

BLICKPUNKT LANDWIRTSCHAFT

Wie an einem Derner Bauernhof die Alternative zur Lebensmittel-Großindustrie verwirklicht wird

Sie ackern gemeinsam



Immer mehr Menschen beteiligen sich auf dem Lernbauernhof Schulte-Tiggies in Dortmund-Derne an der Solidarischen Landwirtschaft. Immer freitags wird geerntet – wer Zeit hat, hilft dabei.

RN-FOTO SCHAPER

Spekulation auf Lebensmittel, zu niedrige Milchpreise, Normen, wegen denen Lebensmittel aussortiert und weggeschmissen werden – die Liste der Faktoren, die der Landwirtschaft weltweit zu schaffen machen, ist lang. Das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft kann eine Alternative zu all dem sein. Verbraucher finanzieren hier den Hof, auf dem „ihre“ Lebensmittel angebaut werden, übernehmen und teilen sich zudem das Anbauisiko.

Wir leben im Schlaraffenland. Nie zuvor gab es für den Einzelnen diese reichhaltige Auswahl an Lebensmitteln, nie war es so leicht, an Obst und Gemüse jeder Art und zu jeder Jahreszeit heranzukommen. Nie war es aber gleichzeitig so verhängnisvoll: Kartoffeln aus Ägypten, Karotten aus Israel und Gurken aus Spanien – im Discounter tragen sie das Bio-Siegel, dennoch wurden sie einmal um den Globus geschifft, geflogen und gefahren.

Was kann man also tun? Das Prinzip Solidarische Landwirtschaft (Solawi) kann eine Alternative sein. Auf dem Lernbauernhof Schulte-Tiggies in Derne gibt es in Dortmund die erste dieser Art. Hier baut der Hof Gemüse auf seinen Feldern an, und das Geld dafür kommt direkt von den Verbrauchern – den Mitgliedern der Solawi. Wer möchte, kann auch bei der Ernte helfen.

Die Sonne brennt vom Himmel. Fast ist es schon wieder ein Stückchen zu heiß. Ein Hut wäre super. Vergessen. Es ist Freitag, halb zehn Uhr am Morgen, verstreut hocken Solawi-Mitglieder, Hof-Praktikanten und Gärtner auf dem Boden des großen Feldes, nesteln mit den Händen in den Blättern irgendeines Gemüses, graben ihre Finger vor sich in die Erde, ziehen wurzlige, klumpige Knollen aus dem Boden. Sie helfen hier gerade bei der Ernte des Gemüses, das sie ein paar Stunden später mit nach Hause nehmen, schnibbeln, einle-

gen, kochen oder einmachen werden. Gemüse, für dessen Anpflanzung sie sich zu Beginn des Jahres ausgesprochen haben. Dafür zahlen sie einen monatlichen Betrag, von dem unter anderem die Gärtner entlohnt und zum Beispiel Saatgut und Geräte gekauft werden.

Das Gemüse haben sie jede Woche frisch geerntet auf ihren Tellern. Jeder, der mitmacht, bekommt für seinen Betrag einen Teil der Ernte – das ist das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft.

„Manche zahlen mehr, damit andere weniger zahlen. Das ist das Prinzip der Solidarität.“

Elmar Schulte-Tiggies (40), Inhaber des Lernbauernhofs

Elmar Schulte-Tiggies, Inhaber des Hofes und der zum Hof gehörenden Flächen, sieht aus wie ein richtiger Bauer. Mit Käppi, Hemd, Jeans, schweren Schuhen und Dreitagebart bietet er direkt das Du an. Er stützt sich auf einen Besenstiel. Stille.

Die Solawi ist in den letzten Jahren gewachsen, immer mehr Menschen kaufen Anteile, doch die Prinzipien sind für alle, die mitmachen wollen, die gleichen geblieben: Die Mitglieder der Solawi tragen die gesamten Kosten, die für die Produktion von Lebensmitteln – in diesem Fall

Gemüse – erforderlich sind, über monatlich zu zahlende Anteile selbst. Die Jahreskalkulation wird offen gelegt, jeder kann Einblick in die zugrunde liegende Excel-Tabelle nehmen und nachschauen, was berücksichtigt ist, welche Posten mehr und welche weniger Geld kosten. Die Gesamtsumme wird durch die zwölf Monate und die Anzahl der Anteile geteilt. Dieses Jahr kostete einer von 100 Anteilen durchschnittlich 68,50 Euro pro Monat. „Das sind aber Richtwerte“, sagt Elmar Schulte-Tiggies. Es gebe auch halbe Anteile. Und Haushalte, die nicht so viel zahlen könnten, zahlten eben weniger – das ginge, weil andere mehr zahlten. „Das ist das Prinzip der Solidarität“, sagt er.

In der jährlichen Bieterunde, die weiterhin vom Verein Solawi Dortmund e.V. mit ausgerichtet wird, werden an alle Interessierten Zettel verteilt, auf denen sie anonym eintragen können, wie viel zu zahlen sie in der Lage sind. Am gleichen Abend wird alles zusammengerechnet. „Wenn zu viel vom Gesamtbudget für den Gemüseanbau fehlt, geben wir einen neuen Zettel raus“, sagt Schulte-Tiggies. Bei der letzten Bieterunde war es „ein bisschen zu wenig“, doch es wurden eventuell dazu kommende weitere Interessenten mit einkalkuliert – die tatsächlich kamen. „Am Ende hat es genau gepasst.“ Da es keine wirklichen rechtsverbindlichen Verträge, sondern eher Absichtserklärungen gibt, sei das Ganze aber

ein Prinzip, das „sehr auf Vertrauen“ basiere. Das sei ihm bewusst. Trotzdem muss über die monatlichen Zahlungen unter anderem das Gehalt der Gärtner gezahlt werden.

Die Anteile sind Jahr für Jahr gestiegen. „Das liegt unter anderem daran, dass wir gelernt haben realistischer zu planen und dass wir mittlerweile mehr Rücklagen einplanen, falls mal eine Maschine kaputt geht oder so etwas.“ Außerdem sind mehr Gärtnerstunden dazu gekommen, dieses Jahr wurde eine zweite Gärtnerin eingestellt. Schulte-Tiggies' Frau Miriam ist zuständig für die Finanzen. „Unser größter Posten sind mit 70 Prozent die Personalkosten. Die Gemeinschaft und wir vom Hof haben entschieden,

dass wir unsere Mitarbeiter angemessen bezahlen möchten“, sagt sie.

Am Anfang haben sie sich gefragt, ob es „überhaupt“ Leute gebe, die Teil einer Solidarischen Landwirtschaft werden. „Leute, die mehr zahlen, damit andere weniger zahlen. Oder die mal Monate lang ganz aufs Gemüse verzichten.“ Im Winter, vor allem im Januar und Februar, gebe es nämlich bisher kein Gemüse. „Wir arbeiten dran.“ Ein Anteil im Sommer hingegen kann üppig ausfallen, manchmal sind das mehrere Kisten voller Mangold, Rote Beete, Zucchini, Basilikum, Salat, Tomaten, Knoblauch, Gurken und mehr. Mit dem, was eben zu der Jahreszeit

„dran“ ist. Ob mal Leute abgesprungen seien? „Ja, das gibt es jedes Jahr“, sagt Schulte-Tiggies. „Die Gründe waren aber eher, dass die Leute es teilweise nicht geschafft haben, das ganze Gemüse entsprechend zuzubereiten oder aufzufressen. Das hier ist kein Supermarkt, wo man hinfährt und die Sachen holt, die man haben will, sondern man bekommt das, was gerade geerntet wurde, was reif ist.“ Das Problem sei weniger, dass es im Winter wenig gäbe, „sondern dass es im Sommer für manche einfach zu viel ist.“

Immer freitags und samstags wird am Hof abgeholt. Es gibt „Abholgruppen“ für ganze Viertel: Jeweils einer von jeder Gruppe kommt zum Hof

und bringt dann den anderen Mitgliedern aus seiner Gegend ihre Anteile mit. Das Wiegen und Abpacken kann aber dauern, „da muss man schon Zeit mitbringen“, sagt Schulte-Tiggies. Mittlerweile gibt es drei Waagestationen und Tische, auf denen sortiert werden kann, aber lange kann es trotzdem dauern bei insgesamt 150 Haushalten. Was beispielsweise durch ungenaues Abwiegen später übrig bleibt, nehmen Mitarbeiter von Foodsharing mit und bringen es an öffentliche Verteilstellen. Die Idee sei, sagt er, dass keine Lebensmittel verschwendet werden und eben auch die „krummen Gurken“ den Weg zum Verbraucher finden.

→ Fortsetzung nächste Seite



Elmar Schulte-Tiggies hat den Bauernhof in Derne von seinem Vater übernommen.

RN-FOTO SCHAPER

