



Gemeinsam geht's schneller: Ruth, Wolfi, Christopher und 30 weitere Teilnehmer packten fleißig mit an, damit im Afro-Asiatischen-Institut ein „biofares Weltndinner“ auf dem Tisch stand. Fotos: sab

FoodCoops: Da weiß man, was man isst!

Massentierhaltung, lange Transportwege, in Plastik geschweißtes Gemüse – das schmeckt einer Gruppe junger Salzburger nicht. Sie haben sich kurzerhand zu zwei FoodCoops zusammengetan und beziehen ihre Lebensmittel direkt vom Bauernhof.

Sandra Bernhofer

Salzburg. „Was soll das eigentlich sein?“, fragt Lehramtsstudent Wolfi, während er mit einem Messer an einer dicken weißen Knolle herumsäbelt. „Sellerie“, klärt ihn Christopher von der FoodCoop Bonaudelta auf. FoodCoops wissen genau, was bei ihnen auf den Tisch kommt. Sie beziehen saisonale und biologische Lebensmittel direkt vom Bauernhof. Fairness, Umweltbewusstsein und Vertrauen stehen dabei im Vordergrund.

In der Stadt Salzburg gibt es inzwischen zwei solcher Lebensmittelkooperativen. „Salzkörndl“ ist in den Räumlichkeiten der Österreichischen Hochschülerchaft (ÖH) in der Kaigasse untergebracht, „Bonaudelta“, derzeit in Lieferung beheimatet, ist auf der Suche nach einem neuen Laden. Richtig ins Laufen gekommen ist das Projekt Ende 2013, im Winter, wo die Region nur Lagergemüse zu bieten hat. „Früher dachte ich immer, das schmeckt

nicht, aber es ist erstaunlich, wie kreativ man wird, wenn nicht immer eine Riesenauswahl da ist“, schwärmt Elisabeth Buchner, die seit Beginn dabei ist. Wie vielfältig Regionales sein kann, zeigte das „Biofares Weltndinner“ am Afro-Asiatischen Institut: Als Appetithappen gibt es Brot, so frisch aus dem Ofen, dass die Butter darauf zerläuft, dazu die ersten Radieschen der Saison. Der gewürfelte Sellerie brutzelt derweil mit Rhonen, Karotten, Kraut und schwarzen Linsen zu einem köstlichen Eintopf.

Kein Müll, kurze Transportwege

Organisiert sind die Salzburger FoodCoops als Verein. Vor allem Studenten, aber auch eine IT-Expertin und ein Universitätsprofessor sind dabei. Gegen einen geringen monatlichen Mitgliedsbeitrag kann man dort einkaufen – erheblich günstiger als im Bioladen: „Es ist unglaublich, was beim Zwischenhändler liegenbleibt“, sagt Salzkörndl-Mitglied Timo Schade. Seine Kollegin Eva Schachreiter zählt einen weiteren Vorteil auf: „Man bestellt vorher, was man braucht, und kommt dann mit eigenen Gefäßen vorbei. So fällt fast der ganze Verpackungsmüll weg.“ Transportiert wird per Tritt in die Pedale.

Vom Einkauf bis zu den Finanzen machen die Mitglieder alles selbst. „Nach der anstrengenden Gründungsphase entwickelt sich das quasi zum Selbstläufer, weil sich jeder einbringt“, sagt Buchner, „Das ist das Schöne.“

INTERVIEW



Elisabeth Buchner ist Gründungsmitglied der FoodCoop Bonaudelta.

Konsument rückt näher an Produktion

RB: Wie kam das Projekt ins Rollen?
Buchner: Es gab einige Leute, die sich Gedanken darüber machten, woher unsere Nahrung kommt, und sich selbstorganisiert versorgen wollten. Einer davon, Martin, brachte bereits Erfahrungen aus einer FoodCoop in Wien mit und half uns beim Aufbau.

RB: Ist das Interesse groß?

Buchner: Inzwischen haben beide Salzburger FoodCoops 30 Mitglieder. Mehr als 50 sollten es nicht werden, weil dann die Kommunikation schwierig wird und sich nicht mehr jeder einbringen kann. Dann würde es Zeit für eine weitere.

RB: Warum ist es so wichtig, eng mit Lebensmittelproduzenten zusammenzuarbeiten?

Buchner: Gütesiegel sagen nur, dass Mindeststandards eingehalten werden. Wie es wirklich zugeht, weiß man nicht. Daher wollen wir die Beziehung zwischen Produktion und Konsum wieder enger knüpfen, besuchen „unsere“ Bauernhöfe regelmäßig. Unser Gemüse etwa kommt ausschließlich von der Walser Bäuerin Maria Putzhammer, Kaffee beziehen wir über eine Kooperative.

RB: Was ist der Unterschied zwischen einer FoodCoop und dem Einkauf auf einem herkömmlichen Biomarkt?

Buchner: Wir sind solidarisch gegenüber unseren Lieferanten, kaufen immer dieselbe Menge. Ein Verkäufer, etwa auf der Schranne, hat keine Garantie, dass die Kunden nicht einfach wegbleiben. sab

TIPP: Nyéléni Austria, Forum für Ernährungssouveränität, 13. – 17. April, Schloss Goldegg.