## Revolution aus dem Gewächshaus

Die Genossen vom Münchner Kartoffelkombinat setzen auf gesunden Genuss aus eigenem Anbau

Von Patrik Stäbler

München (DK) In München gibt es nicht nur Feinkost Käfer, sondern auch ein Kartoffelkombinat. 600 Haushalte gehören der Genossenschaft an und bekommen Woche für Woche frisches Gemüse geliefert. Doch das Kartoffelkombinat will mehr sein als nur eine Ökokiste. Ein Besuch bei den Gemüse-Genossen.

Der Weg zur Keimzelle der Revolution führt durchs Da-chauer Hinterland. Über sanfte Hügel und geschwungene Stra-ßen geht es vorbei an Hofläden, prächtigen Maibäumen, dazu Felder, Felder und nochmals Felder, bis man schließlich das 900-Seelen-Nest Schönbrunn erreicht. Hier, im Kräuterweg 1 – welch passender Name - haben die Revolutionäre ihre Heimstatt. In der Gärtnerei des Franziskuswerks haben sie sich eingepachtet, wie bereits das Banner an der Hofeinfahrt verrät. Darauf der Name: Kartoffelkombinat.

Drinnen stehen Simon Scholl und Daniel Überall zwischen Acker und Gewächshaus. Die beiden sind Gründer und Geschäftsführer des Kartoffelkombinats. Oder, wie man's nimmt, die Ober-Revolutionäre. Wobei die Mittdreißiger trotz ihrer Mehrtagesbärte wenig von einem Ché Guevara haben, son-dern in ihren lässigen Outfits eher in ein hippes Schwabinger Café passen würden. Allein ihr Vokabular klingt durchaus umstürzlerisch: Eine "neue Versorgungsstruktur für München" wolle man mit dem Kartoffelkombinat schaffen, sagt Simon Scholl. "Und idealerweise kann das irgendwann als Blaupause dienen für andere Ballungsräume in der Welt."

Wobei derlei ambitionierte Ziele in den Anfangstagen der Revolution noch fern sind. Denn sie beginnt - wie jede echte Revolution – im Kleinen, und zwar bei einem Spaziergang durch München, 2012 ist das. Simon Scholl und Daniel Überall kennen sich erst seit einigen Wochen, doch die beiden eint ein Ärgernis - und ein Plan: "Wir waren unzufrieden mit dem bestehenden System der Lebens-



Die Gründer des Kartoffelkombinats: Simon Scholl (links) und Daniel Überall. 600 Haushalte gehören der Genossenschaft an und bekommen wöchentlich Gemüse geliefert.

mittelproduktion", sagt Scholl. "Also wollten wir ein neues Pro-jekt auf die Beine stellen." Nur

Beim Spazierengehen kommt ihnen eine Idee: Wie wäre es mit einer solidarischen Landwirtschaft in München? Heißt konkret: Bauer und Verbraucher werden, und sogar wer der Gebilden eine Vernossenschaft

sorgungsgemeinschaft.

Während der Landwirt eine feste Abnahmeund Preisgarantie hat, bekommen seine Part-

ner einen regelmäßigen Ernte-anteil an Gemüse und Obst – saisonal, regional, ökologisch angebaut.

alle Interessenten

Simon Scholl

aufnehmen konnten."

Die beiden Gründer taufen ihr Proiekt auf den Namen Kartoffelkombinat – "die Kartoffel, weil es uns um Ernährung geht, und das Kombinat, um den Gemeinschaftsgedanken hervorzuheben", erklärt Simon Scholl. Denn als Geschäftsmodell wählen sie

eine Genossenschaft: Neben den 68 Euro pro Monat für die wöchentliche Gemüsekiste kauft sich jedes Mitglied mit einmalig 150 Euro ins Kartoffelkombinat ein. Dafür darf es fortan mitbestimmen: was angebaut wird, welche Investitionen getätigt

"Die Nachfrage war so vorsteht. haben befristete groß, dass wir gar nicht Verträge", betont "Wenn Mehrheit Scholl. die entscheidet, dass sie uns nicht mehr will, dann

sind wir raus aus unserem eigenen Projekt.

Anfangs besteht das Kartoffelkombinat nur aus wenigen Mitgliedern - Familie, Freunde, Bekannte. Doch schon bald nach der Gründung 2012 schnellt die Zahl rasant nach oben. "Die Nachfrage war so groß, dass wir gar nicht alle Interessenten aufnehmen konnten", sagt Simon Scholl. Stand jetzt zählt das Kartoffelkombinat fast 600 Mitglieder; noch mal 1000 Interessenten stehen auf der Warteliste.

Binnen nicht mal drei Jahren sind die Münchner zur größten von rund 70 solidarischen Landwirtschaften in Deutschland aufgestiegen. Das Erfolgsrezept? Solche Projekte gehen normalerweise entweder von Bauern oder von einer Gruppe Verbrauchern aus", weiß Scholl. "Wir hingegen haben uns dazwischen gestellt und bringen unser Knowhowein." Und damit meint er nicht etwa säen, jäten und ernten. Sondern: "Wir haben der Sache eine Marke, einen Namen und einen Spirit gegeben", sagt Scholl, einst Unternehmensberater und Marketingexperte. "Allein in den ersten zwei Jahren habe ich 21000 Mails geschrieben.

Zudem habe ihre Idee den Zeitgeist getroffen. "In München gibt es viele junge, urbane Familien, die eine Sehnsucht nach natürlichen Lebensmitteln haben." Sie wollen weg von der Packerlsuppe, weg von der Flugananas, weg vom Discounter.

Wobei das Kartoffelkombinat viel mehr sein will als "nur" eine Gemüsekiste, So können die Genossen selbst nach Schönbrunn kommen und mit anpacken beim Anpflanzen, Unkraut jäten und Kisten packen. Zudem veranstaltet das Kartoffelkombinat Vorträge und Feste; es gibt ein wöchentliches Flugblatt - den Kartoffeldruck - und ein eigenes Internet-Forum zum Austausch.

Das große Ziel des Kartoffelkombinats ist ein eigener Hof, eine eigene Gärtnerei. "Wir wollen uns unabhängig von Industriestrukturen machen und ganz alleine bestimmen, was und wie angebaut wird", erklärt Scholl. Zudem gebe es bereits Pläne für eine Genossenschafts-Bäckerei. Und mittelfristig können sich die Macher auch einen eigenen Laden oder ein eigenes Lokal vorstellen. "Alles unter dem Dach des Kartoffelkombinats", betont Simon Scholl. Die Revolution hat also gerade erst begonnen.