

Eine SoLaWi für Bonn

Wenn Menschen beginnen, sich für die Herkunft ihrer Lebensmittel zu interessieren

Energie sparen, Regionalität stärken, Solidarität leben. Im Jahr 2011 machten sich Menschen in Bonn auf den Weg, die Stadt, die Gesellschaft und die Wirtschaft zu verändern. Der Prozess Transition Town wurde ins Leben gerufen. Vielfältige Initiativen bildeten sich und beschäftigten sich mit Permakultur und dem Gärtnern in der Stadt. Sie haben ein Repair Cafe gegründet und, ganz neu, einen verpackungsfreien Laden eröffnet. Und sie haben sich gefragt, wie eine nachhaltige Lebensmittelversorgung aussehen muss. Damit war der Weg zur Gründungsveranstaltung der SoLaWi Bonn bereitet. Auf einer ersten Infoveranstaltung im Februar 2011 ging es auch darum, deutlich zu machen wo die Unterschiede zu einer Gemüsebox sind. Hier sollte ein Gemeinschaftsprojekt entstehen, in dem Gerechtigkeit, Unabhängigkeit und Autonomie zentrale Säulen bilden. Es ging um Verantwortung für den anderen, den Bauern, den Boden, die Lebensmittel. Mit der Gründung im November desselben Jahres begann die Zusammenarbeit mit einem Hof am Stadtrand von Bonn. Vieles schien gut, und doch machten sich schnell erste Probleme bemerkbar. Der Betriebsleiter war oft nicht vor Ort, die Mitarbeiter überfordert. Zuständigkeiten waren nicht eindeutig besprochen, die Verantwortung ungeklärt. Der Betrieb, ehemals mit wenigen Kühen und Acker, drohte im Anspruch nach Vielfalt unterzugehen.

Solidarität auch im Scheitern
Überforderung auf der einen und Ent-



„Was gehört für dich zur Solidarischen Landwirtschaft?“ Auf dem Gründungstreffen der SoLaWi-Bonn

Foto:Maschowski

täuschung auf der anderen Seite. Und dann sind auch noch die Einlagen der Mitglieder bedroht. Beste Voraussetzungen für einen heftigen Streit. Aber etwas ganz anderes passierte. Die Gruppe hält zusammen, sucht nach Lösungswegen. Viele packen mit an, wenn es darum geht, das Gewächshaus ab- und aufzubauen. Wenn alle in Zucchini zu ertrinken drohen, findet sich eine Frau und kocht Marmelade – in drei verschiedenen Variationen, 80 Gläser. Es geht darum die Solidarität auch jetzt, in der Krise, nicht aufzugeben. „Wir haben es geschafft, uns zu einigen“ sagt Gesa Maschkowski rückbli-

ckend „Jeder hat seine Einlage wieder zurückbekommen.“ Aber es hat Kraft gekostet. Einige aus der Kerngruppe haben sich zurückgezogen. „Es war eine Lernerfahrung“, ist die Zusammenfassung von Gesa Meschkowski. „Wir gründen eine SoLaWi“ sei eben nicht ein Prozess sondern drei: Verbraucher einigen sich – Verbraucher und Landwirt einigen sich – der Landwirt organisiert den Hof nach den neuen Anforderungen. Drei Prozesse, die in unterschiedlichen Gruppen ganz eigene Dynamiken entwickeln können.

Im Ende der Neubeginn

Zur offiziellen Abschlussveranstaltung im Januar 2014 kamen zur Überraschung noch 50 Menschen. Ein schweres Jahr lag hinter der Gruppe, doch es war auch ein Zusammenhalt gewachsen und der Prozess nicht zu Ende. Der Blick nach vorn, die Suche nach der eigenen Position ging weiter: Was wollen wir? Viel oder wenig selber machen oder „nur“ eine Abokiste?

Und dann die Suche nach einem neuen Hof. Diesmal mit der Gewissheit, dass es den optimalen SoLaWi-Hof nicht gibt. Er erst in gemeinsamem Tun entstehen, wachsen muss. Und vieles hatte man ja schon entwickelt und organisiert: Die verschiedenen Depots innerhalb von Bonn waren aufgebaut, so wie bei den Jungs von der Schreinerei standen Räumlichkeiten als Abholort zur Verfügung. Inzwischen ist mit dem

Hanfer Hof von Bernd Schmitz auch ein Betrieb gefunden, der von seiner Einstellung zu passen scheint. Nach seiner Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise sieht Bernd Schmitz in der SoLaWi einen weiteren Schritt zur Qualitätssteigerung. Qualität nicht nur der Produkte, sondern auch der Arbeit, des Miteinanders, des Umgangs mit Natur und Boden. Aber auch die Verteilung des Risikos auf eine große Gruppe ist ein Qualitätsgewinn. Bisher gab es auf dem Hanfer Hof vor allem Milchkühe. Jetzt geht es darum, die Vielfalt auf den Hof zu bringen. In diesem Jahr hat Bernd Schmitz Kartoffeln angebaut. Es gibt auch schon ein Stück Land für Gemüse. Hühner sind in Planung, auch Beersträucher wären schön. „Wir starten ganz entspannt, weil wir es langfristig anlegen“, fasst Gesa Maschkowski die Stimmung in der Gruppe zusammen. Der Hanfer Hof stellt sich den neuen Herausforderungen. „Ich werde jetzt wieder zum Lehrling“, berichtet Bernd Schmitz selbstsicher. Ein Freund mit eigener Biolandgärtnerei, steht als Berater zur Seite. Und es gibt eine gute Vernetzung zwischen den SoLaWi-Betrieben, stellt Bernd Schmitz fest. Erste Gespräche mit dem Kattendorfer Hof bei Hamburg oder der Austausch mit dem Buschberghof, einem der ersten SoLaWi-Betriebe in Deutschland, seien von Offenheit und gegenseitiger Unterstützung geprägt.

mm

Die Andere

Und dann gibt es da ja auch noch die andere SoLaWi in Stopperich, ca 45 km südlich von Bonn. Ganz frisch sind hier die ersten Erfahrungen. „Es war eine Hauruck-Geburt“ sagt Jürgen Kröll vom Naturhof Stopperich. Innerhalb von dreieinhalb Monaten ist die SoLaWi entstanden. Möglich war das nur weil es viele Menschen gab, die sich immer wieder eingebracht haben, Veranstaltungen organisierten, Papiere studierten und verfassten. Jürgen Kröll scheint noch immer überrascht. Er ist froh, mit seinem Betrieb aus den Zwängen des Marktes zu kommen. Aber natürlich ist es auch eine riesige Umstellung. Wir haben immer wieder viele Menschen auf dem Hof. Reden viel miteinander, müssen die beste Lösung finden. Bisher gab es auf dem Naturhof vor allem Milchkühe. Wie auch Bernd Schmitz hat Jürgen Kröll Milch von der Mobilen Käserei verarbeiten lassen. Jetzt werden beide Betriebe vielleicht nach einer gemeinsamen Lösung suchen. Die beiden SoLaWi's kooperieren schon, zumindest was die Nutzung der Depots anbetrifft. Bei der Bieterunde waren es 35 Menschen. Inzwischen sind es 40 und man hofft auf 50. Vor allem Hinrich Jacob, der den Gemüsebau übernommen hat, wünscht sich weitere Mitglieder. „Wir haben über die Einlagen der Mitglieder versucht, die Investitionen abzudecken. Aber 200 Euro sind knapp.“ sagt Hinrich. Der Traktor muss noch ein bisschen warten, dafür gibt es einen gebrauchten Folientunnel. Und dann kommen endlich die Tomaten und Zucchini.