



▲ Karotte | Foto: pixabay

Produzent und Konsument Hand in Hand

Das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft bietet Hoffnung für Mensch und Natur und findet immer mehr Zuspruch auch in Hessen. Ein Miteinander von Landwirtschaft und Verbraucher zum Nutzen der Umwelt.

Jeden Freitag ab 15 Uhr kommen die Mitglieder der SoLaWi Friedberg-Dorheim auf den Naturland-Hof von Holger Pabst, um ihren Ernteanteil abzuholen. Große Kisten mit verschiedenen Gemüsesorten stehen bereit: Riesige Zucchini, violette Kartoffeln, interessant geformte Karotten und vieles mehr.

Alles frisch, ökologisch angebaut und ohne Verpackungsmüll oder lange Transportwege. Und: „Es schmeckt einfach besser als das Gemüse aus dem Supermarkt“, sagt Julia Heinrich aus Friedberg, während sie ihren Anteil der Ernte anhand der ausgehängten Mengenangaben abwägt.

75 Anteile sind aktuell bei der SoLaWi Friedberg-Dorheim vergeben. Für jeden Anteil zahlt ein Haushalt 60 Euro im Monat und kann dafür jede Woche das frische Gemüse abholen.

Bei dieser besonderen Form der Vertragslandwirtschaft wird aber nicht nur die Ernte geteilt, sondern zugleich die Verantwortung, das Risiko und eben die Kosten. Bezahlt wird also statt den einzelnen Lebensmitteln die Landwirtschaft an sich. So entsteht ein eigener, durchschaubarer Wirtschaftskreislauf, der von den Verbraucher*innen mit organisiert und finanziert wird. Bei regelmäßigen Sitzungen wird der Fortgang

der Ernte vorgestellt, Schwierigkeiten und Anschaffungen besprochen und Ideen ausgetauscht.

Nähe zum Produkt

„Das Verhältnis Produzent – Konsument wird aufgebrochen“, erläutert Dieter Fitsch, einer der Gründer der Friedberger SoLaWi. „Der Verbraucher entwickelt wieder eine Nähe zum Produkt und zum Landwirt.“ Dadurch entstehe Respekt. Und auch der Landwirt selbst komme den Produkten wieder näher, da auf dem SoLaWi-Acker viel kleinteiliger angebaut werde.

Welche Gemüsesorten wachsen, hängt

nicht nur von der Region ab, sondern auch von der Saison. Obwohl bei Holger Pabst inzwischen auch Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren, verschiedene Kohlsorten oder Rote Beete für die Wintermonate eingelagert werden, gehört zum Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft, dass nicht immer alles verfügbar ist wie sonst im Supermarkt. Das Nahrungsspektrum wird trotzdem erweitert, findet Julia Heinrich: „Manchmal ist Gemüse dabei, das ich vorher gar nicht kannte, zum Beispiel Spaghettikürbis oder Zuckerhutsalat.“ Dann müsse sie schon mal googlen, was man daraus kochen könne. „Man hat nicht immer dasselbe im Kühlschrank, das gefällt mir gut. Und kein Gemüse wird aussortiert, nur weil es nicht die richtige Form hat.“

Die klügere Landwirtschaft

Für Mitgründer Fitsch steht besonders das Wissen im Vordergrund, dass „die bäuerliche Landwirtschaft kaputt geht, wenn sie nicht unterstützt wird.“ Er hofft, dass in Zukunft ein größeres Verständnis für das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft entsteht, auch auf politischer Ebene. „Wenn wir die Böden weiter auslaugen, werden wir die Klimakatastrophe nicht verhindern. SoLaWi ist die klügere Landwirtschaft.“

Die SoLaWi Friedberg-Dorheim wurde im Jahr 2016 gegründet und wächst beständig. Für das Erntejahr 2019/20 sind noch Anteile zu vergeben. Weitere Infos unter www.solawi-friedberg-dorheim.de.

Natalie Poggemann

▼ Mitglieder der Solawi Friedberg-Dorheim mit Landwirt Holger Pabst (3. von links) | Foto: Privat
Korb mit frischem Gemüse | Foto: pixabay



Laut dem Netzwerk Solidarische Landwirtschaft gibt es in Deutschland derzeit rund 200 Solidarische Landwirtschaften, Tendenz steigend. Das Konzept stammt aus Japan, wo heute ein Viertel der Haushalte an einer Solidarischen Landwirtschaft beteiligt ist.

Allgemeine Informationen und Hilfestellung für die Gründung einer eigenen SoLaWi:

www.solidarische-landwirtschaft.org
www.ernte-teilen.de

