

INFOBRIEF SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT HEILBRONN UND UMGEBUNG – OKTOBER 2012

Liebe Freundinnen und Freunde der Solidarischen Landwirtschaft,

in den letzten Wochen sind wir weiter voran gekommen. Der Besuch des Hofgutes Robern hat uns weiter bestärkt, die Kooperation ernsthaft anzugehen.

Das angekündigte Gespräch mit einem Bioland-Landwirt aus Obereisesheim hat stattgefunden, ein weiteres ist geplant. Durch einen Artikel in der Heilbronner Stimme und die Veranstaltung bei der Volkshochschule erwarten wir uns weiteren Zulauf. Wir freuen uns, dass sich unser Vorhaben erfreulich entwickelt – möglicherweise können wir bereits im Frühjahr starten.

Was gibt es konkret zu berichten?

Besuch des Hofgutes Robern

Am 23.9. waren wir in Fahrenbach-Robern (nördlich von Mosbach) zu einer Besichtigung des Hofgutes Robern eingeladen. Wir waren mit 13 Teilnehmern vor Ort. Herr Scheurig, der das Hofgut bewirtschaftet, ist Diplom-Biologe. Er wird von zwei Frauen, die in Teilzeit arbeiten, unterstützt. Herr Scheurig besitzt eigene Flächen, hat aber auch welche hinzu gepachtet. Ab 2013 stehen ihm ca. 2,5 Hektar zur Verfügung. Bei einer Führung hat uns Herr Scheurig seine Äcker und (Streuobst-) Wiesen gezeigt und seine Anbauweise und den Fruchtwechsel erklärt. Ihm ist daran gelegen den Streuobstgürtel um Robern herum und die Artenvielfalt zu erhalten. „Schutz durch Nutzung“ ist sein Motto.

Herr Scheurig betreibt ökologischen Anbau und verwendet teilweise samenfeste Sorten, teilweise aber auch Hybridsorten. Er baut Gemüsearten an, wie z. B. Salate, Lauch, Kohl, Blumenkohl, Brokkoli, Pastinaken, Schnittlauch, verschiedene Kartoffelarten (in Kooperation) und als Besonderheit Rettichschoten. In Sinsheim zieht er in einem Folientunnel zusammen mit einem Demeter-Gärtner Tomaten. Dorthin fährt er einmal pro Woche.

Darüber hinaus gibt es auch eine Reihe Kräuter wie Kamille, Thymian, Koriander, Lavendel, Ysop und andere. Er will das Angebot auf Heilkräuter ausweiten.

Dem E-Mail, mit dem dieser Infobrief versandt wird, ist ein Flyer beigelegt, in dem Herr Scheurig einerseits die Entwicklung in der Landwirtschaft global, europaweit und national erläutert, z. B. anhand der Verringerung der Humusgehalte im Boden und der verbreitet stattfindenden Boden-degradation. Andererseits legt er dar, warum er ein Umdenken der Lebensweise in der heutigen Gesellschaft für notwendig hält und stellt sein Konzept vor, mit dem dieses Umdenken in konkrete Handlungsansätze münden kann.

Der Besuch des Hofgutes fand seinen Abschluss an einer liebevoll gedeckten Tafel im Freien mit überwiegend eigenen Produkten. Wir genossen die frischen Erzeugnisse und besprachen nebenbei die nächsten Schritte, die wir gemeinsam gehen wollen.

Diese sehen so aus, dass uns Herr Scheurig zunächst eine Liste zur Verfügung stellt, auf der die Erzeugnisse aufgeführt sind, die er ab nächstem Jahr anbieten kann. Dann sind wir gefragt, den Bedarf jedes Haushaltes zu ermitteln, zusammenzufassen und zurückzumelden. Anschließend erfolgt die Kalkulation durch Herrn Scheurig und die Ermittlung des Betrages, den er für seine Produkte von uns benötigt. An dieser Stelle ergeht die Bitte an Euch / Sie, uns mitzuteilen, wer Interesse hat, mit uns zusammen spätestens im Frühjahr zu starten. Wir werden Ihnen / Euch dann in der Folge einen Bestellzettel / Bedarfsbogen zukommen lassen.

Besuch eines Bioland-Hofes

Mitte August haben zwei unserer Mitglieder - Walter und Wolfgang - einen Biolandbetrieb in Obereisesheim besucht. Der Hof liegt an der Durchgangsstraße von Obereisesheim, mitten im Wohngebiet. Er wird von der Familie Lang betrieben. Angeschlossen ist ein Hofladen (Naturkost-Fachgeschäft) mit einem umfangreichen Sortiment.

Auf dem Hof werden 700 Hühner in zwei Ställen gehalten, mit der Möglichkeit sich im Freien (auch überdacht) bewegen zu können. Circa 70 – 80 % der Futterkomponenten – Getreide, Erbsen – werden nach Bioland-Richtlinien auf dem Hof erzeugt. Der Kot wird getrocknet und als Dung verwendet. Die Hühner stammen aus einer Hybridzüchtung.

Neben den Hühnern gibt es auf dem Hof auch Schweine, eine Kreuzung des Schwäbisch Hällischen Landschweins mit einer anderen Sorte. Diese Kreuzung hat einen geringeren Fettanteil als das Schwäbisch Hällische Landschwein. Die Schweine verwerten u. a. aussortierte Kartoffeln und Möhren und tragen durch ihren Dung dazu bei, einen Kreislauf aufrecht zu erhalten.

Die Rinder dienen zur Fleischerzeugung. Sie werden mit 14 Monaten geschlachtet. Das Fleisch hat so einen besseren Geschmack als Kalbfleisch. Geschlachtet wird bei einem Metzger in Erlenbach. Die Tiere werden am Vortag der Schlachtung nach Erlenbach gebracht und können sich dann über Nacht beruhigen. Die verarbeiteten Produkte verkauft Herr Lang im angeschlossenen Hofladen.

Folgende Gemüsesorten werden angebaut: Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Schalotten, rote Bete, Kürbisse, Buschbohnen und Pastinaken. Das angebaute Getreide – Weizen und Dinkel – wird zum Reinigen an die Organisch Biologische Erzeugergemeinschaft in Schrozberg geliefert. Dort wird es mit Weizen von weiteren Bioland- und Demeterbauern gemischt, um eine hohe und gleichbleibende Backqualität zu erhalten.

Am Anfang der Fruchtfolge wird Klee gras angebaut, das als Futter für die Rinder (es wird zweimal gemäht), gleichzeitig aber auch als Grün-Dung dient, indem es im Herbst untergepflügt wird.

Als kleinem und vielfältigem Betrieb fällt es Herrn Lang zunehmend schwer, seine Produkte zu vermarkten. Er hat deshalb Interesse an einer Zusammenarbeit mit uns. Er sieht darin eine Chance, den Betrieb auf eine neue Basis zu stellen, um ihn langfristig zu erhalten.

In den weiteren Gesprächen mit Herrn Lang wollen wir verabreden, eine ähnliche Vorgehensweise mit ihm zu vereinbaren wie mit Herrn Scheurig: Angebotsliste – Bedarfsermittlung – Kostenkalkulation.

Warum eine Kooperation mit zwei Partnern?

Manch eine/r wird sich fragen, warum wir mit zwei Partnern Kooperationen anstreben. Das liegt daran, dass ein Gärtner in erster Linie Feingemüse erzeugt, wie z. B. Tomaten, Gurken, Salate, Kräuter und vieles mehr. Ein Landwirt dagegen ist für das Grobgemüse zuständig, wie z. B. Kartoffeln, Möhren und Getreide. Darüber hinaus hält ein Landwirt Tiere, die Milch oder Fleisch und Eier liefern. Da wir als Mitglieder einer Solidarischen Landwirtschaft über eine möglichst vielfältige Nahrungsmittelpalette verfügen möchten, haben wir uns dazu entschlossen, in beide Richtungen unsere Fühler auszustrecken.

INFOBRIEF SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT HEILBRONN UND UMGEBUNG – OKTOBER 2012

Veranstaltung in der Volkshochschule Heilbronn,

Cäcilienstraße 54 am 24.10.2012 um 19:30 Uhr

„Solidarische Landwirtschaft statt Gewinn-Maximierung -
Wie kann eine solche Gemeinschaft von Produzenten und Konsumenten funktionieren?“
Vortrag von Kathleen Cross

Die von der Volkshochschule Heilbronn in Kooperation mit unserer Initiative angebotene Veranstaltung bietet die Gelegenheit sich umfassend über das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft zu informieren. Eingeladen haben wir hierzu Kathleen Cross aus Heidelberg, die die dortige Hofgruppe mitgegründet hat und über ihre eigenen Erfahrungen berichten kann.

Wir werden den bis dahin aktuellen Stand bekannt geben.

Auch Herr Scheurig wird anwesend sein, möglicherweise auch Herr Lang, so dass auch von Erzeugerseite Fragen beantwortet werden können. Wir hoffen auf eine anregende Diskussion.

Das Programm steht inzwischen Online zur Verfügung. Über folgenden Link kommt man zur Veranstaltung

<https://vhs-heilbronn.ssl.goneo.de/index.php?id=39&kathaupt=11&knr=S100A98>

Hier kann man sich anmelden. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, empfiehlt sich, dies schnell zu tun.

Aktuelles Abgebot

Ganz aktuell hat Herr Scheurig angeboten, uns bereits über den Winter mit Kartoffeln, Karotten (beides Demeter-Qualität), Pastinaken und Apfelsaft aus eigenen Streuobstwiesen versorgen zu können, die nächsten 1 – 2 Wochen auch mit Salat. In begrenztem Umfang stehen auch Ziegenmilch und Weißkraut zur Verfügung. Da für die Kooperation mit Herrn Scheurig im Rahmen der Solidarischen Landwirtschaft noch einige Fragen zu klären sind, werden wir die Abwicklung in Form eines normalen Kaufgeschäftes vornehmen müssen.

Wir können bekommen:

Kartoffeln der Sorten Selma und Belana (festkochend)	1,50 Euro/kg
Kartoffeln der Sorte Agria (überwiegend festkochend bis mehlig)	1,50 Euro/kg
<i>Bei einer sackweisen Abnahme ermäßigt sich der Preis</i>	
Karotten der Sorten Rothild und Milau (samenfeste Sorten)	1,75 Euro/kg
Kopfsalat, Eichblatt (rot und grün), Batavia	1,00 Euro/Stück
Weißkraut	1,60 – 1,80 Euro/Stück
Ziegenmilch	
Pastinaken (in 2 – 3 Wochen)	

Wir bitten um baldige Mitteilung Ihres/Eures Bedarfes, damit wir entscheiden können, ob sich eine Fahrt Mitte/Ende kommender Woche nach Fahrenbach-Robern lohnt. Die Angabe der Wohnadresse wäre hilfreich, damit wir die Verteilung/Abholung sinnvoll organisieren können.

Wir haben einiges getan, um voranzukommen. Nun wird es konkret und wir hoffen, dass viele von

INFOBRIEF SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT HEILBRONN UND UMGEBUNG – OKTOBER 2012

Euch / Ihnen sich zum Mitmachen entschließen können und uns ein entsprechendes Signal geben, damit die Kooperative spätestens im Frühjahr mit einer möglichst großen Zahl an Mitgliedern starten kann.

Bitte leitet diesen Rundbrief an Freunde, Bekannte und Kollegen, die in Heilbronn leben oder arbeiten weiter, damit diese gute Idee sich weiter verbreiten kann und wir für Herrn Scheurig und Familie Lang eine Alternative werden.

Weitere Informationen kann man auf der Internetseite des Netzwerkes Solidarische Landwirtschaft Deutschland erhalten: <http://solidarische-landwirtschaft.org/>

Viele Grüße

Für die Initiative *Solidarische Landwirtschaft Heilbronn*
Doris Heinrich, Walter Schlenker, Wolfgang Bauer

Solawi.hn@gmail.com