

KÜHE
Alter Kuhstall/Werkstatt

KOMPOSTKLO

DEELE

PFERDE

GRUPPENRAUM

PONYS

REITPLATZ

GARTEN

ZIEGEN/SCHAFE

Gesundes Gemüse gemeinschaftlich geerntet: das ist das Prinzip der solidarischen Landwirtschaft. Es ist Freitagmittag auf dem Lernbauernhof Schulte-Tigges in Dortmund-Deerne. Etwa 15 Erntehelfer stehen auf dem Feld und ernten Rote Bete, Tomaten oder Radieschen, die dann später abgeholt werden. Was auf den ersten Blick nach ganz normaler Erntearbeit aussieht, ist ein faszinierendes System zwischen Nachhaltigkeit und Gemeinschaftsvergnügen.

Von Peter Hesse | Fotos: Daniel Sadrowski





Der Mitmachbauernhof

Dortmunds solidarische Landwirtschaft



Im Prinzip ist es ganz einfach: „In der solidarischen Landwirtschaft tragen mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten“, erklärt es das Netzwerk Solawi, eine Art Trägerverein der deutschlandweit mehr als 150 Betriebe. „Durch den persönlichen Bezug zueinander erfahren sowohl die ErzeugerInnen als auch die KonsumentInnen die vielfältigen Vorteile einer nicht-industriellen, marktunabhängigen Landwirtschaft.“

Mittlerweile haben sich im äußersten Dortmunder Norden, der ersten Landwirtschafts-Gemeinschaft im Ruhrgebiet, rund 150 Abnehmer gefunden, die an diese Form regionaler Gemüse-Ökologie glauben. Jeder von ihnen erhält wöchentlich eine große (oder eine halbe) Kiste mit saisonalen Gemüsespezialitäten direkt vom Erzeuger und zahlt dafür einen monatlichen Richtwert von 69 (oder 34 Euro).

Tradition und Neuanfang

Ab dem Jahr 2000 wurde der Schulte-Tigges-Hof eine Zeit lang nicht mehr bewirtschaftet, der Vater von Elmar Schulte-Tigges verabschiedete sich nach einem langen Arbeitsleben in die Rente. Der Senior bäugte die Ambitionen seines Sohnes, der frischen Wind in die festgefahrene Landwirtschaft bringen wollte, zunächst kritisch. Elmar studierte zuerst Geographie, und mitten in den Vorbereitungen zu seiner Promotion geriet er in eine berufliche Krise und suchte nach einem sinnvollen Neuanfang. „2009 bin ich mit meiner Frau Miriam endgültig zurück zum Hof gekommen – und ich habe das nicht bereut“, sagt Elmar.

Die beiden starteten 2013 neu und verwandelten den ruhenden Betrieb in einen Lernbauernhof für Kinder und Jugendliche, Kindergartengruppen und Schulklassen. Seitdem gibt es hier einen Mitmachbauernhof auf Grundlage des Konzepts BNE (Bildung für Nachhaltige Entwicklung). Im gleichen Jahr beschäftigte sich eine Verbraucherguppe mit dem Konzept Solawi, das ist die

→



gängige Kurzform der solidarischen Landwirtschaft, und fand mit Elmar und seiner Frau begeisterte Unterstützer. Mittlerweile ist dieses Konzept fernab von Supermärkten und Großhändlern sehr begehrt. Ganz unterschiedliche Personengruppen, von der Studentin bis zum Rentner, haben sich in der Solawi „Kümper Heide“ zusammengeschlossen und beziehen hier ihr Gemüse für den täglichen Verbrauch. Es gibt alles von Karotten über Mangold bis hin zu Kopfsalat, grünen Kräutern oder Knoblauch.

Das System Solawi zu etablieren, ist nicht leicht, erklärt Elmar. Viele Menschen finanzieren einen Betrieb mit, haben aber auch entsprechend die Möglichkeiten, in gewisser Weise die Ausrichtung mit zu gestalten. „Ein konservativer westfälischer Landwirt, der sein Leben lang allein entschieden hat, den wirst du nicht so schnell für das Solawi-Konzept begeistern können.“

Aussteiger als Einsteiger

In Derne ging es trotzdem ganz schnell, wenn auch das Konstrukt zuerst auf unsicheren Beinen stand. Die Mitglieder der Gemeinschaft können sich dabei nicht nur auf die Qualität der Produkte verlassen, sondern wissen genau, wo und wie sie



angebaut werden. Das fördert ihr Bewusstsein für regionale Wirtschaftsstrukturen, für die Produktion ihrer Lebensmittel und für die Natur. „Bei uns landen Anfragen von Leuten, das ist echt irre. Da gibt es Top-Berater von Wirtschaftsunternehmen oder Leute, die Coachings gemacht haben für Anwaltskanzleien – die machen einen Bruch mit ihrem Leben und üben zum Teil hinterher den Beruf des Öko-Landwirts aus. Ich glaube, wenn man etwas zu tun hat mit den wirklich grundlegenden Dingen, also Lebensmittelproduktion, Erde und Natur – da habe ich das Gefühl, dass das einfach zieht.“

Auch auf dem Lernbauernhof Schulte-Tigges und in der Solawi gibt es erstaunliche berufliche Biografien. Die Gärtnerin Katharina, die auf dem Hof auch in der Bauernhofpädagogik tätig ist, ist von Haus aus gelernte Theaterwissenschaftlerin. „Bis auf unseren Gärtner Hennes sind alle aus fachfremden Bereichen. Und sie sind alle super gut – weil sie total für die Sache brennen.“

Das Solawi-Konzept ist aber nicht nur ein Menschenmagnet. Dieses Modell unterscheidet sich von handelsüblichen Gemüsekistenmodellen, weil die Teilnehmer hier den kompletten Prozess inklusive Lohnkosten für die Gärtner, Versicherungen, Reparaturen und notwendige Investitionen mitfinanzieren. Die Abnehmer erhalten im Gegenzug die gesamte Ernte – das heißt jedoch nicht, dass das erhaltene Gemüse zwangsläufig dem Wert ihres eingezahlten Anteils entspricht. Die Höhe des Jahresetats, also der Bedarf für das folgende Wirtschaftsjahr, wird jährlich neu ermittelt und für alle Abnehmer transparent gemacht.

Entscheidend ist auf'm Acker

„Eigentlich müsste man den ganzen Tag Unkraut jäten, das regnerische und warme Wetter sorgt für alle möglichen Beikräuter“, stöhnt Elmar. „Wir sind außerdem nicht so maschinell unterwegs, bei uns ist eher Handarbeit angesagt.“ Gerade werden bei den Kartoffeln die mit Krautfäule infizierten



6 Stück Rote Bete, 3 Bund Lauchzwiebeln, 460g Tomaten und 2 Bund Radieschen: Die Solawi-Teilnehmer finanzieren den Hof und erhalten im Gegenzug anteilig die gesamte Ernte.

Blätter von Hand entfernt. Direkt neben den Kartoffeln wurde ein bunter Blühstreifen angelegt, der mit vielen Wild- und Sonnenblumen wunderschön aussieht und für viele Insekten und Vögel wichtige Nahrung bietet. Elmar erklärt dann die Widrigkeiten: „Dieser Streifen ist quasi Engel und Teufel zugleich. Wir brauchen zur Bestäubung Insekten, das ist wichtig. Schlecht ist aber, dass da auch Zeug wächst, das wir eigentlich nicht haben wollen und entsprechend per Hand jäten müssen. Wir haben dieses Jahr eine Epidemie von Hühnerhirse. Das ist ein typisches Beikraut von Mais und wächst sehr schnell.“

Insgesamt ist das Gelände des Lernbauernhofes Schulte-Tigges etwa 26 Hektar groß und zum Teil noch verpachtet: Neben den Solawi-Feldern gibt es Gatter für Ziegen und Schafe, Weideflächen für Pferde und zwei Rinder. Zudem stehen ab und an Zelte von Kindergruppen im Garten, die hier Lernferien auf dem Bauernhof absolvieren können.

Wie ein Orchesterdirigent wirbelt Elmar durch die unterschiedlichen Bereiche und Tagesaufgaben. „Momentan ist es auch schwer, alles gleichzeitig zu organisieren. Aber wir haben ein ganz tolles Team an unserer Seite, und dann klappt das auch.“ Beim Blick auf die Uhr wird klar, dass nun Tempo angesagt ist. Gärtner Hennes und Praktikant Dennis müssen noch die letzten Kisten mit Zwiebeln, Zucchini und den Kopfsalaten zur Scheune bringen, weil schon bald die ersten Solawi-Abnehmer kommen, um ihre Wochenware abzuholen. Schnell im Vorbeigehen dürfen wir noch die Tomaten probieren, die so kräftig schmecken, als wären sie in der Mittelmeersonne gereift – würde nicht das Hintergrundrauschen der Autobahn A2 daran erinnern, dass dieser reizende Bauernhof mitten im Ruhrgebiet liegt.

„Bis auf unseren Gärtner Hennes sind alle aus fremden Bereichen. Und sie sind alle super gut – weil sie total für die Sache brennen.“

