

BERGRHEINFELD

Tag im Grünen: Arbeitseinsatz bei der Solidarischen Landwirtschaft



Helmut Glauch

20. Juli 2020
06:00 UhrAktualisiert am:
20. Juli 2020
06:00 Uhr

Reporter in Betrieb: Arbeitseinsatz bei der Solidarischen Landwirtschaft. Warum ein Gärtner nicht nur einen grünen Daumen braucht, sondern auch Kopfrechnen können muss.



Rein ins Feld und dorthin verteilen, wo der Salat wächst. Reporter in Betrieb Helmut Glauch mit den Gärtnern Sascha Kirchner (links) und Til Brather. Foto: Anand Anders

Der Weg ist das Ziel. Und der Weg, gemeint ist hier die Scholle vor meinen Füßen, ist trocken, sehr trocken sogar. Das Ziel ist der andere Rand des großen Wirsing-Beetes. Obwohl, ein erkennbares Wirsing-Beet wird es erst sein, wenn ich durch bin mit dieser Reihe, denn Trockenheit und Klimawandel hin oder her, das Unkraut hat die hoffnungsvoll halbwüchsigen Wirsingköpfe fest im Griff, weshalb flächendeckendes Jäten angesagt ist. Bei der Solidarischen Landwirtschaft Schweinfurt und Umgebung, kurz SoLaWi, geschieht dies alles meist mit der Hand, genauer gesagt mit der Hacke in der Hand.

Das Netzwerk für solidarische Landwirtschaft, das angetreten ist, ernährungsbewusste Menschen in der Region mit hochwertigem Gemüse zu versorgen, hat mich für einen Tag als "Reporter in Betrieb" eingestellt. Der Nachmittag steht ganz im Zeichen der Pflege der Kulturen. "Arbeit gibt es bei uns immer, die geht nie aus", hat mir Sascha Kirchner, einer der bei der SoLaWi angestellten Gärtner, schon bei meinem morgendlichen Dienstantritt prophezeit. Und was soll ich sagen, er hat ja so recht. 7000 Quadratmeter, auf denen sich auch ein Brunnen befindet, dessen Wasser dafür sorgt, dass es nicht überall so trocken ist wie auf dem Wirsing-Feld, bewirtschaftet die SoLaWi auf dem gepachteten Gelände am Keilgarten in Bergheinfeld. Dazu kommt ein Kartoffelacker bei Schwebheim, der gemeinsam mit dem Naturlandhof Peter bewirtschaftet wird.

Nutzpflanzen vom Unkraut befreien, eine uralte Arbeit, die ich noch von meiner Oma kenne, die im Sommer regelmäßig mit ihren Bekannten Richtung Acker ausgerückt ist zum Rüben hacken. Eine gleichförmige Arbeit an der frischen Luft, kein



📷 Sieht gut aus und vor allem dieser Duft. Der frische Fenchel ist vor allem für die Nase ein Gedicht. Foto: Anand Anders

Handy, kein Verkehrslärm, nur das "Tschak, Tschak", wenn die Hacke in den Boden fährt und Disteln & Co. fällt. Einmal im Rhythmus, geht die Arbeit leicht von der Hand – und verblüffend schnell vorbei, denn mit den anderen "Wirsingbefreiern" kommt man schnell ins Gespräch. Ein "Gebabbel" gibt das andere, es wird gelacht, erzählt, und der Reihenabstand des Wirsing funktioniert als ganz natürliche Corona-Abstandsregel. Jetzt weiß ich, warum schon meine Oma immer gern "naus Brache" gegangen ist.

Doch diese zwar körperlich anspruchsvolle, aber doch auch beinahe schon entschleunigende Hackerei, ist nur der Abschluss eines langen Tages. Für die SoLaWi-Idee "Gemüse aus dem eigenen Garten, ohne selbst einen zu haben" braucht es nicht nur einen grünen Daumen, sondern auch einen kühlen Kopf, der gut rechnen kann. Gemüse-Kopfrechnen ist nämlich während des Vormittages angesagt, denn heute ist Freitag und damit Ernteteil-Tag. Die etwa 140 Mitglieder, die im Augenblick rund 80 große Ernteteile gebucht haben, bekommen ihre grüne Ware. Natürlich kommen nicht alle einzeln zum Keilgarten, um ihre gut gefüllte Erntekiste abzuholen. Nach Depots geordnet, gehen Salatköpfe, Fenchelknollen und Schalotten-Zwiebeln in die verschiedenen Ortschaften und können dort von den Ernteteil-Nehmern abgeholt werden. Alleine die Steigerwaldklinik hat zehn solche Ernteanteile.

📷 Ein "Extra-Leckerli" und noch dazu ein süßes im wahrsten Sinn des Wortes stellt Vereinsvorsitzender Erich Morgenstern persönlich in die Regale. Vom eigenen SoLaWi-Bienenstock wurde der erste Honig geerntet. Für jeden Ernteteiler gab es zwar erstmal nur ein kleines Gläschen, aber immerhin ein Anfang. Foto: Helmut Glauch


Wer einen "großen Ernteteil" hat, der bekommt für 80 Euro im Monat zweimal in der Woche frische Vitamine, für den "kleinen Ernteteil" gibt es, das ist noch keine große Rechenkunst, fürs halbe Geld die Hälfte. Komplizierter wird es mitunter, wenn es an die gerechte Verteilung geht, denn von der Knoblauchknolle bis zum Kopfsalat weigern sich vor allem biologisch erzeugte Lebensmittel normgerecht, sprich gleich groß zu wachsen. Sascha Kirchner und sein Gärtner-Kollege Til Brather führen ganz analog Strichlisten, packen mal eine handvoll Bioware von hierhin nach dorthin und haben dabei immer die Zahlen im Blick, die unter den Ernteteilerkisten stehen.

Ein Wunschkonzert ist die wöchentliche Verteilung dennoch nicht, denn "es wird gegessen, was auf den Tisch kommt", genauer gesagt, was gerade reif für die Ernte ist. "Gemüse der Woche" sozusagen, eine "Wundertüte", über die sich die Abholer heute sicher besonders freuen – sofern sie Fenchel mögen. Herrlich duftende Knollen gehören zum Paket mit Krulsalat, Schalotten, Knoblauch und Paprika.


📷 Nach und nach hat sich das Regal gefüllt. Die Mitglieder können kommen und die nach Depots geordneten Ernteteile abholen. Foto: Anand Anders

Einige Mitglieder sind schon auf den Feldern und Beeten, lange bevor die Kisten zur Abholung bereit stehen. Sie ernten, schneiden und putzen Gemüse, packen mit an, schauen sich die Kulturen an, die sie schon mit ausgesät haben. "Die Lust an der Arbeit mit und in der Natur scheint in Coronazeiten noch einmal gewachsen zu sein", so die Erfahrung der Gärtner. Jeder Skandal, egal ob in der Fleischindustrie oder sonst einem Lebensmittel erzeugenden Zweig, trägt offensichtlich ein Stück dazu bei, die Menschen sensibler zu machen für den Wert regional und gesund erzeugter Lebensmittel.


Die Philosophie, die dahinter steckt und die immer mehr Freunde findet, ist einfach: "Für unsere Selbstversorgung betreiben wir gemeinsam Gartenbau, wir teilen uns die Kosten für Gärtner, Pacht, Maschinen, Saatgut, Gewächshaus, und wir teilen die Erzeugnisse." Eine Gemeinschaft, die gemeinsam beschließt, wie man räuberische Kaninchen abhält, und die auch das "krumme Möhrchen" zu schätzen weiß. Eine Gemeinschaft auch, die mal zusammen feiert, zum Beispiel in der Jurte, wo schon so mancher Gitarren- oder Trommelklang ertönt ist. Beliebt sind auch die "Ackersamstage", die unter dem Motto "gemeinsam arbeiten, gemeinsam feiern" stehen.

 Auch Bienen freuen sich an allem, was blüht und grünt auf den Feldern der SoLaWi. Mia Vierengel hat heuer schon den ersten Honig geerntet. Foto: Anand Anders

SoLaWi, das habe ich als "Ackerknecht für einen Tag" schnell begriffen, das ist mehr als Kraut und Rüben, das ist eine Lebenshaltung mit den Hauptzutaten Biologie, Ökologie und Nachhaltigkeit. Dazu gesellt sich die Bodenpflege und der Insektenschutz. Mia Vierengel betreut einen Bienenstock. Aus Faszination und zum Abschalten, wie sie sagt. Andere beschäftigen sich mit dem Erhalt regionaler Sorten oder damit, wie der Boden mit natürlichen Mitteln ertragreicher gemacht werden kann.

 Optisch nicht auffällig, eher Grün, aber dennoch irgendwie auf der Roten Liste. Die Mangold-Sorte "Sennfelder Stiel" gibt es nur noch ganz selten. Foto: Anand Anders

Der "Sennfelder Stiel", eine vom Aussterben bedrohte alte Sennfelder Mangold-Sorte mit extrabreitem Stiel, hat hier einen seiner letzten Rückzugsorte. Samenfeste Sorten bewahren, Saatgut selbst nachziehen, auch das sind Ziele der Gemeinschaft. Für alles gilt: Was du selber angebaut, gepflegt und geerntet hast, weißt du auch mehr zu schätzen.

 Das nennt man reiche Ernte. Zwiebel-Parade bei der SoLaWi. Foto: Anand Anders

Den "schnuckeligen" Blumenkohl, für den man aufgrund seiner Größe im Discounter noch Kindergeld gezahlt hätte, den weiß ich noch am selben Abend so richtig zu schätzen. Mein Lohn für meine Bodenständigkeit! Die Schultern ziehen ein wenig, könnte morgen der leichte Anflug von Muskelkater werden. Aber was ist das schon dagegen, wenn der selbst geerntete Blumenkohl gerade vor mir in der Butter schmurgelt und sich mit den gerösteten Semmelbröseln vermählt. Hunger ist eben doch der beste Koch, und der kocht besonders gut, wenn er an der frischen Luft und mit den Händen in der Erde entstanden ist.

INFO

Tagblatt-Serie Reporter in Betrieb

Denken Sie nicht auch manchmal, wie schön es wäre, einfach mal einen freien Tag zu haben. Kein Problem: Mieten Sie sich einen Redakteur. Mit unserer Serie "Reporter in Betrieb" wollen wir Zeitungleute auch mal selbst über den Tellerrand schauen – nicht immer nur Stadtratssitzung und Jahreshauptversammlung, das wirkliche Leben ruft. Wir wollen wissen, wie geht es denn in anderen Berufsfeldern tatsächlich zu? Sie haben einen interessanten Job, den Sie uns zutrauen, dann melden Sie sich. Schreiben Sie Ihren Vorschlag, wen wir wo ersetzen sollen, an das Schweinfurter Tagblatt. Entweder per Post an Schweinfurter Tagblatt, z. Hd. Oliver Schikora, Schultesstraße 19a, 97 421 Schweinfurt, oder per Mail an redaktion.schweinfurt@mainpost.de Die Redakteure Helmut Glauch, Josef Schäfer, Oliver Schikora, Irene Spiegel und Susanne Wiedemann wählen die Angebote aus, und wir krepeln dann die Ärmel hoch. Wie es uns ergangen ist, lesen Sie nach den Arbeitseinsätzen.

SCHLAGWORTE

Kommentare

AKTUELLSTE ÄLTESTE BEST BEWERTET



Kommentar schreiben

Kommentare werden erst nach einer Prüfung durch die Redaktion veröffentlicht.
Bitte beachten Sie die **Netiquette** sowie die Hinweise nach dem Absenden Ihres Beitrags.

Ihr Kommentar

Geben Sie bitte einen Text ein

Sie dürfen noch **1000** Zeichen schreiben

Ich möchte bei neuen Kommentaren per E-Mail benachrichtigt werden.

Kommentar senden