

Wenn vier Betriebe kooperieren

Der Solidarischen Landwirtschaft Schinkeler Höfe ist es durch die Kooperation von vier Betrieben gelungen, eine weitgehende Vollversorgung ihrer Mitglieder anzubieten. Von den ersten Gesprächen bis zum Start verging nur ein Dreivierteljahr.

[VON JAN FREESE]

In der Region Kiel ist es nicht schwer, sich mit ökologischen Lebensmitteln und Produkten aus der Direktvermarktung zu versorgen: Verantwortungsbewusste Kunden können auf Wochenmärkten einkaufen und es gibt viele ökologisch wirtschaftende Betriebe mit Direktvermarktung. Dennoch hatten auch in dieser Region viele Menschen den Wunsch, eine neue Wirtschaftsweise einzuführen, die einen klaren Gegenpol zu den im Lebensmittelsektor bestehenden Strukturen darstellt.

Die Betriebe

Die drei Biohöfe Wurzelhof, Hof Mevs und Hof Rzehak und die Bio-Vollkornbäckerei Kornkraft sind seit über 30 Jahren als Nachbarn und Kooperationspartner eng miteinander verbunden. Der Wurzelhof wurde vor 30 Jahren als Landeigentümergeinschaft gegründet, um die Ackerfläche für den ökologischen Anbau zu sichern. Auf dem Hof Mevs erzeugt die Familie Zastrow ökologische Ziegenmilch. Darüber hinaus bauen die Zastrows Getreide an, das in der Kornkraftbäckerei verarbeitet wird. Auch der Hof Rzehak beliefert die Bäckerei. Außerdem halten die Hofeigentümer 45 Milchkühe, verarbeiten die Milch zu Quark und Joghurt und betreiben einen Hofladen.

Sowohl die Eigentümer von Hof Mevs als auch die Familie Rzehak beschäftigten sich intensiv mit der zukunftsfähigen Ausrichtung der Betriebe. Denn bei der Familie Rzehak steht der Generationenwechsel zu Sohn Yannick und Tochter Tonia an und der Hof Mevs wird erst seit zehn Jahren wieder im Haupterwerb geführt.

Die Initialzündung

Begonnen hat alles damit, dass eine Gruppe von Aktiven Anfang 2015 eine Veranstaltung für interessierte Betriebe und Verbraucher organisierte. Sie baten den Landwirt Wolfgang Stränz von der Solidarischen Landwirtschaft Buschberghof vor den über 80 Teilnehmern über seine Erfahrungen zu berichten. Am nächsten Morgen bestand für die Betriebsleiter die Möglichkeit, bei einem Bauernfrühstück mit Stränz Details zu besprechen.

Für die Schinkeler Betriebe kam die Veranstaltung zur rechten Zeit. Im September 2015 konnte nach nur neun Monaten Planungszeit eine Solidarische Landwirtschaft starten. Noch während der Planungsphase entschied sich Familie Zastow von Hof Mevs mit der Produktion von Eiern, Kartoffeln und Zwiebeln die SoLaWi zu bereichern. „Denn“, so die Betriebsleiter, „das ist genau die Art der Diversifizierung, um die wir schon einige Zeit gerungen haben.“

Beeindruckender Schnellstart

Die Solidarische Landwirtschaft startete mit 51 Ernteanteilen. Mit einem Ernteanteil kann eine Person mit Gemüse, Kartoffeln, Brot, Eiern, Milch, Joghurt oder Quark und Käse und gelegentlich Fleisch oder Wurst versorgt werden. Der Schnellstart konnte gelingen, weil sich die Verbraucher und Betriebsleiter schon seit vielen Jahren kannten. Die Beteiligten konnten sich also direkt mit den organisatorischen Fragen befassen.

Andrea Kraus, Mitglied des Organisationsteams, und Dieter Pansegrau, seit 30 Jahren Miteigentümer und Bewirtschafter des Wurzelhofs, sind noch heute von der Dynamik des Startprozesses beeindruckt. Es sei euphorisch, aber geerdet zugegangen und natürlich bestehe weiterhin ein hoher Gesprächs- und Informationsbedarf. „Die SoLaWi-Treffen werden immer sehr gut vorbereitet und moderiert. Und auch wenn verschiedene Positionen aufeinandertreffen, merkt man, dass es die persönliche Haltung der Leute ist, einvernehmliche Lösungen zu finden und die Kräfte für die gemeinsamen Ziele einzusetzen“, beschreibt Pansegrau die Dynamik. Andrea Kraus dazu: „Lebensmittel sind tatsächlich wieder politischer geworden. Für die Mitglieder sind die konsumierten Lebensmittel auch ein Teil ihrer Identität. Durch die SoLaWi gewinnen wir eine mittelbare Selbstversorgung und wissen, dass die Lebensmittel umwelt-, tier- und sozialgerecht erzeugt wurden. Durch die Bindung an die SoLaWi gewinnen Produzenten und Verbraucher tatsächlich an Freiheit.“ Und sie ergänzt: „Was uns auch

Gemeinsame Ernteaktionen (1)
mit Picknick und Pausen (2)
stärken das Gemeinschaftsleben.

zusammenhält ist, dass wir von unten etwas aufbauen, was ‚Teil der Lösung‘ ist. Man kann weitergehen, als nur ökologische oder faire Produkte im Handel zu kaufen. Man geht an die Wurzel, schafft selbst neue Strukturen und ermöglicht damit, kleine Höfe zu erhalten.“

Risiken gemeinsam tragen

Dieter Pansegrau betont, dass kleine landwirtschaftliche Betriebe Alternativen zur klassischen Landwirtschaft suchen müssen. Ökologische Landwirtschaft, Diversifizierung, Direktvermarktung, Weiterverarbeitung oder SoLaWi werden deshalb von Betriebsleitern aufgegriffen, die dem landwirtschaftlichen Leitbild „Wachsen oder weichen“ nicht folgen wollen. Er begrüßt es sehr, dass viele Verbraucher sich heute eine kooperative und vertrauensvolle gemeinsame Produktverantwortung wünschen. Das sei eine neue Wirtschaftsgrundlage und bringe auch Vorteile für seinen Betrieb, so Pansegrau. Ein Teil seiner Produktionskosten seien abgesichert, Risiken werden gemeinsam getragen. Darüber hinaus habe er es zu schätzen gelernt, dass er beispielsweise in der Tomatenzeit größere Erntemengen über die SoLaWi abgeben kann und nicht zu verminderten Preisen auf dem Wochenmarkt verkaufen muss. Und auch die Fenchelernte konnte er gut absetzen: „Ein später Fenchelanbau lieferte wegen Witterungskapriolen geschmacklich gute Pflanzen, die aber zu klein und damit auf dem Wochenmarkt nicht absatzfähig waren. Die Mitglieder haben sich aber sehr darüber gefreut.“

Die Organisation

Die Solawi und die Betriebe sind 2015 gestartet, ohne sich eine besondere Rechtsform zu geben. Daher handelt es sich bei der SoLaWi bisher rechtlich um eine Einkaufsgemeinschaft auf der Basis einer Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR).

Die Betriebe können sich auf die Produktion konzentrieren. Um den Transport, den Betrieb der Depots, den Internetauftritt und die Finanzen kümmern sich die Mitglieder in verschiedenen Arbeitsgemeinschaften. Die Betriebe werden für ihre Leistungen für die SoLaWi nicht nach dem klassischen Modell der Marktpreise für erzeugte Produkte bezahlt, sondern es werden die Produktionskosten der Betriebe ausgeglichen. Die Produktionskosten basieren auf den Aufwendungen des Betriebs, Maschinenkosten und Arbeitslohn, nicht auf der produzierten Warenmenge.

Einmal im Monat gibt es ein öffentliches Treffen in Kiel; hier sind auch interessierte Nichtmitglieder herzlich willkommen. Die Betriebe, Arbeitsgemeinschaften und Depotverantwortlichen treffen sich ebenfalls monatlich.

Die Zukunft

Das Interesse an der SoLaWi ist momentan groß. Im Herbst 2016 haben die Schinkeler Höfe den Umweltpreis der Stadtwerke Kiel gewonnen, außerdem berichten die Medien über die Initiative und die Betriebe. Auch gibt es innerhalb der SoLaWi Ideen für die Weiterentwicklung. Mitglieder und Betriebe können sich beispielsweise eine Erweiterung der Milchverarbeitung oder die Anlage einer Obstwiese vorstellen.

Voraussetzung ist, dass das Wachstum von allen Betrieben leistbar ist und mitgetragen wird. Gleiches gilt für die Ausweitung der Ernteanteile. Die Warteliste der Interessenten ist lang, Wachstum kann aber nur organisch und in verträglichen Schritten funktionieren – darin sind sich alle einig. ■



EIN ERNTEANTEIL:

Beispiel einer Wochenration:

- 0,5 kg Möhren
- 0,3 kg Tomaten
- 1 kleine Paprika
- 0,5 kg Grünkohl
- 0,5 kg Porree
- 1 Butternuss-Kürbis
- 2 kleine Hokkaidos
- 2 kleine Kohlrabi
- 2 Kolben Zuckermais
- 1 Kopfsalat
- 100 g Feldsalat
- 100 g Asiasalat
- 1 Handvoll Rosenkohl
- 3 Eier
- 2 kg Kartoffeln
- 1–2 Zwiebeln
- 1 Dinkel-Hafer-Brot
- 2 Brötchen
- 2 Liter Milch
- 100 g Quark



KONTAKT:
www.schinkeler-hoefe.de
Telefon: 04354 9960520
Mo. – Fr. 10 – 16 Uhr