

LAUSITZER RUNDSCHAU

Cottbus 14. September 2016, 02:33 Uhr

Weil Essen nicht im Laden wächst

Hoffest in Werben: Produzent Hans-Peter Strahl und Verbraucher vertrauen einander

An diesem Tag stimmt alles. Die Spätsommersonne scheint auf die entspannten Besucher des Hoffests beim Werbener Landwirt Hans-Peter Strahl. Die Hofhunde jagen sich durch eine Traumkulisse von Strohballen, Kürbisbergen und übervollen Apfelbäumen, während Kuchen- und Bratwurstduft die Nasen kitzelt.



Die Cottbuser Gruppe mit Hans-Peter Strahl, Juliane Gründel, Florian Bröcker, Frank Viohl sowie Sandy, Alva und Alex Schirmer (v.o.l. nach u.l.).

Foto: Elsner

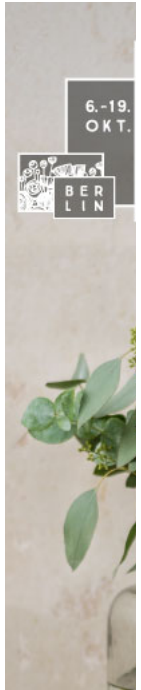
Cottbus/Werben. Wohl dem, der mit hungrigem Magen auf den Kleinen Hof im Spreewald gekommen ist, denn hier ist alles blanke Verführung. Nachbarn und Sportfreunde aus dem Briesener Schützenverein finden sich in trauter Runde mit Mitgliedern der derzeit vier Solawi-Gruppen von Hans-Peter Strahls Betrieb. Die gibt es in Cottbus, Weißwasser, Berlin-Moabit und Berlin-Friedrichshain. Solawi ist die Abkürzung für Solidarische Landwirtschaft. Und die funktioniert so: Alle Teilnehmer einer Gruppe stimmen vor Saisonbeginn über den Anbauplan ab. Dafür verpflichten sie sich, für mindestens ein Jahr einen monatlichen Beitrag an den Landwirt zu zahlen. Der gewinnt Planungssicherheit, weil er weiß, welches Einkommen ihm im sicher ist. Gerechnet wird in Ernteanteilen. Ein Anteil, den sich auch zwei Familien teilen können, kostet bei Hans-Peter Strahl 60 Euro pro Monat. Geliefert wird einmal pro Woche.

Florian Bröcker, Mitglied der Solawi-Gruppe Cottbus, beschreibt das Prinzip so: "Wir tragen das Risiko von Ernteausfällen mit. Bezahlt wird nicht die Ware, sondern die Leistung des Bauern." Es gehe darum, wie viel den Leuten wert ist, was der Landwirt tut und was ohne Umwege frisch und in bester Bio-Qualität bei ihnen ankommt, erläutert Koordinator Frank Viohl. Dabei müsse niemand allzu tief in die Tasche greifen. "Die Produkte sind um ein Drittel günstiger als vergleichbare Angebote vom Bauernmarkt", stellt der Berliner Sozialunternehmer fest. Bei der Solidarischen Landwirtschaft gehe es nicht nur um gesunde Ernährung, sondern auch darum, dass sich Menschen über die Welt, in der sie leben, Gedanken machen. "Bundesweit kommen immer mehr Höfe dazu", sagt Frank Viohl. In Berlin und Brandenburg vollziehe sich diese Entwicklung allerdings langsamer.



Ralf Haas hatte beste Biowurst vom Nachbarhof auf dem Grill.

Elf Mitglieder hat die Gruppe, die jeden Dienstag ab 13 Uhr in den Räumen der Evangelischen Brüder-Unität "Haltestelle" in der Cottbuser Straße der Jugend ihren wöchentlichen Ernteanteil abholt. "Es könnten einige mehr sein", wünscht sich Hans-Peter Strahl. Die, die schon dabei sind, haben in den vergangenen Monaten einige erstaunliche Veränderungen in ihrem Leben festgestellt. "Wenn man die Frischwaren da hat, muss man auch mal den inneren Schweinehund überwinden, damit nichts vergammelt", räumt Florian Bröcker ein. "Also ruft man Freunde an und verabredet sich zum Kochen."



Toll was blum



Foto: Elsner

Juliane Gründel ist glücklich darüber, dass die Solidarische Landwirtschaft "jetzt endlich in Cottbus angekommen" ist. Die Kulturmanagerin bekennt: "Wenn man viermal im Jahr auf dem Hof mithilft, merkt man: Es ist eine Wahnsinnsarbeit, was ein Landwirt leistet." Sie freut sich schon immer auf den Dienstag, wenn das frische Gemüse abgeholt werden kann.



Auch der Briesener Schützenverein war beim Hoffest im Werben dabei.

Foto: Elsner

Allerdings stecken in der wöchentlichen Gemüsekiste auch Sachen, die nicht jeder im Supermarkt ausgewählt hätte. "Plötzlich hat man Mangold und fragt sich: Was macht man damit", erinnert sich Alex Schirmer, Marketingchef beim Cottbuser Filmfestival. Dann greift der Cottbuser zum Telefon. Die Gespräche folgen dem Muster: Was habt Ihr mit der Zucchini gemacht? Was den Beobachter verblüfft: Die Cottbuser Gruppe sieht darin keine Belastung, sondern eher eine Bereicherung. Natürlich gehe es um bewusste Ernährung, räumt Alex Schirmer ein. Für ihn und seine Frau Sandy sei das besonders wichtig, seit Töchterchen Alva auf der Welt ist. Und nicht zu vergessen: "Es schmeckt."

Um gesundes, frisch gekochtes Essen geht es den Berlinern Jessica und Rüdiger Reiser auch. Doch die Landschaftsplanerin und der Informatiker wollen vor allem eines: "Unseren Kindern das Verständnis dafür mitgeben, wo das Essen herkommt. Und das ist eben nicht der Supermarkt."

Zum Thema:

Der Landwirt produziert nach Vorschlägen der Gemeinschaft und liefert die Produkte an Sammelstellen. Die Mitglieder holen sich ihre Anteile von dort ab und können außerdem auf dem Hof ihre Arbeitskraft einbringen sowie in Versammlungen ihre Wünsche äußern. Interessenten können sich unter der Telefonnummer 035603 60854 oder unter der E-Mail kleinerhof@googlemail.com melden.

Ulrike Elsner

[vorheriger Artikel](#)
[🏠 zurück auf die Startseite](#)

Folgende Artikel könnten Sie auch interessieren



Diskreter Aufklärer im VW-Abgas-Skandal

Mit mehr als 2500 Anwälten und 43 Niederlassungen in 19 Ländern auf fünf Kontinenten ist Jones Day eine der größten Kanzleien in den USA. Das 1893 in Cleveland im Bundesstaat Ohio gegründete... Mehr[+]



Hautärzte sind erstaunt !

Oma Enthüllt Ihre 29€ Methode Um In Nur 14 Tagen Faltenfrei Zu Sein Mehr[+]

ANZEIGE



Noch in diesem Jahr Trainer werden

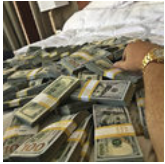
Der Fußballkreis Südbrandenburg bietet allen Interessenten einer Trainerlaufbahn die Möglichkeit, die Ausbildung zum C-Trainer kompakt zu absolvieren. Diese beinhaltet den Erste-Hilf... Mehr[+]

**Adam Levine und Behati Prinsloo sind Eltern geworden**

Vor einer Woche postete Behati Prinsloo noch ein Bild von sich auf Instagram, wo sie stolz ihren Babybauch zeigte. Jetzt ist die kleine Dusty Rose Levine zur Welt gekommen. Mehr[+]

**Nächster Ausfall beim 1. FCN: Alushi am Knie verletzt**

Fußball-Zweitligist 1. FC Nürnberg hat den nächsten Ausfall zu beklagen. Wie der «Club» mitteilte, hat sich Enis Alushi einen Innenbandanriss im Knie zugezogen und fällt somit die nächsten Wochen aus. Mehr[+]

**Millionär in einer Woche!**

So verdienen Sie täglich 11.450€! Mehr[+]

ANZEIGE

powered by plista