können sich bereits jetzt in diesem Sinne organisieren. Aktuell werden jedoch mehr kleine Aboeinheiten für Gemüse nachgefragt, was die Verteilung aufwendiger macht.

Verschiedene Organisationen (Bioforum, Uniterre, Agridea, Wohnbaugenossenschaften, Neustart Schweiz, linke Parteien) sehen die direkte Zusammenarbeit von ProduzentInnen und KonsumentInnen als zukunftsweisende Entwicklung. Es fehlen jedoch entsprechende Förderprogramme. Der Zugang zu Land für CSA-Initiativen gestaltet sich schwierig. Die Agrarpolitik ist einseitig ausgerichtet auf die «Erhaltung der Familienbetriebe als Grundlage eines gesunden Bauernstandes».<sup>12</sup> CSA-Initiativen sind in der Gesetzgebung nicht vorgesehen. Gleichzeitig mussten in den Jahren 2000 bis 2010 insgesamt 11500 Bauernhöfe ihren Betrieb einstellen, das sind pro Tag mehr als drei Betriebe. Das Land wird jedoch nicht frei für junge LandwirtInnen und Initiativen, sondern wird von benachbarten Betrieben übernommen, die immer grösser werden und dadurch in stärkere Abhängigkeit geraten (Mechanisierung, Verschuldung infolge von Investitionen, Saisoniers als ErntehelferInnen usw.). Aktuell verzichten Betriebe wie ortoloco nicht nur auf Direktzahlungen,<sup>13</sup> sie bezahlen den Eigentümern für die landwirtschaftlichen Flächen auch noch einen «Ertragsausfall».

Das CSA-Prinzip ist primär mit Gemüse erprobt, weitere Betriebszweige erfordern noch Denk- und Pionierarbeit. Doch es gibt Anzeichen für eine neue Generation landwirtschaftlicher Genossenschaften: Insbesondere in der Westschweiz werden bereits verschiedene Grundnahrungsmittel wie Sonnenblumenöl, Linsen, Polentamais und Mehl nach dem RVL-Prinzip produziert und verteilt.<sup>14</sup> Im Laufental (Genossenschaft Bergkäserei Spitzenbühl) und in Bergdietikon (Hofkäserei Im Basi) sind vertragslandwirtschaftliche Käsereien in Planung, auf der Hardturm-Brache in Zürich backen gut 40 Personen im Turnus ihr eigenes Brot (brotoloco), ein Rebberg in

Hombrechtikon wird von einem Verein bewirtschaftet, die Mitglieder teilen sich den Wein. Ein unglaubliches Potenzial wird sichtbar.

### **CSA als globale Lösung?**

Die nachhaltige Versorgung der Weltbevölkerung und die Bekämpfung von Hunger sind zentrale Themen in der globalen Politik, die nach Lösungen verlangen. Hat CSA das Potenzial, Teil dieser Lösungen zu sein?

Die Voraussetzungen sind grundsätzlich nicht schlecht. CSA löst ökologische und soziale Probleme auf lokaler Ebene. CSA-Initiativen wie *ortoloco* zeigen Versorgungsmodelle für Städte auf, die auf dem direkten Kontakt basieren und industrielle Produktion sowie fragwürdige Importe überflüssig machen. Dabei geht es nicht um Selbstversorgung im engeren Sinne (Autarkie): Ein fairer Austausch auch über grosse Distanzen bleibt möglich. Eine selbstbestimmte Grundversorgung macht die Bevölkerung unabhängiger und damit weniger erpressbar.

Im «Norden» entstehen seit knapp vierzig Jahren immer mehr CSA-Initiativen, so etwa in Deutschland (z.B. Buschberghof, Solidarische Landwirtschaft), den USA, (z.B. in Detroit), Frankreich (AMAP, z.B. Les Olivades), England (z.B. Incredible Edible Todmorden, Versorgung einer ganzen Kleinstadt). Hier ist wohl die zunehmende Entfremdung von den eigenen Lebensgrundlagen eine wichtige Motivation zur Gründung selbstverwalteter Versorgungsnetze. Doch das Prinzip ist nicht neu und genossenschaftliche Strukturen, die von der lokalen Bevölkerung initiiert wurden, gibt es weltweit. Ein Beispiel ist die kooperative Produktion in Kuba (*Unidades Básicas de Producción cooperativa*) seit Beginn der 1990er-Jahre. Das Land bleibt dabei Staatsbesitz, wird aber unbefristet und kostenlos an die Kooperativen verpachtet. In städtischen Gärten werden 60 Prozent des frisch konsumierten Obsts und Gemüses produziert.<sup>15</sup> In Zentralafrika wurde *Urban Agriculture* bereits in den 1960er-Jahren durch französische Geografen beschrieben, seit den späten 1980er-Jahren ist sie Gegenstand wissenschaftlicher Forschung. Statistische Erhebungen ergaben, dass in Yaoundé, der Hauptstadt von Kamerun, um 1996 ca. 35 Prozent der Menschen an städtischer Landwirtschaft beteiligt waren. Ein hoher Anteil der ProduzentInnen sind Mitglieder einer «Association». Der Zusammenschluss erfolgt aus Gründen der Solidarität und ermöglicht es, an öffentlichen Programmen teilzunehmen. Hauptsächlich wird für den Eigengebrauch produziert, hinzu kommen «cash crops» für den Verkauf.<sup>16</sup>

Gerade in Ländern oder Gebieten, deren politisches System nicht demokratisch organisiert ist, trägt der partizipative Charakter einer Genossenschaft zu mehr Selbstbestimmung und Autonomie bei. Die Umsetzung ist regional unterschiedlich, weil die einzelnen Gruppierungen die Produktion von Lebensmitteln gemeinsam definieren und diese nach ihren

Bedürfnissen gestalten. Was alle Initiativen und Gemeinschaften aber vereint, ist der Wille zu mehr Selbstbestimmung bei der Nahrungsmittelproduktion und der Wunsch nach einer wirklich nachhaltigen Landwirtschaft. CSA ist eine Bewegung von unten und ebensolche braucht die Welt.

### Anmerkungen

- 1 [www.ortoloco.ch](http://www.ortoloco.ch).
- 2 Bioforum Schweiz, 2010: Möschberg Erklärung. Zur Landwirtschaft von morgen, Punkt 9. Willisau.
- 3 Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) hat in seiner «Erhebung der Kehrrichtzusammensetzung 2012» ermittelt, dass gesamtschweizerisch rund 251 000 Tonnen Nahrungsmittel pro Jahr im Kehrriech landen, das entspricht 16 Prozent der jährlichen Abfallmenge oder 30 Kilogramm pro Person. Bei 20 Prozent hiervon handelte es sich um ungeöffnete Lebensmittel. Siehe: [www.bafu.admin.ch/dokumentation/medieninformation/00962/index.html?lang=de&msg-id=51815](http://www.bafu.admin.ch/dokumentation/medieninformation/00962/index.html?lang=de&msg-id=51815) (Abfrage 31.1.2014).
- 4 Zukunftsstiftung Landwirtschaft (Hg.), 2009: Wege aus der Hungerkrise. Die Erkenntnisse des Weltagrarberichtes und seine Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen. Hamburg.
- 5 Siehe Anm. 2.
- 6 Verband regionale Vertragslandwirtschaft (RVL), Charta, März 2012. [www.regionale-vertragslandwirtschaft.ch/doc/Charta.pdf](http://www.regionale-vertragslandwirtschaft.ch/doc/Charta.pdf) (Abfrage 26.1.2014).
- 7 Die Arbeitsbedingungen sind eine stetige Diskussion, denn die «üblichen» Bedingungen in der Landwirtschaft bedeuten oft 50- bis 60-Stunden-Wochen, woran man sich nicht orientieren möchte. Die ortoloco-Fachkräfte haben ein 70-Prozent-Pensum und können gut davon leben. Ferien sind 2 bis 3 Wochen im Sommer möglich, weitere 2 bis 3 Wochen in der Nebensaison, im Winter werden Stunden kompensiert. Mindestens so wichtig sind die Mitbestimmung am Arbeitsplatz, die vielfältigen Tätigkeiten, der stetige Austausch und die Wertschätzung vonseiten der GenossenschaftlerInnen.
- 8 Lea Egloff, 2013: Klima- und Energiebilanz des CSA-Betriebs ortoloco. Vergleich von vier Gemüsekulturen mit anderen Bio-Anbauverfahren, ZHAW Wädenswil, Bachelorarbeit, UI10, in Zusammenarbeit mit dem FiBL Schweiz. Frick.
- 9 Armin Meyer, 1990: Landwirtschaft. Wie viel Boden brauchen wir? In: zB, 1, 4–7.
- 10 Hans E. Widmer, 2013: «The Power of Neighbourhood» und die Commons. Zürich, 29.
- 11 Pflanzliche Nahrungsmittel (Primärproduktion) beanspruchen für den gleichen Nährwert nur etwa 1/10 bis 1/3 der Fläche, die zur Fleischproduktion benötigt würde.
- 12 Bundesgesetz über das bäuerliche Bodenrecht.
- 13 CSA-Initiativen erhalten als juristische Personen keine Direktzahlungen. Oft sind die Betriebe auch zu klein um anerkannt zu werden.
- 14 L’Affaire TourneRêve. [www.affairetournereve.ch](http://www.affairetournereve.ch).
- 15 Minor Sinclair / Martha Thompson, 2001: Cuba. Going against the grain. Agricultural crisis and transformation, Oxfam America Report. Boston – Zu Biolandbau in Kuba siehe: Lukas Kilcher, 2005: Bio-Landbau als Chance für eine nachhaltige Entwicklung. In: Ökologie&Landbau, 135-3, Frick, 14–17.
- 16 Gespräch mit Sandro Simon, African Studies, Basel. Er schreibt seine Masterarbeit zu «Urban Agriculture in Bamenda». Siehe u.a. Gordon Prain / Nancy Karanja / Diane Lee-Smith, 2010: African Urban Harvest. Agriculture in the Cities of Cameroon, Kenya and Uganda. New York.