

Die anderen Gemüsebauern

Danielle Huser, Noemi Imfeld, Simon Binz und Armin Komposch haben nach dem Studium TaPatate! mitbegründet – ein Projekt der solidarischen und nachhaltigen Landwirtschaft. Ein Feldbesuch in Wallenbuch.

Von Barbara Spycher

Gärtnerin Tamara Köke lässt ihren Blick über das Feld streifen, über Krautstiele, Broccoli, Salat, Pastinaken und Spinat hinweg, und strahlt übers ganze Gesicht: «Es ist megacool, wie wir mit all den Helferinnen und Helfern vorankommen. Was für ein Unterschied zu gestern, als ich alleine am Gärtnern war.» An diesem Junitag knien oder stehen sechs junge Frauen und Männer auf dem Feld im freiburgischen Wallenbuch, reissen Unkraut aus und ernten Broccoli. Es sind keine bezahlten Erntehelfer, sondern Sympathisantinnen, Vorstandsmitglieder und Abonnenten des Vereins TaPatate!, der hier seit April auf einer halben Hektare Land Bio-Demeter-Gemüse anbaut.

Anders als bei anderen Produzenten löst man bei TaPatate! nicht einfach ein Gemüseabo und bekommt dafür wöchentlich eine Lieferung. TaPatate!, auf Berndeutsch «di Härdöpfu!», strebt eine engere Verbindung von Produzentinnen, Konsumenten und Produkten an: Mehrere Tage pro Jahr arbeiten die Abonentinnen und Abonnenten mit, sie verpflichten sich für ein Jahr, decken so die Betriebskosten und tragen auch das Risiko bei Ernteausfällen solidarisch mit. Dieses Modell nennt sich Regionale Vertragslandwirtschaft oder Solidarische Landwirtschaft. In der Schweiz entstanden in den 70er-Jahren in der Westschweiz erste Pionierprojekte, 2009 gründeten Zürcherinnen und Zürcher eine solche Gemüsekoooperative, und in den letzten Jahren kamen in der Deutschschweiz Jahr für Jahr neue Initiativen dazu.

Essen, was der Acker hergibt

Die Agronomin Tamara Köke, 29, ist überzeugt von diesem Modell: «Man hält in guten wie in schlechten Zeiten zusammen. In guten Zeiten bekommen die Konsumentinnen viel Gemüse, bei Hagel oder Schädlingsbefall kann es auch mal weniger sein.» Als Gemeinschaft könne man einen Ertrags-

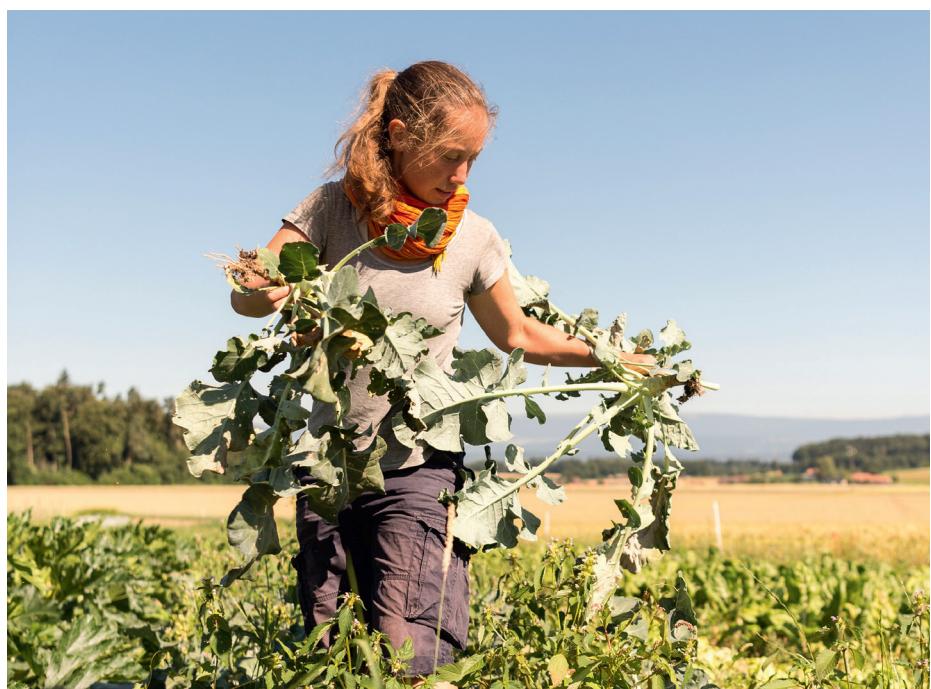
ausfall gut tragen, denn für den einzelnen Konsumenten sei der finanzielle Verlust verkraftbar. Für einen Betriebsleiter oder eine Betriebsleiterin allein – wie in der herkömmlichen Landwirtschaft – sei das schwieriger. Tamara Köke ist im Vorstand von TaPatate! und zu 30 Prozent als Gärtnerin angestellt. Sie und eine zweite Gärtnerin bekommen als Einzige einen Lohn und sind verantwortlich für den Anbauplan und die Verarbeitung des Gemüses sowie für die Einsätze der freiwilligen Helfer auf dem Feld.

«Ich bin zum Helfen da.» Ein junger Mann mit französischem Akzent kommt auf Tamara Köke zu. Sie zeigt ihm, wie er den Broccoli am besten ausreisst. «Ganz unten ziehen, und dann die Erde abschütteln.» Er macht sich an die Arbeit und erzählt, dass er zusammen mit seiner Frau

ein Gemüseabo gekauft hat und bereits zum zweiten Mal zum Helfen vorbeikommt. «Ich geniesse es, draussen tätig zu sein, in einem langsameren Modus, ohne Stress», sagt er, der sonst am Computer arbeitet und es sinnvoll findet zu verstehen, wie zum Beispiel ein Broccoli wächst. «Ich wusste das vorher nicht.»

Vom Forschen zum Handeln

Auch ein paar Schritte weiter, im Gewächshaus, sind emsige Hände am Werk. Heiss und schwül ist es hier drin, wo sich Gurken an Schnüren in die Höhe ranken und Tomaten bereits Früchte tragen. Danielle Huser zeigt einem Helfer, welche Triebe er abschneiden muss, damit die Pflanze die Energie in den Haupttrieb und dessen Früchte stecken kann. Die 27-Jährige hat das Projekt zusammen mit ihrer Freundin



Gärtnerin Tamara Köke erntet Broccoli.

(© Ramon Lehmann)



Noemi Imfeld, 28, initiiert. Beide haben an der Universität Bern Klimawissenschaften studiert – das war mit ein Auslöser für TaPatate!. «Das Studium hat mir geholfen, die Ursachen und Folgen der Klimaerwärmung im Detail zu verstehen. Nun will ich mein Wissen nutzen, um etwas dagegen zu tun», sagt Danielle Huser. «Trotz der wichtigen Erkenntnisse der Forschung wird bisher nur wenig gehandelt», findet auch Noemi Imfeld: «Wir setzen mit einem kleinen Projekt in der landwirtschaftlichen Produktion an, denn deren Anteil an den CO₂-Emissionen ist gross.»

«Global denken, lokal handeln», ist ein Motto von TaPatate!. Statt Gemüse und Früchte aus Spanien zu importieren, liefert der Verein in die zwanzig Kilometer entfernten Städte Bern und Freiburg. Regional, saisonal, biologisch. Anfang Juni war es das erste Mal so weit. Danielle Huser und andere Helfer brachten die erste Ernte in die vereinbarten Depots, wo die Abonnenten das Gemüse dann abholten. «Es war ein überwältigendes Gefühl», sagt Huser. «Ein wunderschöner Lohn für viel Arbeit.»

Ein Start-up, das Spass macht

Seit eineinhalb Jahren verfolgen die beiden mit Mitstreiterinnen und Mitstreitern dieses Ziel, die Hürden schienen manchmal riesig, es gab viel zu tun und einige Rückschläge. Sie mussten ein Stück Land, Geld, Mitglieder und Gartenfachkräfte finden. Und nicht nur das: «Man baut fast eine Firma auf, mit einem Budget von 100 000 Franken, mit einer Buchhaltung, Versicherungen, Angestellten und Verträgen.» Mit dem Demeter-Bauern René Birbaum, der ihnen das Land zur Verfügung stellt, haben sie beispielsweise einen Nutzungsvertrag abgeschlossen und mussten juristische Details klären, damit es für beide Seiten stimmt. René Birbaum gefunden zu haben, sei ein Glücksfall: «Er unterstützt

unsere Idee und übernimmt auch mal das Wässern, wenn es von uns niemand hierhin schafft.»

Hilfreich war auch ein Lehrgang der Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft, den Danielle Huser vorgängig besuchte. Dort lernte sie vieles, von Budgetplanung über Mitgliederrekrutierung bis zu Gartenkunde. Nützlich sei auch ihr Studium an der Universität Bern gewesen, finden Huser und Imfeld unisono: «Man lernt an der Uni, sich selber zu helfen, indem man in Büchern oder im Internet nachliest oder jemanden fragt.»

Das sieht Armin Komposch, 27, ähnlich. Auch er gehört zum Quartett im siebenköpfigen Vorstand, das an der Universität Bern studiert hat. Zurzeit doktoriert Komposch dort in Pflanzenökologie. «Ich bin viel lieber hier als an der Uni», scherzt er und lacht. Er hat sich in den Schatten gesetzt und macht mit anderen Helfern eine Pause. Es ist heiß geworden auf dem Feld. Streng sei es, ein solches Start-up aufzubauen, erzählt er. Die wöchentlichen Vorstandssitzungen seien nicht einfach, weil es viele Probleme zu lösen gebe, und die meisten Vorstandsmitglieder packten neben ihrer beruflichen Tätigkeit mindestens einen Tag pro Woche auf dem Feld mit an. «Aber wir sind alle megamotiviert, mit Freude dabei und haben es gut untereinander.» Das gelte auch für die Zusammenarbeit mit anderen Projekten der solidarischen Landwirtschaft. Nur fünf Kilometer entfernt ist eine andere Initiative entstanden, die ein ähnliches Gemüseangebot hat und genauso Abonnentinnen braucht. «Trotzdem helfen wir einander, ohne Konkurrenzdenken.»

Angewandte Interdisziplinarität

Mittlerweile hat Komposch seine Pause beendet und zeigt einen kleinen, abgetrennten Raum in der Scheune. Dort entsteht ein Kühlraum. Letzte Woche haben zwei Vereinsmitglieder, Schreiner von Beruf, bei dessen Aufbau geholfen. «Es ist toll, wie viele verschiedene Fähigkeiten in unserem Verein zusammenkommen», sagt Komposch. Auch im Vorstand schätzt er den interdisziplinären Hintergrund der

Mitglieder. Der Psychologe Simon Binz etwa höre an den Vorstandssitzungen anders zu, reagiere feinfühliger und reflektierter.

Im Garten mit anpacken

Zu ihm ist Komposch nun unterwegs, denn Binz ist bei den Kirschbäumen. Diese und weitere Obstbäume hat der Verein vom Bauern gepachtet. Die Früchte sind im Gemüseabo nicht inbegriffen, sondern werden über andere Absatzkanäle verkauft und generieren Zusatzeinnahmen. Auch ein Crowdfunding ist geplant, um Anfangsinvestitionen decken und Darlehen zurückzuzahlen zu können. Zudem sucht TaPatate! 20 weitere Abonnenten. 50 hat der Verein bereits. «Mündlich habe ich schon ganz viele Abos verkauft, aber wenn die Leute den Vertrag für ein Jahr unterschreiben sollen, entscheiden sie sich öfters dagegen», erzählt Armin Komposch. Die Gründe seien meist die verlangte Mitarbeit und der Preis, der höher ist als im Grossverteiler. 1100 Franken pro Jahr oder rund 20 Franken pro Woche kostet eine erntefrische Demeter-Gemüsetasche für zwei Personen, und die Abonnentinnen müssen an acht Halbtagen mit anpacken.

Bei den Kirschbäumen angekommen, ist die Szenerie fast kitschig schön. Dunkelrot leuchten die Früchte zwischen den grünen Blättern, die sich im Wind sanft auf und ab bewegen, und aus einer Musikbox irgendwo im Baum erklingen lateinamerikanische Balladen. Auf einer Leiter steht der 34-jährige Simon Binz, der Psychologe, ebenfalls Studienabgänger der Universität Bern. Er ist ein bisschen wehmüdig, denn seit Kurzem hat er eine Stelle in Graubünden, zieht dorthin und tritt aus dem Vorstand zurück. Die Begegnungen und den Zusammenhalt in der Gruppe wird er vermissen: «Selbst die Sitzungen haben bei TaPatate! Spass gemacht.» Sagt's und steckt sich eine Kirsche in den Mund.

Kontakt und Informationen:

info@tapatate.ch, www.tapatate.ch,
www.solawi.ch

Autorin: Barbara Spycher, Journalistin BR,
text-atelier@bluewin.ch