

Neu: CSA für Prenzlberg

Der Kleine Hof im Spreewald „kapert“ Berliner

Berlin am 15. Januar um 19 Uhr: Im Laden der GRÜNEN LIGA Berlin in der Prenzlauer Allee 8 wird Lokalgeschichte geschrieben. Worum geht es? Es gibt die erklärte Bereitschaft einer Gruppe von Stadtmenschen, mit Hans-Peter Strahl, Biobauer aus Werben im Spreewald, im Frühjahr 2014 für mindestens ein Jahr eine *GemüseGemeinschaft* zu gründen. Angeschoben hat das Ganze Frank Viohl, Berater für Regionalentwicklung, der denn auch die Moderation des Abends unternimmt: Die Gruppe teilt sich die Ernte des Hofes und ein Stück weit auch die Verantwortung, es gibt Mithilfe auf dem Hof, einen monatlichen Festbetrag, eine

Der kleine Hof im Spreewald existiert bereits seit 1991. Anfänglich als Nebenerwerbsbetrieb gegründet, erfolgte die Bewirtschaftung des Hofes ab 1995 im Haupterwerb. Von Beginn an wurde auf eine organisch-biologische Wirtschaftsweise nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus gesetzt. Die Bio-Zertifizierung erhält der Betrieb jährlich durch den Verbund Ökohöfe Nord-Ost (ehemals Gää) sowie durch eine unabhängige Kontrollstelle (Grünpstempel) nach EU-Richtlinie. So dürfen beispielsweise keinesfalls Pestizide und Herbizide ausgebracht werden, jeglicher Zukauf von Tieren, Saatgut oder Pflanzensamen muss aus anerkannten bio-

selbstverständlich einen Namen) und der Gründungsanteil der Fruchtfolge. Dazu gibt es noch eine bunte Schar Hühner, die - von hofeigenem Futter ernährt - ausreichend Lebensraum zur Verfügung haben und dafür vorzügliche Eier legen.

Der Kleine Hof im Spreewald produziert hauptsächlich Obst und Gemüse, die dem saisonalen Wandel unterliegen. In großer Sortenvielfalt wird Gemüse gezogen: In den sechs unbeheizten Folientunneln gedeihen beispielsweise Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen, Kräuter und einiges mehr. Im Freiland wachsen dann noch Fenchel, Kohl, Kürbisse, Mangold, Salat, Topinambur, Zucchini, Zuckermais und anderes, je nach Saison. Angebaut werden natürlich auch Kartoffeln und Getreide. Das Produktsortiment wird fallweise durch Zukauf ergänzt, wodurch auch manche Spreewälder Spezialität den Kunden erreicht. Zudem gibt es noch eine Streuobstwiese, die - abgesehen vom Lebensraum für viele Tiere - noch als Obstlieferant fungiert.

Zum Verkauf angeboten werden die Früchte des Hofes bisher auf Berliner Wochen- und Ökomärkten, darunter auf dem Ökomarkt am Kollwitzplatz der GRÜNEN LIGA Berlin (jeden Donnerstag). Bei Interesse an den Produkten des Hofes und der hier beschriebenen solidarischen Verfahrensweise des Warenbezugs sind der eine oder die andere Leser/-in aufgerufen, sich zu melden.

Bauer Strahl liefert übrigens ab 3. April jeden Donnerstag an ein vereinbartes Depot zur Abholung.

jp

*Alle Details zum Hof, einen Anbau-plan, Regeln des Miteinanders und eine Beitrittsklärung zur GemüseGemeinschaft:
www.kleiner-hof-im-spreewald.de*

*Homepage von Frank Viohl:
www.freiräume.org*



CSA (aus dem Amerikanischen für Community Supported Agriculture) steht für Solidarische Landwirtschaft in Form von Gemeinschaftshöfen.

Letztere gibt es in Deutschland als Wirtschafts- und Versorgungsgemeinschaften zwar schon länger (so gesehen sind CSA, wie so oft, auch nur ein weiterer Re-Import), neu an der Idee dürfte jedoch das Prinzip der Übernahme wechselseitiger Verantwortung der Kooperierenden füreinander sein: Der Bauer des CSA-Hofes überträgt einen Teil seiner Kosten für die landwirtschaftliche Jahresproduktion - bestenfalls seine Gesamtkosten, wenn das Modell gut läuft - auf seine Kundschaft, also die Privathaushalte, die gegen monatliche Festbeiträge und garantiert ihre Lebensmittel von ihm beziehen.

In vereinbarten Lieferabständen werden die jeweiligen Ernteanteile an die Abnehmer übergeben oder zur Abholung bereitgestellt. Die CSA-Höfe werden in der Regel ökologisch bewirtschaftet und bieten, bei umfassender Transparenz, Einblicke in die betriebliche Praxis.

Gegenseitiges Vertrauen, Verlässlichkeit und Solidarität sind Grundpfeiler der Idee - und Erfolgsgeheimnis von CSA.



Junge Radieschen im Folientunnel

Foto: Hans-Peter Strahl

wöchentliche Lieferung mit Gemüse - biologisch, regional, tagesfrisch, saisonal. Durch diese Form solidarischer Landwirtschaft wird die Selbstorganisation der Verbraucher gestärkt und eine Art Ernährungssouveränität geschaffen. Gemeinschaftsbildung und Wertschätzung für die Natur entstehen dann fast von selbst.

zertifizierten Lieferbetrieben erfolgen.

Durch die Vielfalt der angebauten Feldfrüchte entsteht eine weitgestellte Fruchtfolge, die den Boden vor Überbauung und Monokultur schützt und somit eine nachhaltige Bodengare gewährleistet. Den organischen Anteil des Düngerbedarfs liefert eine kleine Mutterkuhherde (alle Kühe haben