



Gemüse solidarisch und ab Hof

Neue Partizipationsformen in Landwirtschaft und Gartenbau

Brunhilde Bross-Burkhardt

Feldgemüsebau und Direktvermarktung haben in Baden-Württemberg eine lange Tradition. Salate, Rettiche, Radieschen, Möhren, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Lauch und Zwiebeln gelangen von den Fildern, von der Insel Reichenau und vom Handschuhsheimer Feld nahe Heidelberg auf kurzen Wegen zu den Gemüsekunden – auf Wochenmärkten, ab Hof oder in Abokisten. Solidarische Landwirtschaft bringt nun ein neues Prinzip der Teilhabe in die Versorgung mit Gemüse und landwirtschaftlichen Produkten.

Die zugrundeliegende Idee der Solidarischen Landwirtschaft fasziniert und mutet zugleich geradezu utopisch an: Ein landwirtschaftlicher oder gartenbaulicher Betrieb soll durch die Solidarität eines großen Unterstützerkreises marktunabhängig existieren können. Die Akteure wol-

len das Ernährungssystem selbst in die Hand nehmen, sich mit regional und biologisch erzeugten Lebensmitteln gesund versorgen – und das unabhängig von großen Handelsketten und Lebensmittelkonzernen. Das Land vor Landgrabbing zu schützen mag ein weiteres Motiv zum Aufbau einer Solawi sein. Das Prinzip der Solidarität und des gerechten Teilens gilt auch für die Akteure untereinander. Die Bezeichnung »Ernteteiler« drückt dies treffend aus. In anderen Gruppierungen bezeichnen sich die Akteure als Anteilseigner, Prosumenten oder Solawistas.

Die »Ernteteiler« verpflichten sich in der Regel für ein Jahr oder für eine Anbausaison, einen festen monatlichen Betrag für das Gemüse und unter Umständen für Getreide- und Milchprodukte zu zahlen. Dadurch geben sie dem Hof oder der Gärtnerei Sicherheit und nehmen den

Druck, möglichst hohe Erträge in makelloser Qualität zu erzielen. Saisonale Schwankungen, Ertragsausfälle bzw. Überschüsse und Kosten puffert die Gemeinschaft der Solawi ab und garantiert denjenigen, die das Land pflegen, den Boden fruchtbar machen und das Gemüse sorgsam biologisch kultivieren, einen fairen Lohn.

Wertschätzungskette statt Wertschöpfungskette

Christoph Simpfendörfer, der jahrzehntlang den Reyerhof in Stuttgart-Möhringen¹ bewirtschaftete, bringt das Modell von rein wirtschaftlichen Erwägungen auf eine höhere Stufe und verweist auf die Idee vom »Assoziativen Wirtschaften«, wie sie in anthroposophischen Kreisen in die Realität umgesetzt wird. Es soll ein gerechter Preis für die landwirtschaftlichen Produkte und für die in der Landwirtschaft Arbeitenden erzielt werden und es soll keine Überproduktion geben, nichts soll verschwendet werden.

Angesprochen ist laut Simpfendörfer der Gemeinsinn. Um den Gemeinsinn zu fördern, wurden auf dem Reyerhof, mit dem die sehr große Stuttgarter Solawi assoziiert ist, die »Runden Tische« eingeführt. In seinem Vortrag beim »VI. World Organic Forum« in Kirchberg an der Jagst

im Sommer 2023² sagte Christoph Simpfendörfer, dass es für ihn sehr eindrücklich gewesen sei, von Hunderten Teilnehmern Wertschätzung für die Arbeit auf dem Hof zu erfahren und Unterstützung für das, was nötig ist. Er fasst das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft knapp so zusammen, dass sie auf einer Wertschätzungskette statt auf einer Wertschöpfungskette basiert. Für diese Form des Wirtschaftens verwendet er den Begriff »Community-Supported-Agriculture« (CSA), übernommen von den Vorbildern in den USA, wo der aus Deutschland eingewanderte Landwirt Trauger Groh das Konzept in den 1980er-Jahren entwickelte.³

Finanzierung über Anteile

Bei allem altruistischen Gedankengut vergessen die Organisatoren der Solawis die Betriebswirtschaft nicht und agieren in ihren Personengesellschaften, Vereinen oder Genossenschaften betriebswirtschaftlich.⁴ Solawi-Mitglieder finanzieren die Landbewirtschaftung über das Zeichnen von Anteilen. Sie bezeichnen sich deshalb manchmal als Anteilseigner oder – mit bodenständigerem Anklang – als Ernteteiler. In der Regel verpflichten sich die Ernteteiler per Vertrag für ein Wirtschaftsjahr, das auch die Win-



Anna Laura Hübner und Lukas Dreyer vom Reyerhof in Stuttgart-Möhringen präsentieren ihre Felder: Kohl wächst auf den fruchtbaren Filderböden bestens, er muss jedoch bewässert werden.



Auf dem SoLawi-Acker in Schwäbisch Hall-Wackershofen vor der Kulisse der Waldenburger Berge wächst eine Vielzahl an Gemüsearten für die wöchentliche Gemüseration heran. Durch die Gewächshäuser verlängert sich die Anbausaison.

termonate mit geringem Gemüseangebot einschließt. Manche Solawis kalkulieren nur für die Saison etwa von April bis November. In einer Bieterunde vor Saisonbeginn wird der Betrag für den Anteil festgelegt. Der schwankt – je nach finanziellen Möglichkeiten der Ernteteiler und Größe der Anteile – und liegt bei ca. 80 bis 180 Euro pro Monat. Der Betrag wird meist im Voraus bei den Ernteteilern abgebucht. So kann im Idealfall ein Hof bzw. eine Gärtnerei ein Jahr lang kostendeckend wirtschaften – vorausgesetzt, dass genügend Mitmachende gewonnen werden können. Manche Solawis haben eine Warteliste, so dass frei werdende Anteile rasch neu vergeben werden. Andere erreichen die zu Beginn des Wirtschaftsjahres kalkulierte Zahl von Ernteteilern nicht, sodass sich die Finanzierung der Solawi auf weniger Schultern als kalkuliert verteilt und die Kosten für die Einzelnen steigen. Die Kosten für den Anteil müssen also von Jahr zu Jahr neu austariert werden.⁵

Damit sich eine Solawi-Gemeinschaft trägt, muss eine »wahre Kostenrechnung« aufgestellt werden. In die Kostenkalkulation müssen neben dem Arbeitslohn für die Mitarbeiter samt Sozialabgaben alle fixen Kosten für Pachten, Maschinen und Geräte, Pflanz- und Saatgut, Dünger und Wasser – also für alle Betriebsmittel – und für Versicherungen einkalkuliert werden. So wird nach außen transparent, was die Erzeugung der Lebensmittel vor Ort wirklich kostet. Etwa 50 Anteilseigner tragen – grob kalkuliert – eine volle sozialversicherte Arbeitsstelle. Die mit dem Reyerhof assoziierte Stuttgarter Solawi⁶ versorgt nach Angabe von Christoph Simpfendörfer 630 Familien mit Lebensmitteln und ist so eine der größten bundesweit; die Schwäbisch Haller Solawi⁷ versorgt 170 Haushalte mit 230 Ernteteilen. Sieben Arbeitskräfte teilen sich in Hall 3,25 Arbeitsstellen (beides Stand Sommer 2023).

In manchen Gruppierungen bezeichnen sich die Solawi-Akteure als »Prosumenten«, zusammengesetzt aus »Produzent« und »Konsument« der Lebensmittel und drücken mit dieser Wortschöpfung aus, dass sie als Konsumenten die Verantwortung und die Kosten für die Produktion mittragen. Zu praktischem Mitarbeiten auf dem Acker sind sie in aller Regel nicht verpflichtet, sie können sich vielmehr in Mitmachaktionen einbringen, etwa beim Kartoffellegen, beim Unkrauthacken oder beim Ernten von Möhren oder Kartoffeln. In den meisten Solawis übernehmen die Ernteteiler das Portionieren und Verteilen des Ernteguts; einige stellen Räume zum Abholen bereit. Zudem fällt das Koordinieren und Kommunizieren in ihre Regie.

Bei der Gründung von Solawis mag der Wunsch mitschwingen, das Land gemeinsam zu bewirtschaften und die Früchte des eigenen Tuns gemeinsam zu ernten; in der Praxis erweist sich dieser Ansatz als kaum praktikabel. Realitätsnäher ist es, den Anbau Profis zu überlassen und ausgebildete Gärtnerinnen oder Gärtner einzustellen. Denn der Anbau auf großer Fläche unter oftmals nicht optimalen Bedingungen erfordert Fachkenntnis und termingerechtes Arbeiten.

Anbau in Freiland und Gewächshaus

Die Organisationsstruktur einer Solawi ist das eine. Die notwendige Basis einer Solawi ist das Land, Acker- beziehungsweise Gartenland oder Grünland. Vor dem Aufbau einer Solawi gärtnerisch genutzte Flächen bieten bessere Voraussetzungen für Gemüsebau als zuvor ackerbaulich genutzte Flächen, weil sie in der Regel eine bessere Bodenstruktur, einen höheren Humusgehalt und bessere Wasserhaltefähigkeit haben. Es hat schon seine Gründe, weshalb Feldgemüsebau auf sehr guten und leicht zu bearbeitenden Böden praktiziert wird, wie beispielsweise auf der Filderebene.

Ein Gewächshaus oder gleich mehrere ergänzen in nahezu allen Solawis die Freilandflächen; nur so lassen sich die wärmebedürftigen Fruchtgemüse Tomaten, Gurken, Paprika und Auberginen ertragssicher anbauen und somit die Ernteteiler über einen langen Zeitraum und teils im Winter mit frischem Gemüse versorgen.

Das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft⁸ listet in ganz Deutschland 471 Gemeinschaften und davon 73 in Baden-Württemberg (Stand Ende Dezember 2023) auf. Zusätzlich sind im Aufbau befindliche Solawis genannt. Wo möglich existieren weitere, nicht im Netzwerk aufgeführte Solawis.

Solidarische Landwirtschaften sind sehr unterschiedlich strukturiert. Einige Beispiele aus Baden-Württemberg stelle ich vor:

An landwirtschaftliche Betriebe angekoppelte Solawis

Häufig sind Solawis an bestehende (Bio-)Höfe oder Gärtnereien angekoppelt. Bei Demeterbetrieben, die einen geschlossenen Betriebsorganismus anstreben, gehören in der Regel Ackerbau, Futterwirtschaft und Tierhaltung mit dazu. Es sind also Landwirtschaftsbetriebe im herkömmlichen Sinn. Tiere liefern den nötigen Dünger, der zu Kompost aufbereitet wird. Praktiziert wird eine vielgliedrige Fruchtfolge mit Getreide und Klee gras als Basis. In das Hofgeschehen sind die Solawi-Akteure in Form von Arbeitsgruppen oder Runden Tischen eingebunden. Ihr Part ist in aller Regel das Organisatorische, also das Verteilen des Ernteguts, die Verwaltung, die Kontoführung sowie die Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit.

Großstädte bieten günstige Voraussetzungen für solche von einer Gemeinschaft getragene Landwirtschaften. Häufig entsteht diese Organisationsform im Umfeld von anthroposophischen Einrichtungen, insbesondere von Waldorfschulen, in denen Kinder und deren Eltern durch den dort stattfindenden Gartenbauunterricht mit Garten-

bau und Landwirtschaft in Berührung kommen. Auf dem Hof am Eichenhain in Stuttgart-Riedenberg⁹ beispielsweise, der Flächen direkt neben der Waldorfschule Silberwald bewirtschaftet, erleben Schulklassen die Abläufe übers Jahr mit. Dieser Hof liefert dem Haupthof der Stuttgarter Solawi, dem Reyerhof, einige Gemüsearten – etwa Brokkoli, Knollen-Fenchel und Zwiebeln – zu. Mitglieder der Solawi können an ein paar Mitmachterminen auf dem Acker dabei sein oder an den im Sommer angebotenen Fahrradtouren »Tour de Felder« teilnehmen.

Solawis frei aus dem Stand

In anderen Fällen schließen sich Interessierte zusammen, gründen einen Verein oder eine Genossenschaft, pachten oder kaufen Land zur Bewirtschaftung und bauen den Gemüsebau von Grund auf. Im günstigen Fall wurde die Fläche zuvor gartenbaulich genutzt; das ist zum Beispiel in Weinheim¹⁰ der Fall, auf dem die Solawi Freiland- und Gewächshausflächen der einstigen Stadtgärtnerei nutzt. Die Solawi in Schwäbisch Hall dagegen wurde nahezu aus dem Stand heraus aufgebaut und ein großer Acker mit Gemüse und der nötigen Gründüngung bestellt. Ein paar Folientunnel gehören auch dazu. Die Solawi strebt eine genossenschaftliche Organisationsform an.

Solawi in Wandergärtnerei auf Restflächen

Eine Sonderform praktiziert die Solawi Shambani-auf-dem-Acker in Ellrichshausen bei Crailsheim im baden-württembergisch-fränkischen Grenzland¹¹. Diese Solawi war ursprünglich von einem Verein getragen, hat sich dann nach mancherlei Differenzen in eine GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts) umgewandelt. Rebecca Kunzelmann und Martin Kurz betreiben die Solawi bereits seit 2015 nach einem ausgeklügelten System: Sie bewirtschaften sechs über das Dorf verteilte Flächen, teils eigenes Land, teils von Privatpersonen und von der Gemeinde



Die Äcker des Hofes am Eichenhain liegen verstreut um den Stuttgarter Stadtteil Riedenberg, mit dem Fernsehturm im Hintergrund. Clemens Löber versteht es, Kinder für die Arbeit auf dem Bauernhof zu begeistern



David Burkhardt vom Gärtnerhof Wacholderhof bei Murrhardt zeigt bei einem Tag der Offenen Tür den kleinen Acker mit Feldgemüse, das er auf dem Wochenmarkt anbietet.

gepachtet. Ebenso verstreut liegen die Lagerräume, die teils eigen, teils angemietet oder kostenlos zur Nutzung überlassen sind. Diese Solawi ist im Ort verankert; ihre Äcker prägen das Ortsbild mit ihrer großen Vielfalt an Kulturen.¹²

Market Gardens oder Marktgärten

Eine neue Form der Gemüseversorgung bietet der »Market Garden« oder »Marktgarten«¹³. Er wird von einzelnen Personen oder kleinen Gruppen betrieben. Ein sympathisches Beispiel ist der Marktgarten PaaRadieschen in Süßen.¹⁴ Dessen Gründer Fabian Wollschläger hatte Human-geografie studiert und gelehrt, sich dabei bereits theoretisch mit den Konzepten »Postwachstum« und »Permakultur« beschäftigt und versucht nun seit einigen Jahren eine praktische Umsetzung auf der Basis dieser Grundgedanken – mit einer Gesamtfläche von ca. 2200 qm und 45 Ernteanteilen, die zwischen Mai und Oktober abgeholt oder innerhalb des Ortes mit dem Lastenrad angeliefert werden.

Die Initialzündung für diese sehr intensive Gartennutzungsform mit relativ hohem Einsatz an Dünger gab 2014 der Kanadier Jean-Martin Fortier mit seinem Buch *Le jardinier-maraîcher*, umso mehr, nachdem es ins Englische und Deutsche übersetzt worden ist.¹⁵ Fortier begeisterte und begeistert viele junge Leute, auch in Europa.¹⁶

Die Marktgärtner sind untereinander gut vernetzt, halten Kongresse, Online-Tutorien und Workshops ab, beispielsweise auf Schloss Tempelhof bei Crailsheim¹⁷, wo selbst eine Solawi existiert. Neue Ausbildungs- und Beratungsnetze entstehen, abseits des etablierten Ausbildungs- und



Jeden Mittwoch ist der Marktstand von PaaRadieschen in Süßen geöffnet, viele holen ihre Anteile ab, andere werden von Fabian Wollschläger mit dem Lastenrad beliefert.

Beratungssystem des Staates und der Bioanbau-Verbände, beispielsweise marketgarden.de und relavisio.de.

Die Marktgärtnerinnen und -gärtner starten häufig fast aus dem Stand und verfolgen ihr Projekt mit großem Enthusiasmus und dem Wunsch, den großen Vermarktungsstrukturen etwas entgegenzusetzen. Mit wöchentlich bereitgestellten Gemüseabokisten (für eine Saison oder für ein Jahr) verschaffen sie sich temporär eine feste Einkommensbasis. Einzelne Projekte werden über Crowdfunding finanziert. Damit sich ein Marktgarten für eine Arbeitskraft – auf bescheidenem Niveau – trägt, ist es erforderlich, mindestens 30 Abos, besser 40 oder 50 einzuwerben. Die Abos müssen allerdings von Jahr zu Jahr neu unter die Leute gebracht oder – wie in einer Solawi – in einer Bieterrunde verhandelt werden (siehe oben). Ob sich auf diesem unsicheren Fundament eine Existenz aufbauen lässt, halte ich allerdings für fraglich.¹⁸

Dennoch: Die große Arten- und Sortenvielfalt, kurze Wege zu den Gemüsekunden und nachhaltiges Bewirtschaften weitestgehend ohne fossile Energien sprechen für diese Anbau- und Vermarktungsform. Womöglich lebt mit den Marktgärten die Tradition der kleinen Gemüsegärtnerei-

en, die es bis vor wenigen Jahrzehnten in fast jedem Ort gab, wieder auf. Nur eben unter einer anderen Bezeichnung und mit neuen Ideen, die ein verantwortungsvolles, gesellschaftspolitisch engagiertes Publikum ansprechen und zum solidarischen Mitmachen bewegen.



Über die Autorin

Brunhilde Bross-Burkhardt beteiligte sich bereits während ihres Studiums an einer Food-coop, einer Lebensmittelkooperative, die eine enge Verbindung zwischen Stadtbevölkerung und Landwirtschaft befördern wollte. Nach dem Studium der Allgemeinen Agrarwissenschaften in Stuttgart-Hohenheim und in Kiel war sie lange Jahre Redakteurin bei *BWagrar Landwirtschaftliches Wochenblatt*. In ihrer Promotion befasste sie sich mit der Ideengeschichte und der Entstehungsgeschichte des biologischen Land- und Gartenbaus. Seit 2001 ist sie freiberuflich tätig als Fachjournalistin und Buchautorin auf den Gebieten Land- und Gartenbau, Botanik, Agrargeschichte, Landeskunde. (www.bross-burkhardt.de)

Literatur

Brunhilde Bross-Burkhardt: Wo Tomaten im Freiland wachsen. In: *Natürlich gärtner & anders leben* 6/2023, S. 24–29 (Reportage über die Solawi Shambani in Satteldorf-Ellrichshausen)

Jean-Martin Fortier: *The Market Gardener. A Successful Grower's Handbook for Small-scale Organic Farming*. New Society Publishers, 16. Auflage März 2021, Gabriola Island, Canada

Heidi Knobloch: Direkt vom Acker statt aus dem Supermarkt. In: *Filder-Zeitung* Nr. 123 vom 30. Mai 2022

Schwerpunktausgabe »Marktgärten und Mikro-farming«. In: *Ökologie & Landbau* 4/2023

Anmerkungen

- 1 www.reyerhof.de
- 2 worldorganicforum.schloss-kirchberg-jagst.de
- 3 Das Konzept gelangte aus den USA nach Deutschland, wo es beispielsweise auf dem Buschberghof im schleswig-holsteinischen Fuhlenhagen verwirklicht worden ist. Auf der Webseite www.buschberghof.de ist die Entstehung und Entwicklung der Community Supported Agriculture (CSA) in den USA und die Rolle, die Trauger Groh dabei einnahm, nachzulesen.
- 4 Aus verschiedenen Gründen müssen die Gemeinschaften eine Rechtsform haben.
- 5 Ich merke dazu kritisch an, dass das Aus-tarieren nicht ganz einfach ist und nur in einem sehr stabilen sozio-kulturellen Umfeld (sehr häufig ist es ein anthroposophisches) auf längere Sicht gelingen kann. In Krisenzeiten kann die finanzielle Basis für das Solawi-Wirtschaftsmodell sehr rasch wegbrechen – mit der Folge, dass die Ausgaben für Lohn gekürzt werden müssen oder das Projekt ganz eingestellt werden muss. Langfristige Investitionen und überhaupt Investitionen in Maschinen und Gebäude sind in einem Betrieb, der nur auf Solawi fußt, also kaum oder nur mit großem Risiko möglich. Aus den laufenden Einnahmen dürften sie kaum erwirtschaftet werden können. Allenfalls über Crowdfunding. Die Finanzierung einer Solawi steht also auf tönernen Füßen.
- 6 solawis.de
- 7 solawi-hall.de
- 8 Netzwerk Solidarische Landwirtschaft: www.solidarische-landwirtschaft.org
- 9 www.hof-am-eichenhain.de
- 10 solawi-weinheim.de
- 11 www.shambani.de
- 12 Ausführliche Reportage der Autorin s. Literaturverzeichnis

- 13 Der Begriff »Marktgarten« kommt dem, was SoLawis betreiben, näher als das, was der Begriff »Solidarische Landwirtschaft« suggeriert, denn es geht dabei in aller Regel um gärtnerische Kulturen, um Gemüse und Kräuter, die häufig von Hand und mit geringstmöglichem Einsatz von Technik und fossiler Energie gepflegt werden. Unter Landwirtschaft im engeren Sinne ist Ackerbau mit Getreide, Raps und Feldfutter sowie Tierhaltung mit Grünlandwirtschaft zu verstehen. Feldgemüsebau nimmt im Agrarbereich eine Nebenrolle und Sonderstellung ein.
- 14 paaradieschen.net
- 15 *The Market Gardener*, 2014, und *Bio-Gemüse erfolgreich direktvermarkten*, 2017
- 16 Aus meiner Sicht gehen die neuen Market Gardeners geschichtsvergessen ans Werk. Gemüse für den lokalen Markt zu produzieren ist in Mitteleuropa und anderswo auf der Welt ja genauso wie der intensive Anbau auf kleiner Fläche nichts Neues. Profi-Gemüsegärtner tun genau dies und seit Hunderten von Jahren verkaufen Gärtnerinnen und Landwirte ihr frisches Gemüse und Obst auf Wochenmärkten in der Stadt. Und die Vermarktung des häufig biologisch produzierten Ernteguts ab Hof und über Abokisten ist ebenfalls schon lange etabliert.
- 17 www.schloss-tempelhof.de
- 18 Doch die Gefahr ist groß, dass sich nach der Anfangseuphorie rasch Ernüchterung einstellt ob des immens großen Arbeitsaufwandes beim kleinteiligen Anbau der vielen Kulturen mit satzweisem Anbau, der differenzierten Ernte und dem Aufbereiten für die Abokisten, das Ausliefern mit dem Lastenfahrzeug, der Vermarktung inklusive Werbung, Kontakthalten mit den Abokunden, Pflege des Internetauftritts usw. – es sei denn, dass andere Personen sich um diesen Part kümmern. Auf Dauer einen gerechten Lohn für die Arbeit zu bekommen dürfte im Wettstreit mit anderen Gemüseanbietern und bei preisbewussten und wankelmütigen Verbrauchern oder Ernteteilern schwierig sein.