

LEBEN | top thema

LEBENS GARTEN DREI SAMT AL



Christina, Clara und Steffi (v. l.) sind das Herz des Hofes



In Zeiten, in denen auch „Bio“-Gemüse häufig ohne Erde und maschinell angebaut wird, gehen drei Gärtnerinnen bei Freiburg einen anderen Weg

„Wir sind *mit Herz, Seele – und unseren Händen* dabei“

Christina ist studierte Gartenbau-Ingenieurin und schätzt die Arbeit auf dem unkonventionellen Hof sehr



Blauer Himmel, Schäfchenwolken und dann dieses zauberhafte Schwarzwald-Panorama: In Kirchzarten bei Freiburg (Baden-Württemberg) bekommt auch der überzeugteste Stadtmensch Lust aufs Gärtnern im Grünen!

Drei junge Frauen arbeiten hier seit 2012 im Einklang mit der Natur. Und das in einer besonderen Gemeinschaft: Der „Lebensgarten Dreisamtal“ ist eine „Solidarische Landwirtschaft“ (Abk.: „Solawi“, s. Infokasten r.). Der Hof finanziert sich über zahlende Mitglieder. Mit deren Beitrag werden u. a. Gärtnerinnen und Saatgut bezahlt. Im Gegenzug erhalten die Mitglieder jede Woche eine Gemüsekiste. Im Sommer prall gefüllt mit bis zu acht Kilo Gemüse: Gurken, Zucchini, Rote Bete, Tomaten oder Kräuter. Im Winter ist die Kiste etwas kleiner, aber immer superfrisch und vor allem so richtig lecker.

Ohne Hof, aber mit Idee Das Sagen auf den zwei Feldern der „Solawi“ haben die gelernten biologisch-dynamischen Gärtnerinnen Steffi Kolarov (32) und Clara Stütze (27). Hilfe bekommen sie von Praktikantin Christina Weber (33). „Wir sind wirklich schnell gestartet. Wir hatten keinen Hof, eigentlich hatten wir gar nichts! Wir waren nur eine Gruppe von Leuten mit einer Idee und dem Interesse, sie umzusetzen“, sagt Steffi mit einem richtig glücklichen Lächeln im Gesicht.

Hilfe bekamen sie anfangs von Kollegen aus der Umgebung. „Ein Demeter-Gärtner stellte uns sofort 0,3 Hektar Land zur Verfügung, der Himbeer-Bauer von nebenan unterstützte uns ebenfalls mit Land und mit Maschinen. Zudem zahlte jedes Mitglied beim Einstieg eine einmalig Einlage von 200 Euro. Davon kauften wir Werkzeuge, Kisten etc. Und los ging's.“



Leonie ist Steffis zehnjährige Tochter. Sie liebt es, auf dem Feld zu ernten und ganze Ferientage im Freien zu verbringen



Die Mitglieder Volkhard und Ines kommen in ihrer Freizeit aufs Feld und packen kräftig mit an



Bunt & gesund – von Rote Bete bis Zucchini: Im Sommer ist die Erntekiste für die Mitglieder prallvoll mit frischem Gemüse gefüllt

Infos und Fakten

Regional, frisch & lecker

Viele Wege führen zu unbehandelten, direkt erzeugten Lebensmitteln:

* **CSA** steht für „Community Supported Agriculture“ (dt.: gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft) und entstand in den 80ern in den USA. In Japan ist das System noch älter, die „Teikeis“ gibt es seit den 60er-Jahren.

* **Solidarische Landwirtschaft e.V.** Das Netzwerk der Solidarhöfe in Deutschland bietet unter solidarische-landwirtschaft.org eine Plattform für Erzeuger und Verbraucher. Hier gibt's Tipps, wie man eine „Solawi“ gründet, und wo es Mitmachmöglichkeiten gibt.

* **Obstkisten** Keine Lust, Mitglied zu werden? Kein Problem: Viele Bauern liefern Obst- und Gemüseboxen frei Haus. Einfach vor Ort nachfragen oder online Angebote checken, z. B. unter bio-berlin-brandenburg.de; oekokiste-leipzig.de. obstkiste24.de liefert den gesunden Snack direkt ins Büro.

* **Hofläden** Viele Höfe verkaufen ihre Waren in angeschlossenen Läden. Unter erzeuger-direkt.de kann man einen Hofladen in seiner Nähe oder gezielt nach Produkten suchen.

* **Demeter** steht für Produkte einer genau reglementierten biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Demeter-Bauern müssen z. B. 10% Hecken oder Wiesen anlegen, die Nützlinge wie Bienen anlocken. Mehr unter demeter.de.

* **TV-Tipp** Am 10.9. erfährt man im TV-Beitrag „Wo sind die alten Sorten geblieben?“ mehr über den „Lebensgarten Dreisamtal“ und andere Höfe (20.15 Uhr, SWR)

Persönlicher Kontakt vor Masse

Aktuell hat die Solawi 60 Mitglieder. Noch 2014 will die Gemeinschaft auf 65, vielleicht 70 Personen anwachsen. Für Steffi ist aber klar: „Wir wollen nicht zu groß werden, damit man sich kennt. Ich möchte wissen, wie die Kinder heißen, fragen, wie der Urlaub war...“

Immer Anfang des Jahres planen die Frauen, wie viel Gemüse sie anbauen, welche Anschaffungen anstehen und was das kosten wird. Jedes Mitglied bietet dann verdeckt, was es zu der Gesamtsumme beitragen möchte, und zwar so lange, bis das Jahresbudget steht. Zudem wird ein Mittelwert berechnet. Aktuell sind das 73 Euro pro Monat. Diesen Betrag zahlen dann all diejenigen, die später im Jahr einsteigen.

Auf den ersten Blick kein kleiner Betrag, aber vor allem im Sommer gibt es dafür viel Gemüse – direkt vom Erzeuger und ohne Chemie. „Die Idee ist, dass eine komplette Familie damit auskommt, ohne im Supermarkt zukaufen zu müssen. Oder man teilt sich die Mitgliedschaft: halber Beitrag, halbe Kiste“, sagt Clara und betont nochmals: „Wir spritzen nicht. Wir bauen die Pflanzen nach einem intelligenten System an, bei dem sie sich gegenseitig begünstigen.“

Nix gegen verliebte Möhren „Bei uns spielen übrigens Normgrößen des konventionellen Anbaus keine Rolle. Gurken dürfen krumm, zwei Möhren verliebt ineinander verschlungen sein.“ Sie lacht. Clara kennt die rund 50 angebauten Gemüsearten und Kräuter genau. Jede Woche lässt sie sich leckere Rezepte dafür einfallen. Neben Infos zu anstehenden Arbeiten werden diese im E-Mail-Newsletter „Bericht vom Acker“ veröffentlicht, der an die Mitglieder verschickt wird. Man findet sie aber auch unter lebensgarten-dreisamtal.de.

Mitmachen erwünscht Für Mitglieder wie Volkhard und Ines hat die Solawi neben der wöchentlichen Vitaminration ein wei-

teres Plus: „Wir kommen zum Mitgärtner. Das entspannt und macht Spaß!“ Hierzu ist übrigens jeder willkommen. Steffi freut es sehr, dass „manchmal Leute aus Freiburg kommen, die den Bürostuhl gegen die Schaufel tauschen wollen, oder Urlauber, die von uns gehört haben. Ich finde es wichtig, dass der Hof offen für alle ist.“ Passive Mitglieder werden aber ebenso geschätzt. Clara erzählt, dass es Leute gibt, die den Hof mit Geld unterstützen, ohne die Erntekiste zu wollen. „Die haben selbst einen großen Garten, finden aber unsere Idee so toll, dass sie sich daran beteiligen möchten.“

Regelmäßig vor Ort sind 25 Mitglieder, bei Sonne mehr, bei Regen weniger. Vor allem Frauen kommen, bringen ihre Kinder mit. Und die sind sogar ausdrücklich erwünscht. Steffi, die auch Pädagogin ist, gibt ihr Wissen gern weiter. „Mein zweiter Job als Lehrerin hilft, nicht ungeduldig zu werden, wenn Arbeiten mal länger dauern. Das Pädagogische und das Gärtnern passen wirklich gut zusammen.“

Kostprobe gefällig? „Sollen wir euch fürs Foto eine Gemüsebox packen?“, fragt Clara am Ende des Gesprächs, „das sieht so schön aus!“ Klar, bei den Farben! Und weil ein Prinzip des Lebensgartens ist, niemals etwas wegzwerfen, dürfen LISA-Redakteurin und Fotograf nach dem Shooting zugreifen. Ein Angebot, das wir einfach nicht ausschlagen können...