



Nach dem GEMEIN SCHAFTS PRINZIP

Wir alle möchten gesund, nachhaltig, regional und vor allem gut essen. Alle Komponenten miteinander zu verbinden ist oft leichter gesagt als getan. Vor allem, wenn man den Bauern und Bäuerinnen für ihre Arbeit einen fairen, konstant guten Preis bieten möchte. Die Lösung steckt in Patenschaftskonzepten, die auf gemeinschaftlich getragener Landwirtschaft basieren. Kurz gesagt: Man bezahlt die Landwirt:innen auch, wenn die Ernte mal schlechter ausfällt.

REDAKTION & BILDER EVA GOLDSCHALD



Ein Tag im August. 20 Grad, es nieselt leicht. Kristine Rühl steht auf ihrem Acker in Chieming im Chiemgau. Sie trägt einen schwarzen, ausgeleierten Zipper mit Kapuze, eine dreckige, weite Hose die viel zu lang ist, sodass sie am Boden schleift, darüber einen ausgewaschenen Rock. In ihren Händen hält sie einen Unkrautjäter. Mit einer lockeren Armbewegung schwingt sie die Klinge über den Boden nach vorne und hinten. Das Unkraut löst sich und gibt den Blick frei auf dunkle, lockere Erde. Erst jetzt sieht man die saftig grünen Salatpflanzen am Acker deutlich. Was so einfach aussieht, ist in Wahrheit harte körperliche Arbeit. Drei Reihen Salat zu je 300 Pflanzen – der Bedarf für zwei Wochen Ernte – wachsen auf dem über ein Hektar großen Acker. Eine Reihe weiter blühen wild Sonnenblumen, Mohn und Kräuter. Danach kommt der Klee, dahinter das nächste Feld mit Kartoffeln. Wenn Kristine mit allen Äckern fertig ist, fängt sie wieder von vorne an. Und das an vier verschiedenen Standorten im Umkreis von etwa 20 Kilometern. Seit 2018 ist die gebürtige Baden-Württembergerin Landwirtin für solidarische Landwirtschaft rund um den Chiemsee. Insgesamt bewirtschaftet sie eine Fläche von dreieinhalb Hektar.

Solidarische Landwirtschaft – kurz SoLaWi – bedeutet, dass Mitglieder unabhängig vom Ertrag der Ernte einen monatlichen Beitrag zahlen (bei Kristine 60 Euro für Single-Haushalte oder 90 Euro fürs Familienpaket). Jeden Freitag können die Mitglieder dann ihre Kiste mit Obst, Gemüse, Kräutern und Tee von einer der vier Abholstationen beziehen. Manchmal ist so viel drin, dass man gar nicht alles essen kann, manchmal ist die Kiste nur halbvoll. „Wir wirtschaften saisonal, ohne Pestizide und sind natürlich wetterabhängig. Da kann es schon mal passieren, dass es keinen Salat gibt, weil ihn die Schnecken gegessen haben oder die Radieschenernte ausfällt, weil die Erdflöhe die Wurzeln abgenagt haben. Wenn die Ernte mal weniger ergiebig sein sollte, betrifft das also nicht nur die Bäuer:innen allein, sondern auch alle, die Teil der Gemeinschaft sind.“, sagt Kristine.

Indem Verbraucher:innen und Landwirt:innen auf lokaler Ebene quasi eine Partnerschaft gründen, ist Kristine nicht abhängig vom offiziellen Marktpreis und kann so viel verlangen, wie Ernte und Arbeit wert sind. Neben ihr steht Uschi. Brille, welliges blond-graues Haar, weites Karohemd. Seit drei Jahren hilft sie Kristine zweieinhalb Tage die Woche am Feld. Dafür bekommt auch sie regelmäßig ihre Lebensmittelkiste. Bezahlt wird sie aber nicht. So wie Uschi arbeiten auch noch drei weitere Einheimische regelmäßig mit auf den Feldern oder beim Verpacken. Gedüngt wird mit Pflanzenkompost, Mulch, Zwischenfrüchten und Gründüngungen und Kuhmist. Die Landwirtschaft ist zu 100 Prozent demeter-zertifiziert. Ein Anbauplan gibt Kund:innen einen Überblick, was wann wächst. Rucola von April bis November, Rosenkohl von November bis Mitte März, Bärlauch nur zwischen März und April. Insgesamt sind es 53 Sorten Obst, Gemüse und Kräuter, die auf Kristines Feldern wachsen. Dazu kommen diverse Sorten essbare Blüten und Blumen.



PAT:IN WERDEN

Wer die großen Märkte und teure Zwischenhändler:innen umgehen möchte, kauft direkt beim Erzeuger bzw. Erzeugerin. Weil aber nicht jede:r unmittelbar neben einem Bauernhof wohnt, gibt es CrowdFarming. Das ist eine Mischung aus Online-Bauernmarkt und einer ganz speziellen Patenschaft. Gegründet wurde die Community 2017 von Juliette Simonin, den Brüdern Gonzalo und Gabriel Úrculo und Moisés Calviño. Die Idee der vier entstand nicht in einer Garage oder am PC, sondern direkt bei der Arbeit auf einer Orangenplantage. Als junge Landwirt:innen haben sie schnell gemerkt, dass man nur gutes Geld verdient, wenn man die Lebensmittel direkt an die Verbraucher:innen verkauft.

Einerseits kann man bei CrowdFarming online direkt eine Kiste mit einem Lebensmittel der Wahl bestellen oder aber einen Baum, einen Bienenstock oder eine Ziege adoptieren. Bei Letzterem bezahlt man monatlich einen Betrag und erhält dafür dann regelmäßig Mangos, Zitronen, Honig oder Käse von der Pflanze oder dem Tier, für das man Pate oder Patin ist. CrowdFarming funktioniert außerdem nicht nur regional sondern europaweit. Bei der Auswahl seiner Patenschaft kann man nicht nur die Kategorie, sondern auch das Produktionsland sowie Anbaukriterien auswählen – zum Beispiel Bio, ohne Pestizide oder ohne



Plastik. Mit der Patenschaft tut man gleichzeitig etwas gegen Lebensmittelverschwendung. Denn die Bauern und Bäuerinnen verkaufen auch Produkte, die den gängigen Schönheitsidealen der Supermärkte nicht entsprechen und normalerweise im Müll landen würden. Immerhin werden laut CrowdFarming viele Lebensmittel entsorgt, bevor sie überhaupt bei den Verbraucher:innen Zuhause ankommen: Elf Prozent werden schon bei der Ernte aussortiert, 19 bei der Aufbereitung und im Verkauf an die Händler:innen, fünf Prozent direkt im Handel und zwölf Prozent in Hotels, Restaurants oder beim Cateringservice. Bäuer:innen die ihre Lebensmittel über CrowdFarming verkaufen, können also nicht nur ihre Preise selbst bestimmen, sondern auch einen erheblich größeren Teil ihrer Ernte verkaufen. Was also zählt ist die Qualität, nicht die Optik.

Auch die Österreicherin Claudia kauft ihr Obst oft bei CrowdFarming. Für sie spielt nicht nur die hohe Qualität, sondern auch die Nähe zu den Bauern und Bäuerinnen eine Rolle: „Ich finde das Konzept super gelungen. Die Landwirt:innen stellen sich auf der Website persönlich vor und man



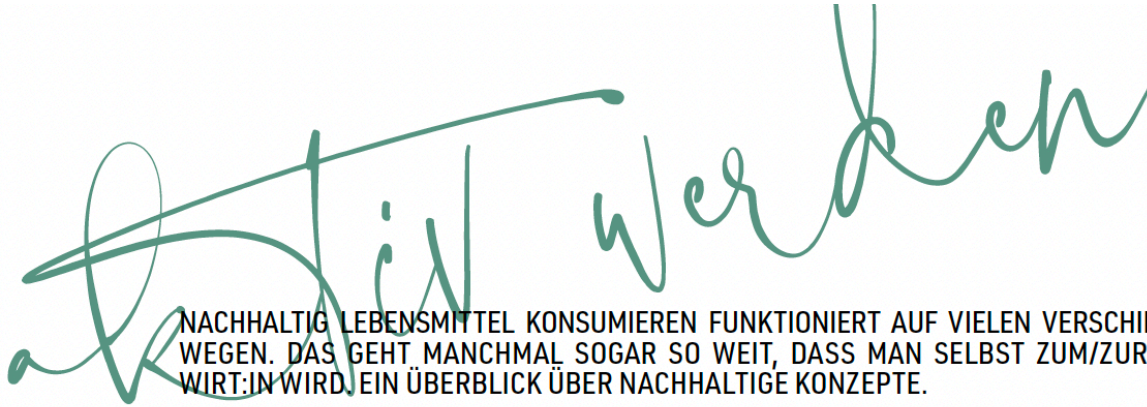
hat das Gefühl, ihnen vertrauen zu können. Ich habe ganz oft schon Zitronen bestellt, aber auch ein paar Mal Avocados, Orangen, Khaki und Mango ausprobiert. Alles kommt sehr nachhaltig verpackt mit einer kleinen Notiz, super süß. Einziges Manko: Es müssen zwischen drei und fünf Kilo mindestens bestellt werden und der Preis ist relativ hoch. Man braucht also einen großen Kühlschrank“, erzählt Claudia. Wenn sie mal zu viel Ernte erhält, verschenkt sie Zuhause auch ein paar Zitronen und Orangen. Das sei immer ein willkommenes Gastgeschenk, weil mittlerweile jede:r wüsste, woher das gute Obst kommt.

SoLaWi und CrowdFarming basieren beide auf dem Konzept einer Patenschaft. Bäuer:innen geben den Preis für Lebensmittel an, mit dem sie auch etwas für ihre Arbeit verdienen. Für SoLaWi Chiemgau arbeitet Kristine Rühl jeden Tag, 60 bis 70 Stunden pro Woche. Urlaub und Wochenende gibt es nicht. Einen Preis, der die vielen Stunden finanziell deckt, erhält sie auch mit SoLaWi nicht, aber es ist viel mehr, als wenn sie es über den Handel vertreiben würde. Das Wesentliche bei solidarischer Landwirtschaft und auch beim CrowdFarming ist die Planungssicherheit. Bäuer:innen wie Kristine müssen sich keine Gedanken um den nächsten Monat machen, denn sie wissen, dass das



Erntejahr mit den monatlichen Beiträgen finanziert wird. „Das gibt mir ein gutes Gefühl. Immerhin musste ich die ersten drei Jahre immer etwa 4.000 Euro pro Jahr selbst draufzahlen. Als Kristine anfang, sagte man ihr, man kann kein:e Bäuer:in werden, entweder man ist es oder eben nicht. Jetzt ist sie Bäuerin mit eigenen Feldern. Kürzlich haben Unwetter die Gewächshäuser mit den Tomaten zerstört. Einfach weggeblasen, wie Kristine sagt. Uschi, die die ganze Zeit Unkraut gehackt und nur wenig gesprochen hat, schaut von ihrer Arbeit auf, lacht und sagt: „Kristine ist eine, die nicht aufgibt, die boxt sich durch.“ „Ja, und die Uschi pusht mich dann wieder, wenn ich sage ich hab für heute keine Kraft mehr. Dann sagt sie nur, es müsse ja so und so gemacht werden, und dann machen wir einfach weiter“, entgegnet Kristine. Mit dem Salatacker sind die beiden fertig. Jetzt sind die neuen Setzlinge am nächsten Feld dran. Dann geht es wieder von vorne los.





NACHHALTIG LEBENSMITTEL KONSUMIEREN FUNKTIONIERT AUF VIELEN VERSCHIEDENEN WEGEN. DAS GEHT MANCHMAL SOGAR SO WEIT, DASS MAN SELBST ZUM/ZUR LANDWIRT:IN WIRD. EIN ÜBERBLICK ÜBER NACHHALTIGE KONZEPTE.

URBAN GARDENING

Wer in der Stadt wohnt, kann meist maximal den eigenen Balkon bepflanzen. In einigen Städten gibt es daher Gemeinschaftsgärten, Bürgergärten oder Community Gardens, in denen Anwohner:innen gemeinsam Obst und Gemüse anbauen und so sich selbst und Nachbarn:innen mit frischen, regionalen Lebensmitteln versorgen. Solche Anlaufstellen findet man relativ rasch übers Internet. Aber auch in Universitäten, Bibliotheken oder Vereinen hängen oft Flyer aus.

MIETÄCKER

Am Land findet man Ackerflächen zum Mieten. Zum Beispiel am Starnberger Land nahe München, am Hofgut Oberfeld in Darmstadt oder am Landgut Pappelallee bei Berlin. Mieter:innen müssen nur Unkraut jäten, gießen und ernten. Säen, düngen und auflockern übernimmt der/die Landwirt:in. Für etwa 40 Quadratmeter Gemüsebeet zahlt man zwischen 150 bis 250 Euro pro Monat.

HOFLÄDEN

Landwirt:innen verkaufen oft direkt an Ständen auf den eigenen Höfen ihre Ente oder Selbstgemachtes wie Marmelade oder Aufstriche. Milch in Automaten, Stände mit Eiern, frischem Obst oder Gemüse findet man hier auch mit Selbstbedienung. Ob Stadt oder kleine Gemeinde, fast überall gibt es wöchentlich Märkte, an denen man direkt bei den Erzeuger:innen kaufen kann.

BLÜHPATENSCHAFT

Man erwirbt eine Fläche zwischen 50 bis 1.000 Quadratmetern, auf der verschiedene Blumenarten ausgesät werden. Diese Fläche wird nicht landwirtschaftlich genutzt, sondern dient als Lebensraum für viele Tier- und Insektenarten. So können Bäuer:innen Land schützen und gleichzeitig damit Geld verdienen. Obendrein tut man als Pat:in etwas Gutes für die Umwelt, ohne selbst Hand anzulegen.

FREIWILLIG MITHELFEN ODER SPENDEN

Viele Landwirt:innen wie auch Kristine Rühl sind auf der Suche nach Erntehelfer:innen. Wer nicht weit von einem Acker entfernt wohnt, kann einfach nachfragen und seine Hilfe anbieten. Manchmal wird man bezahlt, manchmal erhält man einen Teil der Ernte. Manchmal möchte man aber einfach etwas tun, ohne dafür eine Gegenleistung zu erhalten.

FOODSHARING

Altbekannt aber immer noch wertvoll. Wer Teil von Foodsharing ist, rettet Lebensmittel vor dem Müll. Die sind nicht unbedingt bio, aber trotzdem gut und viel zu schade für die Tonne. Die Community gibt es mittlerweile in jedem kleinen Dorf. Mitglieder holen Lebensmittel von den Supermärkten ab und verteilen sie untereinander. Das Gute: Es kostet rein gar nichts. 

Weitere Anlaufstellen und Übersichtskarten findet man unter:
MIKROLANDWIRTSCHAFT.ORG
SOLIDARISCHE-LANDWIRTSCHAFT.ORG/STARTSEITE