

Wo das Rüebli auch mal klein und krumm sein darf

Gemeinschaftsgärten am Zürichsee Viele Menschen suchen nach einer nachhaltigen Ernährungsweise und organisieren sich zu diesem Zweck etwa in Genossenschaften. Drei Beispiele aus der Region.

Lea Huber

Auf die Fair-Food-Initiative und jene «Für Ernährungssicherheit» folgten kürzlich die Pestizid- und die Trinkwasserinitiative: Agrarpolitische Themen werden derzeit in der Politik und am Familientisch hitzig diskutiert. Die Unzufriedenheit ist in vielen Kreisen gross, der Druck auf Veränderung steigt.

So fordern viele Stimmen vehement eine Umkämpfung der Landwirtschaft. Einige davon sind Befürworterinnen und Befürworter der sogenannten solidarischen Landwirtschaft, welche auf der direkten Zusammenarbeit von Landwirten und Konsumenten beruht.

Solidarität zwischen Produzent und Konsument

Auch in der Zürichsee-Region gibt es Menschen, die nach Alternativen zum herkömmlichen Gemüsekauf suchen – und mit anpacken wollen. So hat sich kürzlich etwa in Männedorf eine Arbeitsgruppe formiert, die einen Gemeinschaftsgarten plant.

«Mittels biologischer Anbauweise sollen als gemeinschaftliches Projekt gesunde Nahrungsmittel in einem sozialen und verantwortungsvollen Rahmen produziert und geerntet werden», teilt Roland Baur, ein Mitglied der Arbeitsgruppe, mit.

Auch in Küsnacht bahnt sich ein solches Projekt an: Aus dem Gipfelstürmer-Programm entstand die Idee, in Küsnacht einen Gemeinschaftsgarten für Jung und Alt zu gründen. Der Ort des Gemeinschaftsgartens muss noch abgeklärt werden, allerdings wurden bereits einige geeignete Stellen ins Auge gefasst.

Doch gibt es auch bereits etablierte Kräfte in der Region, welche der solidarischen Landwirtschaft frönen: die Genossenschaften Minga vo Meile, Wädichörbli und Pura Verdura an der Stadtgrenze zu Zollikon. Gemeinsam ist ihnen, dass die Linien zwischen Produzenten und Konsumenten verschmelzen, denn das Konzept basiert auf der direkten Mitarbeit aller Genossenschaftsmitglieder. Diese jäten, schaufeln, graben und ernten gleich selbst



Auf dem Feld bei Pura Verdura: Die meisten Mitglieder stammen aus den Regionen rund um den Balgrist. Auch einige Zolliker und Zumiker sind dabei. Foto: Michael Trost

mit für ihr Essen und werden dabei von Fachkräften unterstützt.

So werden keine Lebensmittel verschwendet

Die Mitglieder müssen einen Genossenschaftsanteilschein erwerben und ein Ernteabo lösen, im Gegenzug erhalten sie ihren Anteil am Gemüseertrag. Da das Gemüse nicht nach Gewicht verkauft, sondern unter den Mitgliedern verteilt wird, gibt es keinen Wettlauf um den billigsten Preis mit anderen Produzenten. Ein weiterer Vorteil: Alles essbare Gemüse wird verteilt. So soll die Lebensmittelverschwendung eingedämmt werden.

Das Geld aus Anteilscheinen und Abos fliesst direkt in die Löhne der Fachkräfte und wird zum Erwerb von neuem Saatgut, Land und Gerätschaften verwendet. Gewinn wird dabei nicht erzielt, die Mitglieder zahlen die «wahren Kosten» der Produkte. Ziel ist es, die Biodiversität zu fördern, lange Transportwege zu vermeiden und wieder einen Bezug zur Natur und zur Herkunft des Essens zu schaffen.

Die Genossenschaft Wädichörbli

Beim Wädichörbli packen die Genossenschaftsmitglieder regelmässig auf dem eine Hektare grossen Feld beim Hof «Froh Ussicht» in Samstagern mit an. Unterstützt werden sie dabei von drei Fachkräften. Die Genossenschaft entstand aus einem Studentenprojekt und widmet sich bereits seit 2012 dem Anbau von Biogemüse.

Angebaut wird alles von der herkömmlichen Karotte bis zum Majoran: Im Jahr sind es bis zu 70 verschiedene Gemüsesorten, durch die sich die Genossenschaftsmitglieder probieren können. Der Genossenschaftspräsident Max Talmon-Gros berichtet: «Für viele ist es anfangs eine grosse Umstellung. Unser Gemüse schmeckt anders als das Abgepackte im Laden, viel geschmacksintensiver. Auch haben wir viele untypischen Sorten, die Spannweite ist gross.»

Weitere Unterschiede zu Gemüse aus Coop oder Migros liegen für den Genossenschaftspräsidenten in der Verfügbarkeit und dem Erscheinungsbild: «Man

muss lernen, mit der Saison mitzugehen. Es gibt Tomaten, wenn es Tomaten gibt. Das Rüebli ist auch mal klein und krumm.»

Doch das scheint den 250 Mitgliedern nichts auszumachen. Regelmässig helfen sie auf dem Feld mit, um ihre Gemüseration danach an einem der Depots in Horgen, Au, Wädenswil, Richterswil, Samstagern oder Pfäffikon abholen zu können. Damit befindet sich die Genossenschaft zwar nahe an der Kapazitätsgrenze, dennoch ist eine Neumitgliedschaft weiterhin möglich.

Doch wer genau sind diese 250 Menschen? «Banker, Bäuerinnen, Handwerker, Studierende und Familien», zählt Talmon-Gros auf. Bei diesem Querschnitt durch die Gesellschaft käme es auch immer wieder zu Debatten, sagt der Genossenschaftspräsident. Dennoch finden die Mitglieder immer zu ihrem gemeinsamen Nenner zurück: Gemüse anbauen zu fairen Konditionen für die Gartenfachkräfte und die Konsumenten. (lea)

Die Genossenschaft Pura Verdura

Die junge Genossenschaft Pura Verdura startete im April in ihr zweites Betriebsjahr und kann auf ein aufregendes erstes Jahr an der Grenze zwischen Zollikon und der Stadt Zürich zurückblicken. «Es vergeht keine Woche ohne eine neue Herausforderung», erzählt Isabel Sommer, Politikwissenschaftlerin und Mitglied der Betriebsgruppe von Pura Verdura.

Kürzlich bereitete etwa das Unkraut Ackerkratzdistel den Gärtnerinnen Sorge. Es hat das Feld befallen und einen Teil der Direktsaat verdrängt. «Zum Glück waren alle Mitglieder sehr verständnisvoll und haben tolle Arbeit beim Ausreissen geleistet», sagt Sommer. Doch das Problem ist noch nicht gelöst und drängt neben der für die 130 Erntebeziehenden sowieso schon vorherrschenden Platznot auf eine Vergrösserung des Landes hin. Neumitglied zu werden, ist momentan aber trotzdem noch möglich.

Trotz dem Kampf gegen das unliebsame Unkraut konnte die

Genossenschaft ihren Mitgliedern regelmässig eine gut gefüllte Gemüsetasche anbieten. Um das zu erreichen, arbeitet Pura Verdura besonders zu Winterzeiten mit Bauern aus der Region zusammen, die ihre Philosophie teilen. Die Eindämmung der Lebensmittelverschwendung und die Einstellung, dass alles mit Kraut und Stiel verwertet werden sollte, bilden die Grundlage davon.

«Schlussendlich streben wir eine Transformation des Ernährungssystems an, die bei der Produktion beginnt und beim Konsum endet. Die Preise im Laden spiegeln nicht die Realität wieder: Wir wollen weg von der industrialisierten Landwirtschaft und den Bezug der Konsumenten zu ihren Lebensmitteln verstärken», sagt Isabel Sommer.

Natürlich hat das seinen Preis: Die Mitarbeit nimmt Zeit in Anspruch, das Gemüse der Genossenschaft kostet vermutlich mehr als das Gemüse in herkömmlichen Geschäften. «Doch vielen ist es das wert», fasst die Politikwissenschaftlerin zusammen. (lea)

Die Genossenschaft Minga vo Meile

Die Genossenschaft Minga vo Meile wurde 2016 auf Initiative von Lukas und Jeannine van Puijenbroek gegründet. In seinem früheren Beruf als Sozialpädagoge arbeitete Lukas van Puijenbroek direkt neben einem Bauernhof. Immer wieder erschlich ihn der Gedanke, dass den Kindern, mit denen er arbeitete, «etwas mehr Boden guttun würde». Mit diesem Gedanken im Hinterkopf beschloss er, den Sprung in die Landwirtschaft zu wagen.

Nach seiner Zweitausbildung zum Biolandwirt begann er zusammen mit Jeannine van Puijenbroek ein Landstück aus dem Familienbesitz zu bewirtschaften, auf dem auch Nützlinge, Insekten und Mauswiesel ein Zuhause finden sollen. Schon kurz nach ihrem Start in die Landwirtschaft stellte das Paar fest, dass die solidarische Landwirtschaft der beste Ansatz für sie sein würde. Dies vor allem, weil sie kein Interesse an Monokulturen zu billigen Preisen hatten.

Schnell hatten sich unterstützende Genossenschaftsmitglieder gefunden, von denen ungefähr 40

Personen Ernte beziehen. «Mehr als 40 Ernteanteile wären aber auch gar nicht möglich», sagt van Puijenbroek. Da bei Minga vo Meile die Genossenschafter ihr Gemüseanteil direkt vom Feld holen, ist der Überschaubarkeit des Feldes besondere Wichtigkeit beizumessen. «Ansonsten passiert es schnell, dass reifes Gemüse übersehen wird und es zu Lebensmittelverschwendung kommt», erklärt der Landwirt.

Die Frage, wie massentauglich die solidarische Landwirtschaft ist, kann nur schwer beantwortet werden. Van Puijenbroek meint dazu: «Natürlich funktioniert die solidarische Landwirtschaft nur mit Menschen, die genug Interesse und Lust haben, mit anzupacken.» Genau hier kommen auch die ehemaligen Berufe des Paares, Lehrerin und Sozialpädagogin, zum Einsatz. «Wir versuchen, interessierte Leute mitzunehmen und aufzuklären. Wir sind sehr froh um die Mitarbeit unserer Mitglieder, ohne sie wäre ein solcher Anbau gar nicht möglich», erklärt van Puijenbroek. (lea)



Das Wädichörbli verfügt über zwei Gewächstunnel beim Hof zur frohen Ussicht in Samstagern: Das ist im Winter wichtig. Foto: Sabine Rock



Isabel Sommer arbeitet regelmässig auf dem Feld und am Schreibtisch für die Genossenschaft Pura Verdura. Foto: Michael Trost



Lukas van Puijenbroek ist täglich auf dem Feld. Die Förderung der Biodiversität steht bei Minga im Vordergrund. Foto: Sabine Rock