



Gemeinsam gedeiht Gutes besser

Bauern und Bürger sind natürliche Verbündete, wenn es um Veränderungen in der Landwirtschaft geht. Die Geniessenschaft bringt Projekte und Verbraucher zusammen, damit gute Lebensmittel zu einem angemessenen Preis produziert werden können. [VON STEFAN JOHNIK]

„Eine moderate Milchleistung pro Jahr bei einer möglichst hohen Lebens- und Grundfutterleistung sind meine Zuchtziele“, erläutert Milchbauer Möller seinen jugendlichen Besuchern. Er erntet verständnislose Blicke. „Die Kühe hier dürfen dreimal so lange leben wie Kühe auf normalen Höfen. Sie fressen nur Gras, kein Sojakrafffutter aus Übersee“, dolmetscht der Biologe, der die Gruppe auf der Weide begleitet. „Cool!“ Die Mienen der Schüler hellen sich wieder auf. „Und weil die Kälber bei ihrer Mutter bleiben dürfen, kostet die Milch auch mehr“, das ist kinderleicht zu verstehen.

Die 14-jährigen Schüler einer Hamburger Gemeinschaftsschule sind in Begleitung der Geniessenschaft zu Gast auf dem Bauernhof der Familie Möller im schleswig-holsteinischen Lentföhrden. Die Stadtkinder wollen erfahren, was Landwirt Hans Möller unter „gewaltfreier Milchviehhaltung“ versteht. Ihnen leuchtet schnell ein, warum dieser Milchbauer viel mehr für die Milch seiner Kühe verlangen muss, als jeder Discounter im Einkauf zu zahlen bereit ist. Weil er viel mehr für seine Tiere, seine Futterflächen und seine Mitarbeiter tut als üblich. Und weil sich das bezahlt machen muss.

Vermitteln und erklären

Doch wenn es um das Einwerben von höheren Betriebskosten geht, braucht es oft einen Übersetzer zwischen Bauern und Bürgern. Denn Verbesserungen zugunsten des Tierwohls, der Ökologie oder der sozialen Nachhaltigkeit werden nicht rückvergütet, wenn ein Landwirt die herkömmlichen Vertriebswege nutzt. Die Geniessenschaft leistet die erforderliche Übersetzungsarbeit und unterstützt Landwirte dabei, tragfähige Bündnisse mit interessierten Mitmenschen zu schmieden. „Meine Art der Milchviehhaltung ist sicher erklärungsbedürftig“, weiß Bauer Möller. Er ist darauf angewiesen, auch das Fleisch seiner männlichen Rinder zu einem höheren Preis zu verkaufen. Anders kann er die Ertragsinbußen durch die extensive Haltung und die geringere Milchleistung seiner Herde nicht ausgleichen. Die Geniessenschaft schlüsselt die Mehrkosten der nachhaltigen Wirtschaftsweise auf und stellt sie für ihre Kunden in einem Datenblatt allgemein verständlich dar.

Genussrechte für Kälbchen und Kuh

„Unsere Kunden können mit Hilfe des Produktdatenblattes genau nachvollziehen, was wir besser machen

und wie viel das unter dem Strich wert ist“, erläutert Annette Möller das Konzept der Geniessenschaft. „Sie leisten uns eine Anzahlung, die dem geschätzten Wert der ökologischen, sozialen und tiergerechten Mehrleistung entspricht. Und sie erwerben damit ein Genussrecht auf das Produkt zu einem Endpreis, der sich am Einzelhandel orientiert.“ Der Begriff des Genussrechts kommt durchaus doppelsinnig daher. Zum einen ist damit ein Anrecht auf den Ertrag einer Unternehmung gemeint: Wer sich an einem Projekt der Geniessenschaft beteiligt, kauft sich als stiller Teilhaber in ein Vorhaben eines Landwirtes ein. Zum anderen ist auch der kulinarische Genuss damit gemeint, denn die Geniessenschaft vermittelt vor allem Partnerschaften für die landwirtschaftliche Erzeugung von Lebensmitteln. Und die sollen genossen werden.

Die Grundidee eines Zusammenschlusses von Bauern und Bürgern ist alt und bewährt. Unter dem Begriff „Community Supported Agriculture“ (CSA) gelangte die Bewegung in den 80er Jahren aus den USA nach Europa. Ihre Wurzeln hat sie aber in Japan. Bereits in den 1960er Jahren entstanden dort rund um Milchbauernhöfe erste Projekte solidarischer Landwirtschaft. Bald folgten Gemeinschaftsprojekte in Ackerbau, Gemüseanbau und zur Erzeugung von Eiern und Fleisch. Heute versorgen sich Millionen von Verbrauchern in Japan über CSA-Gemeinschaften. In Europa hingegen wächst die CSA-Gemeinde nur langsam.

Solidarische Landwirtschaft light

Die solidarischen Projekte der 2015 gegründeten Geniessenschaft sind jedoch wesentlich kleinteiliger als CSA-Gemeinschaften. Sie verstehen sich eher als „CSA light“ und schließen damit eine Lücke. Denn in Deutschland haben bislang nur wenige Landwirte den Schritt gewagt, ihre Hofstelle in eine vollwertige CSA-Gemeinschaft umzuwandeln. Die Begründungen dafür sind vielfältig, oft befürchten die Landwirte, die Entscheidungsgewalt über die eigene Wirtschaftsweise abzugeben. Doch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten wächst bei vielen Bauern das Interesse, ihre Betriebe durch eine partnerschaftliche Beteiligung von Bürgern ökologischer, tiergerechter und sozialer auszurichten. In vielen Fällen sind die Schritte für eine Zertifizierung durch Bioverbände oder den Verein Neuland zu klein. Ohne ein bekanntes Zertifikat im Rücken sind die Landwirte jedoch auf das Vertrauen der beteiligungswilligen Bürger angewiesen - und das muss gewonnen werden. Die Geniessenschaft versteht sich dabei als Brückenbauer zwischen den Beteiligten, ganz nach dem Motto „Gemeinsam gedeiht Gutes besser.“

Freilauf für die Wardower Weidehühner

Auf die solidarische Beteiligung vieler Kunden hofft auch Wolfgang Grimme auf Gut Wardow in Mecklenburg-Vorpommern. Der von Bioland zertifizierte Betrieb

erzeugt Weide-Eier, Weidemast- und Suppenhühner sowie Fleisch von Weidelämmern und Wasserbüffeln. Die Wardower Weidehühner sind selbst für einen Bioland-Betrieb etwas Besonderes: Rund um den altherwürdigen Gutshof weiden „Les Bleus“, reinrassige, blaubeinige Zweinutzungshühner aus Frankreich. Landwirt Grimme stellt höchste Ansprüche an die ökologische und artgemäße Haltung seiner Hühner. Sie genießen rund ums Jahr Freilauf auf satten Grünlandflächen, die sich durch das regelmäßige Versetzen der mobilen Hühnerställe nie in kahle Schlammschneppen verwandeln, wie man sie sonst auf vielen stationären Hennenbetrieben zu Gesicht bekommt. Und die männlichen Geschwister der Legehennen landen nicht - wie sonst auch in der Biobranche üblich - im Kükenschredder. Sie führen ein tiergerechtes Freilandleben und leben dreimal so lange wie ihre konventionell gemästeten Artgenossen.

„Unsere Tiere ernähren den Menschen. Daher verdienen sie unseren Respekt und haben das Recht auf eine würdevolle und artgerechte Haltung“, erklärt Grimme. Er will die Aktivitäten des Betriebes mit Hilfe der Geniessenschaft um eine eigene Zweinutzungszucht ergänzen und weitere mobile Ställe auf die Weiden bringen. Das Konzept ist schnell erklärt: Wer einmal die champagnerfarbenen Eier der Wardower Weidehühner genossen hat, sollte sich leicht dazu gewinnen lassen, ein Genussrecht im Wert eines Hennenplatzes im Mobilstall zu zeichnen. Für den Landwirt würde dies nicht nur einen sicheren Absatz garantieren. Auch die Bonität gegenüber den Banken stiege, denn Genussrechte gelten als Beteiligungskapital und erhöhen somit die Eigenkapitalquote eines Betriebes.

Noch ist die Frage der Logistik zu lösen. Denn die Kunden des Wardower Gutshofes sitzen nicht in der regionalen Nachbarschaft, sondern in den Großräumen Hamburg und Berlin. Und wer ein Genussrecht erwirbt, will auch in den Genuss der Produkte kommen. Doch Grimme ist optimistisch, auch dieses Problem zu lösen. Die Geniessenschaft wird ihn dabei unterstützen. ■



KONTAKT:
Stefan Johnigk
Die Geniessenschaft –
gemeinsam gedeiht Gutes besser
Kieler Kuhle 3
24148 Wellingdorf
Telefon: 0431 7299 8555
Fax: 0431 7299 8556
info@geniessenschaft.de
www.geniessenschaft.de