

# Damit Menschen wieder zusammen- finden

„Eigentlich ist unsere Gesellschaft irgendwie dümmert geworden. Wir können eine Gleichung mit vier Unbekannten lösen, aber keinen Salat mehr anpflanzen“, sagt Landwirt Wolfgang Koch.

[VON NATASCHA ORTHEN]

Ein Ökolandwirt aus Überzeugung, der die Fläche bereit- und den Gärtner anstellt, und die Unterstützung von Gerrit Janssen, einem externen Berater, führten in Wallernhausen-Nidda zur erfolgreichen Gründung einer SoLaWi. Davor haben zwei engagierte Wallernhäuserinnen in einem zweijährigen Prozess der SoLaWi den Weg bereitet.

## Wie alles begann

Ulrike Fleischer-Delling und Christiane Rehahn begannen bereits zwei Jahre vor dem Start der SoLaWi Wallernhausen-Nidda mit den Vorbereitungen. Fleischer-Delling betreute auf dem Biobetrieb von Wolfgang Koch das Kinderhotel. 2014 besuchte sie ein Seminar in Kassel-Witzenhausen zum Thema SoLaWi. Danach begannen die beiden Frauen sich eingehend zu informieren. Sie nahmen Kontakt mit dem Netzwerk „Solidarische Landwirtschaft“ auf und diskutierten über die praktische Umsetzung des Konzepts auf dem Betrieb „Im alten Hof“ in Wallernhausen. Fleischer-Delling sprach auch mit Landwirt Koch über das Vorhaben. Dieser war sofort begeistert von der Idee und erklärte sich bereit, dreiviertel Hektar seiner Fläche für die Solidarische Landwirtschaft zur Verfügung zu stellen. „Ich finde diese gesellschaftliche Entwicklung sehr interessant. Die SoLaWi ist ein gutes Modell, damit Menschen wieder ein Stück zusammenfinden“, so der Landwirt. Im Juni 2015 gab es die erste Informationsveranstaltung im Dorf; viele interessierte Bewohner aus der Region nahmen teil.

## Von der Idee zur Umsetzung

Über das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft gingen Ulrike Fleischer-Delling, Christiane Rehahn und der Landwirt anschließend auf die Suche nach einem Gärtner. Da der Landwirt zusätzliche Hilfe auf seinem Hof gebrauchen konnte, erklärte er sich bereit, in der Startphase der SoLaWi einen Gärtner einzustellen. Er arbeitet zu 60 Prozent auf dem Hof, mit 40 Prozent seiner Arbeitszeit bewirtschaftet er die Parzelle der SoLaWi. „Als wir einen Gärtner gefunden hatten, war uns allen klar, wir fangen einfach an, auch wenn es noch viele offene Fragen gab und gibt“, so Fleischer-Delling.

Frank Lusche ist Gemüse Gärtner und hat bereits viele berufliche Erfahrungen im Gemüsebau. Auch die Beratung durch Gerrit Janssen, der sich als ökologischer Gemüse Gärtner intensiv mit Solidarischer Landwirtschaft beschäftigt, hat den Wallernhäusern geholfen, den Schritt von der Idee zur Umsetzung zu gehen. Janssen unterstützt die SoLaWi fachlich, ohne selbst Anteile zu haben. Die SoLaWi ist 2016 mit 36 Mitgliedern gestartet. Im Mai gab es die ersten beiden Erntetermine. Immer freitags ist in der SoLaWi Nidda-Wallernhausen Abholtag.

## Kinderhotel und Bauernhofpädagogik

Die 114 Hektar große landwirtschaftliche Fläche, davon 56 Hektar Wiesen und Weiden, wird seit 1984 biologisch bewirtschaftet. Neben 40 Milchkühen mähet der Landwirt auch Bullen und vermarktet das Fleisch. Ein Teil der Scheune wurde als Gästehaus ausgebaut. Genutzt wird es von Schulklassen und Kindergärten als Kinderhotel. Mit dem Kinderhotel und dem Projekt „Bauernhof als Klassenzimmer“ bietet der Landwirt seit vielen Jahren bauernhofpädagogische Arbeit für Schulen und Kindergärten an. Koch und sein Team führen den landwirtschaftlichen Betrieb und das Gästehaus als Hofgemeinschaft.

## Mit vereinten Kräften

Im Landwirtschaftsbetrieb wurde bisher kein Gemüse angebaut, es sind nur wenige für den Gemüseanbau nutzbare Geräte vorhanden. Die Mitglieder leisteten deshalb neben dem Monatsbeitrag von 54 Euro pro Anteil zu Beginn auch einen Investitionsbeitrag, so dass Gärtner Lusche alles Notwendige beschaffen konnte. Die Mitglieder haben zu Beginn eine Beitragserklärung mit Angabe ihrer Kontodaten unterschrieben, die Zahlungsmoral ist sehr gut. Alle SoLaWi-Mitglieder konnten mitbestimmen, was gesät und gepflanzt wird. An zwei Tagen in der Woche können Mitglieder mitarbeiten, demnächst soll der Samstag dazukommen. Im weiteren Jahresverlauf soll es mehrere Aktionstage auf dem Acker geben, um die Mitglieder regelmäßig einzubeziehen. Aktionstage gibt es auch in der Küche. Beispielsweise haben die Mitglieder der SoLaWi schon gemeinsam



- 1 Landwirt Wolfgang Koch, Gärtner Frank Lusche, Ulrike Fleischer-Delling und Christiane Rehahn auf dem Acker  
 2 Ulrike Fleischer-Delling erklärt die Produktion auf dem eigenen Feld

Pesto aus eigenen Kräutern hergestellt. Auch zum Thema „Gemüse einkochen“ soll es bald ein Angebot geben. „Es sind viele Mitglieder dabei, die mitmachen, um etwas Neues zu lernen“, beschreibt Fleischer-Delling die Situation. Die Mitglieder selber schätzen den Kontakt zum Landwirt und zum Gärtner, die professionelle Hilfe im Garten wird gerne angenommen. „Außerdem sind Frische und Qualität der Produkte einmalig“, stellt ein Mitglied zufrieden fest.

### Erste Erfolge, weitere Pläne

Nach Frank Lusches Vorstellung soll die SoLaWi Wallernhausen-Nidda irgendwann einen professionellen Zustand erreichen. Da trotz der Investitionen in der Startphase noch nicht alle Geräte, die für den Gemüsebau benötigt werden, auf dem Hof vorhanden sind, muss hier weiter nachgebessert und nach und nach neues Gerät angeschafft werden. Auch Fleischer-Delling und Christiane Rehahn haben viele Zukunftsideen für die junge SoLaWi. Sie können sich beispielsweise die Produktion von eigenem Käse vorstellen, so Fleischer-Delling. Anfang Juli fand die erste Mitgliederversammlung statt. Hier wurde unter anderem beschlossen, dass ein Kassenprüfer gewählt wird. Lusche hat einen Überblick über die Kosten gegeben. Ein online-Forum wurde eingerichtet, um kontinuierlich Fragen klären zu können. Außerdem werden alle Mitglieder regelmäßig per E-Mail durch Rundbriefe informiert. Die Koordinationsstelle der Modellregion Ökolandbau Wetteraukreis und Gerrit

Janssen, der das Projekt von der ersten Informationsveranstaltung an kennt, unterstützen die SoLaWi. Er hat als gelernter Gemüsegärtner und Fachmann in Sachen Solidarischer Landwirtschaft viel Wissen in die Gruppe eingebracht. Die Rechtsform der SoLaWi muss noch geklärt werden, auch die Frage, ob die SoLaWi zukünftig selbst den Gärtner einstellen kann, ist noch offen. Aber die Versorgung mit frischem, vielfältigen Gemüse in hervorragender Qualität und Menge ist der SoLaWi im Jahr 2016 bereits bestens gelungen. ■



**KONTAKT:**  
 Gästehaus-Biobauernhof  
 Telefon: 06043 8728  
[www.kinderhotel-im-alten-Hof.de](http://www.kinderhotel-im-alten-Hof.de)  
 Christiane Rehahn  
 Telefon: 06043 982431