

Landkreis Hall Frisches Gemüse aus der Kooperative



Julia und Florian Keimer betreiben mit der Gärtnerei Großhöchberg in Spiegelberg solidarische Landwirtschaft. Jan und Sahra Laiblin (mit Mitja, 4) wollen damit in Wittighausen beginnen. © Foto: Julia und Florian Keimer betreiben mit der Gärtnerei Großhöchberg in Spiegelberg (Rems-Murr-Kreis) solidarische Landwirtschaft. Jan und Sahra Laiblin (mit Mitja, 4) wollen damit in Wittighausen beginnen. Foto: Jochen Korte

Landkreis / Jochen Korte 13.06.2018

In Wittighausen wollen Jan und Sahra Laiblin Ackerbau betreiben. Das Besondere: Die Betriebskosten tragen die Mitglieder, die dafür mit frischen Produkten versorgt werden.

Die Idee klingt verlockend: Gemüse der Saison wird auf einem Acker angebaut, in genossenschaftlicher Produktionsweise – der solidarischen Landwirtschaft (Solawi). Die Mitglieder zahlen einen monatlichen Beitrag von beispielsweise 90 Euro und werden dafür mit biologisch-dynamisch angebautem frischem Salat, Gemüse, Kartoffeln, Kräutern und allem versorgt, was auf dem Feld wächst. Die Wege zu den Abnehmern sind kurz und direkt. Die Versammlung der Mitglieder beschließt über den wirtschaftlichen Rahmen. Das bedeutet, dass Erzeuger und Verbraucher den Preis für die Feldfrüchte gemeinsam festlegen. Ebenso den Betrag, den der Gärtner für sich und seine Familie zum Leben braucht.

Dass das funktioniert, beweist die Demeter-Gärtnerei von Florian und Julia Keimer in Großhöchberg, Gemeinde Spiegelberg. Kunden sind auch im Kreis Hall zu finden. Die können ihr Gemüse beispielsweise in der Verteilstelle bei Hilde Greiner in Wackershofen abholen. Jetzt wollen Jan und Sahra Laiblin aus Wittighausen auch in die solidarische Landwirtschaft einsteigen.

40 Interessenten kommen

„Es ist gut gelaufen. Zur Infoveranstaltung im Roten Ochsen sind etwa 40 Interessierte gekommen“, sagt Sahra Laiblin. Wie ihr Mann ist sie gelernte Gärtnerin. Beide haben auf verschiedenen Höfen, unter anderem in der Dorfgemeinschaft Tennental bei Stuttgart oder auf Sardinien Erfahrungen gesammelt.

Mit 40 Teilnehmern könnte Solawi Hall aber nur teilweise durchstarten. Wenn 60 Mitglieder zusammenkämen, dann wären bei einem Richtwert von 90 Euro im Monat alle Betriebskosten gedeckt, so Sahra Laiblin. Die Kosten würden transparent für alle offengelegt. Aber auch mit 30 Solawi-Gründern gehe man an den Start. Nur müssten dann andere Abnehmer für die Erzeugnisse gefunden werden. Ist solidarische Landwirtschaft nicht eine idealistische Spinnerei, wie Kritiker sagen könnten? „Keineswegs. Demeter-Landwirt Klaus Strüber hat am Sonntag in seinem Vortrag gezeigt, dass sie weltweit funktioniert“, kontert Sahra Laibin und nennt Deutschland, Japan, die Schweiz und Nordamerika als Beispiele. Solidarisches Landwirtschaften bedeute, dass die Gemeinschaft das wirtschaftliche Risiko gemeinsam trage und nicht ein Einzelner so extrem in Vorleistung treten müsse. Die Käufer könnten sehen, wo ihr Gemüse wächst und wie es erzeugt wird.

Der Rote Ochsen in Wackershofen war für die Infoveranstaltung passend gewählt. Denn das Wirte-Ehepaar Roland Gehr und Christiane Werner-Gehr, seit 2015 Betreiber der Gaststätte beim Freilandmuseum, bezieht sein Gemüse aus Großhöchberg von Familie Keimer. „Das ist besser als alles andere“, versichert Christiane Werner-Gehr. Die Gäste würden das regelmäßig bestätigen.

Die Demeter-Gärtnerei Großhöchberg bewirtschaftet sechs Hektar Land, davon wird auf drei Hektar Gemüse angebaut. „Wir können noch weitere Mitglieder aufnehmen“, erklärt Florian Keimer. Bislang werde etwa ein Viertel des Gemüses von den Mitgliedern abgenommen, der Rest werde anderweitig verkauft. Erzeugt werde immer so, wie die Jahreszeiten es zulassen. Es beginne mit Radieschen, ersten Salaten aus dem Gewächshaus, Rucola, Spinat, Lauchzwiebeln, Zuckererbsen, Möhren und Kartoffeln. Im Herbst werde Kohl geerntet. „Die solidarische Landwirtschaft ist immer mehr zu unserem Ding geworden“, sagt Jan Laiblin. In diesem Jahr hat er sich in Wittighausen auf einem gepachteten Hof selbstständig gemacht. Zu den Kunden zählt unter anderem der Naturkostladen in der Heimbacher Gasse. Die mittlerweile fünfköpfige Familie ist seit zwei Jahren in Hohenlohe zu Hause.

Infoabend und Gründungsfeier

Solawi Hall lädt für Samstag, 23. Juni, zu einem Infoabend ein. Er beginnt um 20 Uhr in der Gelbinger Gasse 93 in Hall. Die Gründungsfeier ist für Sonntag, 1. Juli, um 15 Uhr terminiert. Auf dem Hof Wittighausen 6/1 kann auch der Acker besichtigt werden. Die Initiative ist unter der E-Mail-Adresse solawi-hall@posteo.de zu erreichen.



JETZT REGISTRIEREN Abonnieren Sie das Morning-Briefing aus der Chefredaktion

(https://erleben.swp.de/morning-briefing/?utm_source=swp&utm_medium=articlelink&source=swp_article_link)

Zurück zur Startseite ()