

INFOS ZUR MITGLIEDSCHAFT BEI DER SOLIDARISCHEN LANDWIRTSCHAFT LEBENDIGER LANDBAU

Saison 2021/22

Willkommen bei unserer Solawi! Wir freuen uns, dass du Teil von unserem Hof geworden bist! Im Folgenden versorgen wir dich mit den wichtigsten Infos zu deiner Mitgliedschaft. Sollten trotzdem Fragen offen bleiben, kannst du uns natürlich gern ansprechen. Am besten sind wir grundsätzlich per mail erreichbar unter solawi@lebendiger-landbau.de

ÜBER DEN LEBENDIGEN LANDBAU

Gegründet haben wir, Johannes und Laura, den Betrieb 2018, nachdem wir im Jahr zuvor die Hofstelle übernahmen und von Grund auf zu sanieren begannen. Gestartet haben wir mit einer Solawi-Testphase mit 15 Ernteanteilen. Darauf folgten 50 und 80 Anteile in den Folgejahren. Aufgrund der großen Nachfrage bauen wir nun, in der vierten Anbausaison für 110 ganze Anteile an. Darüber freuen wir uns sehr!

Auf unserem Hof bewirtschaften wir 7 ha Acker auf vielfältige Weise. Den größten Teil davon bildet eine Klee-graswiese mit angrenzendem Gehölzstreifen aus Pappeln. Diese Fläche wird seit 2019 durch unsere 250-köpfige Hühnerschaar im Mobilstall beweidet. Die Hühner bekommen etwa alle 2 Wochen ein neues Stück Weide, wodurch der Boden nicht übernutzt wird und grün bleibt. Auf ungefähr einem Hektar bauen wir Bio-Gemüse an. Im Freiland sowie in zwei Gewächshautunneln wachsen auf unseren Gemüsebeeten über 50 verschiedene Gemüse. Durch unsere Folientunneln wird es uns ermöglicht, die Saison zu verlängern, sowie im Sommer wärmeliebendes Gemüse, wie Tomaten und Paprika anzubauen. Im Freiland erzeugen wir den Großteil an Feingemüse und Kräutern, sowie Kürbis, Kartoffeln und Kohl.

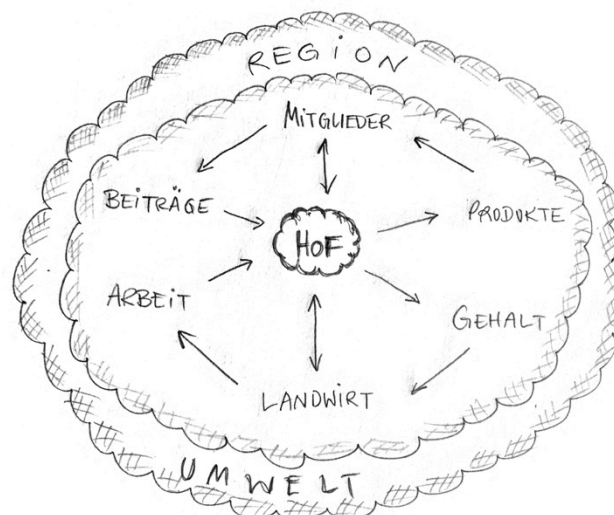
Wir legen bei unserem Anbau Wert darauf, den Boden aufzubauen und Vielfalt und natürliche Prozesse zu fördern und zu nutzen. Daher gehen wir weit über die Biorichtlinien hinaus. Trotzdem sind wir natürlich ein biozertifizierter Betrieb. Wir setzen auf viel Handarbeit, den Einsatz von viel Kompost und nur kleinen Maschinen. Im Resultat stärken wir das Ökosystem und ernten frisches, gesundes und leckeres Gemüse für uns und unsere Ernteteiler.

ZUR SOLAWI

Konzept

Die Grundidee einer solidarischen Landwirtschaft ist, dass ein oder mehrere Höfe oder Gärtnereien eine Gruppe von Verbrauchern aus ihrer Region versorgen. Im Gegenzug finanzieren die Mitglieder die Erzeugung (und nicht die Produkte!). Sie bilden zusammen mit den Erzeugern eine Wirtschaftsgemeinschaft, mit welcher die Ernte geteilt wird. Dabei landen auch krumme Gurken und kleine Kartoffeln in der Erntekiste, die in der gewöhnlichen marktorientierten Produktion als Abfall entsorgt werden.

Statt auf Spezialisierung auf wenige Kulturen und Intensivierung sowie Konkurrenz, setzt unsere Solawi auf die Vielfalt des Betriebes und Kooperationen. Im Zentrum der Solawi-Idee steht die Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft bei fairen Löhnen und einer hohen biologischen Vielfalt. Das Ziel ist der Aufbau und Erhalt eines gesunden, überlebensfähigen Hoforganismus und nicht ein maximaler Ertrag zu günstigen Preisen.



Mehr als nur Landwirtschaft

In dem Konzept der solidarischen Landwirtschaft sehen wir mehr als nur die gesicherte Abnahme von Gemüse. Wir verstehen uns nicht als Gemüse-Abo, sondern wollen Raum geben für soziale Interaktionen und gemeinschaftliches Wirken. Wir geben euch die Möglichkeit, zu begreifen, was dahinter steckt bevor beispielsweise eine Möhre geerntet werden kann. Durch eure Mitarbeit könnt ihr einen emotionalen und auch fachlichen Bezug zu euren Lebensmitteln herstellen. Wir möchten mit euch gemeinsam Feste planen und feiern. Gern möchten wir auch ein Kulturangebot aufs Land bringen. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Damit das alles möglich ist, vertrauen wir auf das Mitwirken der Abnehmergemeinschaft auf verschiedenen Ebenen.

Vorteile

Die Idee der Solawi geht weit über das Teilen der Ernte hinaus und bietet für alle Beteiligten eine Menge Vorteile.

Vorteile für dich als Konsument

Durch deine Mitgliedschaft erhältst du frische, saisonale, regionale, gesunde und leckere Lebensmittel in hoher Qualität. Dabei weißt du genau woher dein Essen kommt und wie es produziert wurde. Deine Lebensmittel sind für dich erlebbar und du bekommst wieder einen Bezug dazu. Du kannst über Anbau und Herstellung von Lebensmitteln viel lernen und dich daran beteiligen. Als Mitglied in unserer Solawi bist du mehr als nur Konsument. Du kannst soziale Kontakte zu anderen Ernteteilern und eine Beziehung zur Erde, zum Boden und zur Lebendigkeit aufbauen. Wir sehen uns auch als Ort der Begegnung, des Miteinanders und der Solidarität.

Vorteile für uns als Erzeuger

Wir als Erzeuger erhalten durch die Verlässlichkeit der Ernteabnahmen Planungssicherheit und ein gesichertes Einkommen. Durch deine Mitgliedschaft ist unsere Existenzgründung überhaupt möglich geworden. Denn durch das Konzept der Solawi unterliegen wir keinem Marktpreisdruck und wir teilen einen Teil der Risiken, die der Anbau mit sich bringt. Wir können unsere Wertevorstellungen und Naturschutzmaßnahmen umsetzen, uns einem vielfältigem Anbau und einer verantwortungsvollen Tierhaltung widmen. Nicht zuletzt ist es für uns eine große Bereicherung, zu wissen, für wen wir die Lebensmittel erzeugen. Die direkte Vermarktung ermöglicht einen Austausch mit den Ernteteilern. Durch gegenseitiges Feedback können wir viel lernen und auf unsere gegenseitigen Bedürfnisse eingehen. Teil einer Gemeinschaft zu sein, die uns unterstützt, gibt uns darüber hinaus eine große emotionale Sicherheit und Befriedigung.

Vorteile für unsere Umwelt

Deine Unterstützung eines regionalen kleinbäuerlichen Betriebes setzt Zeichen und ermöglicht eine regionale Wertschöpfung. Unsere Solawi ist ein Schritt in Richtung enkeltauglicher Zukunft und Teil der Agrarwende. Letztendlich entscheidet nicht nur die Politik, sondern auch jede*r Einzelne von uns, was und auf welche Weise produziert wird. Bei unserer Solawi entscheiden wir uns gemeinsam mit euch für ein nachhaltiges Wirtschaften. Es ist uns ein großes Anliegen mit und nicht gegen die Natur zu arbeiten. Indem wir den Bodenaufbau, die Diversität und Fruchtbarkeit der Landschaft fördern, geben wir vielen Lebewesen einen Lebensraum und fördern die komplexe ökosystemare Resilienz¹.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS (FAQS)

Ist das Gemüse bio?

Das Gemüse wird ohne den Einsatz von Pestiziden und Mineraldüngern angebaut, es werden vorwiegend alte und regionale Sorten angebaut und zum Teil auch selbst gezogen. Das Gemüse ist EU-Bio zertifiziert. Unsere Standards gehen dabei weit über die Richtlinien hinaus.

¹ Der Begriff Resilienz beschreibt die "Leistungsfähigkeit eines Systems Störungen zu absorbieren, und sich in Phasen der Veränderung so neu zu organisieren, dass wesentliche Strukturen und Funktionen erhalten bleiben.

Ist die Solawi wie eine Abokiste?

Nein. In der Solawi finanzieren die Mitglieder die Produktion und nicht die Produkte. Sie legen sich für ein Jahr fest, um den Landwirten Planungssicherheit zu geben. Geerntet wird (fast) alles, so dass auch die krummen Möhren Verwendung finden.

Was passiert mit meinem Ernteanteil, wenn ich nicht da bin (z.B. im Urlaub)?

Während eines Urlaubs und anderen Abwesenheitszeiten bist du weiterhin zahlendes Mitglied und Dein Ernteanteil wird ins Depot geliefert. Natürlich ist es möglich, dass während deiner Abwesenheit Freunde oder Verwandte deinen Anteil stattdessen abholen oder dein Anteil an die Mitglieder in deinem Depot verteilt wird.

Du kannst in der Abkreuzliste im Depot für die Wochen, in denen du abwesend sein wirst auch mit einem X markieren, damit für alle klar ist: Dein Anteil steht zur freien Verfügung.

Gibt es in jeder Kalenderwoche eine Auslieferung?

Die Anbau- und Ernteplanung sieht vor, dass es in jeder Woche etwas zu ernten und damit zu verteilen gibt. Je nach Witterung kann es jedoch vorkommen, dass die Lieferung 14-tägig erfolgt (Winter). Über Weihnachten und Neujahr gibt es eine Erntepause, die auch als Urlaubphase für die Gärtner*innen dient.

Wie lange läuft die Mitgliedschaft?

Die Verträge bzw. Abnahmevereinbarungen laufen vom 1. April bis zum 31. März des Folgejahres. Die Mitgliedschaft endet mit Ablauf der Saison automatisch.

In Ausnahmefällen (z.B. Umzug) kannst du nach persönlicher Absprache auch vorzeitig aus der Solawi aussteigen.

Wie bezahle ich den Monatsbeitrag?

Die Bezahlung des Beitrags erfolgt monatlich. Der Betrag wird per Lastschriftverfahren von deinem Konto abgebucht. Mit der Abnahmevereinbarung erhältst du ein Formular mit dem du uns das SEPA-Lastschrift-Mandat - die Einzugsermächtigung - erteilst.

Kann ich die Größe meines Ernteanteils im laufenden Jahr verändern?

Sollten noch freie Ernteanteile vorhanden sein, ist eine Aufstockung kein Problem. Verkleinern kannst du dich nur, wenn eine entsprechende Vertretung deinen Anteil übernimmt.

Kann ich mich einbringen?

Du kannst dich gern einbringen! Dafür bieten wir z.B. am ersten Samstag im Monat einen Mitmachtag an. Auch in den unten genannten AGs gibt es diverse Möglichkeiten der Partizipation.

Wird das Gemüse mit oder ohne Grün abgewogen?

Manche Gemüsesorten, z. B. Möhren oder Radieschen, kommen mit Grünzeug ins Depot. Die abzuwiegende Menge bezieht sich immer auf das Gemüse mit Grün, denn es ist in der Regel nicht nur essbar, sondern auch gehaltvoll und lecker.

ERNTE

Unsere Saison geht 12 Monate. Sie startet im April und endet Ende März des Folgejahres. Geentet wird der Saison entsprechend. Dabei landet das Gemüse erntefrisch von den Beeten in den Depots und schließlich bei dir. Den Kulturplan findest du im Anhang auf einem separaten Blatt.

Neben dem Gemüse hast du die Möglichkeit, Eier von unseren Hühnern zu bekommen, indem ihr eine Hühnerpatenschaft übernehmt. Die Hühner sind Teil unseres Konzepts zum Bodenaufbau. Sie leben im Mobilstall und haben immer einen frischen grünen Auslauf und können dabei wählen ob sie lieber Schutz im Unterholz suchen, oder auf der Weide grasen wollen.

Depots

Wir sehen eine wöchentliche Ernte vor, welche an folgenden Tagen ausgeliefert wird:

Schwerin „Tisch“
Martinstr. 11

Freitags 12 bis 16 Uhr (Hinweis: Da das Cafe mit den Folgen des anhaltenden Lockdowns zu kämpfen hat und Elisa, die Inhaberin gerade Mama geworden ist, sind die Öffnungszeiten eingeschränkt, im April ist dort die Abholung deshalb nur von 12 bis 16 Uhr möglich, Mitch unser Depotobmann der letzten Saison kann dort auch nicht mehr die Abholung betreuen, da er nun fest bei uns am Hof mitarbeiten wird. Hier werden noch Nachfolger gesucht, die sich zb. um das abendliche Aufräumen kümmern, gerne auch mehrere)

Schwerin FKK
Unverpackt in der
Münzstraße

Voraussichtlich ab Mai 2021 – Freitags (Hinweis: Vsl. bis 18 Uhr geöffnet!)

Unser Hof
Testorfer Str. 17, Upahl

Freitag ab 10 Uhr

Dalberg (Töpferei)
Hauptstr. 39

Mitgliederorganisiert, wird von Mitgliedern abwechselnd am Hof abgeholt und gepackt (Abholung Freitag ab 10 Uhr)

Lübeck
Reiherstieg 48

Mittwoch ab 10 Uhr

Lübeck St. Jürgen
Gustav-Falke Str. 44

Mittwoch ab 10 Uhr

Wismar
Friedrich-Techen Str. 20

Freitags ab 11:30 Uhr (vorerst)

Die Depots sind für die Mitglieder frei zugänglich (zum Teil zeitlich begrenzt durch Öffnungszeiten). Die Depots werden mit dem Nötigsten, wie einer Küchenwaage ausgestattet, um die Ernte abzuwiegen. Wer sein Gemüse abholt, bringt einen Beutel oder eine Kiste mit, um die Ernte einzupacken. Das Gemüse wird von uns unabgepackt in Kisten geliefert – beispielsweise eine Kiste Salate, Möhren, Radieschen, Frühlingszwiebeln und so weiter. Diese Kisten bleiben im Depot. Einer Liste könnt ihr entnehmen, wie viel ihr euch von der Ernte nehmen könnt (z.B. 1 kg Kartoffeln, 1 Bund Petersilie etc.). Mögt ihr etwas nicht, könnt ihr es in eine „Tauschkiste“ legen und, falls vorhanden, euch etwas anderes aus der Tauschkiste nehmen. Beim Abpacken ist das gewissenhafte Abwiegen / Zählen wichtig, damit auch der/die Letzte seinen/ihren Anteil bekommt. Sollte etwas mit „Grün“ geliefert werden – so ist auch vorgesehen, dass es mit Grün abgewogen wird.

FINANZIELLES

Bei unserer Solawi geht es auch beim Finanziellen um Solidarität. So kommt es, dass wir zur Beginn der Saison eine Bieterunde auf Grundlage eines Richtpreis für den Ernteanteil durchgeführt haben. Dieses Prinzip benötigt Vertrauen und einen gewissen Grad an Solidarität. Das System soll es ermöglichen, dass entsprechend der finanziellen Lage jeden Einzelnen der Beitrag abweichen kann. Ganz nach dem Motto wer mehr hat/ mehr geben will, kann auch mehr geben und so auch Geringverdienern eine Mitgliedschaft ermöglichen. Das funktioniert natürlich unter der Voraussetzung, dass eine bestimmte Summe (unser Jahresetat) am Ende erreicht werden muss. Danke an eure ehrliche Selbsteinschätzung!

Der Beitrag der Mitglieder fließt direkt in die Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft. Bei einer herkömmlichen Vermarktung bekommt der Landwirt nur 21 – 25 % des Betrags; der Rest geht in die Verpackung, Transport, Weiterverarbeitung und Handel. Dennoch kann nicht erwartet werden, dass Lebensmittel aus der solidarischen Landwirtschaft grundsätzlich günstiger sind als im Bioladen. Wir können nicht konkurrieren mit Bioware, die in Niedriglohnländern oder unter industriellen Bedingungen mit einem hohen Mechanisierungsgrad hergestellt werden oder mit Hilfe von schlecht bezahlten Saisonarbeitskräften in großem Stil erzeugt wird. Die Kosten der Solawi entstehen aus den realen Kosten für eine faire und biologische Lebensmittelerzeugung in kleinbäuerlicher Struktur, die nicht auf Kosten der Umwelt oder der Menschen betrieben wird.

Wir als Erzeuger gehen finanziell in Vorleistung. Noch bevor ihr euren Salatkopf genießen könnt, müssen wir diesen als Jungpflanze oder als Samenkorn kaufen, diesen pflanzen und pflegen bis er schließlich geerntet und ins Depot geliefert wird und schließlich in eurem Magen landet.

Monatlicher Geldfluss ist daher unabdingbar. Naturgemäß ist dabei, dass es im Sommer und Herbst mehr zu ernten gibt als im Frühjahr – obwohl immer der gleiche Beitrag gezahlt wird.

Von eurem monatlichen Beitrag schafft ihr auf unserem Hof Arbeitsplätze. Mittlerweile beschäftigen wir mehrere Festangestellte, eine Auszubildende und einen Föjler. Zusätzlich werden wir in der Saison von PraktikantInnen, Studierenden oder Freiwilligen Helfenden unterstützt, die sich meist für unsere speziellen Anbaumethoden interessieren.

PARTIZIPATION

Damit wir uns auf das Erzeugen von Lebensmitteln konzentrieren können, brauchen wir Unterstützung von unseren Ernteteilern. Es gibt viele unterschiedliche Bereiche, in die du dich einbringen kannst und Verantwortung übernimmst. Dabei unterliegst du keinem Zwang, jedoch funktioniert eine Solawi ohne Unterstützung der Mitglieder leider nicht.

Ein Bestandteil der möglichen Partizipation der Mitglieder liegt beim Helfen im alltäglichen Arbeitsablauf. Pflanzen, pflegen jäten, hacken und ernten kann sehr wohltuend und meditativ sein ;) Dazu gibt es jeden ersten Samstag im Monat einen Mitmachtag.

Zur Organisation von weiteren Aufgaben, die übernommen werden können, gründen wir kleine Arbeitsgruppen (AGs), die sich jeweils einem Themenbereich widmen.

Übersicht möglicher Arbeitsgruppen:

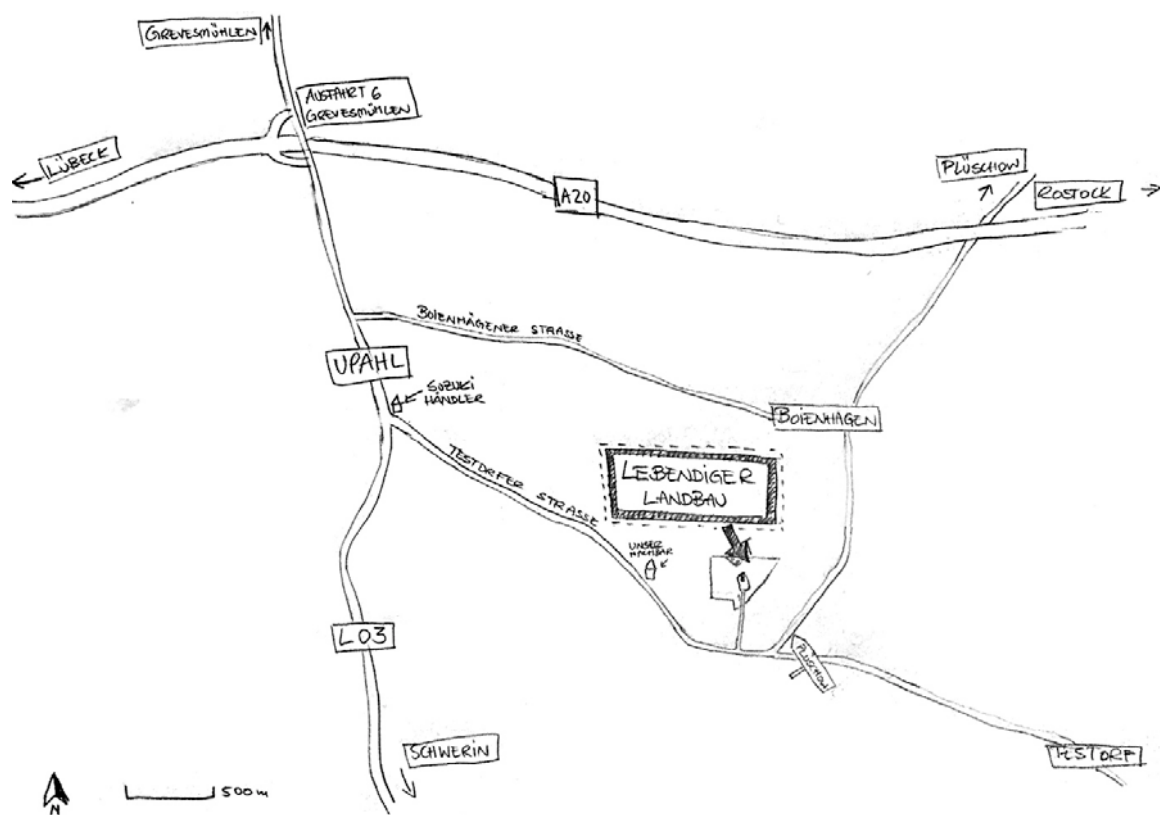


Die Aufgabenbereiche der AGs sind vielfältig und können durch die Initiative und Kreativität der Mitglieder mitbestimmt werden. Die AGs können sich beispielsweise online besprechen und mit anderen AGs rückkoppeln (z.B. online stellen von Rezepten). In jeder AG kann es 1-2 Menschen geben, die dies koordinieren. Diese Koordinator*innen bilden gemeinsam den Koordinationskreis. In diesem gibt es einen Austausch über die Themen in den AGs untereinander und mit uns als Schnittstelle. Bitte meldet euch, wenn ihr euch eine solche Rolle zutraut.

Für die Initialisierung der AGs sehen wir vor, in einem online Meeting zu Beginn der Saison zusammen zu kommen. Aktuell planen wir auch die Einrichtung digitaler Räume zur Vernetzung. Ansonsten ist euer persönliches Engagement gefragt. Ganz nach dem Motto: If you see a job – it's yours.

KONTAKT

Solltest du uns kontaktieren wollen, kannst du uns am besten per Mail erreichen unter:
solawi@lebendiger-landbau.de



Lebendiger Landbau
Testorfer Straße 17
23936 Upahl

| April | Mai | Juni | Juli | August | September | Oktober | November | Dezember | Januar | Februar | März |
|---------------|--------------|--------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat | Schnittsalat |
| Kopfsalat | Kopfsalat | Kopfsalat | Kopfsalat | Kopfsalat | Kopfsalat | Kopfsalat | Asiasalat | Feldsalat | Feldsalat | Feldsalat | Asiasalat |
| Asiasalat | Asiasalat | Asiasalat | Bohnen | Asiasalat | Asiasalat | Asiasalat | Möhren | Asiasalat | Asiasalat | Asiasalat | Möhren |
| Postelein | Spinat | Spinat | Tomaten | Bohnen | Bohnen | Möhren | Rote Beete | Möhren | Möhren | Möhren | Rote Beete |
| Kräuter | Rucola | Sptizkohl | Möhren | Tomaten | Tomaten | Rote Beete | Kräuter | Rote Beete | Rote Beete | Rote Beete | Kräuter |
| Lauchzwiebeln | Radieschen | Möhren | Rote Beete | Gurke | Gurke | Kräuter | Porree | Kräuter | Kräuter | Kräuter | Steckrübe |
| Radieschen | Mairüben | Rote Beete | Kohlrabi | Möhren | Aubergine | Mangold | Sellerie | Porree | Porree | Sellerie | Rettich |
| | Fenchel | Kohlrabi | Fenchel | Rote Beete | Paprika | Chinakohl | Radicchio | Sellerie | Sellerie | Steckrübe | Pastinaken |
| | Kohlrabi | Fenchel | Kräuter | Kohlrabi | Möhren | Radieschen | Steckrübe | Steckrübe | Steckrübe | Rettich | Kartoffel |
| | Kräuter | Kräuter | Mangold | Fenchel | Rote Beete | Porree | Rettich | Rettich | Rettich | Zuckerhut | Zwiebel |
| | | Mangold | Zucchini | Kräuter | Kohlrabi | Sellerie | Zuckerhut | Zuckerhut | Zuckerhut | Pastinaken | Wirsing |
| | | Zucchini | Pak Choi | Mangold | Fenchel | Radicchio | Endivie | Pastinaken | Pastinaken | Kartoffel | Rotkohl |
| | | Pak Choi | Brokoll | Zucchini | Kräuter | Steckrübe | Pastinaken | Kartoffel | Kartoffel | Zwiebel | Grünkohl |
| | | Radieschen | Blumenkohl | Pak Choi | Mangold | Rettich | Kartoffel | Zwiebel | Zwiebel | Wirsing | |
| | | | Erbsen | Brokoli | Zucchini | Zuckerhut | Zwiebel | Kürbis | Kürbis | Grünkohl | |
| | | | Spitzkohl | Blumenkohl | Pak Choi | Endivie | Kürbis | Wirsing | Wirsing | | |
| | | | Kartoffel | Erbsen | Brokoli | Pastinaken | Wirsing | Rotkohl | Rotkohl | | |
| | | | | Porree | Blumenkohl | Kartoffel | Rotkohl | Grünkohl | Grünkohl | | |
| | | | | Spitzkohl | Erbsen | Zwiebel | Grünkohl | | | | |
| | | | | Sellerie (Staupe) | Porree | Kürbis | | | | | |
| | | | | Kartoffel | Spitzkohl | Wirsing | | | | | |
| | | | | | Sellerie (Staupe) | Rotkohl | | | | | |
| | | | | | Kartoffel | | | | | | |
| | | | | | Zwiebel | | | | | | |
| | | | | | Kürbis | | | | | | |

Hierbei handelt es sich um Planungsdaten. Die tatsächlich geernteten Kulturen können naturgemäß davon abweichen.