



Frank Lusche, Gerrit Jansen und Mathias Wagner (von links) an der Anbaufläche der Solidarischen Landwirtschaft. Während die Mengen des Sommergemüses noch zufriedenstellend waren, rechnet Lusche beim Herbstgemüse mit geringerem Ertrag als erwartet.
Foto: Maresch

„Schmeckt richtig nach Tomate“

BESUCH Mathias Wagner, Vorsitzender der Grünen-Landtagsfraktion, informiert sich über Solidarische Landwirtschaft Wallernhausen

Von Elfriede Maresch

WALLERNHAUSEN. Im Freien in einer schattigen Ecke des Demeter-Hofes von Wolfgang Koch, im dortigen Ausgaberaum sowie auf dem Acker der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) in der Sonnenhitze: Direkt am Thema „Gemeinsam mit Bauern und der Natur“ war Mathias Wagner, Vorsitzender der Landtagsfraktion von Bündnis 90/Die Grünen, auf seiner Sommertour in Wallernhausen. Begleitet wurde er von der Niddaer Stadtverordneten Bettina Dascher (Grüne) und von Thomas Zebunke, Agraringenieur und Direktkandidat der Grünen für den Wahlkreis 26 (Wetterau II-Ost).

Es ging um neue Ideen und um Einblicke in ein konkretes Solawi-Modell als Baustein ökologischer Landwirtschaft in Hessen. Gesprächspartner der Politiker waren Hofbesitzer Wolfgang Koch, der Agraringenieur und Solawi-Gärtner Frank Lusche sowie Gerrit Jansen. Er ist Gärtner und Sozialtherapeut sowie

Mitbegründer und Vorstandsmitglied, nachdem sich die Solawi für die Rechtsform eines Vereins entschlossen hat.

Wolfgang Koch betreibt seinen 150 Hektar-Hof seit 1985, zunächst nach dem Bioland-Konzept, vor einigen Jahren stellte er auf den Anbau nach Demeter-Richtlinien um. Vor zwei Jahren stellte er der Solawi 1,2 Hektar Land als Anbaufläche zur Verfügung, schon lange nach ökologischen Richtlinien bebaut. Seither bearbeiten Lusche und seine Lebensgefährtin Heike Vollmer diese Fläche, ihr Arbeitgeber ist die Solawi. In einer jährlichen Bieterkonferenz wird der Solawi-Finanzbedarf des nächsten Jahres für Saatgut, Zubehör, Gehälter festgelegt. Jedes Solawi-Mitglied schlägt die Summe vor, die es je nach Vermögenslage monatlich bezahlen kann. Derzeit gehören 79 Anteilseigner der Solawi an, die monatlich zwischen 50 und 80 Euro bezahlen und jede Woche eine Kiste Gemüse, Salat und Kräuter der Saison bekommen. Ein solidarisches Modell: Trotz unter-

schiedlichen Beitrags bekommen die Mitglieder dieselbe Ertragskiste. Das Einkommen der Gärtner ist gesichert, lange Transportwege, Verpackungen werden vermieden. „Das ist die solidarische Antwort auf die Trennung von Produzent und Konsument“, betonte Zebunke. „Es geht ebenso um frische, weil lokal erzeugte Nahrung wie auch um Ernährungsbildung. Die Solawi-Mitglieder, insbesondere die Kinder, erleben den Kreislauf Säen-Pflegen-Ernten, entwickeln mehr Wertschätzung für das so Erzeugte, für gesunde und ausgewogene Ernährung. Zugleich könnten (fast) verschwundene Arbeitsplätze zurückgeholt, dem Funktionsverlust der Dörfer neue Impulse entgegen gesetzt werden“, ergänzte Wagner. Das wurde unterstrichen durch einen Rückblick Kochs auf die verschwundenen landwirtschaftlichen Betriebe der Region, durch Informationen Jansens, der mehrere Solawis fachlich begleitet. Dascher sieht in Solawis das ländliche Modell zum Urban Gardening in Städten.

Und Wagner wie Zebunke hoben hervor: „Die Solawis entwickeln sich rein aus bürgerschaftlichem Engagement ohne staatliche Starthilfen.“ Allerdings sprach Frank Lusche das Problem an, dass Solawis, die überschaubar sein müssen, meist flächenmäßig zu klein sind, um spezielle Ökoförderung zu bekommen.

Dass noch eine neue Solidaritätsvariante der Solawi-Mitglieder gefragt ist, zeigte sich direkt auf der Anbaufläche. In den beiden vergangenen Jahren war die Ernte dank guter Regenfälle üppig. In diesem Sommer wässern Lusche und Vollmer mit Tropfschläuchen und aus Tanks. Aber den Flächen ist anzusehen, wie gut ein ausreichender Landregen jetzt wäre. „Das Sommergemüse war mengenmäßig zufriedenstellend, beim Herbstgemüse wird es wohl Lücken geben“, befürchtet Lusche. Die Qualität hat aber nicht gelitten, wie Wagner beim Probieren feststellte: „Das schmeckt jetzt richtig nach Tomate – ganz intensiv!“