

2017

3
Rückblick von Seraina

4
Jahresbericht 2011

5
Projektgruppe Pilze

6
Projektgruppe Beeren

8
Vernetzung

11
Kartoffeln

12
Projektgruppe Brotoloco

16
Abschluss 2011

19
Rückblick von Patrizia

ortoloco ist eine regionale, selbstverwaltete Gartenkooperative, die rund 100 Haushalte in Zürich und Umgebung mit saisonalem, ökologisch angebautem Gemüse versorgt. Das Herz von ortoloco schlägt auf dem Fondlihof in Dietikon, wo die Genossenschaft 60 Aren Land bei Anita Lè Spahn und Sämi Spahn gepachtet hat. Dort wachsen unter Aufsicht einer Gartenfachkraft Lauch, Salate, Spinat, Kräuter, Rübli und Kohl heran, dort wird

das Gemüse abgepackt und dort werden Freundschaften geschlossen. Feste gefeiert, Visionen entwickelt und neue Projekte ausgeheckt.

Obwohl erst zweijährig, ist das Pflänzchen bereits zu einer kräftigen Jungpflanze gediehen und hat im letzten Jahr erste Ableger gebildet. 2011 neu hinzugekommen sind die Projektgruppen Beeren, Pilze und Brotoloco. Letztere bäckt in einem selbstgebauten Lehmofen

auf der Hardturmbrache in Zürich leckeres Holzofenbrot; Beeren und Pilze wachsen auf dem Fondlihof heran.

Unternehmungslustig wie ortoloco ist, wagt die Genossenschaft in diesem Jahr bereits den nächsten Schritt: die Verdoppelung der Anbaufläche auf 1,4 Hektaren und 230 Aboeinheiten. Der Blick zurück macht Lust auf mehr.

Retraite der Betriebsgruppe in Latsch, Graubünden. Hier fand am 8. Januar die feierliche Übergabe statt:

Anja Ineichen verabschiedete sich, um den Hof Tannacker in Rechthalten bei Fribourg zu bewirtschaften, Seraina Sprecher übernahm die Stelle der ortoloco-Fachkraft.

RÜCKBLICK 2011 VON SERAINA SPRECHER

Etwas nervös bin ich dann doch geworden anfangs meines ersten ortoloco-Jahres. Werden die Samen, die ich säe, keimen? Diese Frage hatte ich mir zuvor noch nie gestellt. Die Unsicherheit, die ich anfänglich als alleinige Verantwortliche für den Garten spürte, legte sich nach und nach: Mit jeder Kultur, die spross und gedieh, wurde mir ein Stück von meinem gärtnerischen Selbstvertrauen zurückgegeben.

Der Frühling kam früh, war fast schon ein Sommer, und furztrocken. Ich fand es einen gnädigen klimatischen Einstieg. Mit Trockenheit kannte ich mich doch bereits etwas aus, da es auf meinem Lehrbetrieb sandige Lehmböden hatte. Die Strategie lautet: Sich keine zu grossen Sorgen machen und die Verantwortung den lebenshungrigen Pflanzen abgeben. Das funktioniert bestens, denn sie wurzeln tief auf der Suche nach Wasser. Direktsaaten schaffen es sowieso. Auf gepflanzte Kulturen muss man schon ein Auge haben.

Die Zucchettipflanzen sind uns fast vertrocknet. Wir hatten sie mit einem Vlies bedeckt, um sie so vor den anfangs Mai noch kühlen Nächten zu schützen. Es war deshalb leicht zu übersehen, was unter dem Vlies geschah. Einzig die Romanesco und die Broccoli haben wir verwöhnt. Nicht nur Wasser, ja sogar Brennesseljauche bekamen sie regelmässig. Das gefiel ihnen wahnsinnig und sie beglückten uns mit den schönsten Köpfen. Ich hatte sehr, sehr grosse Freude.

Nicht nur die Pflanzen und ihr prächtiges Wachstum stimmten mich optimistisch. Auch die Menschen, die in den Garten kamen, trugen dazu bei, dass ich das Gefühl hatte, es gäbe keinen schöneren Ort zum Sein. Und so schätzte ich mich glücklich, dass ich bleiben darf an diesem Ort, während andere ihr Geld verdienen gehen müssen. Ein Gefühl wie Ferien während dem Arbeiten.

Doch manchmal, zum Beispiel wenn wir eine bis mindestens um Mitternacht dauernde Betriebsgruppensitzung hatten, fand ich das Weckerläuten am nächsten Morgen schrecklich. Im schlimmsten Fall folgten danach noch weitere Grausamkeiten wie der Anblick hunderter Schnecken auf dem Rückmarsch in die Hecke und zurückgelassene an- oder abgefressene Jungpflanzen. Oder von einem herzigen Müsli liebevoll ausgebuddelte, geschälte und ausgefressene Melonensamen in der Saatschale obenauf liegend. Letzteres konnte mir aber ein Lächeln entlocken. Bildlich sehe ich vor mir, wie dieses Müsli nach den Samen grub, einen Gefundenen nach dem anderen zwischen die Pfötchen nahm und sorgfältig schälte, um die Delikatesse zu verspeisen ...

Ja und so bin ich reich an Bildern von diesem wunderschönen Gartenjahr in den Winterschlaf gegangen. Fast.

JAHRESBERICHT 2011

GenossenschafterInnen, die gemeinsam zu Live-Musik das Feld umspaten, ein Hagelsturm, der mitten im Sommer den Garten verwüstet, Projekterweiterungen, Infoveranstaltungen und Diskussionen sowie eine fortschreitende Vernetzung: Das vergangene Jahr war ereignisreich in jeglicher Hinsicht. Die folgenden Abschnitte geben einen Überblick über die verschiedenen Bereiche von ortoloco.

MITARBEIT

Das Gartenjahr 2011 begann mit einem Höhepunkt: der Spatenbrigade. Die Aktion Mitte Februar war gärtnerisch und musikalisch einmalig in der jungen ortoloco-Geschichte. 80 tanzende Menschen stellten mit dem Spaten das Feld auf den Kopf und bereiteten es für den Frühling vor. Es folgten viele weitere Aktionstage, an denen tatkräftig gesät und gepflanzt, später gejätet und gehackt und schliesslich geerntet und eingemacht wurde. Unvergesslich sind unter anderem der Aufbau des kleinen Anzuchtunnels sowie der Kompostkurs bei Rosmarie.

Zwei Stürme, einer im Juli und einer im Dezember, haben unserer Infrastruktur arg zugesetzt. Der Anzuchtunnel wurde im Wintersturm verbogen und zerzaust und muss auf die neue Saison hin wieder aufgebaut werden.

Die erste Saat: Puffbohnen, eine Bohne, die Kälte nicht nur erträgt, sondern mag.

Sensationeller Saisonauftakt: die Spatenbrigade.

Die ersten Tage im Jahr: Ernten, Abpacken und Kafi Schnaps in der Pause.

Erste Gartenentdeckung: Überall wächst Cardamine hirsuta, das leckerste Beikraut.

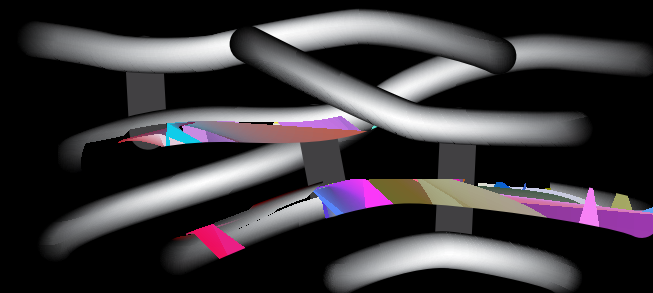
Eine 40 cm tiefe Grube schaufeln, mit Pferdemist füllen, stampfen.

Das von David gebaute Noppenfolien-Gewächshäuschen drauflegen.

Und fertig ist die Mistcouche für eine warme Setzlingsanzucht!

Erste Setzlinge werden angezogen: Lauchzwiebeln, Kohlrabi, Fenchel.

PILZE



Die Projektgruppe Pilze (auch bekannt als fungoloco) hat sich zum Jahreswechsel 2010/2011 gegründet. Nach einer Eruierung möglicher Sorten und Techniken haben wir uns für die Zucht von Austernseitlingen, Lungen- und Stockschwämmchen auf Holzstämmen entschieden. Das zum Anbau notwendige Myzel (Pilzgeflecht) wurde vom Pilzgarten in Wädenswil in Form von durchwachsenen Holzdübeln bezogen, die Holzstämmen (eine Tonne Buchen- und Eschenholz) aus dem Schlierener Forst.

Ende April wurden die Stämme «beimpft». Dazu wurden sie zuerst in Trögen gewäs-

sert, um die für Pilze notwendige Feuchte sicherzustellen. Danach wurden 1-2 Löcher pro Kilogramm Holz in die Stämme gebohrt. In diese Löcher wurden die Holzdübel geschlagen. Jeder Stamm wurde anschliessend mit Folie umwickelt, um ein für Pilze angenehmes Klima zu gewährleisten. Die Stämme wurden dann im Abpackraum, hinter der Kühlkammer und unter dem Bauwagen mehrere Monate lang gelagert, damit sich das Myzel auf und vor allem in ihnen ausbreiten konnte.

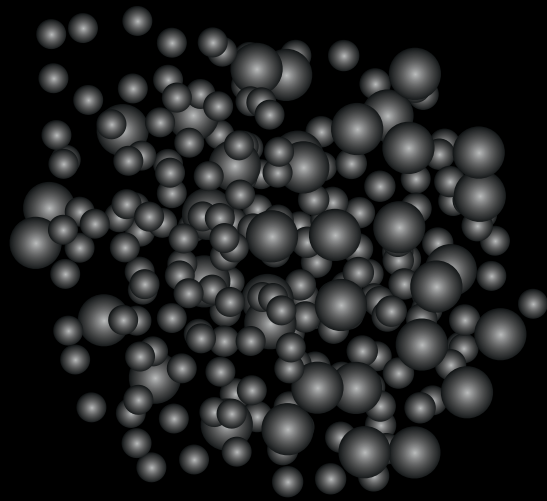
Nachdem die Stämme ausreichend durchwachsen waren, ging es Ende Juli ans Auspflanzen. Sämi hat uns dazu

Platz in der Hecke oberhalb der Apfelbäume zur Verfügung gestellt. Dort wurden diverse Lichtungen gerodet, Löcher gebuddelt und die präparierten Stämme zur Hälfte eingegraben.

Nach ein paar Wochen zeigten sich die ersten Pilzschuppen an der Oberfläche, und nach weiteren paar Wochen waren wir uns sicher, dass es sich dabei um unsere Pilze handelt. Die erste Ernte gab es dann Anfang November, und bis Ende 2011 konnten schon die ersten 20 Aboeinkheiten versorgt werden.

Arbeitsgruppe Pilze
Mehr Infos im Wikiloco unter Fungoloco

BEEREN



2011 war das erste Jahr der ortoloco-Beeren! Gestartet sind wir zu viert im Januar / Februar mit Planen, Träumen, Rechnen und Diskutieren. Die GV im Frühling erteilte dann unseren Plänen grünes Licht, und so starteten wir im Feld, das Sämi und Anita uns dafür zur Verfügung gestellt haben. Das Feld ist etwa 10 x 30 Meter gross und liegt direkt vor dem Bauernhof.

Im April pflanzten wir eine Reihe Johannis-, Cassis- und Jostabeeren, und im Juli eine Reihe Mini-Kiwis. Aber bis wir die ersten Beeren ernten können, wird es noch ein oder zwei, vielleicht auch drei Jahre dauern – sofern die Pflanzen denn auch gut kommen. Dafür können wir danach vermutlich noch 20 Jahre lang ernten. Wenn nicht wir, dann wird hoffent-

lich jemand anders sich daran erfreuen.

Ganz ohne Beeren mussten wir aber nicht auskommen: Zum Glück hat uns Anita eingeladen, ihre Himbeeren mit ihr zu teilen. So ernteten wir an drei Tagen in der Woche die Beeren, pflügten (jäten, binden, ausdünnen) die zwei alten Reihen sowie die frisch gepflanzte Reihe. Trotz Hagel konnten wir etwa 18 kg Himbeeren ernten, die wir bis zur Verarbeitung einfroren. Frisch können wir die Himbeeren nicht in die Taschen geben, denn das gäbe ein Mus. Nur den jeweils anwesenden HelferInnen gaben wir eine Portion ab, als kleines Zuckerchen für den Einsatz.

Wir verarbeiteten die gefrorenen Beeren dann zu Glace für das Sommerfest und zu

Gonfi für die Weihnachtstasche.

Aus den getrockneten Himbeerblättern haben wir wunderbaren Mens-Weh-Weg-Tee gemacht; anscheinend hat's auch bei einigen schon geholfen. Nächstes Jahr gibt's mehr davon.

Für diese beträchtliche Arbeit haben wir nach einer Phase nur zu dritt zum Glück im Lauf des Sommers und Herbstes tatkräftige Unterstützung bekommen: Heute sind 12 Leute auf der Beeren-Adressliste. Und das stimmt uns zuversichtlich für die nächste arbeitsintensive Himbeerernte, die Pflege der Pflanzungen und die neue Heidelbeerpflanzung.

Projektgruppe Beeren
Mehr zur Beeren-Verarbeitung im Wikiloco unter Rezepte

An der Herbst-Versammlung beschloss die Genossenschaft, die Mitarbeit besser zu organisieren und die Verantwortung auf mehr Menschen zu verteilen. Neu wählen alle GemüsegeniesserInnen aus 14 Tätigkeitsbereichen zwei aus, in denen sie regelmässig mitarbeiten wollen. Die Teams organisieren sich selbstständig oder mit Hilfe der Betriebsgruppe. Herzlich begrüssen wir die neu entstandene Freitagsgruppe, die sich einmal im Monat am Freitag auf dem Hof trifft und in Absprache mit Seraina Aktionstage durchführt.

PROJEKTFONDS UND ERWEITERUNGEN

Nachdem wir im Gründungsjahr mit dem Aufbau des Gemüsegartens noch alle Hände voll zu tun hatten, gab es im 2011 Raum für weitere Aktivitäten. Schliesslich soll ortoloco unseren Alltag nicht nur mit leckerem Gemüse sondern auch mit weiteren Teilen des intelligenten Wirtschaftens bereichern. Entsprechend dieser Vision fingen verschiedene GenossenschaftlerInnen an, eine Beerenplantage, eine Pilzzucht und einen Brotbackofen zu planen. Um den neuen Projektideen den nötigen Schub zu geben, beschloss die Genossenschaftsversammlung im März 2011, einen ortoloco-Projektfonds zu äpfen: Ziel war es, bis zum Sommer genügend Mittel für die Pilzinfrastruktur (700 Franken), für die Beerenstauden (5000 Franken) und für den Bau eines Lehmofens (4000 Franken) zusammenzulegen.

Mitte April statten wir den Hochtunnel mit einer Düsenbewässerung aus.

Ende März erste Freilandpflanzungen: Steckzwiebeln, Romanesco, Broccoli, Kohlrabi, Salate.

Der Frühling ist früh. Ungeduldiges Warten auf Patrizia, die Praktikantin.

Spinat und Radiesli werden ausgesät. Die Sonne erwärmt den Tunnel tagsüber bereits stark.

Grosse Umtopf-Aktion bei Rebekka in Hottwil für unsere Tunnelsetzlinge.

Der Frühling ist sonnig und warm – alles, auch die Belkräuter, wachsen ungut.

Ernte der ersten Eichblattsalate. Topfen der Krautstiele und des Neuseeländerspinats.

Das Sprissen der Puffbohnen, erstes Fryobügeln, erste Jät-Aktionstage.

VERNETZUNG

Die regionale Vertragslandwirtschaft basiert auf einer direkten Zusammenarbeit von ProduzentInnen und KonsumentInnen und ergänzt damit den bisherigen Nachhaltigkeitsbegriff durch den Aspekt der Mitbestimmung aller Beteiligten (Partizipation). Die RVL fördert eine verantwortungsvolle Landwirtschaft, welche die ProduzentInnen und die KonsumentInnen zu langfristigen Engagements und zu gemeinsamer Planung anhält. Sie beruht auf der Risikoteilung, bietet faire Löhne und Arbeitsbedingungen und folgt den Prinzipien der Ökologie, Regionalität und Saisonalität.

Ursina Eichenberger, In: Kultur und Politik, 3/2011, S. 7

Als Bettina Dyttrich 2009 einen Artikel in der WOZ-Serie «Wirtschaft zum Glück» über vertragslandwirtschaftliche Projekte in der Westschweiz schrieb, war die Idee in der Deutschschweiz noch kaum bekannt. Ein Jahr später existierten bereits fünf neue Initiativen.

Am 21. Februar 2011 trafen sich auf Einladung von Nadin Bill VertreterInnen der verschiedenen neuen Initiativen regionaler Gemeinschafts- und Vertragslandwirtschaft – ortoloco (Zürich), soliTerre (Bern), Dunkelhölzli (Zürich), StadtLandNetz (Winterthur), Gmües Abo (Thalheim) – sowie einige Interessierte in Zürich, um einen Verband der regionalen Vertragslandwirtschaft zu gründen. Diese Plattform dient der Vernetzung, dem Austausch und der Weiterentwicklung der vertragslandwirtschaftlichen Projekte, sowie als Anlaufstelle für geplante Projekte.

Für einen ersten gemeinsamen Auftritt bot sich die Gelegenheit am 11. Biogipfel des Bioforums in Zofingen. Nadine vom Gmües Abo Thalheim, Claudia von soliTerre und Ursina von ortoloco stellten am 18. Juni vor

vollem Saal ihre Unternehmungen vor und debattierten über die Zukunft der Landwirtschaft. Der Biogipfel stand unter dem Motto «Dezentrale Bioproduktion garantiert Ernährungssouveränität und Selbstbestimmung».

Die Bewegung für eine regionale Lebensmittelversorgung ist auch in verschiedenen Nachbarländern aktiv, zum Beispiel im Netzwerk «Solidarische Landwirtschaft». Dieses setzt sich für eine ökologische Landwirtschaft ein, die die Natur- und Kulturlandschaft pflegt: Eine Landwirtschaft, die Kindern und Erwachsenen Erfahrungsräume ermöglicht, in denen das Leben und die Lebensfreude mit dem verbunden sind, was lebensnotwendig ist. Grundlegend für die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft ist, dass eine Gruppe die Abnahme der Erzeugnisse garantiert und die Ernte bzw. alles, was notwendig ist, um diese zu erzeugen, vorfinanziert. Alle Beteiligten teilen sich die damit verbundene Verantwortung und alle ernten den Ertrag.

www.solidarische-landwirtschaft.org

Der Hagelzug von Mitte Juli zeigte exemplarisch, was mit «Risiko teilen» gemeint sein kann: Während die Betreiber von herkömmlichen Gemüsebaubetrieben nach einem derartigen Ereignis oft wochenlang finanziell bangen müssen, trauerten die Ortolocos zwar um ihr zerstörtes Gemüse. Die GenossenschafterInnen und ihre Fachkraft wussten

aber genau, dass es wenige Wochen später fast genauso weitergehen würde wie vor dem Hagel. Weder der Betrieb als solches noch die Einkommen der GärtnerInnen waren gefährdet. Ermöglicht wird dies dadurch, dass keine Preise für das Gemüse bezahlt, sondern Beiträge für den Betrieb entrichtet werden.

1-2-3 SOLIDARITÄT

1) Nachdem die Ortolocos Anita und Fabian vom Hof im Basi einen Teil ihrer Gurkenschwemme ins ortoloco-Abo gaben,

3) Schliesslich durften wir in Esslingen auf dem Demeterhof von Susi und Martin Gemüseüberschüsse ernten gehen.

2) zeigte sich unser Schwesterprojekt «Gmües Abo Thalheim» solidarisch und schenkte uns seine Krautstil-Überschüsse.

Herzlichen Dank!

NEUE PROJEKTE 2011

ortoloco hat Ende Oktober 2011 in Bern ein Schwesterchen bekommen! Es heisst «Radiesli» und richtet sich an Menschen in und zwischen Bern und Worb. Über 40 Interessierte haben den genossenschaftlich organisierten Verein aus der Taufe gehoben – mit echten Radieschen als Stimm«ausweise». Das Bauernpaar, welches das Land in Worb zur Verfügung stellt, ist gespannt auf das Experiment, das auch für sie Neuland bedeutet.

Auch in Wädenswil gibt es neuerdings einen genossenschaftlichen Acker. Studierende der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) haben das «Wädi-chörbli» ins Leben gerufen und freuen sich auf ihr erstes Kollektiv-Gemüse.

Mais und Buschbohnen keimen schön direkt auf dem Feld.

Anhäufeln der Puffbohnen und «Roden» der vielen stark verunkrauteten Weglein.

Grossensatz mit der Radhocke und verschiedenen Aufsätzen:

Die ersten Barfuss-in-der-Erde-Stunden.

Und siehe da: Im Sommer waren etwas über 10 000 Franken zusammengekommen, die Tochterprojekte konnten starten. Gespeist wurde der Projektfonds vor allem durch den Kauf von Anteilscheinen, einem Beitrag aus dem regulären ortoloco-Budget und der Spende einer Stiftung. Weil sich ortoloco als Plattform und Netzwerk versteht, soll der Projektfonds auch in Zukunft für neue Ideen zur Verfügung stehen.

FÜHRUNGEN, MARKTSTÄNDE, REFERATE ...

Neben einigen Presseberichten (siehe www.ortoloco.ch) über ortoloco erreichten uns auch dieses Jahr viele Anfragen für Referate und Hofführungen. Z.B. hat uns die Genossenschaft Kalkbreite an ihre Veranstaltung zum Thema Urban Farming eingeladen. Ebenfalls im Februar haben wir an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil den Initianten des «Wädichörbli» über unsere Erfahrungen berichtet.

Am Frühlingmarkt in Dietikon war die Arbeitsgruppe Kräuter und Blumen mit Setzlingen und ortoloco-Flyern präsent: Von Sonnenblumen über Ysop, Salbei und Teefenchel bis zu Krautstiel und Tomaten konnten viele Setzlinge aus der umfangreichen Anzucht weitergegeben werden. Dann durften wir eine Attac-Gruppe auf dem Acker empfangen. Sie reisten durch Mitteleuropa, be-

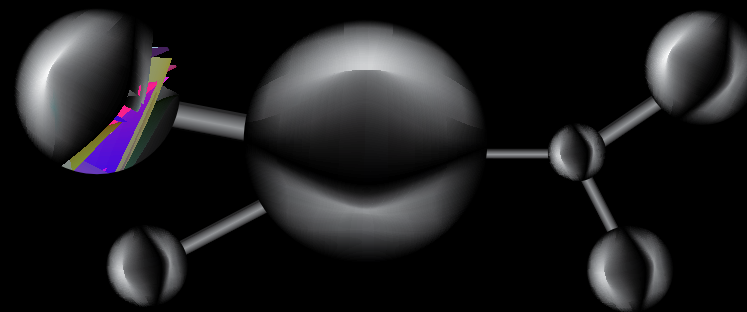
Einzigartig: die Kürbissetzlinge mit ihren Eierfantenohren-Keimblättern.

Neben säen, pikieren und setzen sind unsere Hauptaufgaben jäten und hacken.

Zudem bereiten wir Saat- und Pflanzbeete vor.

Die Puffbohnen sind voller Läuse (Schwarze Bohnenläuse), trotz sehr früher Aussaat.

KARTOFFELN



Es ist schön, zurückzuschauen. Anitas und meine Mühlen mahlen langsam, aber unaufhörlich in Richtung unserer Ziele. Wir hatten keinerlei Erfahrung im Bio-Kartoffelanbau. Jetzt sind der Kühlraum und unsere ortoloco-Mägen voll mit schönen, feinen Kartoffeln – dank allen Helfern, inklusive der Natur.

Der Boden war gemistet und gepflügt, die Kartoffeln seit Tagen vorgekeimt. Alles war bereit für den ersten ortoloco-Einsatz im Basi. Die Saatkartoffeln wurden mit einer Setzmaschine abgelegt, danach Dämme darüber gezogen. Vier emsige Arbeiter auf der Maschine, einen Kartoffelkistli-Schlepper und einen Traktorfahrer brauchte es. Nach eineinhalb Stunden waren die 35 Aren Kartoffeln schon im Boden. Keine Rückenschmerzen, kein Spaten, kein Schaufeln. Die Überraschung war gross.

Die Kartoffeln waren sehr schön aufgelaufen. Es war trocken und die Bedingungen

perfekt, um drei Hackdurchgänge mit dem Traktor im Abstand von 10 Tagen zu tätigen. Die Dämme wurden erneut aufgeschüttet und das Beikraut überschüttet.

Mit dem Kartoffelkäfer kam die Handarbeit. Jeden 2. Tag lasen wir Käferlarven ab, jäteten Beikraut und bewunderten die schönen Stauden. Ich hatte immer wieder Höhenflüge: So langsam durch die Kultur zu gehen und die Natur zu beobachten war neu und eindrücklich.

Zur Ernte: Spontane Ortolocos waren gefragt, was im grossen Pool von Tatwilligen aber kein Problem darstellte. Der Regen hatte da schon immer wieder mal eingesetzt, und der Boden liess die Ernte in einem kleinen Zeitfenster zu.

Wir standen einen Tag lang zu fünf auf dem Vollernter. Erde und Steine wurden aussortiert, die Kartoffeln kamen in einen Bunker und wurden dann in die Wagen gekippt. Die, die geholfen haben, wis-

sen: Am Anfang ist es lustig, gegen Schluss sehnt man das Ende herbei. Worauf noch der Vollernter geputzt werden muss.

Vor dem Sortieren der Kartoffeln wurden diese etwa 40 Tage lang gelagert.

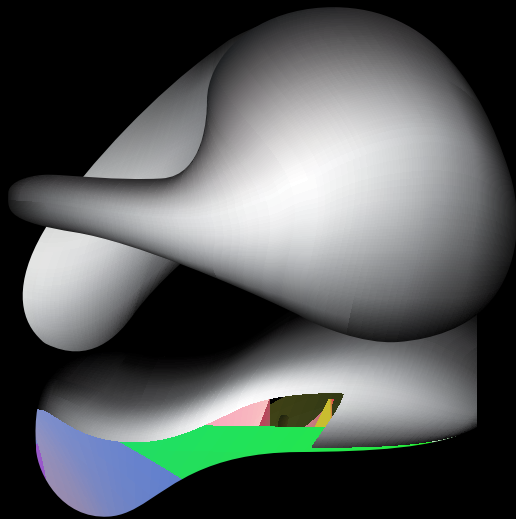
Beim Sortieren hatten wir wiederum grosse Unterstützung der Ortolocos.

Das Sortieren ähnelt Fließbandarbeit, und man bekommt einen sturmen Kopf. Trotzdem bleiben mir diese Tage in bester Erinnerung. Wir haben gelacht und gequatscht, und grosse Mengen schönster Kartoffeln in Paloxen in den Kühlraum geschoben.

So ist es wunderschön, Vertragslandwirtschaft zu leben. Wir möchten uns herzlich bei Euch für die schönen Einsätze bedanken und freuen uns aufs Jahr 2012.

Fabian Brandenberger und Anita Triaca vom Hof Im Basi

BROTOLOCO



Brot, würde ich sagen, ist genau so ein Grundbedürfnis wie delikates Bio-Gemüse. Dieser Meinung war eine Gruppe von Ortolocos und nahm sich diesem Thema an. Bald war klar, dass wir einen eigenen Ofen bauen möchten, um Holzofenbrot zu backen.

Als sich dann herausstellte, dass auf der Hardturmbrache in Zürich für ein paar Jahre eine Zwischennutzung erlaubt wird, wurde dieser urbane Ort als Bauplatz ausgewählt.

Im Juni, an einem hochsommerlichen Wochenende, bauten wir unter Anleitung von Christoph Käsermann unseren ersten Ofen inklusive Dach und Sitzgelegenheiten. Eine Woche später, an der Eröffnungsfeier der Brache, konnte der Ofen zum ersten

Mal eingeheizt werden, und bald verbreitete sich der Duft der ersten, frischen Brötchen.

Bis Ende September wurde wacker geheizt und gebacken. Immer am Donnerstag- und Sonntagabend fanden sich Brotolocos, Leute aus der Nachbarschaft, deren Freunde und andere Backfreudige am Ofen ein, und experimentierten mit den verschiedensten Backwerken.

Von Oktober bis Dezember wurde dann fleissig geknetet und gebacken, so dass das frische Brot als ortoloco-Zusatzabo in den wunderschönen Stoffsäckli verteilt werden konnte.

Einerseits ist das Einfeuern und Backen am Morgen früh in der Stille eine wunderbare

Sache, andererseits sind die Begegnungen, die man im Kraftwerk beim Teigen hat, immer wieder eine Überraschung.

Ab Januar werden die Brote freitags gebacken und können ab dem Nachmittag im Kraftwerk abgeholt werden – dies im Sinne einer Bäckerei für das Quartier.

Es wird gemunkelt, dass es bald einen grösseren Ofen mit mehr Kapazität geben wird, und Ideen für ein Lastenvelo, mit dem die Brote in der Stadt verteilt werden können, schwirren ebenfalls in manchen Köpfen herum.

Projektgruppe brotoloco
Wer auch Backlust verspürt, soll sich melden bei info@brotoloco.ch

Das Paradies im Tunnel lässt uns vorübergehend das Desaster draussen vergessen:

Bis der böse Hagel Mitte Juli unser Bijou verwüstet...

Besonders schön ist der blühende Schlafmohn in der Gründungsparzelle.

Ansonsten ist der Garten eine Pracht, den wir mit voller Freude tagtäglich geniessen.

suchten Projekte der solidarischen Landwirtschaft und berichteten an Veranstaltungen und im Internet darüber. Ausserdem kamen die Grünen der Stadt Olten auf dem Fondli-Hof vorbei und wurden fündig auf der Suche nach geeigneten Ideen und Konzepten zur Belebung einer grösseren brachliegenden Landfläche. Später gab es nochmals Besuch aus dem Ausland, nämlich von einer Gruppe von Geographie-Studierenden aus Frankfurt, die sich auf ihrer Seminarreise zu solidarischer Ökonomie befanden. Anschliessend entstand eine Seminararbeit, in der ortoloco als Beispiel analysiert wird.

Schliesslich nahm ortoloco am Herbstmarkt der ETH Science City teil, wo wir gemeinsam mit Seed-City, dem Gartenprojekt auf dem ETH-Campus und eaternity, einem Verein, der klimafreundliches Essen auf den Tisch bringt, an einem gemeinsamen Stand während vier Tagen den Besuchern die Grundsätze einer alternativen Ernährung näher bringen konnten. Es wurde Kürbissuppe und Brot aus dem brotoloco-Holzofen serviert.

VERANSTALTUNGEN

Im März machte sich eine gut gelaunte Gruppe von «WildererInnen» auf in den Wald, um unter kundiger Anleitung von genossenschaftseigenen Kräuterspezialisten die wilden Leckerbissen in Form von Wald- und Wiesenpflanzen zu entdecken und zu ernten. Verarbeitet wurde das Ganze stilecht in einem Kessel über dem Feuer zu einer «Grüne-

Die Tomaten, Auberginen, Peperoni, Gurken, der Molbaspinaat und Basilikum locken.

Nach der langen Trockenheit haben wir nun zu viel Wasser.

Und erstmals dieses Jahr herrscht Schneekendalarm!

Kürbisse, Zucchini, Lauch und Rübli treiben wieder aus, nur die Freilandgurken sterben ganz ab.

Kampf gegen die Wildnis der Unkräuter.

Prallvolle Taschen, superviele Tomaten, im Garten Pflege von Feder-, Palm- und Rosenkohl.

Bald wieder freudige Fülle des Sommers, daneben die Vorsorge für den Winter:

Etwas schwer tun sich Busch- und Stangenbohnen.

Neune-Suppe». Allen hat es geschmeckt und niemand ist davongeflogen...

Im Mai traf sich im Altstettner Untergrund eine Gruppe von «SprengstoffspezialistInnen» zum fröhlichen Samen-Bomben-Basteln. Es wurden Lehm, Erde und Sand gemischt, Samen von verschiedenen Blumen und Kräutern ausgesucht und in das Gemisch verarbeitet, Hunderte von Samenbomben-Kugeln geformt, Schachteln gebastelt, es wurde Wein getrunken, gelacht, philosophiert und gequatscht bis spät in die Nacht.

Im August folgte ein weiteres Highlight des Jahres: Das ortoloco-Sommerfest! Pünktlich zum Start um fünf brach die Sonne durch die Regenwolke, so dass wir gemütlich grillen und zusammensitzen konnten. Einige sollen sogar den Sonnenaufgang noch miterlebt haben.

Im September radelte eine sportliche Gruppe bei hochsommerlichen Temperaturen durch Zürich und die Umgebung der Stadt und besuchte vier spannende Projekte: den Permakultur-Garten Seed City bei der ETH auf dem Höggerberg, die Pro Spezie Rara Samengärtnerei der Uni Zürich auf dem Irchel, den Pflanzplatz Dunkelhölzli in Schlieren und zum Schluss ortoloco.

Veranstaltungen in den ortoloco-Depots haben sich im letzten Jahr etabliert: Ein Konzert im Depot an der Urdorferstrasse mit «Tomaten und Beeren», einer Band mit dem perfekten Namen für eine ortoloco-Veranstaltung. Im Kulturstall auf dem Fondli-Hof zeigten wir den Film «Frische Wege» über

Setzen von Zichorien- und Nüssli- und Portulaksodot.

Mäuse, Eulengruppen, Drahtwürmer fressen eifrig an unserem Gemüse.

Wir sind langsam erschöpft von der schönen, anstrengenden Saison.

Ende September Räumung der Tunnelkulturen, denen die nächste Frische nicht mehr gefällt.

Kurz vor Weihnachten der erste Schnee: Wir dürfen den Nüssli-salat ausgraben.

Pflösten, Vliese, Saatschalen, Schnüre etc. verräumen – die Tage im Garten werden kürzer.

Im Freiland Ernte des Lagergemüses: Kürbisse, Pastinaken, Peterliwurz, Rübli und Zuckerhut.

Neubepflanzung mit Portulak, Rucola, Peterli, Lauchzwiebeln, Krautstiel, Salaten und Spitzkabis.

die zahlreichen kollektiven Garten- und Landwirtschaftsprojekte in der Westschweiz. Am zweiten Filmabend machte es sich das Publikum zwischen und auf den Heuballen im Schopf bequem, um mit der Filmemacherin kollektive Gärten in der Stadt Berlin zu entdecken. Ein besonderer Anlass war die gemeinsame Präsentation zweier Ortolocos, die soeben ihre Lizentiats-Arbeiten geschrieben hatten zu vermeintlich völlig unterschiedlichen Themen: «Ökologie und Selbstbestimmung» sowie «Eigentum und Freiheit». Der philosophische Exkurs in Studierzimmer-Atmosphäre zwischen Bücherregal und Gemüsetaschen im Depot Altstetten war ein Genuss.

Im März und Oktober fand sich ein grosser Teil der GenossenschafterInnen auf dem Fondli-Hof zu den Genossenschaftsversammlungen ein. Es ist schön zu spüren, dass ortoloco ein Projekt ist, das von vielen Leuten gestützt ist, die sich Gedanken machen und sich so aktiv am Gelingen der Genossenschaft beteiligen. Ein spannendes Jahr wars, merci euch allen!

Zum Schluss möchten wir uns ganz herzlich bei Sämi und Anita bedanken für die Zusammenarbeit und dieses wunderbare Jahr auf dem Fondli-Hof!

Die ortoloco Betriebsgruppe,
Christian, Lea, David, Tina, Fredy,
Tex, Seraina, Ursina

Die Weihnachtstage sind vorbei.

Was an Köstlichkeiten nicht zum Weihnachtsschmaus verarbeitet wurde.

lagert im Kühlschrank für die letzten Tage im Jahr.

Der Garten liegt für zwei Wochen im Winterschlaf.

ERFOLGSRECHNUNG			
Bezeichnung	Budget 2011	ER 2011	Budget 2012
ERTRAG	136'500	138'738	220'000
GEMÜSE-ABOS	126'500	124'760	207'000
Gemüse-Abos (115 ganzjährige) à 1'100.–	126'500	124'760	126'500
Gemüse-Abos (115 ab Juni 2012) à 700.–	-	-	80'500
ZUSATZABOS (ZA) UND DIV.	10'000	13'978	13'000
ZA Obst, Eier, Käse, Brot, etc.	9'000	10'903	13'000
Gen.Anlässe, Spenden, Beratungen	1'000	4'565	-
Ertragsminderungen	-	-1'490	-
AUFWAND	136'500	138'738	220'000
EIGENPRODUKTION	11'600	13'842	21'000
Saatgut, Setzlinge, Dünger, etc.	10'600	6'605	12'000
PGs / AGs	-	4'331	2'000
GVs, Aktionstage, Anlässe	1'000	2'907	7'000
PRODUKTE-ZUKAUF	17'500	15'697	21'500
Obst, Kartoffeln, Lagergemüse	8'500	6'430	9'000
Zusatzabos Eier, Obst, Käse, etc.	9'000	9'267	12'500
KOOPERATION FONDLI, IMBASI, DIV.	7'100	5'591	13'000
Pachtzins Fondlihof, inkl. NK	5'500	5'011	9'800
Maschinen/Arbeit Fondlihof, ImBasi	1'600	580	3'200
VERTEILFAHRTEN	3'000	2'105	4'000
Verteilfahrten	3'000	2'105	4'000
PERSONAL	62'000	57'103	94'000
Lohnkosten GärtnerInnen 70%	48'500	44'549	70'000
Lohnkosten Praktika (7 Mte.)	13'500	12'553	24'000
INFRASTRUKTUR	10'600	18'687	33'000
Unterhalt und Reparaturen	2'400	5'344	10'500
Abschreibungen	7'000	12'313	20'000
Versicherungen	1'200	1'030	2'500
VERWALTUNGSKOSTEN	15'400	14'085	23'500
Büro-, Verwaltung, Werbung	5'500	4'185	9'200
Erlasse Betriebsbeitrag BG	9'900	9'900	14'300
RESERVEN	9'300	11'628	10'000
sonstiger Aufwand, Steuern	500	683	5'000
Erfolgsüberschuss	8'800	10'945	5'000

CHARAKTERBILDUNG

In unserem ersten vollen Betriebsjahr haben wir einen Gewinn von fast CHF 11'000.– «erwirtschaftet». Es ist also gelungen, den Verlust des Gründungsjahres zu tilgen. Zudem bleiben noch CHF 2'000.– übrig, sodass das neue Jahr 2012 mit einem kleinen Plus begann. Generell lässt sich sagen, dass die Finanzstruktur von ortoloco langsam einen erkennbaren Charakter bekommt. Es ist unschwer abschätzbar welche Posten

sich zukünftig in welcher Art entwickeln könnten.

WUNDERTÜTE

Dass die Ertragslage vergleichsweise sehr berechenbar und stabil ist, liegt in der Natur des Konzeptes und war deshalb schon von Anfang an klar. Aber z.B. die Infrastruktur hat sich bisher als kostspielige Wundertüte erwiesen, sowohl punkto Reparatur/Unterhalt, als auch bzgl. Abschreibungen (CHF 8'000.–

mehr als budgetiert). Den weiteren Entwicklungen in diesem Bereich sollten wir besondere Aufmerksamkeit schenken.

In die entgegengesetzte Richtung hat sich der Lohnaufwand entwickelt (CHF 5'000.– weniger als budgetiert). Dies nicht, weil die Betriebsgruppe versucht hätte, mit unserer Gärtnerin charakterlos geizig zu sein, sondern schlicht und einfach weil ich die Lohn-Nebenkosten beim budgetieren stark überschätzt habe.

BILANZ		
Bezeichnung	Bilanz 2011	%
AKTIVEN	108'726	100 %
UMLAUFVERMÖGEN	57'936	53%
Kasse	0	0%
Postkonto	13'813	13%
ABS-Konto	5'066	5%
Debitoren	1	0%
Deb. GenossenschafterInnen	34'218	31%
Transitorische Aktiven	4'838	4%
ANLAGEVERMÖGEN	34'321	32%
Maschinen, Gartenmobiliar	14'194	13%
Abpackraum	3'016	3%
Bauwagen	0	0%
Kühlzelle	5'170	5%
Wasserführung	2'488	2%
Geräte und Werkzeuge	3'308	3%
Büromobiliar und EDV-Geräte	0	0%
Gebinde Gitter Gx	653	1%
übrige Mobilien	0	0%
Geschäftsfahrzeuge	4'239	4%
Anlagevermögen Projektgruppen	1'255	1%
GRÜNDUNGSKOSTEN	16'469	15%
Gründungskosten	16'469	15%
PASSIVEN	108'726	100 %
FREMDKAPITAL	23'040	21%
Kreditoren	0	0%
KK Biohof Fondli	12'975	12%
KK Hof im Basi	0	0%
KK Brüederhof	-1'120	-1%
Projektfonds	1'329	1%
Steuerrückstellung	622	1%
Transitorische Passiven	9'235	8%
EIGENKAPITAL	74'741	69%
Anteilscheine	76'000	70%
Dankes-Anteilscheine	1'000	1%
Vortrag aus Vorjahr	-8'759	-8%
Projektfonds-Anteilscheine	6'500	6%
ERFOLG	10'945	10%
Jahreserfolg	10'945	10%

GLÜCK

Die Geselligkeit hat sich in den Zahlen eigenwillig deutlich bemerkbar gemacht, obwohl sie im Budget ursprünglich nicht einmal vorgesehen war: Genossenschaftsanlässe wie die Spatenbrigade, Feste, Versammlungen, Filmvorführungen, etc. oder auch die simplen köstlichen Zwischenverpflegungen haben Kosten verursacht in der Höhe von fast CHF 3'000.–. Zählt man die Projekt- und die Arbeitsgruppen dazu, dann sind es so-

gar CHF 7'500.–. Wobei zumindest die Projektgruppen sich bisher unabhängig selber tragen (Projektfonds) und sich dem Rest der Genossenschaft sich immer wieder zu erkennen geben, Z.B. durch eingemachtes Gemüse, Beereneis oder -gonfi, Holzofenbrot, ... was braucht ein Mensch mehr, um glücklich zu sein?

EXTRAS

Stimmt: vielleicht ein bisschen Obst oder Käse oder ein Dreiminuten-Ei? Die

Hinweis: die offizielle Revision dieses Abschlusses steht noch bevor (15.02.12). Es können sich bis zur GV evtl. noch kleine Änderungen ergeben. Die Buchhaltung kann trotzdem von jedem Mitglied praktisch zu jeder (humanen) Zeit eingesehen werden. Interessierte melden sich bei tex@ortoloco.ch, um einen Termin zu vereinbaren.

Zusatzabos sind neuerdings transparent in der Buchhaltung sichtbar. Dass sie bei den Ausgaben und bei den Einnahmen nicht denselben Betrag aufweisen, hat v.a. damit zu tun, dass das brotoloco-Brot 2011 zwar auf der Einnahmenseite als Zusatzabo gilt, aber auf der Ausgabenseite bei den Projektgruppen zu Buche schlägt (CHF 1'500.–).

Weiterhin rundum guten Appetit und geselligen Spass wünscht euch euer Finanzjongleur, Tex

Die Nebelschwaden auf
der Limmat, der Fahrtwind
und die aufgehende Sonne

belohnten mich jeweils für
das frühe Aufstehen, liessen
einen weiteren wunder-

baren Tag auf dem Feld
vorahnen ...

EIN GARTENJAHR FÜR DIE SINNE

Sehen

Meine Schönheitskönigin war die «Striped Toga»- Aubergine: unglaublich wüchsig, in ihrer Fruchtmenge jedoch sehr bescheiden. Aber die Farben und das Muster sind unschlagbar!!!

Hören

Das Getöse des Hagelsturms, der über unseren Garten gezogen ist, werde ich nie vergessen. Ohrenbetäubend. Aber auch die Ruhe danach wird noch eine Weile präsent bleiben.

Riechen

Was meine Nase beinahe überforderte, war der Duft des Bohnenkrautes. Dieses zu ernten, liess ich mir nicht gerne nehmen.

Schmecken

Die bittere Note der Puntarelle hat so manches Gericht in ein Festessen verwandelt. Jedoch kam da noch die Kardi. Mit den vielen Stacheln eher ausladend, schafft sie es gekocht sehr wohl, im Gaumen ein Geschmacksfeuerwerk hervorzurufen.

Tasten

Man stellt sich eine pralle, reife Puffbohne vor: diese grüne, glatte Hülse, die beim Ertasten die prächtigen Bohnen in ihrem Innern erahnen lässt.

7. Sinn

Als mir damals «Das Magazin» in die Hände geraten ist und mich Anja, die erste orto-loco-Gärtnerin, angestrahlt hat, ja da hat diese wunderbare Geschichte begonnen: die vielen tollen Begegnungen, die Zusammenarbeit, das Gelernte, das Schwitzen und Reden – definitiv ein Gartenjahr, das alle Sinne in Anspruch genommen hat.

Patrizia Kälin

Praktikantin März-Oktober

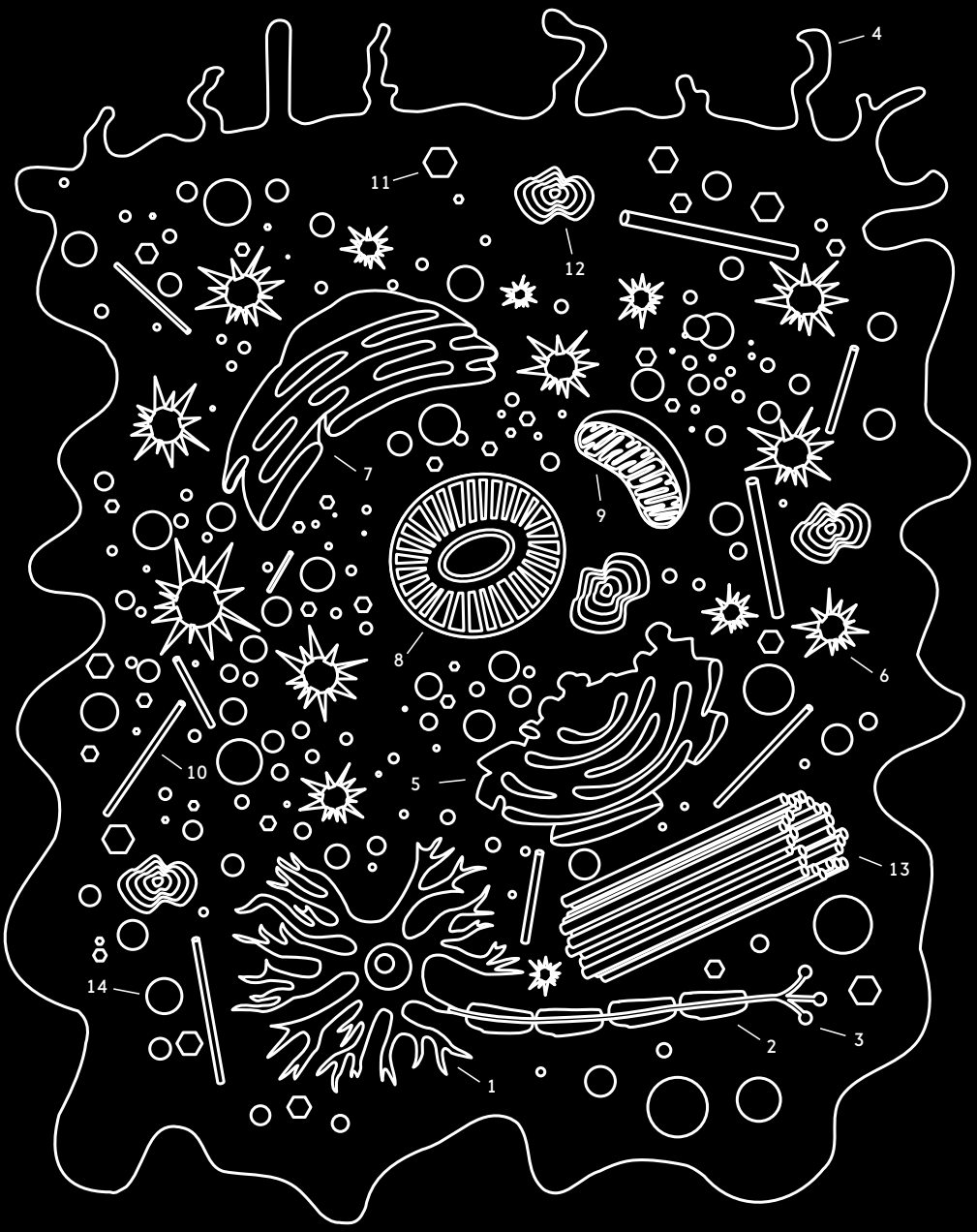
Redaktion: Ursina Eichenberger
Andrea Kucera, Tina Siegenthaler,

Autoren: Fabian Brandenberger, Lea Egloff, Ursina Eichenberger, Christian Folberth, Jeannine Hirzel, Andrea Hodel, Patrizia Kälin, Sibylle Kauer, Andrea Kucera, Fredy Meier, Christian Müller, David Schulze, Tina Siegenthaler, Seraina Sprecher, Anita Triaca, Tex Tschurtschenthaler

Gestaltung: Moiré,
Ruth Amstutz und Noël Leu

Ein herzliches Dankeschön
an alle, die beim Drucken,
Schneiden, Falzen und
Bostichen geholfen haben.

DIE ORTOLOCO-ZELLE



- | | | | |
|--------------|------------------------|-------------------------|-------------------|
| 1 Erntende | 5 Gartenteam | 8 Gastro/Feste | 11 Freitagsgruppe |
| 2 Abpackende | 6 SpringerInnen | 9 Admin/
Buchhaltung | 12 PG Brotoloco |
| 3 Fahrende | 7 Wochenend-
dienst | 10 Infrastruktur | 13 PG Pilze |
| 4 Randgruppe | | | 14 PG Beeren |