

GARTEN



Gemeinsam gärtnern. Gemeinsam landwirtschaften.

In den letzten Jahren sind viele neuere Formen der Landwirtschaft und der Gärtnerei entstanden: Vom nebeneinander über das gemeinsame Gärtnern, von der Vorfinanzierung der Jahresernte bis hin zum Aktienanteil an einer Regionalwert AG. Von Andrea Heistingner.



An Hof-Aktionsgärten wird gemeinsam gegärtnert.



Selbsterntefeld über den Dächern Wiens



Hoffest mit Geschmacksverkostungen auf der „Kleinen Farm“



CSA-Betriebe versorgen ihre Ernte-AnteilnehmerInnen wöchentlich mit einer Fülle an frischem Biogemüse.

Stets geht es darum, gemeinsam neue, konkrete und handfeste Möglichkeiten der Versorgung mit frischen, regionalen, biologischen Lebensmitteln und samenfesten Sorten – jenseits der Versorgung aus den Supermärkten – zu schaffen. Menschen finden sich zusammen, legen Gemeinschaftsgärten an, gründen landwirtschaftliche Betriebe oder legen in Form von Crowdfunding, Genossenschaften oder Bürgeraktiengesellschaften Geld zusammen, damit regionale Biobetriebe aufgebaut werden können.

Community Supported Agriculture

Während vielerorts kleine Landwirtschaften ihre Tore schließen (alleine in Österreich sechs pro Tag!), entstanden in den letzten Jahren an einigen Orten neue Betriebe, die als Community Supported Agriculture (kurz CSA) geführt werden. CSA ist auch unter der Bezeichnung Solidarische Landwirtschaft (SOLAWI) bekannt. Die erste CSA in Österreich ist die Gärtnerei Ochsenherz in Gänserndorf in Wien; gegenwärtig gibt es ca. 25 als CSA geführte Betriebe in Österreich. Wer berufstätig ist, oder keinen eigenen Garten hat, aber gerne kocht und einkocht, für den ist die Selbstversorgung im Rahmen einer CSA ein idealer Weg der Selbstversorgung mit erntefrischen biologischen Gemüsen und Kräutern. Einige CSA's erzeugen auch Lebensmittel wie Käse oder Fleisch. Eine Gruppe von Menschen

→ **Web-Tipps:** www.ernaehrungssouveranitat.at | www.ochsenherz.at | <https://anstiftung.de/urbane-gaerten> | www.lobauerinnen.at | www.kartoffelkombinat.de | www.gartenpolylog.org | www.regionalwert-ag.de

nimmt jeweils einen oder mehrere Ernteanteile einer Gärtnerei/eines landwirtschaftlichen Betriebes verbindlich ab und deckt mit diesen fixen Beiträgen die Ausgaben der Betriebsführung – und sichert so auch ein faires Einkommen für Menschen, die das Gemüse und die anderen Produkte erzeugen. So kann der Fortbestand eines kleineren Betriebs, der ganzjährig eine Vielfalt verschiedener Gemüsesorten anbaut, gesichert sein. Sowohl für Gärtner*innen, wie auch für Konsument*innen bietet das Konzept viele Stärken: Mit einer funktionierenden CSA kann ein Betrieb auch von kleinen Flächen ausreichend Einkommen erwirtschaften und durch die vielfältige Anbauplanung ein CSA-Betrieb dutzende bis einige hundert Menschen über einen langen Zeitraum mit einer großen Vielfalt an frischem Gemüse, Obst und Kräutern versorgen – manche schaffen sogar eine Ganzjahresversorgung. Das schafft sonst nur der eigene Hausgarten – vorausgesetzt man hat die dafür nötige Ausstattung sowie Zeit und das Wissen dazu, diesen zu bestellen und zu beernten.

Community Made Agriculture

Gärtnern lernt man, indem man gärtnert. Und zwar am besten gemeinsam. Das könnte das Motto des in Wien vor wenigen Jahren neu entstandenen Konzepts der Community Made Agriculture (CMA) sein. Menschen mit und ohne gärtnerische Erfahrung schließen sich zusammen, gründen gemeinsam als Verein einen neuen landwirtschaftlichen Betrieb, pachten eine – stadtnah gelegene – landwirtschaftliche Fläche und bauen Gemüse, Kräuter, Erdäpfeln und Beerenobst an. Bei einer CMA wird die Landwirtschaft

von einem Verein selbst geführt – ohne professionelle Bauern und Bäuerinnen. Anders als bei der Selbsternte gibt es keine Einzelparzellen, sondern die Anbaupläne werden gemeinsam erstellt, eine Arbeitsteilung vereinbart und die Ernte unter den Mitgliedern aufgeteilt. Anders als bei der CSA erzeugen nicht hauptberufliche Gärtnerinnen und Gärtner das Gemüse, sondern die Gärtnerinnen und Gärtner bauen in gemeinschaftlicher Arbeitsteilung an und übernehmen die Verantwortung für einzelne Kulturen. So gibt es bei den „LoBauerInnen“ – der ersten CMA Wiens – eine „Kartoffelministerin“ und einen „Spargelminister“. Der Anspruch der CMA ist nicht, dass sich alle Mitglieder „von 0 auf 100“ mit eigenem Gemüse versorgen können, sondern dass sie Schritt für Schritt lernen, wie das geht. Und wie man Arbeit und Verantwortung teilt. So entsteht eine neue Organisationsform, in der ausgehandelt wird, was jeder einbringt und entsprechend an Gemüse mit nach Hause nimmt. Nikolai Ritter gründete die Lobauerinnen im Jahr 2012 gemeinsam mit engagierten Menschen aus einer Foodcoop heraus. Nikolai Ritter zum Konzept der CMA:

„CMA ist so intensiv wie eine Schule. Wir können vielleicht die Selbstversorgung noch nicht so gut, aber wir können in der Wissensbildung sehr viel anbieten. Am Anfang hatten 10 % ein Gemüsebaugrundwissen, jetzt nach 5 Jahren sind es schon 85 %, die von Anfang an dabei sind.“

Gemeinschaftsgärten

„Gemeinschaftsgarten“ ist ein Sammelbegriff für unterschiedliche Formen der

Land- und Arbeitsteilung. In den letzten 10 Jahren sind in vielen Orten in der Stadt und am Land Gemeinschaftsgärten entstanden. Gemeinsam ist ihnen, dass eine Gruppe von Menschen sich zusammentut und gemeinsam ein Stück Land mietet oder pachtet. Die meisten Anlagen sind so aufgeteilt, dass jede/r eine eigene Parzelle bebaut, andere pflegen – einen Teil oder – alle Beete gemeinsam. Viele Gemeinschaftsgärten haben nur ein temporäres Nutzungsrecht oder zeitlich befristete Verträge für die Nutzung der Fläche. Das ist eine ihrer größten Nachteile. Denn so ist der Anbau von mehrjährigen Pflanzen meistens nicht möglich. Doch für viele, die sonst keine Möglichkeit haben, Gemüse anzubauen, sind Gemeinschaftsgärten Flächen, die jenseits der Selbstversorgung vieles ermöglichen: Begegnung mit ganz unterschiedlichen Menschen, die Möglichkeit, alleine oder mit den Kindern zu gärtnern, Begegnungsräume im halböffentlichem Raum jenseits von kommerziellen Räumen wie Einkaufszentren. Für viele geflüchtete Menschen sind Gemeinschaftsgärten, Orte, an denen sie auch „in der Fremde Wurzeln schlagen können“. Viele Gemeinschaftsgärten sind – wie die ersten, in New York in den 1970er Jahren entstandenen Gärten – selbstorganisiert, einige werden von der jeweiligen kommunalen Verwaltung unterstützt (zum Beispiel indem Wasseranschlüsse errichtet werden). Manche Städte unterstützen die Gründung von Gemeinschaftsgärten aktiv oder initiieren mittlerweile aktiv die Gründung von Gemeinschaftsgärten. In Österreich berät und begleitet der **Verein Gartenpolylog** die Gründung von Gemeinschaftsgärten, der aus seiner Erfahrung berichtet:

„In Gemeinschaftsgärten wächst weit mehr als nur selbstherangezogenes Gemüse, es entsteht – oft ganz nebenbei – eine Gemeinschaft, die im sozialen Miteinander Kommunikations- und Integrationsprozesse ermöglicht.“

Selbsternte

Das Konzept der Selbsternte entstand als eine Form der Direktvermarktung, bei der nicht Bauern und Bäuerinnen ernten und das Gemüse verkaufen, sondern die Konsument*innen selbst zu Gärtner*innen werden: Landwirtschaftliche Betriebe vermieten eine kleinere oder größere, bereits zum Großteil bepflanzte Gemüseparzelle für eine Gartensaison, auf der (selbst landlose) Gärtnerinnen und Gärtner gärtnern können. Das in Österreich Ende der 1980er Jahre entstandene Konzept ist mittlerweile auch in Deutschland und der Schweiz verbreitet.

Das Besondere der Selbsternte ist, dass die Bodenpflege von den Bauern und Bäuerinnen übernommen wird und diese zu Saisonstart eine bereits mit unterschiedlichen Gemesekulturen bestückte Gartenparzelle an die Gärtner*innen übergeben. Diese können also einfach losgärtnern und „ersparen“ sich die intensive Arbeit der Bodenvorbereitung und Kompostbereitung im Herbst und Frühjahr. Auch wenn jede/r eine eigene Parzelle bebaut, gibt es in Selbsternte-Gärten einen regen Austausch unter den Gärtner*innen, die sich gegenseitig Gießdienste während des Urlaubs übernehmen, über Gartenerfahrungen austauschen oder darüber, welche wohlschmeckenden Gerichte man aus den gerade erntereifen Gemüsen zubereiten kann.

Neue Organisationsformen

Ganz anders sind Genossenschaften oder Bürgeraktiengesellschaften organisiert. Die Münchner Genossenschaft Kartoffelkombinat beliefert ihre Mitglieder – mittlerweile 1.000 Haushalte – über 50 Wochen im Jahr mit Bio-Gemüse, Obst und Kartoffeln. Ein großer Teil davon stammt aus der eigenen, gemeinsam gekauften Gärtnerei. Auch beim Konzept der Regionalwert AG geht es nicht um das gemeinsame Gärtnern, sondern gemeinsam die regionale Landwirtschaft neu zu gestalten, indem Menschen aus der Region ihr Geld nicht (nur) über die Bank anonymen Projekten zur Verfügung stellen, sondern konkret mit ihren Aktien-Anteilen den Aufbau von Biobetrieben entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Samenkorn bis auf den Teller ermöglichen. Wie in vielen Gemeinschaftsgärten die Welt in den Garten kommt, können auf diese Weise viele neue Gärten und Höfe auf die Welt kommen.

Buch-Infos

Basiswissen Selbstversorgung aus Biogärten – Individuelle und gemeinschaftliche Wege und Möglichkeiten

Andrea Heistingner, ARCHE NOAH: Erscheint im Okt. 2017; Euro 29,90; Löwenzahn Verlag; ISBN 978-3-7066-2548-7



Kontakt

Andrea Heistingner
info@andrea-heistingner.at