

# Vom Konsument zum „Prosument“

Die Solidarische Landwirtschaft in Friedberg entstand durch die Begegnung von zwei Landwirten und Friedberger Bürgern auf einer Informationsveranstaltung im Umsonstladen der Stadt.

[VON NATASCHA ORTHEN]

Die SoLaWi Friedberg befand sich 2016 im ersten Jahr. Am 26. November 2015 wurde im Umsonstladen in Friedberg in der Wetterau eine Veranstaltung zum Thema „Solidarische Landwirtschaft“ angeboten. Simone Ott berichtete über ihre Erfahrungen bei der Gründung der Solidarischen Landwirtschaft in Wetzlar. Hier sichern mittlerweile 50 Familien aus der Umgebung den Lebensunterhalt eines Biolandwirts und teilen im Gegenzug dafür das angebaute Gemüse miteinander. Die Zuhörer in Friedberg waren begeistert, unter ihnen der Friedberger Gottfried Krutzki: „Bei diesem Vortrag kam sofort die Begeisterung von Simone rüber. Das hat auch mich ergriffen.“

Der Landwirt Holger Pabst aus dem benachbarten Ortsteil Dorheim war ebenso begeistert. So gründete sich um ihn eine Gruppe von Wetterauer Bürgern mit dem Ziel, die SoLaWi so schnell wie möglich zu starten. Die Gruppe wählte vier Mitglieder, die sich intensiver um den Kontakt zur Landwirtschaft und die Organisation kümmerten: Gottfried Krutzki,

Dieter Fitsch, Peter Raupp und Christian Sperling, der beruflich als Koordinator der Modellregion Ökolandbau Wetterau in der Kreisverwaltung tätig ist. Neben Pabst war auch der Naturland-Landwirt Christian Weber aus dem benachbarten Niddatal-Kaichen mit im Boot. Er fand die Idee der Solidarischen Landwirtschaft so unterstützenswert, dass er später vielleicht auch als Produzent einsteigen möchte.

Im Dezember 2015 gab es das erste Treffen. 27 zahlende Mitglieder hatten sich mittlerweile zusammengefunden, von denen zwei sogar zwei Anteile finanzieren. Sie produzieren und konsumieren zusammen mit dem Landwirt rund 20 Gemüsesorten, die nach den Richtlinien des Ökoverbandes Naturland angebaut werden. „Produzent und Konsument überlagern sich zum Prosumer oder Prosumenten“, fasst Fitsch die Entwicklung zusammen.

## Betrieb und Preisgestaltung

Der 70-Hektar-Gemischbetrieb von Ökolandwirt Pabst besteht aus 40

Hektar Ackerfläche sowie 30 Hektar Grünlandfläche. Vor 16 Jahren übernahm der Landwirt den extensiv bewirtschafteten Betrieb von seinem Vater. Pabst wirtschaftete konventionell, merkte aber schnell, dass das nicht zu ihm passte. Seit 2010 bewirtschaftet er seinen Betrieb, das ehemalige Dorheimer Bergwerk, deshalb ökologisch. Das Hauptstandbein des Landwirts sind die 45 Pensionspferde. Darüber hinaus baut er in bisher überschaubarem Rahmen Gemüse an, das er über einen Abokisten-Vermarkter in der Region absetzt.

Um den Preis für die aktuell 29 SoLaWi-Anteile zu errechnen, musste der Landwirt Kostenkalkulation und Anbauplan offenlegen. Beides wurde intensiv diskutiert und am 26. Februar 2016 fertiggestellt: Die SoLaWi konnte so noch im gleichen Jahr starten. Jedes Mitglied zahlt einmalig einen Investitionsanteil von 150 Euro sowie 35 Euro Monatsbeitrag. Die Mitglieder zahlen zusätzlich einen Sozialbeitrag, um SoLaWi-Mitglieder mit geringerem finanziellen Budget zu

unterstützen. Peter Raupp kümmert sich um die Finanzen; bis jetzt gibt es keine Zahlungsrückstände.

### Landwirt und SoLaWi-Mitglieder

Pabst baut rund 20 Sorten Gemüse an, unter anderem Spargel, Buschbohnen, Kürbis, Zucchini, Salat und Gurken. Nur die Jungpflanzen hat der Landwirt mit etwas Sojabohnenschrot gedüngt, auf Pflanzenschutzmittel verzichtet der Betrieb ganz. Der Anbau stellt für Pabst eine große Herausforderung dar, die er mit großem Elan bewältigt. Viele Kulturen baut er in diesem Jahr zum ersten Mal an, doch er bleibt gelassen, wenn Hase oder Erdflöhen sich für seine Pflanzen interessieren: „Das ist dann so, dann müssen wir Wege finden, mit ökologischen Mitteln damit umzugehen. In einer Abokiste wird das Produkt dann einfach nicht angeboten, aber in der SoLaWi merken es die Mitglieder sofort, wenn ein Gemüse gepflanzt wurde, nachher aber keine Ernte eingeholt werden kann.“

Ist der Spinat zum Beispiel nicht gut gewachsen, gibt es nur eine Handvoll davon. Dafür wird Fenchel zwei- bis dreimal geliefert. Der Handel würde die Knollen nicht mehr nehmen, aber unsere Mitglieder essen auch die kleineren Knollen“. Die meisten Mitglieder kennen krummes Gemüse und kleine Früchte aus dem eigenen Garten oder von früher. „Bis jetzt gab es keine Kritik an den Produkten, eher im Gegenteil“, freut sich Pabst.

Der Landwirt hat die Beete bisher größtenteils maschinell gepflegt, für die nächste Zeit sind aber vor allem händische Pflege- und Erntearbeiten geplant und notwendig. Die SoLaWi-Mitglieder müssen dann mehr einbezogen werden. Krutzki, der als Gründungsmitglied schon öfter mit der Hacke im Feld war, dazu: „Der Kampf gegen das Unkraut setzt eine gewisse Konzentration voraus. Du musst jede Pflanze genau betrachten, um nicht aus Versehen das Gemüse zusammen mit dem Unkraut zu beschädigen.“ Die Mitglieder treffen sich einmal im Monat im Plenum, darüber hinaus sind Feldtage geplant.

### Öffentlichkeitsarbeit und Zukunftspläne

Christian Sperling ist Mitglied der SoLaWi in Friedberg und auch Teil des vierköpfigen Teams, das sich intensiver mit den Landwirten und mit organisatorischen Fragen auseinandersetzt. Als Koordinator der Modellregion Ökolandbau Wetterau im Wetteraukreis kümmert er sich auch um die Öffentlichkeitsarbeit. Auf der Website der Modellregion stellt er die SoLaWi vor und wirbt für das Projekt. Beate Heid, ebenfalls Mitglied in



Landwirt Holger Pabst und einige Solawi-Mitglieder mit der Ernte

der SoLaWi, fasst jeden Mittwoch die Ernteinfo. So wissen die Mitglieder, welche Produkte sie freitags am Hof abholen können.

Es fehlt der SoLaWi noch ein Depot, um Kartoffeln, Möhren und anderes Gemüse fachgerecht lagern zu können. Da der Hof fünf Kilometer außerhalb von Friedberg liegt, gibt es Überlegungen, in der Stadt ein Frische-Center aufzubauen. Alternativ könnten Fahrdienste eingerichtet werden, damit nicht alle Friedberger Mitglieder jeden Freitag die Wegstrecke auf sich nehmen müssen. Der Landwirt hat im Juni 2016 zwei Hühnermobile für insgesamt 380 Hühner angeschafft, so dass er die SoLaWi-Mitglieder und auch die Friedberger Bürger mit frischen Bioeiern versorgen kann. Sowohl die Eier als auch das Gemüse sind am Hof im Regiomat zu erwerben. Der Verkaufsautomat ermöglicht die direkte Vermarktung frischer Produkte rund um die Uhr, ohne dass Verkaufspersonal eingestellt werden muss.

Pabst ist kein Gemüsebauer, deshalb wird es zukünftig auch notwendig sein, mehr Knowhow und Beratung in die SoLaWi zu holen. Momentan wird intensiv nach einem Gärtner gesucht, der den Landwirt unterstützt. Um die Finanzierung der Stelle zu ermöglichen, muss die Gruppe allerdings weiterwachsen, möglichst auf 50 Anteile. Deshalb wirbt die SoLaWi verstärkt für ihre Gemeinschaft. Eine Förderung durch die hessische Umweltlotterie, bei der das Projekt ausgezeichnet wurde, erleichtert die Umsetzung dieser Maßnahmen enorm.

Gerrit Janssen konnte als Berater gewonnen werden; er unterstützt auch die SoLaWi im nahegelegenen Wallernhausen. (Siehe Seite 26).

### Ein spannender Weg für alle Beteiligten

Die SoLaWi Friedberg besteht seit gut einem Jahr, Landwirte und Mitglieder müssen sich erst noch kennenlernen und SoLaWi üben. Dabei gibt es viele Herausforderungen: finanzielle Fragen, das Arbeitsvolumen auf dem Acker, die Qualität und die Menge der Produkte, der Umgang miteinander. Christian Sperling dazu: „Dass Menschen bereit sind, sich solchen Herausforderungen gemeinsam zu stellen und nicht einfach im Supermarkt einkaufen, zeigt das Wesen der Solderischen Landwirtschaft – gemeinsam mit Landwirten und Bürgern in einem spannenden Prozess zu gesunden und leckeren Lebensmitteln zu kommen.“ ■



**KONTAKT:**  
Gottfried Krutzki  
Telefon: 06031 687 0295  
info@krutzki.eu

Dieter Fitsch  
Telefon: 06031 725 556  
dieter.fitsch@sanecon.de