



Auf den Geschmack gekommen

Klaus Vormweg ist Webmaster und leidenschaftlicher Hobbykoch. Sein Weg vom Konsumenten, der sich keine Gedanken über Herkunft und Verfügbarkeit von Lebensmitteln macht, zum Mitglied einer Solidarischen Landwirtschaft führte über den Geschmack. [VON BETTINA ROCHA]

1 Das Gemüse wird für die Auslieferung vorbereitet
2 Klaus Vormweg

Der Kattendorfer Hof nördlich von Hamburg ist ein Urgestein unter den SoLaWi-Höfen in Deutschland. Er versorgt mit rund 400 bis 500 Ernteanteilen etwa 1000 Menschen pro Woche mit hofeigenen Lebensmitteln. Einer von ihnen ist Klaus Vormweg, der in Hamburg-Ottensen lebt und Mitglied einer sogenannten Food-Coop ist. Mit 14 weiteren Mitgliedern der Kooperative unterhält er in seinem Stadtteil ein Lebensmittel-Depot, das ausschließlich vom Kattendorfer Hof beliefert wird. Das Depot wird in Eigenregie durch die Food-Coop gemanagt. Alle Menschen, die einen Ernteanteil erhalten, sind Mitglied der Solidarischen Landwirtschaft Kattendorfer Hof. Der Hof beliefert insgesamt zehn Food-Coops, fünf davon in Hamburg. Jede Kooperative ist eigenständig und funktioniert auf ihre Weise.

Seit vier Jahren gehören Vormweg und seine Frau der Food-Coop in Ottensen an. Er hat davor auf Wochenmärkten eingekauft und waren an einer Coop beteiligt, die weiter von seinem Wohnsitz entfernt lag. Das aktuelle Depot können sie von ihrer Wohnung aus in weniger als fünf Gehminuten erreichen. Die räumliche Nähe und

die Öffnungszeiten sind für das Paar, das kein Auto besitzt, ein großer Vorteil. Es ist durch ein Zahlenschloss gesichert; so haben alle Mitglieder jederzeit Zugang. Dafür müssen von der Gemeinschaft einige Aufgaben erfüllt werden: Wenn der Lkw einmal wöchentlich frische Ware bringt, nimmt ein Mitglied die Lebensmittel entgegen. Darüber hinaus muss geputzt oder die Kommunikation mit dem Kattendorfer Hof geregelt werden.

Gut organisiert

Das Depot ist ein zehn Quadratmeter großer Raum im Souterrain mit Kühlschrank, den das selbstverwaltete Projekt „Ottenser Werkhof“ gegen eine geringe Miete zur Verfügung stellt. Die Wirtschaftsgemeinschaft hat einen weiteren Kühlschrank, einen Gefrierschrank und eine Spüle mit Wasseranschluss beigesteuert. Maximal zwanzig Ernteanteile können hier pro Woche gelagert werden, momentan werden wöchentlich 17 Anteile geliefert. Familien beziehen meistens anderthalb bis zwei Anteile, Singles und Zwei-Personen-Haushalte einen halben oder ganzen Anteil. „Man muss sich genau überlegen, wie viele Anteile man im Haushalt benötigt“,

erklärt Vormweg, „denn Woche für Woche bekommt man eine entsprechende Menge an Lebensmitteln geliefert. Kocht man nur am Wochenende, dann kann es sein, dass selbst ein halber Anteil für zwei Personen zu viel ist.“ Wer in Urlaub fährt, kann seinen Anteil nicht abbestellen ihn aber Freunden oder anderen Mitgliedern der Food-Coop überlassen.

Ein Ernteanteil umfasst zwischen eineinhalb und drei Kilogramm saisonales Gemüse, zusätzlich Kräuter und Salat, ein Kilogramm Kartoffeln, 700 Gramm Fleisch vom Rind und Schwein sowie einen Milchanteil von 8,75 Litern, der auch als Quark, Joghurt, Butter und Käse bezogen werden kann. Das Umrechnungsverhältnis von Milch zu einem Milchprodukt ist abhängig davon, wieviel Milch für die Herstellung benötigt wird: Joghurt 1:1, Quark und Frischkäse 1:4 und Butter und Hartkäse 1:10. Der Monatsbeitrag für einen Anteil beträgt zur Zeit 182 Euro; dazu kommen noch sechs Euro Miete fürs Depot.

Verstehen wie Landwirtschaft funktioniert

Klaus Vormweg und seine Frau beziehen darüber hinaus noch Äpfel, Eier und Brot vom Kattendorfer Hof. Auch diese Waren werden an das Depot geliefert. „Früher habe ich mir überlegt: Was will ich kochen und was brauche ich dafür? Heute schaue ich in den Kühlschrank und frage mich: Was kann ich daraus machen?“, beschreibt der Hobbykoch die neue Situation, die durch seine Beteiligung an der Food-Coop entstanden ist. Die Zeiten, in denen er auf den Wochenmarkt ging und auswählte, worauf er gerade Appetit hatte, sind vorbei – zumindest fast. Südfrüchte oder Spargel kauft das Ehepaar weiterhin auf dem Markt. „Und natürlich gehen wir auch ab und zu essen – und verzehren dann auch Speisen, die gerade nicht saisonal und möglicherweise überhaupt nicht regional sind.“

Bei der Frage, wie er zum SoLaWisten geworden ist und Bioprodukte verzehrt, überlegt Klaus Vormweg einen Moment und sagt dann: „Über die Qualität. Und die habe ich zuerst nur über den Geschmack definiert. Als Kind bin ich mit einem großen Nutzgarten aufgewachsen. Die Erinnerung daran, wie das Obst und Gemüse geschmeckt haben, hat meine Vorstellung davon geprägt, wie etwas schmecken soll. Diese Erinnerung ist wahrscheinlich heute noch der Bezugspunkt für meine Ansprüche an ein Lebensmittel.“ Dennoch hat er beim Einkauf zunächst nicht darauf geachtet: „Früher habe ich mir überhaupt keine Gedanken gemacht, woher Lebensmittel kommen, sie waren einfach im Geschäft. Dann habe ich auf einem Wochenmarkt eingekauft, auf dem auch ein Stand des Kattendorfer Hofes vertreten war. Dort hing ein Schild ‚Nur hofeigene Produkte‘ und im Winter bekam man nur Feldsalat. Da habe ich mich gefragt: Wieso sind die eigentlich anders?“

So lernte Vormweg die Demeter-Wirtschaftsweise kennen, die darauf ausgerichtet ist, im Betrieb Kreisläufe zu etablieren. „Ich wusste vorher nicht, dass die Schweine dafür da sind, die Molke, die bei der Käseproduktion

anfällt, zu verwerten statt sie wegzukippen. Ohne Schweine gibt es also keine nachhaltige Käseproduktion. Daraus folgt aber auch, dass auch Schweinefleisch produziert wird, wenn man Käse haben möchte.“

Austausch und Vertrauen

Als der Kattendorfer Hof vor einigen Jahren in Ottensen eine Infoveranstaltung zur Solidarischen Landwirtschaft und dem Prinzip einer Food-Coop anbot, stieß das Thema nicht nur bei Vormweg auf Interesse. Zusammen mit anderen Mitstreitern gründete er vor vier Jahren die Food-Coop. Seither sind einige Mitglieder abgesprungen, aber auch neue hinzugekommen.

Vormweg öffnet den Kühlschrank im Depot. „Zur Zeit gibt es keine Butter, weil die Kühe kalben. Dass es da einen Zusammenhang gibt, musste ich auch erst lernen. Der Hof legt seinen Lieferungen Mitteilungen bei, in denen er auf so etwas aufmerksam macht und Zusammenhänge kurz erklärt.“ An einem Dienstag wie heute ist der Kühlschrank fast leer: Es gibt nur noch etwas Joghurt und Grünkohl. „Schon montags ist nicht mehr viel da. Annahme haben wir am Sonnabend, am Wochenende holen dann die meisten ihren Anteil“, erklärt Vormweg. „Es gibt auch schon mal Ärger, wenn vom Gemüse, das – anders als Fleisch und Milchprodukte – meistens ohne konkrete Mengenangaben für alle Anteile zusammen geliefert wird, nichts mehr da ist. Dann muss man miteinander sprechen.“

Einmal im Monat findet ein Mitglieder-Stammtisch der Food-Coop statt; anders als beim einmal jährlich stattfindenden Treffen ist die Teilnahme nicht verpflichtend. Aber auch beim Stammtisch können Uneinigigkeiten besprochen oder die Annahme der wöchentlichen Lieferung geregelt werden. Im Depot liegt auch ein kleines Notizheft, in das man Mitteilungen an die anderen Mitglieder eintragen kann. Doch wer bis zur letzten Mohrrübe abzählen möchte, wer wieviel bekommt, ist hier falsch. Food-Coops setzen auf Vertrauen und Solidarität; Mitglieder, die das nicht mittragen wollten, sind auch schon ausgeschieden. Sollte tatsächlich einmal etwas im Depot bleiben, das nicht von den Mitgliedern verbraucht wird, nimmt der Kattendorfer Hof es bei der nächsten Anlieferung wieder mit. „Das bekommen dann auch die Schweine“, schmunzelt Klaus Vormweg. ■



KONTAKT:
Kontakt zur Food-Coop Ottensen kann man über den Kattendorfer Hof aufnehmen:

Kattendorfer Hof
Dorfstraße 1a
24568 Kattendorf
Telefon: 04191 909436
kontakt@kattendorfer-hof.de
www.kattendorfer-hof.de