

[nzz.ch](https://www.nzz.ch)

Mehr als ein Gemüse-Abo: Warum sich Städter auf dem Acker ihre Hände dreckig machen | NZZ

Christof Forster, Zürich

9-10 minutes



Den Bürostuhl mit der Gärterschürze tauschen: Mitglieder von Gemüsekooperativen leisten neben einem Jahresbeitrag mehrmals pro Jahr Einsätze auf dem Feld oder in der Gärtnerei. (Bild: Joël Hunn / NZZ)

Die solidarische Landwirtschaft bringt Produzenten und Konsumenten näher zusammen. Die Idee gibt es schon lange, doch mit der Diskussion um Klima und Nachhaltigkeit erhält sie Aufwind. Ein Besuch bei einer Gemüsekooperative am Stadtrand von Zürich.

21.8.2019, 05:30 Uhr

Der Sommerregen kommt unerwartet ausgiebig. Die Giesskanne bleibt in der Werkstatt. Eine Frau erntet und wäscht Zucchetti, macht sie bereit zur Auslieferung. Ein Kind pflanzt Setzlinge um. Zwei Männer räumen nicht mehr benötigtes Material weg. An normalen Arbeitstagen sitzen diese Leute im Büro vor dem Bildschirm. Als Mitglieder der Kooperative «Meh als Gmües» in Zürich Affoltern verpflichten sie sich zur Arbeit auf dem Feld, an mindestens fünf Halbtagen pro Jahr. Die Genossenschafter zahlen zudem 900 Franken pro Jahr und erhalten dafür jede Woche Gemüse.

«Meh als Gmües» funktioniert mit viel Arbeit und wenig Kapital. Grosse Maschinen und Stallungen gibt es keine, der Traktor ist vom Nachbarsbauern ausgeliehen. Mit den Einsätzen der Mitglieder kommt ein riesiges Arbeitsvolumen zustande.

Pioniere in Japan und der Schweiz

Gemüsekooperativen gibt es in der Schweiz zwar schon lange, doch seit einigen Jahren erleben sie einen Boom. Einige produzieren mittlerweile auch Fleisch, Eier oder Mehl. Das älteste noch bestehende Projekt sind die 1978 in Genf gegründeten Jardins de Cocagne (Schlaraffengärten) des Bündners Raeto Cadotsch. Zeitgleich entstanden in Japan die ersten Kooperativen. Die Idee, Konsumenten und Produzenten von Nahrungsmitteln näher zusammenzubringen, breitete sich in den 1980er Jahren langsam aus, zuerst in der Westschweiz. In der Deutschschweiz ist die solidarische Landwirtschaft, wie sie auch genannt wird, erst vor zehn Jahren richtig angekommen.

Kooperativen sind mehr als ein Gemüse-Abo. Beim reinen

Gemüse-Abo geben die meist einjährigen Verträge den Produzenten Planungssicherheit. Was der Bauer erntet, kann er liefern. Er muss keinen Salat auf dem Feld verrotten lassen, weil der Marktpreis zu tief ist. Die Konsumenten erhalten saisonales Biogemüse aus der Region, das direkt vor die Haustüre geliefert oder in einem Depot abgeholt wird. Bei der solidarischen Landwirtschaft ist der Bezug zum Gemüse noch unmittelbarer, da die Konsumenten als Genossenschafter bei der Produktion mithelfen und bei der Wahl der Gemüsesorten mitreden können. Gemeinsam ist den beiden Formen, dass sie ohne Zwischenhandel funktionieren.



Die Gemüsekooperative versteht sich auch als Versuchslabor für eine nachhaltige Landwirtschaft der Zukunft. Hier wird neben Gemüse auch Obst angebaut. (Bild: Joël Hunn / NZZ)

Tina Siegenthaler ist Gründerin der Kooperative Ortoloco, die in Dietikon Land bewirtschaftet. Sie sagt: «Nach der Finanzkrise 2007 haben wir uns überlegt, wie wir die Wirtschaftskreisläufe anders gestalten können.» Inspiriert durch einen «WoZ»-Artikel über die Genfer Genossenschaft, gründete Siegenthaler mit Gleichgesinnten 2009 Ortoloco. Auch in Basel, Bern, Winterthur und anderen Regionen haben Teams ihre Projekte umgesetzt. Der

Trend hält an: Derzeit suchen rund ein Dutzend Initianten Genossenschafter und Land, um starten zu können.

Schwierige Suche nach Land

Doch dies gestaltet sich schwierig. Die Zürcher Kooperative «Meh als Gmües» hatte Glück: Sie erhielt von der Stadt eine nicht mehr benötigte Gärtnerei zur Pacht. Weil die Fläche zu klein ist, bewirtschaftet die Genossenschaft zusätzliches Land bei Biobauern. Einige Kooperativen versuchen derzeit, einen ganzen Bauernhof zu betreiben, wie dies der Radiesli-Hof bei Bern schweizweit als erster gemacht hat. Doch obschon die Zahl der Bauernhöfe sinkt, sind sie schwer zu erwerben. Oft bleiben die ehemaligen Landwirte im Haus wohnen und verpachten das Land an bestehende Höfe. Heute erhalten in der Schweiz schätzungsweise 30 000 Leute ihr Gemüse von rund 60 Kooperativen. Es bleibt eine kleine, von konventionellen Bauern belächelte Nische.

Mit einer handbetriebenen Radhacke rückt der Gärtner Frank Meissner dem Unkraut im Randenfeld zu Leibe. «Ich wende für die Unkrautbeseitigung rund 40 Prozent meiner Arbeitszeit auf», sagt Meissner. Er und zwei Praktikantinnen sind die einzigen Angestellten der Kooperative. Meissner bringt viel Wissen und grosse Erfahrung in der Landwirtschaft mit und spielte eine wichtige Rolle im Aufbau der 2015 von Bewohnern des Hunzikerareals gegründeten Genossenschaft.

Bei den «Meh als Gmües»-Mitgliedern ist so gut wie jedes Alter vertreten, von Kindern, die mit ihren Eltern aufs Feld kommen, über Studenten bis zu Rentnern. Ein Grossteil der Mitglieder sind

Akademiker, darunter zahlreiche Informatiker, die bei Banken arbeiten. «Ihnen geht es darum, neben der kopflastigen Arbeit etwas ganz Konkretes zu machen», sagt Meissner.



Gärtner Frank Meissner ist zusammen mit zwei Praktikantinnen der einzige Festangestellte der Kooperative. Alle anderen arbeiten freiwillig. (Bild: Joël Hunn / NZZ)

Man muss nicht den Kapitalismus abschaffen wollen, um bei einer Gemüsegenossenschaft mitmachen zu können. Dennoch: Kritik an der Wirtschaft und am Wachstumsstreben ist unter den Genossenschaften weit verbreitet. Ortoloco schreibt auf der Website, sie sehe sich als «Labor für Wirtschaftsexperimente» und stelle die «Unvermeidbarkeit von Kostendruck, Konkurrenzkampf und Wachstumszwang» infrage.

Meissner sagt, Gemüsekooperativen erzielen zwar weniger Ertrag pro Quadratmeter als konventionelle Betriebe. «Doch unter dem

Strich ist das die produktivere Landwirtschaft – dank geringerem Wasserverlust und besseren Böden.» Eine Absolventin der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften kam sogar zu dem Schluss, dass der Anteil an Lebensmitteln, der auf den Tellern der Konsumenten landet, grösser ist als bei herkömmlich wirtschaftenden Betrieben, weil alles Geerntete – inklusive krummer Rüebli – verteilt wird.

Die Genossenschafter von «Meh als Gmües» sind überzeugt, dass die heutige industrialisierte Landwirtschaft keine Zukunft hat. Die Leute würden das eigene Verhalten vermehrt hinterfragen, sagt Meissner: «Muss ich das ganze Jahre Tomaten und Gurken essen? Will ich Gemüse aus anderen Kontinenten oder aus meiner Region?» Mit der Klimadebatte rückt auch die Nachhaltigkeit beim Essen in den Fokus. Viele Mitglieder erleben es als erfüllend, sich ein paarmal im Jahr die Hände dreckig zu machen. Andere sehen in der Kooperative eine Absicherung gegen befürchtete Nahrungsmittelengpässe. Wieder andere suchen den Kontakt zu neuen Leuten. Viele Genossenschaften veranstalten Konzerte und Podien.



Ein Mitglied der Gemüsekooperative wäscht die geernteten Gurken und stellt sie für die Auslieferung bereit. (Bild: Joël Hunn / NZZ)

Eine Art Versuchslabor

Da der Betrieb mittlerweile auf festen Füßen steht, will sich «Meh als Gmües» weiterentwickeln und zu einem Versuchslabor für eine nachhaltige Landwirtschaft der Zukunft werden. Das Ziel sei eine agroökologische Landwirtschaft, die über die Standards des Biolandbaus hinausgehe, sagt Meissner. Man könne das ganze Jahr Bioavocados kaufen, aber dies sei nicht ökologisch. Der Gärtner macht erste Versuche auf einem Stück Land, wo er Gemüse neben Obst anbaut. Die Versuchsfläche sieht schön aus und bietet Lebensraum für Insekten. Die Bäume schützen den Boden vor Erosion und sorgen für ein ausgeglichenes Mikroklima. Seine Idee erhält Rückenwind von der Forschung: Auch der jüngst publizierte Bericht des Weltklimarats empfiehlt eine nachhaltige Landbewirtschaftung, etwa mit Mischkulturen, um der Verschlechterung der Böden vorzubeugen.

Um ihre Idee von nachhaltiger Landwirtschaft umsetzen zu können, sucht die Kooperative «Meh als Gmües» zusätzliches Land. Auf einem Teil würde Gemüse angebaut, auf anderen Flächen gezielt der Boden verbessert. Sie legt ihre Hoffnung auf die Stadt, die Landreserven hat und die in ihrer neuen Ernährungsstrategie auch auf alternative Landwirtschaftsmodelle setzt.

Einstweilen ernten die Genossenschafter ihr Gemüse noch auf dem angestammten Feld und bereiten die Aussaat für den Spätherbst vor. Damit im November Kürbis und Rosenkohl statt Avocados auf ihren Tellern landen.