

Vom Acker statt vom Supermarkt

Autor(en): **Papazoglou, Liza**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **93 (2018)**

Heft [1]: **Wohnen & Selbermachen**

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-842507>

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.



«SOLAWI»: KONSUMIERENDE WERDEN ZU PRODUZIERENDEN

Vom Acker statt vom Supermarkt

TEXT UND FOTOS: LIZA PAPAZOGLU

Vernünftige Nahrungsmittel, selber mitproduziert: Nach diesem Ansatz funktionieren immer mehr Zusammenschlüsse von Konsumenten und Produzentinnen. Auch Städter bauen ihre Kartoffeln, Rüeblis und Salate gerne selber an. So zum Beispiel bei «Meh als Gmües».

Der grosse grüne Haufen will nicht recht kleiner werden. Kein Wunder – nur gerade sechs Hände packen an diesem kalten, feuchten Vormittag im Februar an. Sie sortieren, zupfen, brechen und schichten essbare Palmkohlblätter in Kisten, werfen Strünke und erdige Wurzeln auf den Boden. Bei diesem garstigen Wetter hat lediglich ein junges Paar den Weg zum Stadtrand auf sich genommen und bereitet nun in einem Schuppen unter Anleitung einer Gemüsegärtnerin die wöchentliche Gemüselieferung vor.

Wie jeden Freitag ist Einsatztag für die Mitglieder der Gemüsegenossenschaft «Meh als Gmües». Diese hat hier beim Reckenholz, in Zürich Affoltern am äussersten Zipfel der Stadt, neben einem Stück Wald und eingrahmt von Wiesen, Äckern und letzten Wohnblocks, ein 1,2 Hektar grosses Gelände von der Stadt gepachtet. Seit Anfang 2016 baut sie nach den Prinzipien der «solidari-

schen Landwirtschaft» (Solawi) Gemüse, Kräuter und Obst an.

Gemeinsam produzieren

«Es ist mir wichtig, dass das, was ich esse, vernünftig produziert wird, biologisch und in der Region. Deshalb mache ich hier mit», erklärt die junge Frau beim Blätterzupfen. Sie arbeitet damit einen Teil ihres Pflichtpensums ab. Denn das Mitmachen gehört zum Konzept von Projekten wie Meh als Gmües. Die Grundidee: Die Trennung zwischen Konsumenten und Produzentinnen wird aufgehoben, man schliesst sich zu einer Genossenschaft oder einem Verein zusammen und organisiert gemeinsam die Lebensmittelversorgung. Meist verpflichten sich die Mitglieder dabei zu einer bestimmten Anzahl an jährlichen Arbeitseinsätzen – bei Meh als Gmües sind es fünf Halbtage. Zudem finanzieren die Mitglieder die Betriebs-

Genossenschafter von «Meh als Gmües» leisten mindestens fünf Halbtageeinsätze pro Jahr. Sie werden unterstützt von Gemüsegärtnerin Rahel Fuchs (links), die hier mit anpackt ...

kosten über einen Jahresbeitrag, der bei Meh als Gmües bei 800 bis 1000 Franken liegt. Gemeinsam trägt man so die Verantwortung, aber auch das Risiko bei Ernteschwankungen. Im Gegenzug profitieren die Beteiligten von hochwertigen, saisonal und lokal erzeugten Nahrungsmitteln.

Das erste Projekt in der Schweiz, das sich an den Solawi-Prinzipien orientierte, startete vor vierzig Jahren in Genf. Mittlerweile ist aus einem Randphänomen eine breit abgestützte Bewegung geworden. An die sechzig ähnliche Betriebe setzen sich für eine neue Ernährungspolitik, faire Einkommen, ökologische Anbaumethoden und gemeinschaftsbasierte Wirtschaftsmodelle ein, von Gemüsekooperativen über Milchverarbeiter bis zu Produktionsbetrieben für Öl oder Teigwaren. 2015 lancierten zudem drei engagierte Frauen einen eigenen Solawi-Lehrgang.

Verschiedene Motivationen

Auch Frank Meissner stellt fest, dass die solidarische Landwirtschaft in der Gesellschaft angekommen ist. Der 50-jährige Landwirt ist seit Beginn bei Meh als Gmües dabei; zweite Angestellte ist die 31-jährige Sozialarbeiterin Rahel Fuchs, die im ersten Jahr als Praktikantin mitarbeitete und jetzt noch die Zweitausbildung als Gemüsegärtnerin macht. Die beiden sorgen für die Anbauplanung, koordinieren die Arbeiten und leiten die Mitglieder bei ihren Einsätzen an. Nach ihrer Einschätzung gibt es vor allem zwei Gründe, die Menschen zur Mitwirkung bei Meh als Gmües bewegen: «Die einen haben eine ideelle Motivation und engagieren sich aus Überzeugung für das Solawi-Modell. Andere suchen eher den Bezug zur Natur und möchten mit eigenen Händen anpacken.» So zählen denn zu den Mitgliedern neben Akademikerinnen, Naturfreunden und ganz normalen Leuten auch viele Familien mit Kindern, die Erde zwischen den Fingern spüren und erfahren sollen, wie entsteht, was sie essen.

Geboren worden ist Meh als Gmües im Umfeld der Baugenossenschaft «Mehr als wohnen», deren Siedlung Hunzikerareal 2014 bezogen wurde. Die Genossenschaft legt grossen Wert auf soziale und ökologi-

sche Nachhaltigkeit, weshalb sie auch entsprechende Bewohnerinitiativen unterstützt. Dass engagierte Mitglieder bald einmal auf die Idee kamen, sich lokal mit eigenem Gemüse zu versorgen, lag da fast schon auf der Hand. blieb allerdings die Knacknuss, zu einem Stück Land zu kommen.

240 Mitglieder

Hier half eine glückliche Fügung, erzählt Frank Meissner auf dem Rundgang durch das Gelände, der vorbei an Glashäusern, Brachen und grün bewachsenen Hügelbeeten führt. Dort greift er in den geschichteten Haufen und lässt den satten, krümeligen Humus zufrieden durch die Finger rinnen. Nach der Pensionierung des vorherigen Pächters, eines Zierpflanzengärtners, wollte die Stadt als Landbesitzerin eine nichtkommerzielle nachhaltige Nutzung des Areals. Die Gemüsegenossenschaft kam da wie gerufen. Beim Pachtzins orientiert sich die Stadt an demjenigen von Schrebergärten – anders wäre das Projekt auch nicht realisierbar gewesen. Meh als Gmües hat dafür das Areal so übernommen, wie es ist, mit veralteter Infrastruktur, sanierungsbedürftigen Bauten und teils versiegelten Böden, die erst einmal für den Anbau aufgepäpelt werden müssen.

So waren die ersten Einsätze der frischgebackenen Genossenschafter denn auch ziemlich prosaisch. «Wir haben erst einmal ganz viel Betonplatten und Schutt abgebaut», erinnert sich Frank Meissner. Spass gehabt hätten die Leute trotzdem. Und auch wenn die Bodenqualität mancherorts noch zu wünschen übrig lässt, hat Meh als Gmües in seinen zwei ersten Betriebsjahren bereits um die fünfzig verschiedene Pflanzensorten angebaut. Immer unter tatkräftiger Mithilfe der 240 Mitglieder, die vom Umbauen und Bodenumgraben übers Ansäen und Jäten bis zum Ernten und Verteilen überall Hand anlegen. Von Biobauern in der Nähe konnte die Genossenschaft zwei Äcker hinpachten, so dass nun etwa 100 bis 150 Kisten frisches Gemüse wöchentlich erzeugt werden. Diese werden vor Ort sowie in einem Depot auf dem Hunzikerareal bereitgestellt.

Sich ständig weiterentwickeln

Jetzt im Winterhalbjahr wird vor allem Lagergemüse verarbeitet; das junge Paar ist mittlerweile damit beschäftigt, Räben und Randen aus dem Keller zu holen. In den Gewächshäusern weiter hinten zeigt Frank Meissner derweil ganze Batterien winziger Keimlinge, die ihre Blätter ins Licht strecken. 600 Salate und 300 Blumenkohlköpfe haben Fleissige bereits hier angesägt. Sobald das Wetter bessert, müssen dann endlich die



... und vom Landwirt Frank Meissner. Die angestellten Fachkräfte sind zuständig für Planung, Koordination und Anleitung.



Der Winter ist Lagergemüsezeit. Bald geht es wieder auf den Acker.

letzten Wurzelgemüse vom Acker geholt werden, damit er neu bepflanzt werden kann.

Fürs anstehende Gartenjahr haben die beiden Fachleute bereits neue Pläne. Bodenverbesserung ist ein Thema, Beeren, neue Hochbeete und Gemüsesorten, ein Spielplatz. Und auch die Arbeitsgruppen, in denen sich die Mitglieder engagieren, entwickeln sich weiter – mindestens einige davon. Für Rahel Fuchs ist es völlig in Ordnung, dass nicht jede Idee zündet: «Super war das Gewürzsalz der Einmachgruppe. Dafür gammeln hier irgendwo noch eingelegte Gurken vor sich hin.» Es gehört zu selbstverwalteten Projekten, dass sie davon leben, wie sich die Mitglieder einbringen. So oder so: Der Frühling naht, und mit ihm die Sonne. Dann werden an den Einsatztagen bestimmt wieder ganz viele Hände anpacken.

www.mehalsgmues.ch

www.solawi.ch

www.regionalevertragslandwirtschaft.ch

Lesetipp:

Bettina Dyttrich, Giorgio Hösl:
Gemeinsam auf dem Acker. Solidarische Landwirtschaft in der Schweiz.
 Rotpunktverlag, Zürich 2015.
 288 Seiten, 38 Franken.
 ISBN 978-3-85869-667-0