

„Es ist ein starkes Wir-Gefühl entstanden“

Die Solawi Schinkeler Höfe verbindet Landwirte und Kunden – Frische Lebensmittel aus der Region ohne Preisdruck für die Erzeuger

VON CHRISTOPH ROHDE

ECKERNFÖRDE/SCHINKEL. Permanenter Preisdruck zwingt viele Landwirte, immer intensiver und mehr zu produzieren. Mit allen problematischen Folgen für die Umwelt. Ein Teufelskreis, zu dem es Alternativen gibt. Solawi ist eine davon. Die Solidarische Landwirtschaft verbindet Kunden und Erzeuger. Sie ermöglicht bäuerlichen Betrieben ein planbares Auskommen und nachhaltiges Wirtschaften, im Gegenzug erhalten die Abnehmer ihren Ernteanteil an frischen Lebensmitteln aus der Region von hoher Qualität. Seit Oktober funktioniert so auch die Solawi Schinkeler Höfe – eine von über 100 bundesweit. Ein kollektives Aufbegehren gegen die Macht der Agrarindustrie.

Insgesamt gibt es über 100 Solawi-Höfe im Bundesgebiet

Anja Rolf fährt mit dem Kombi vor. Im Kofferraum stapeln sich Kisten mit Gemüse, Salat, Milchprodukten, Fleisch und Brot. Am Depot Hof Rossee bei Eckernförde, einem von fünf der Solawi Schinkeler Höfe, warten schon die Abnehmer. Jeder packt mit an, bis alles ausgeladen ist. Wie ein kleiner Wochenmarkt wirken die aufgereihten Schätze von Höfen und Bäckerei. Sechs Anteil-Nehmer teilen sich das Depot. „Ein Ernte-Anteil reicht für zwei Personen oder eine kleine Familie“, erläutert Anja Rolf. Unter diesen werden die Lebensmittel aufgeteilt. „Kann ich meinen Sellerie schon nehmen?“, fragt Tim Lemke. „Und wie war das bei Euch mit den Eiern?“ „Könnt Ihr haben“, lautet die Antwort. Unkompliziert geht es hier zu. Quark wird in mitgebrachte Schälchen aufgeteilt. Verpackungsmüll fällt nicht an.

Kein Abfall, kurze Wege – das ist nur ein Vorteil der Solawi. Die Mitglieder wissen vor allem die Qualität der Lebensmittel „direkt vom Hof“ zu schätzen. „Alles ist Bioland, total frisch und aus der Region“, freut sich Michael Lehmann von der



Der Ernte-Anteil kommt: Anja Rolf (oberes Foto, rechts) liefert ihn mit dem Kombi am Depot Hof Rossee bei Eckernförde an. Tim Lemke und Katrin Meißner freuen sich auf frischen Salat, Gemüse, Milchprodukte und Brot. Im Depot (unteres Foto) werden die einzelnen Produkte an die Abnehmer verteilt und bei Bedarf abgewogen.

FOTOS: CHRISTOPH ROHDE

Kommune Hof Rossee. Und Lemke ist es wichtig, wieder näher dran zu sein am Lebensmittel. Denn das liegt hier nicht anonym im Regal. „Wir wissen genau, wo die Ware herkommt, die Wertschätzung für die einzelnen Produkte ist gewach-

Wir wissen genau, wo die Ware herkommt, die Wertschätzung für die einzelnen Produkte ist gewachsen.

Tim Lemke, Abnehmer

sen“, sagt er. Entsprechend wird auch bei der weiteren Verarbeitung möglichst alles verwertet. Nicht sofort Nutzbares lässt sich einkochen. Für Lemke ist die Solawi aber auch Teil eines Solidargedankens für den Erhalt von bäuerlicher Landwirtschaft. „Den wollen wir unterstützen. Denn kleine Bioerzeuger investieren viel Arbeit, bekommen aber relativ wenig Geld dafür.“

Die Abnehmer stehen in einem ständigen Dialog mit den beteiligten Betrieben. Mengen und Art der Produkte können so – in bestimmten Grenzen – beeinflusst werden. Zudem gibt es jede Woche Rundbriefe von den



Höfen, die über Aktualitäten und Neuerungen informieren. „Es ist ein starkes Wir-Gefühl entstanden“, sagt Lemke. „Ein ganz großer Gemeinschaftsgedanke.“ Michael Lehmann begrüßt in diesem Zusammenhang auch gemeinsame, freiwillige Ernteaktionen. Die machen nicht nur Spaß. „Man bekommt auch das Gefühl: Das sind unsere Kartoffeln oder unsere Rote Bete.“

Nach einer Gründungsver-sammlung im September, auf der sich die Betriebe vorgestellt hatten, wurde die Solawi Schinkeler Höfe ins Leben gerufen. Inzwischen sind hier 50 Abnehmer zusammengeschlossen, deren Ernteanteile für insgesamt gut 100 Personen ausreichen. Ab 1. Juli beginnt ein neues Wirtschaftsjahr, für das wieder neue Abnehmer aufgenommen werden. Trotz vieler

Solawi – Wie geht das?

Solidarische Landwirtschaft bezeichnet einen regionalen Verbund aus bäuerlichen Betrieben und privaten Haushalten. In der Solawi Schinkeler Höfe funktioniert das so: Die Abnehmer unterstützen die angeschlossenen Betriebe mit monatlich 150 Euro (plus zehn Euro Lieferpauschale zum jeweiligen Depot). Dafür erhalten die privaten Nutzer wöchentlich einen Ernteanteil saisonaler Produkte, der für zwei Personen reicht, die gerne kochen. Um den Höfen eine Planbarkeit zu geben, läuft der Vertrag mit den Abnehmern über ein Jahr. Die Produktionskostenbeiträge ermöglichen es den Betrieben, in einem regionalen Netzwerk unabhängig vom Druck überregionaler Marktpreisentwicklungen zu arbeiten. Sie können sich so auf eine nachhaltige Bewirtschaftung konzentrieren in gemeinsamer Verantwortung für Mensch, Tier, Boden und Landschaft. *crd*

Nachfragen will sich die Solawi maßvoll zunächst auf bis zu 110 Abnehmer erweitern. Hier soll Gemeinschaft entstehen können. Auch Logistik und Depots müssen „gesund wachsen“, so Lemke. Ein weiterer Ausbau ist aber geplant.

Info-Veranstaltungen zur Solawi Schinkeler Höfe gibt es am Sonntag, 24. April, um 14 Uhr in der alten Muthesius-Kunsthochschule in Kiel, Lorenzendam 6-8, sowie am Dienstag, 26. April, um 19 Uhr in der Kieler „Pumpe“, Haßstraße 22. Interessenten können sich außerdem unter Tel. 04354/9960520 (Mo-Fr 10-16 Uhr) melden. Internet: www.schinkeler-hoefe.de

Diese Betriebe sind dabei

Wurzelhof – Er liefert der Solawi eine breite Auswahl saisonaler Gemüsesorten. Der Gemüsebetrieb baut seine Produkte auf zehn Hektar Freiland und in unbeheizten Folienhäusern an. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Bodenpflege statt Pflanzendüngung.

Hof Rzehak – Auf dem Biohof leben rund 45 Milchkühe mit ihrem Nachwuchs sowie zwei Schweine. Ein wichtiges Standbein des Betriebs, der für den Verkauf von Vorzugsmilch zertifiziert ist, ist die Direktvermarktung. Mit Milch, Joghurt, Quark und Fleisch ist der Hof an der Solawi beteiligt, der darüber hinaus auch einige Ackerflächen bewirtschaftet.

Kornkraft – Die Vollkornbäckerei verarbeitet fast ausschließlich Zutaten aus der Region Schinkel. Eine Besonderheit: In jedem Produkt kommt nur ein Backtriebmittel zum Einsatz, Zusatzstoffe werden nicht verwendet.

Hof Mevs – Der Familienbetrieb in zehnter Generation legt seinen Schwerpunkt auf die Milchziegenhaltung sowie den Anbau von Brotgetreide für die Kornkraft-Bäckerei. Neu für die Solawi hinzugekommen sind eine kleine Hühnerschar und Feldgemüse. *crd*

Ein Zukunftsmodell für Bio-Höfe

Öko-Landwirt Janhe Zastrow hat seinen Einstieg in die Solidarische Landwirtschaft nicht bereut – Mehr Vielfalt, weniger Abhängigkeit

SCHINKEL. Vergangenes Jahr stand Öko-Landwirt Janhe Zastrow vor der Entscheidung, seinen Ziegenstall deutlich zu erweitern und einen Kredit aufzunehmen. Doch er steuerte um und wagte gemeinsam mit zwei anderen Schinkeler Höfen und einer Bäckerei im Herbst den Einstieg in das Projekt Solidarische Landwirtschaft. Nach anfänglicher Skepsis ist Zastrow, der in zehnter Generation den Hof Mevs führt, überzeugt: „Das ist ein Modell der Zukunft für Bio-Höfe.“

Im Stall der Zastrows tummeln sich rund 180 Ziegen. Hier haben sie viel Platz, Liege-Ecken und nutzen liebend gern die rotierenden Massagebürsten, die sie selbst bedienen können. Bei sonnigem Wetter kommen die Tiere auf die Weide. Nach seinem Öko-Landwirtschaftsstudium entschloss sich Janhe Zastrow, aus dem damaligen Nebenerwerbs- wieder einen Vollerwerbsbetrieb zu machen. Zum Getreideanbau für die Schinkeler Kornkraft-Bäckerei kamen die Ziegen hinzu. Eine Nische, die Zastrow erfolgreich besetzte.

„Damals, 2006, fingen wir mit 40 Ziegen an“, blickt er zurück. Und jedes Jahr wurden es mehr. Ein neuer Stall musste her, und vor zwei Jahren waren es bereits 220 Ziegen, die Milch für eine Käserei sowie Fleisch lieferten. Doch langsam kam der 37-Jährige ins Grübeln. „Wer erfolgreich wirtschaften will, muss immer größer werden, um das gleiche Geld zu verdienen“, sagt Zastrow. Das sei in der Landwirtschaft inzwischen normal, aber nicht das Richtige. Denn: „Abhängigkeiten wachsen und auch Bio-Betriebe müssen sich spezialisieren.“ So steigt das Risiko, wenn Marktpreise einbrechen und es mal schlechter läuft.

Im Stall der Zastrows tummeln sich rund 180 Ziegen.

Mitten in die Überlegungen, erneut die Ziegenhaltung auszubauen, platzte die Idee der Solidarischen Landwirtschaft. Trotz anfänglicher Bedenken stieg Zastrow ein. „Ich hab' die Chance gesehen, weniger ab-



hängig von den Märkten zu sein.“ Inzwischen werden rund 20 Prozent seiner Produktionskosten über die Solawi gedeckt. Zastrow bekam Freiraum, der Nachfrage der Abnehmer entgegenzukommen und seinen Hof vielseitiger zu gestalten. Jetzt baut er auch Kartoffeln und Zwiebeln an, hat sich 50 Legehennen einer alten Hühnerrasse angeschafft, die Eier für die Gemeinschaft liefern.

Für Zastrow bietet die Teilnahme an der Solawi gleich mehrere Vorteile: Die Arbeit auf dem Hof ist abwechslungsreicher und der Druck zur Spezialisierung geringer geworden, die Vermarktungskosten für Sortieren oder Abpacken



Öko-Landwirt Janhe Zastrow (Foto oben) kann auf seinem Hof wieder mehr Vielfalt entwickeln. Die Ziegen, derzeit ein wirtschaftliches Hauptstandbein, sind weniger geworden. Dafür kamen Kartoffeln und Hühner hinzu. Die Auszubildende Wiebke Stock (Foto links) kümmert sich auch um die Hühner, eine alte Legehennenrasse, deren Eier an die Gemeinschaft abgegeben werden.

FOTOS: CHRISTOPH ROHDE

sinken – auch zugunsten der Abnehmer. Der direkte Kontakt mit den Solawi-Kunden, die seine Lebensmittel schätzen, schafft zudem neuen Gemeinschafts-Sinn. „Das Ganze bekommt ein Gesicht“, sagt der Landwirt. Und er könne

jetzt durch die planbaren Produktions-Beiträge entspannter wirtschaften. Seine Hoffnung: Irgendwann völlig unabhängig von Subventionen und Weltmärkten zu werden. „Ich mache auf jeden Fall weiter“, ist Zastrow zuversichtlich. *crd*