

Die andere Seite verstehen

Der Markushof hat dank der Solidarischen Landwirtschaft eine neue Perspektive entwickeln können: Aus einem klassischen Familienbetrieb wurde eine lebendige Hofgemeinschaft. [VON NATASCHA ORTHEN]

Der Markushof in Maisbach bei Heidelberg ist ein Mischbetrieb mit insgesamt 45 Hektar Fläche. 35 Hektar davon sind Ackerland, acht Hektar Grünland und zwei Hektar Wald. Auf dem Betrieb werden zwischen 50 und 60 Tiere gehalten, darunter 25 Milchkühe mit Nachzucht. Die Kälber werden in Ammenhaltung aufgezogen, die Bullen gemästet. Der Hof ist seit 1989 ein Bioland-Betrieb. Der Betriebsinhaber Markus Schmutz hat Landwirtschaft studiert und vermarktete die Erzeugnisse seines Feldgemüseanbaus zunächst auf Marktständen und im eigenen Hofladen.

2011 kam eine Gruppe Bürger auf ihn zu, die sich für das Modell Solidarische Landwirtschaft interessierte. Diese hatte sich zusammengeschlossen, nachdem auf einer Veranstaltung der Volkshochschule und der Attac-Gruppe der Universität Heidelberg das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft als Alternative zur industriellen Landwirtschaft thematisiert wurde. Die Gruppe suchte nach einem geeigneten Hof und wurde beim Markushof fündig. Im Herbst 2011 gründete sie in Heidelberg eine Solidarische Landwirtschaft mit 80 Mitgliedern, die SoLaWi Heidelberg.

Erfolgreich seit fünf Jahren

Michael Boeke und seine Frau Anna unterstützen die Gemeinschaft seit zwei Jahren als angestellte Landwirte. Darüber hinaus wurde der Landwirt Daniel Maier vor drei Jahren eingestellt; er hat den Gemüsebereich stark ausgebaut.

Pro erworbenen Anteil erhält ein Mitglied wöchentlich eine Kiste mit vier bis sieben von insgesamt 35 Gemüsesorten, die im Jahresverlauf angebaut werden. Darüber hinaus gehört zur Lieferung ein Kilogramm Brot, das vom Bäcker aus dem hofeigenen Getreide gebacken wird, oder alternativ das Getreide selbst. Außerdem erhalten die Mitglieder wöchentlich anderthalb Liter Milch

und einmal im Monat Käse, Fleisch oder Wurst, insgesamt rund 15 Kilogramm pro Jahr und Anteil. Mitglieder, die kein Fleisch beziehen möchten, können die Ware mit anderen Mitgliedern der Gemeinschaft tauschen oder sie über den Hofladen verkaufen lassen. Darüber hinaus gibt es Kisten mit Obst und Apfelsaft aus eigener Herstellung, die in einem der zwölf Depots zwischen Mannheim, Heidelberg und Wiesloch abgeholt werden können. Die Ernteanteile sind je nach Jahreszeit und Ernteerfolg variabel; es werden keine Produkte zugekauft. „Es erfolgt eine fast hundertprozentige Verwertung des geernteten Gemüses als Lebensmittel. Dadurch wirken wir dem Trend des Wegschmeißens stark entgegen“, so Michael Boeke.

Solidarische Mitgliedsbeiträge

Die Mitglieder der Gemeinschaft zahlen nicht das einzelne Produkt, sondern den Produktionspreis. Alle Kosten sind hier miteingerechnet – vom Saatgut bis hin zum Diesel für die Traktoren. Der Landwirt erhält so eine verbindliche Grundlage für seine Planung und verfügt über ein sicheres Einkommen.

Auf den Richtwert legt die Gemeinschaft großen Wert. Er errechnet sich, indem der Gesamtertrag durch die Mitgliederzahl geteilt wird und hilft den Mitgliedern, ihren Beitrag nach Selbsteinschätzung festzulegen. Der Richtwert für einen Ernteanteil beträgt in der Heidelberger SoLaWi aktuell 109 Euro. „Bei uns wird niemand aufgrund seines Einkommens ausgeschlossen“, erläutert Boeke das Prinzip der solidarischen Gemeinschaft. „Jeder beteiligt sich so, wie er kann und es für richtig hält. Unsere Gruppe ist ein bunter Querschnitt durch die Gesellschaft.“ Im Moment besteht die Gemeinschaft aus 180 Mitgliedern, Tendenz steigend. Die Einnahmen reichen aus, um den drei Landwirtschaftsfamilien ein Einkommen zu sichern.



SoLaWi-Nachbarn

Das Modell hat bereits Nachahmer in der Region gefunden: Auch der Akazienhof in Neustadt an der Weinstraße und die SoLaWi Mannheim/Ludwigshafen in Schifferstadt wirtschaften nach dem Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft. „Wir konkurrieren nicht miteinander. Es ergibt sich auch immer wieder, dass wir untereinander Überschüsse oder Produkte tauschen. So verbreitet sich das Modell Solidarische Landwirtschaft und immer mehr Menschen wird ein Zugang zu fair und gesund produzierten Lebensmitteln ermöglicht“, freut sich Boeke.

Mitarbeit auf dem Hof und in Arbeitsgruppen

Viele SoLaWi-Mitglieder möchten das Gemüse für ihren Konsum selbst ernten: „Mitverantwortung drückt sich auch darin aus, dass jeder bestimmte Aufgaben übernimmt. Wir wollen Produzent und Konsument, Stadt und Land nicht auseinanderdividieren. Wir wollen, dass jeder wirklich versteht, welche Probleme und Sorgen es auf der anderen Seite gibt“, erläutert Michael Boeke. Für die Hilfe bei der Feldarbeit – Gemüse sähen, pflanzen, jäten und ernten – gibt es ganzjährig festgelegte Helfertage. Hilfe wird aber auch im Gemüselager für die Pflege und Aufbereitung der Ernte benötigt, bei Reparatur- und Umbauarbeiten und vielen anderen Einsätzen. Darüber hinaus gibt es verschiedene Arbeitsgruppen, die die Mitarbeit in der Initiative organisieren. „Das ganze Projekt lastet auf mehreren Schultern“, so Michael Boeke. Ein gutes Beispiel: die AG Finanzen. Sie erstellt den Jahreshaushaltsplan, in dem sich Wünsche und Vorstellungen der Hofgemeinschaft wiederfinden und ermittelt jährlich den finanziellen Richtwert eines Ernteanteils. Andere Arbeitsgruppen sind die AG Recht, die sich um rechtliche Fragen kümmert, die AG Kommunikation, die für die Öffentlichkeitsarbeit und die interne Kommunikation zuständig ist und die AG Feiern. Außerdem gibt

es die AG Gemüse, die AG Packen und die AG Käse. Die Mitarbeit der Mitglieder der SoLaWi ist erwünscht, aber nicht verpflichtend. Der Orientierungswert für die Mitarbeit pro Mitglied und Jahr liegt bei 12,5 Stunden.

Boeke begrüßt die Zusammenarbeit: „Was mir an der Solidarischen Landwirtschaft besonders gefällt, ist der enge Kontakt zu unseren Konsumenten, die in diesem Falle ja auch unsere Mitglieder sind. Die Rückmeldung, das Gespräch und die Auseinandersetzung mit dem Einzelnen bereichern mich nicht nur in der Arbeit, sondern bringen auch eine große Vielfalt in mein Leben.“

Zukunftsideen sorgen für stetige Entwicklung

Eine eigene Käserei, eine mobile Schlachtbox, eigene Hühner oder ein Gewächshaus – das alles sind aktuelle Zukunftsideen, die bei vielen Mitgliedern der Initiative auf Begeisterung stoßen. Was davon wirklich mit allen Konsequenzen umgesetzt werden will und kann, hängt von vielen Details ab und wird diskutiert. Auch Kooperationen mit anderen Betrieben sind vorstellbar, es besteht nicht der Anspruch, alles selber zu machen. So können sich auch benachbarte Betriebe daran beteiligen, die Produktpalette durch weitere nachhaltige Bio-Produkte stetig zu vergrößern.

Gestaltung der Hofnachfolge

Eine weitere Zukunftsaufgabe ist die Gestaltung der Hofnachfolge. Hier macht sich die Gemeinschaft gemeinsam mit Betriebsinhaber Markus Schmutz bereits erste Gedanken. Verschiedene Modelle sind denkbar: Die SoLaWi Heidelberg könnte den Betrieb als Pächter weiterführen und die Landwirte als Bereichsleiter anstellen. Die Gründung einer GbR oder einer GmbH durch die drei Landwirte wäre eine Alternative. „Welche Rechtsform die meisten Vorteile hat, wird derzeit erarbeitet“ so Boeke. Er ist zuversichtlich, dass sich die beste Lösung durchsetzen wird: „So viele Zukunftsvisionen wie die Mitglieder haben, so viele Möglichkeiten gibt es für die Landwirtschaft in Heidelberg, ihre Zukunft zu sichern.“

Der Markushof konnte sich mit dem Modell der SoLaWi weiterentwickeln: Aus einem klassischen Familienbetrieb wurde eine lebendige Hofgemeinschaft. Alle Beteiligten haben dabei Erfahrungen gemacht und dazugelernt. Landwirt Boeke fasst zusammen: „Eine Gemeinschaft erfordert Toleranz, Rücksicht und Kraft – und manchmal auch einen langen Atem von jedem Einzelnen. Die Kommunikation, das Vertrauen und der Wille, an einer gemeinschaftlichen Entwicklung zu arbeiten, sind dabei wichtige Grundpfeiler.“ ■