

SOLIDARISCH, GESUND, LECKER

2.300 Mitglieder hat das Kartoffelkombinat.
Viele von ihnen helfen dabei mit, ihr Gemüse anzubauen.

Von TANJA SCHWARZENBACH

Fotos AMELIE NIEDERBUCHNER





Nur einer muss hier gar nichts machen und könnte sich eigentlich gemütlich in die warme Sonne legen. Stattdessen streckt der Hund aufmerksam seine Schnauze in den Wind, der ihm das weiße Wuschelfell wie ein Föhn nach hinten weht, und blickt Richtung Beete. Bestimmt versucht er zu verstehen, warum nicht er, sondern seine Besitzerin da vorn in der Erde gräbt.

Im ersten Moment ist das vielleicht auch nicht so einfach zu verstehen. Warum überhaupt schufteten an einem sonnigen Sonntag etwa 40 Frauen, Männer und Kinder in Mammendorf im Landkreis Fürstentum auf den Freilandflächen des Kartoffelkombinats – einer genossenschaftlich organisierten solidarischen Landwirtschaft? Und zwar freiwillig und ohne Lohn. Man könnte ja auch daheim sitzen und ein Buch lesen oder seine Füße von einer Brücke im Englischen Garten baumeln lassen.



Basti vom Freiland-Team



Das Kartoffelkombinat aber, das im vergangenen Jahr den EU Organic Award verliehen bekommen hat, ist eine Herzensache. Es hat mittlerweile 2.300 Mitglieder und ist damit die größte solidarische Landwirtschaft Deutschlands. Sie wirtschaftet nicht profitorientiert und produziert im Idealfall nur so viel, wie ihre Genossinnen und Genossen tatsächlich verbrauchen. Diese wiederum tragen die Kosten für den Gemüseanbau, indem sie sich bei Eintritt in das Kartoffelkombinat je mit 150 Euro Kapital beteiligen und, wer möchte, 78 Euro pro Monat für einen wöchentlichen Ernteanteil in Form einer Gemüsekiste zahlen.



„
**Ich habe
definitiv einen
anderen Bezug
zu Lebensmitteln
bekommen.**
“

Man bekommt dann aber nicht nur einfach eine Kiste. „Es ist auch die Community, die zu der Kiste dazugehört“, erzählt Gregor Putze, 43, der vor acht Jahren die Gemüsekiste ausprobiert hat und seitdem dabei geblieben ist. Community, das bedeutet in diesem Fall ein freundschaftliches Miteinander mit ähnlich gesinnten Menschen, die zum Beispiel bei Workshops und beim Mitgärtnern im Kartoffelkombinat zusammentreffen. Da werden dann gemeinsam Tomaten gemulcht oder auch mal handwerkliche Dinge in den Gebäuden der Genossenschaft erledigt. Man möchte eben nicht nur irgendein Gemüse essen, sondern auch einen Bezug dazu haben, zumal ja jeder auch Miteigentümer der Gärtnerei ist.

Heute also sollen Zucchini gepflanzt werden. Gregor ist einer der Genossen und Genossinnen, die extra aus München und Umgebung angereist sind, um mitzuhelfen, und die nun, verteilt auf 24 Beetreihen mit jeweils 50 Meter Länge, an der Silage, einer Mulchschicht, knien. Einige schieben die Silage auf den Beeten beiseite, um ein Loch zu graben, andere messen in der Zwischenzeit mit einem in der Länge passenden Holzstock, in welchem Abstand das nächste Loch gegraben werden muss, und wieder andere, wie Gregor, nehmen vorsichtig eines der etwa 2.000 Zucchini-Pflänzchen aus den Behältern und setzen sie in die Löcher. Dort sollen sie wachsen und in einigen Wochen dann hoffentlich sehr viele Zucchini tragen. Denn alle 2.300 Mitglieder wollen damit versorgt werden.

Wie die Zucchini gepflanzt werden, haben ihnen Gärtner Samad und Basti, Helfer im Freiland-Team, erklärt. Sie sind zwei von 37 Angestellten und Minijobbern des Kartoffelkombinats und heute beim Gärtnern dabei. Basti trägt einen sommerlichen Strohhut und springt gekonnt über die gar nicht so schmalen Beete, um zu helfen, wo ein Ratschlag nötig ist. Denn die meisten



Gregor Putze fährt von München aufs Land, um zu helfen.

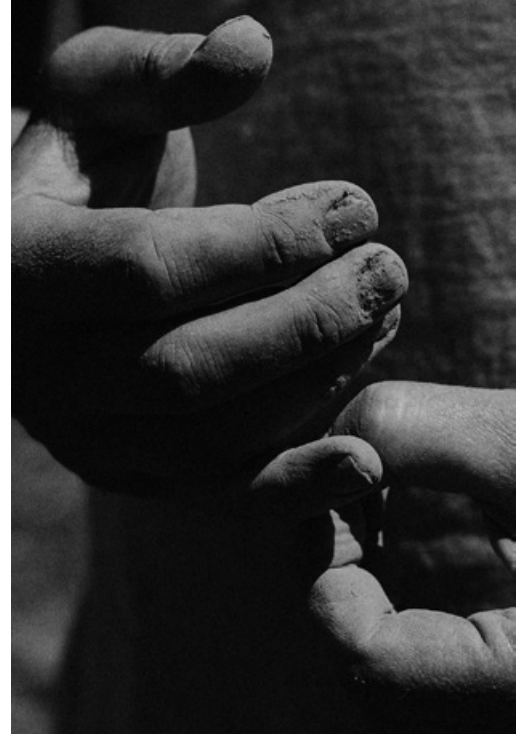
bringen keine Gärtnerkenntnisse mit. Auch Gregor nicht, der aber in gewisser Hinsicht doch vom Fach ist, da er Biologie studiert hat und Umweltbildner ist. Gregor greift nach einer Zucchini-Pflanze und sieht sie kritisch an. „Ich muss mal fragen, ob die auch noch gut ist, da ist was abgebrochen.“ Er hält nach Basti und Samad Ausschau. Doch es gibt noch ein anderes Problem. Flo, der unter anderem Organisator der Mitmachsonntage des Kartoffelkombinats ist, glaubt, dass die Zucchini-Pflanzen zu eng gesetzt sind. Samad kommt und misst mit dem Meterstab nach – 70 Zentimeter Abstand sollen es zwischen den Pflanzen sein. „Das ist hier alles ein bisschen eng“, findet auch Gregor. Doch Samad gibt Entwarnung: „Das geht schon.“

Samad ist 2015 aus Afghanistan nach Deutschland gekommen. „Ich habe dann beim Kartoffelkombinat vormittags ein Praktikum gemacht und nachmittags einen Deutschkurs belegt“, erzählt er. Danach begann er beim Kartoffelkombinat eine dreijährige Ausbildung zum Gärtner und arbeitet nun schon seit neun Jahren hier. Das Kartoffelkombinat legt Wert auf faire Arbeitsbedingungen, die in der Landwirtschaft nicht unbedingt eine Selbstverständlichkeit sind, und auf eine faire Bezahlung.

Samad weiß natürlich genau, was hier alles gerade auf den Feldern, auf den Freiflächen und in den drei Gewächshäusern wächst: Kräuter wie Salbei und Thymian, Gemüse wie Karotten, Spinat, Fenchel,



Bei der Pflanzaktion kann die ganze Familie mitmachen.



Die Helfer machen sich gern die Finger dreckig.

Mangold, Brokkoli, Tomaten, Gurken, Auberginen, Chinesische Keule und Mairübchen. Moment, Chinesische Keule und Mairübchen?

Das Kartoffelkombinat probiere auch gern etwas aus, erklärt Jana Hohberger, Vorständin des Kartoffelkombinats. Da würden auch mal Gemüsesorten angepflanzt, die inzwischen in Vergessenheit geraten seien, wie etwa die Chinesische Keule, auch Spargelsalat genannt. Vor ein paar Jahren hätten sie zum Beispiel begonnen, ein paar Wassermelonen anzubauen – als Test. Es gelang und wurde dann großflächig gepflanzt. „Letztes Jahr hatten wir für alle Mitglieder eine Wassermelone!“ Auch wenn es nicht so schmeckt – botanisch gesehen sind Wassermelonen kein Obst, sondern ein Kürbisgewächs. Obst nämlich baut das Kartoffelkombinat nicht an, weil es fast alle Flächen gepachtet hat. Ackerfläche muss irgendwann auch als Acker wieder zurückgegeben werden. Obstbäume etwa, sagt Jana Hohberger, könne man deshalb nicht anpflanzen, weil sie aus naturschutzrechtlichen Gründen nicht einfach wieder gefällt werden dürfen – was dann ja notwendig wäre.

Wiebke, 27, Genossin, findet es cool, dass das Kartoffelkombinat Neues ausprobieren. Nicht nur so was wie Wassermelone, sondern eben auch unbekannteres Gemüse.

se. „Ich habe durch die Gemüsebox viele interessante Sachen kennengelernt, Cardy zum Beispiel. Das ist eine Art Artischocke.“ Cardy hat die Mitglieder anscheinend beeindruckt, denn auch Cosima, die heute wie Wiebke zum ersten Mal mit ihrer Tochter beim Mitgärtnern ist, erzählt davon. Überhaupt verlocke sie, erzählt Cosima, seit sie Mitglied sei, auch Gemüse, das sie vorher nicht kannte.

Die Herausforderung ist aber nicht nur, dass man plötzlich unbekanntes Gemüse in seiner Box findet. Hier immerhin hilft „Kartoffeldruck“ – ein Informationsblatt, unter anderem mit passenden Rezepten. Die Herausforderung ist auch, dass das Gemüse ausschließlich regional und saisonal ist – ein großer Unterschied zu herkömmlichen Bio-Kisten.

Regional und saisonal bedeutet eben auch, dass die Gemüsauswahl im Winter nicht so üppig ist und dass die ausgelieferten Kisten unter Umständen nicht so gut bestückt sind, wenn das Wetter nicht mitspielt. „Vergangenes Jahr im Herbst zum Beispiel war es unfassbar nass. Da sind uns die Kulturen wie der Kohlrabi zum Teil weggegarbelt. Das war auch ein katastrophales Kartoffeljahr“, erzählt

Jana Hohberger, die die Mengenplanung des Gemüseanbaus macht. „Vor ein paar Jahren hatten wir eher heftige Sommerregen. Da standen unsere Felder unter Wasser und die Pflanzen sind regelrecht ertrunken.“ Das Kartoffelkombinat arbeitet deshalb mit festen regionalen Partnern zusammen – was in solchen Fällen auch nicht einfach ist, da sie unter Umständen ähnliche Probleme haben – und kauft zu. Vorsorglich wird im Sommer aber auch Gemüse eingekocht, um es im Winter als Sugo im Glas ausliefern zu können.

Claudia, 55, hat sich mit dem regional-saisonalen Angebot arrangiert und kauft nur wenig zusätzlich ein. Sie sei Vegetarierin und habe auch wegen der „tollen Rezepte“ angefangen zu fermentieren. „Ich habe mein Essverhalten total umgestellt, seit ich beim Kartoffelkombinat bin. Fertigprodukte gibt es gar nicht mehr. Ich mache zum Beispiel Brotaufstriche mit Roter Beete selber – und auch Sauerkraut.“

So zeitaufwendig sei das gar nicht. „Ich habe definitiv einen anderen Bezug zu Lebensmitteln bekommen“, erzählt sie. Auch deshalb, weil sie einmal mitgeholfen hat, das Kartoffelfeld vorzubereiten und danach den „Muskelkater ihres Lebens“

Um das Projekt
BISS zu unterstützen,
übernehme ich
die Druckkosten für
diese Seite.

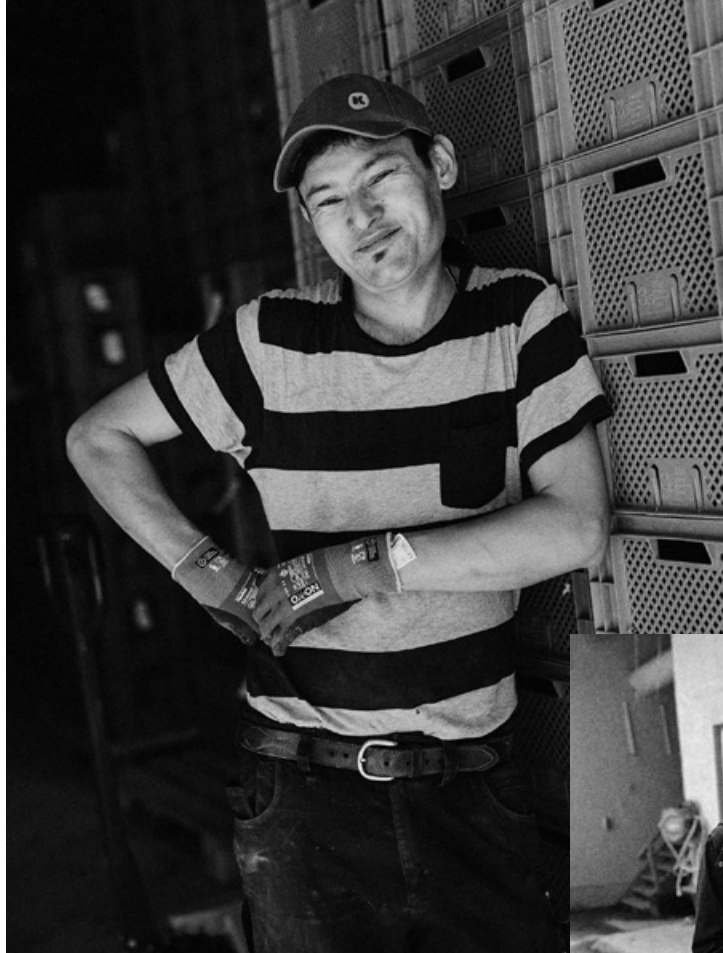
eksystent Filmverleih
Jakob Kijas
in München
www.eksystent.com

hatte. „Ich weiß jetzt, wie viel Arbeit in einer Kartoffel steckt!“

Aber noch sehen die Mütter und Väter mit Kindern, die Freundinnen, WG-Bewohnerinnen, Paare und Singles nicht so ausgepowert aus, obwohl das Anpflanzen von 2.000 Zucchini nicht ohne ist. Gregor trägt gerade eine weitere Kiste Zucchini-Pflanzen ans Beet. „Ich finde, dass sich diese analoge Arbeit, mit den eigenen Händen etwas zu schaffen, das man später dann auch isst, echt anfühlt. Wir leben ja in einer sehr digitalen und auch zum Teil entkoppelten Welt. Durch das Mitgärtnern habe ich aber einen Bezug zu meinem Hier und Jetzt, zu meiner Umgebung“, sagt Gregor. Er gräbt mit der Hand in einem der Erdlöcher. „Die Erde ist schön lehmig und nährstoffreich. Ist schon immer spannend, wie viel so eine Pflanze dann an Früchten produziert!“ Gregor sieht es wie Claudia: Wenn er wisse, wo das Gemüse gewachsen sei, wie viel Arbeit es mache, wie viel Wasser es brauche und dass das auch Geld kostet, ganz abgesehen von den Schadinsekten, die vielleicht auch abgewehrt werden müssen, dann wisse er das Gemüse, das er später vor sich habe, umso mehr zu schätzen. Außerdem sei es eben nicht einfach Gemüse aus dem Supermarkt. „Ich denke mir dann, hey, es gibt Zucchini, die schmecken fantastisch und ich habe sie sogar selber angepflanzt.“ Das sei für ihn auch gelebte Nachhaltigkeit.

Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema im Kartoffelkombinat. Die Anbaumethoden sollen verträglich sein, für Mensch und Natur, die Produktion dem Bedarf angepasst und die Lieferwege kurz. Die Gemüseboxen werden an insgesamt 130 Verteilpunkte in und um München geliefert. Und auch hier wird auf Solidarität gesetzt. Privatpersonen, ein Buchladen oder Läden wie „Servus Resi“ in Sendling von Christine Holzmann, die ausschließlich Unverpacktes verkauft, haben sich bereit erklärt, die Gemüseboxen für die Kartoffelkombinat-Mitglieder bei sich zu sammeln, bis sie abgeholt werden. Ohne etwas dafür zu verlangen. „Weil ich das Projekt einfach toll finde“, sagt Christine Holzmann.

Es ist ein Projekt für eine bessere Welt. Nicht nur, weil es bio, fair, regional und saisonal ist, sich hier Menschen treffen, die den Gemüseanbau wertschätzen und bereit sind, dafür auch Verantwortung zu tragen. Sondern auch, weil man hier an einem Sonntag wie diesem einfach ein paar Bierbänke auf dem Hof aufstellt, einige Erwachsene und Kinder, als die Arbeit noch nicht ganz



Der ausgebildete Gärtner Samad kam 2015 aus Afghanistan.



Jana Hohberger, Vorständin

beendet ist, Richtung Küche aufbrechen und ein Mittagessen für alle kochen: Pasta mit Pak Choi, der von der Woche im Kartoffelkombinat übrig ist. Man isst gemeinsam und blinzelt in die Sonne – und eigentlich könnte ein Sonntag doch gar nicht schöner sein: mit dem Wissen, etwas richtig Gutes getan zu haben.

*Die Abkürzung „SoLaWi“ steht für „solidarische Landwirtschaft“. Das bedeutet im Grunde, dass Landwirt*innen und Verbraucher*innen eine direkte Partnerschaft eingehen. Gemeinsam tragen sie die Verantwortung für den Anbau und die Kosten der Lebensmittelproduktion werden durch alle Mitglieder geteilt – und in der Folge dann eben auch die Ernte.*



Foto (klein): privat



KARTOFFELKOMBINAT

Dem Kartoffelkombinat ist es wichtig, auch einkommensschwächeren Menschen eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu ermöglichen. Wenn die Lebensumstände entsprechend sind, kann ein Rabatt von 50 Prozent eingeräumt werden.

Ansonsten gilt: Um Mitglied zu werden, ist eine einmalige Kapitalbeteiligung von 150 Euro erforderlich. Es gibt Mitgliedschaften mit Ernteanteil für 78 Euro bzw. 49,37 Euro im Monat. Damit erhalten Mitglieder dann einen größeren bzw. kleineren wöchentlichen Ernteanteil. Außerdem kann man auch Mitglied ohne Ernteanteil werden und für 30 Euro im Jahr mitbestimmen, sich einbringen und an allen Aktionen teilnehmen.

Das Mitgärtnern ist freiwillig und findet von April bis Oktober jeden zweiten Sonntag im Monat statt.

Alle Infos unter:
www.kartoffelkombinat.de

Cosimas Tochter hat noch eine Freundin mitgebracht.

