

COPYRIGHT

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne Genehmigung nicht verwertet werden. Insbesondere darf es nicht ganz oder teilweise oder in Auszügen abgeschrieben oder in sonstiger Weise vervielfältigt werden. Für Rundfunkzwecke darf das Manuskript nur mit Genehmigung von Deutschlandradio Kultur benutzt werden.

Deutschlandradio Kultur

Länderreport vom 06.08.2010

Soviel wie nötig, sowenig wie möglich

Auf dem Buschberghof in der Nähe von Hamburg wird nur produziert, was auch verbraucht wird

Autorin: Martina Groß

Red.: C. Perez

O-Ton 1: Jens Otterbach: (für Anmoderation)

Als Bauer bin ich dafür verantwortlich Lebensmittel für die Menschen herzustellen. Wie kriege ich das hin. Wie kann ich die Fruchtbarkeit der Erde nutzen, um damit Menschen satt zu machen? Und das ist eigentlich das, was hier auf dem Buschberghof und seiner Wirtschaftsgemeinschaft am allerbesten möglich ist.

Anmoderation mit Erklärung CSA

Atmo : Trekker

Sprecherin:

Der Buschberghof liegt 40 Kilometer östlich von Hamburg auf einem kleinen Hügel nahe dem Dorf Fuhlenhagen. Nach dem Melken hat Jens Otterbach die Kühe auf die Weide gebracht. Am Vormittag fährt er mit seiner Hündin Marie und dem Trecker, einen Wassertank auf die Weide zur Herde. Von hier oben hat man einen guten Blick über das Land. Auf 4 Hektar wird Gemüse angebaut. Beete mit verschiedenen Salatsorten, Winterlauch. 30 Kühe stehen auf der Weide - und geben Mist.

O-Ton : Jens Otterbach:

Und der Mist reicht eben möglichst für das Land, was wir beackern und auch sonst bewirtschaften und dann ist es natürlich so, dass wir von den Kühen nicht nur den Mist brauchen, sondern eben auch die Milch und das Fleisch und hier ist die Grundlage des Buschberghofs sich die Frage zu

stellen: Wie viel Menschen können wir von unserem Land ernähren? Also die Ur-Idee der Landwirtschaft ist es ja, wirklich Menschen satt zu kriegen.

Sprecherin:

Sofort, nachdem Jens den Wassertank abgestellt hat, beginnen die Kühe gierig zu trinken.

O-Ton Jens Otterbach:

Man sagt es so für Mitteleuropa hier, dass man pro Hektar, also pro Fußballfeld ungefähr vier Menschen ernähren kann (Im Hintergrund platschen die Kuhfladen) und der Buschberghof hat eben 100 Hektar, das heißt wir könnten, können 400 Menschen ernähren. Und das ist jetzt die Aufgabe, die wir uns als Landwirte hier gestellt haben, diese Menschen satt zu machen ...

Sprecherin:

Eine der grundsätzlichen Fragen bei CSA ist: Was braucht man zum Leben? Für den Buschberghof heißt es konkret: Wie viel Lebensmittel brauchen die 400 Menschen?

O-Ton Jens Otterbach

... wie viel Milch brauchen die, wie viel Fleisch, wie viel Gemüse, Möhren, Rote Beete und dementsprechend teilen wir den Betrieb eigentlich ein. Dass wir sagen können, alles was hier in unseren Breitengraden und auf unserem Hof möglich ist, versuchen wir auch möglich zu machen. Entsprechend unserer Arbeitsfähigkeit, also und tja, das Klima spielt natürlich auch eine Rolle. Und dann bauen wir das eben an und sagen: es gibt bestimmte Sachen, die muss man einfach haben, da gehört die Milch zu und die Milchprodukte, die natürlich dann da raus entstehen können: Yoghurt, Käse, die Butter wird hier selber gemacht. Und dazu kommen eben saisonale Dinge.

Atmo: Muhende Kuh

Sprecherin:

In den 60er Jahren war ökologischer Landbau noch wenig verbreitet. Zwei Bauernfamilien wollten damals sicher stellen, dass ihre Höfe auch in Zukunft biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden. Unabhängig von Erbfolgen und Bodenspekulationen. Sie wollten ihr Eigentum einem gemeinnützigen Träger überschreiben.

O-Ton 8: Axel Iser:

Ja, wenn man dann hier auf den Ort schaut, war es natürlich so, dass die Skepsis riesengroß gewesen ist, nicht nur der Nachbarbauern, die das alles beobachtet haben, sondern bis hin zu offiziellen Stellen, dass da auch der Bauernverband und andere Organe, sich quergestellt haben und das so auch nicht akzeptieren wollten.

Sprecherin:

Axel Iser ist für den Gemüseanbau verantwortlich. - Es dauerte lange, bis die Familien ihr Eigentum schließlich der gemeinnützigen Landbauforschungsgesellschaft übergeben durften. Seitdem stellt sie den Hof Bauern zur Verfügung, die bio-dynamisch wirtschaften wollen. Also Anbau nach anthroposophischen Vorstellungen betreiben wollen. Ein großes Haus wurde gebaut, in das sozialtherapeutische Wohngemeinschaften zogen. 12 zu betreuende Menschen leben heute in dem blaugelben Haus und arbeiten auf dem Hof mit. Insgesamt leben und arbeiten hier ungefähr 40 Menschen.

Atmo 6: Hühner darüber: ... in den USA

Zitator:

Marktwirtschaft in der Landwirtschaft führt weder zu gesunden Hoforganismen noch zu gesunden lebenspendenden Lebensmitteln, wie die letzten 120 Jahre der landwirtschaftlichen Entwicklung deutlich gezeigt haben. Die Idee, dass Profitierung in Verbindung mit Wettbewerb auf dem Markt Qualitätsprodukte erzeugt, hat sich in der Landwirtschaft nie bestätigt.

Sprecherin:

sagt, Trauger Groh, einer der Initiatoren des Buschberghofs. Mitte der 80er Jahre wanderte er in die USA aus und wurde dort einer der Väter der CSA-Bewegung. Nach dem Weggang Grohs begann eine neue Generation von Landwirten den Buschberghof zu bewirtschaften. Zu ihnen gehörte Karsten Hildebrandt mit seiner Familie. Gemeinsam mit Kunden, die damals im Hofladen einkauften und noch für jedes Lebensmittel bezahlten, wurde darüber nachgedacht, wie eigentlich der Preis für ein Produkt festgelegt wird.

O-Ton: Karsten Hildebrandt:

... wenn man sich das konkret anguckt, wie kommt ein Preis zustande, irgendwo in einem Laden. Dann ist ja typisches Beispiel die Milch, wo heute ein Erzeuger, ein konventioneller Erzeuger 20 Cent für einen Liter Milch bekommt, und im Laden wird sie für 60 oder 80 Cent verkauft. Dann hat das damit zu tun, dass so viel Zwischenhandel ist, dass die Gefahr der Verderbnis sehr groß ist. Dass also nicht alles verkauft wird und das alles spielt mit ne Rolle bei der Preiskalkulation.

Sprecherin:

Auch Biohöfe müssen nach den Erfordernissen des Marktes wirtschaften. Sie sind kaum weniger abhängig vom Markt und Großkunden als konventionell produzierende Bauern. Auf dem Buschberghof wollte man einen Schritt weiter gehen: Die Produkte sollten vom Preis entkoppelt werden.

O-Ton: Karsten Hildebrandt:

Und wenn ich aber loslöse den Preis von dem Produkt und sage: die und die Arbeit, der und der Aufwand, der steht dahinter. So und so viele Menschen müssen davon leben und das kostet das und das. Dann ist das eine reale Einschätzung der Kosten und völlig losgelöst von dem Produkt, und das Produkt steht dann selber eigentlich für die Menschen zur freien Verteilung zur Verfügung. Das war die Ausgangssituation, dass man gesagt hat, wir wollen das Wirtschaftliche von dem Produkt trennen, weil nur das eine reale Geschichte bedeutet. Und bedeutet natürlich ganz klar in dem Moment eine Loslösung des normalen Marktes, weil alles intern an einen - in sich geschlossenen - Abnehmerkreis auch abgegeben werden sollte.

Sprecherin:

1988 wurde das Wirtschaftssystem auf dem Hof radikal verändert. Seitdem stellen die Landwirte jedes Jahr im Juni ihre Kostenplanung für das kommende Wirtschaftsjahr vor. Die Kunden einigen sich mit den Landwirten darauf, wie viel sie zahlen müssen und können, um den Hofes zu finanzieren. Ziel ist es, dass jeder sich nach seinen finanziellen Möglichkeiten beteiligt. Wer kann bezahlt monatlich einen höheren Betrag als die veranschlagten 150 Euro pro Person, um diejenigen zu unterstützen, die weniger haben. Das hat in den letzten 20 Jahren funktioniert. Durch die Vorfinanzierung ist die Existenz des Hofes gesichert. Es gibt keine direkte Beziehung mehr zwischen dem Geld und dem einzelnen Produkt. Sofia Stemmler ist seit fünf Jahren mit ihrer Familie Mitglied in dieser Wirtschaftsgemeinschaft.

O-Ton: Sofia Stemmler:

für mich war nie dieser Moment, dass ich gedacht habe, kriege ich eigentlich genug für mein Geld? Weil man das gar nicht sagen kann, im Winter gibt es natürlich weniger, weil es halt nur das gibt, was im Sommer geerntet wurde oder im Herbst. Und im Sommer kriegt man dafür dann sieben Salatköpfe in der Woche und regelmäßig gibt es die Schlachtungen, wo wir dann das sehr gute Fleisch bekommen und das kann man nicht so aufrechnen. Von daher verschiebt sich das. Aber dieser Gedanke war für uns nie im Vordergrund.

Sprecherin:

Die Bauern müssen nicht überlegen, was auf dem Markt am meisten Geld bringt. Durch die gesicherte Finanzierung können sie bedarfsorientiert arbeiten. So können auf dem Hof, die vom Aussterben bedrohten tiefbraunen, stämmigen Anglerkühe halten. 130.000 Liter geben die 30 Kühe zusammen im Jahr. Das macht pro Kuh 4.300 Liter. Nicht gerade die typische Turbo-Kuh. Die gibt mehr als drei mal so viel Milch im Jahr: bis zu 15.000 Liter.

O-Ton: Jens Otterbach:

Nein, es ist nicht die typische Turbo-Kuh. Aber da sind wir schon wieder bei der Wirtschaftsgemeinschaft, denn auch hier stellt sich wieder die Frage: Was brauchen wir? Und das zieht sich immer durch die Beziehung Buschberghof, Wirtschaftsgemeinschaft. Was brauchen wir? Und wir brauchen ne entsprechende Menge Milch, um 400 Menschen mit Milch zu versorgen, Milch und Käseprodukte. Und dann brauche ich aber auch ne entsprechende Anzahl Kühe für den Dünger.

Atmo: Muhen der Kühe, bitte Atmo wieder unter Sprecherin legen

Sprecherin:

Zwar gibt die Anglerkuh nicht so viel Milch wie andere Rassen, dafür eignet sich ihre sehr fetthaltige, sahnige Milch besonders gut, um daraus schmackhaften Käse, Yoghurt und Quark herzustellen. Oder Butter.

O-Ton: Jens Otterbach:

Ich brauche ne Kuh, die guten Dünger macht. Guten Dünger gibt's bei Weidefutter. Also es muss ne weidefähige Kuh sein. Ne Kuh, die gerne läuft. Das trifft sich nämlich sehr gut. Kühe, die gerne laufen, die gerne weiden, produzieren auch die beste Milch.... Es wäre quatsch und unwirtschaftlich, andere Kühe zu halten.

Sprecherin:

Geld ist auf dem Buschberghof Mittel zum Zweck. Es geht nicht um einen finanziellen Gewinn oder Profit. Den gibt es nicht.

O-Ton: Jens Otterbach:

Geld wird hier als Werkzeug benutzt. Ich brauche Geld, genau so wie ich einen Schraubenschlüssel brauche. An bestimmten Stellen brauche ich Geld. Aber ich brauche nicht immer mehr Geld. Das ist totaler Quatsch. Also wenn ich viel Arbeit habe, um immer mehr Geld zu kriegen, dann frage ich mich doch als Bauer, Moment, bin ich jemand, der viel arbeiten muss, um viel Geld zu verdienen? Oder bin ich jemand, der viel arbeiten muss, um gute Lebensmittel herzustellen? Und dann sage ich als Bauer: ich bin jemand, der viel arbeitet um gute Lebensmittel herzustellen und nehme dafür das Geld, was ich brauche.

Atmo:

Jetzt muss ich den Hund noch mal richtig zusammen pfeifen. Marie. Down. Pfeifen. Lass den Unsinn. Pfeifen. Die jagt die Kühle. Die sollen fressen. Übereifrig. Sie möchte die Kühle gerne zu uns hüten. Na Britta. Schnuppernde Kuh. Nee, komm.

Atmo: Meierei: Schnittgeräusche

Sprecherin:

Inzwischen ist es 11.00 Uhr. Während Jens Otterbach sich um die Kühle kümmert, steht seine Frau Eva den Vormittag über in der Meierei. Die liegt direkt neben dem Kuhstall. Es ist kühl. Hier stehen die großen, silbernen Tanks für die frisch gemolkene Milch. Große Bottiche zur Käsezubereitung. Metalltische. Die Wände sind gekachelt. Alles ist blitz blank. Gerade hat Eva große Käselaiber für die Verteilung am Nachmittag aus dem Käsekeller geholt.

O-Ton: Eva Otterbach:

Also es gibt, es gibt einmal Feta, diese Woche. Der ist schon geschnitten. Dann gibt es den Tilsiter, der ist auf jeden Fall schon geschnitten und liegt schon in den Kisten drin. Ich schneide jetzt hier den Bergkäse und den Gouda. Den habe ich gerade aus dem Keller geholt.

Atmo: Meierei:

Sprecherin:

Währenddessen wickelt eine andere Frau Schichtkäse in Papier ein. Eine Dritte schneidet den frisch geernteten Schnittlauch für den Kräuterquark. Milch wird in Flaschen abgefüllt. Um die großen Käseleiber zu zerteilen, muss Eva, die im Sommer ihr drittes Kind erwartet, ihr ganzes Gewicht einsetzen. Ab und zu wirft sie einen Blick auf die Zettel, die an der Wand hängen.

O-Ton: Eva Otterbach:

Also hier sind die Bestellzettel von den einzelnen Stützpunkten. Und da steht halt jede Familie mit ihren Wünschen und die sind dann hier zusammengerechnet worden, damit ich weiß, ich muss vom Gouda so viele Stücke von der Größe abschneiden, von der Größe. Also ganz pi mal Daumen sind die Größen nicht, es gibt Größen 1 bis 4. Und diese Größe 1 bis 4 hat natürlich ne gewisse Gewichtsklasse und man versucht natürlich schon, die einzuhalten, bei manchen sind's mal 50 Gramm mehr oder weniger und dann kriegt derjenige in der nächsten Woche vielleicht dann wieder das größere Stück. (Also es ist nicht so, dass es so drauf ankommt.

Atmo : Meierei

Sprecherin:

Die Wege zwischen den Kunden und den Produzenten sind kurz. Das bedeutet, die Leute vom Hof erfahren schnell, wie ihre Produkte ankommen.

O-Ton 18: Eva Otterbach:

Besonders schön ist es natürlich, wenn sie sagen, es war lecker. Und wenn man daraufhin dann sagt, oh, könnt ihr das nicht noch mal machen. Das war gut.

Sprecherin:

Obwohl die Auswahl groß ist, gibt es - anders als im Supermarkt - nicht alles zu jeder Zeit. Wenn die Kühe weniger Milch geben, wirkt sich das auf das Käsesortiment aus:

O-Ton: Eva Otterbach

Ja, so Weichkäsen sind eigentlich immer beliebt, da wird dann schon öfter mal nachgefragt: Wann gibt's denn wieder Brie und wann gibt's Camembert? Das war jetzt aufgrund geringerer Milchmenge ne Zeit lang nicht so richtig möglich, ... und jetzt ist aber wieder die Zeit gekommen sozusagen, wo sie ganz viel Weichkäse machen und ja, das hat dann auch die Wirtschaftsgemeinschaft mitgeteilt bekommen. ... Und ich glaube, solche Sachen erfreut die Menschen dann schon, wenn sie wissen, oh, jetzt kommt bald wieder Nachschub.

Atmo

Sprecherin:

Während Jens sich auf den Rückweg zum Hof aufmacht und in der Molkerei die letzten Käsestücke verpackt werden, schneidet Richard Kartz noch im Foliengewächshaus Salatköpfe. Es riecht nach feuchter Erde. Seit drei Monaten ist er als Azubi auf dem Hof. Er hat bereits ein Studium der Umweltwissenschaften abgeschlossen. Bewusst gesucht hat er nicht nach einem CSA-Hof für seine Ausbildung, trotzdem ist es ihm wichtig, dass er die Erfahrung machen kann, wie man anders wirtschaftet.

Atmo

O-Ton : Richard

Also sicherlich insoweit, dass ich es gerade einfach sehr spannend finde und es auch mein persönliches Bestreben war, sagen wir mal so im letzten Jahr und sicherlich auch noch weiterhin, mich auch für mich einfach mal mit Alternativen zum Kapitalismus zu beschäftigen, weil ich den nicht sonderlich toll finde und auch schon vor der Wirtschaftskrise nicht sonderlich toll fand. Und ich mir dachte, es ist ja auch ganz spannend, weil es ist ja auch eine ganz praktische Alternative ist, die ausprobiert wird und die tatsächlich auch funktioniert.

Sprecherin:

Darauf dass es funktioniert, dass immer genug Menschen an der Wirtschaftsgemeinschaft teilnehmen, darauf haben die Landwirte, so Jens Otterbach, kaum Einfluss. Ungefähr 10% der Kunden springen im Laufe des Jahres ab. Deshalb werben die Landwirte auf ihre Weise:

O-Ton: Jens Otterbach

Was aber ganz einfach geht, ist, wenn die Nachbarn mal zum Grillen eingeladen werden. Also wir haben jetzt ne Familie, die ist jetzt in der Wirtschaftsgemeinschaft, die Rühes laden ihre Nachbarn ein, guten Tag, wir machen heute Abend, man trifft sich ja sowieso immer zum Grillen und dann eben irgendwann fragen die Nachbarn aber: Mensch, das ist aber lecker. Wo habt ihr das denn her? Ja, da vom Buschberghof. Und ja, watt, kann man dat kaufen? Nee, kann man nicht kaufen. Wie ja, kann man nicht kaufen. Muss es ja zu kaufen geben. Nee, kann man nicht kaufen. Könnt ihr mitmachen. Müsst ihr ne Kiste und so und so funktioniert das, dann zahlt ihr einmal im Monat zahlt ihr nen Betrag, da könnt ihr dafür haben watt ihr wollt. Hä, kapiere ich nicht. Nee, musste auch nicht. Mach einfach mit. Und dann gibt's nächste Woche ne Probekiste, die ist lecker und dann macht man zwei Monate mit, macht dann drei Monate und macht dann ein Jahr lang mit und auf einmal über die Feste und je mehr man die Menschen kennenlernt, weiß man auch, warum man da mitmacht. Das geht total gut.

Atmo: Abolung: Gespräche

Sprecherin:

Auf dem Buschberghof fallen kaum Kosten für Werbung und Transport an. Einen eigenen Hofladen gibt es nicht. Statt dessen zwei Räume in einer Scheune auf dem Althof, unten im Dorf Fuhlenhagen. Dort holt immer abwechselnd eine Familie für einen der 15 Stützpunkte die Lebensmittel für die Woche ab. In den sogenannten Stützpunkten werden die Produkte dann an die einzelnen Familien weiter verteilt. Das ist alles selbst organisiert. Es duftet nach frisch gebackenem Brot. Kisten voller Gemüse stapeln sich an den Wänden. Mittlerweile ist es vier Uhr. Heute ist Sofia Stemmler mit dem Abholen dran. Sie ist mit ihren beiden Töchtern und ihrem Mann gekommen.

Atmo: So. Unser Faxgerät hatte den Geist aufgegeben. Aber er faxte nicht. Und deswegen haben wir viel zu viel Gemüse bekommen diese Woche.

Sprecherin:

Sie steht etwas ratlos vor einer Kiste Möhren. Wer keine Bestellung aufgibt, der bekommt seinen Anteil eingepackt. Das ist heute immerhin - unter anderem eine halbe Gemüsekiste voller Möhren.

Atmo: Wir haben uns jetzt angewöhnt, es sehr genau zu machen. Bei den Möhren haben wir jetzt zehn Stück. Da kommt man auch hin und hat nicht Berge zu Hause zu liegen.

Sprecherin:

Oftmals fällt es gerade Neukunden schwer einzuschätzen, wie viel sie wirklich brauchen.

Atmo: Knust oder Scheibe. Scheibe! Frau Stemmler schmiert Brot. Richard erzählt. /nur unter Sprecherin stehen lassen

Sprecherin:

Während Frau Stemmler ihrer Tochter ein Butterbrot schmiert, hat Herr Stemmler die letzte Kiste im Auto verstaut. Zum Abschied denkt er noch mal darüber nach, wie das ist mit dem Brauchen und den Lebensmitteln:

O-Ton: Herr Stemmler

Man braucht Menschen, die akzeptieren, dass ein Lebensmittel einen anderen als einen materiellen Wert hat. Man braucht Menschen, die bereit sind, Produkte abzunehmen, die vielleicht in der üblichen Form nicht den Vorstellungen des Marktes entsprechen. Man braucht Menschen, die bereit sind, Saisonware anzunehmen. Man braucht Menschen, die großzügig sind, denn es kommt manchmal schon darauf an, dass man ne kleine Zusatzspende leistet, die dann sicherstellt, dass Anschaffungen getätigter werden können. Es kann sein, dass mal ne Ernte schlecht ausfällt. Dann muss zugekauft werden. Also ne gewisse Bereitschaft, auch auszuhelfen. Die muss auch da sein.

Sprecherin:

Eines ist klar: damit CSA funktioniert, braucht es viel gegenseitiges Vertrauen. Darin, dass auch jeder seiner Verantwortung nachkommt. Die Landwirte wie die Wirtschaftsgemeinschaft.

O-Ton: Herr Stemmler

Natürlich wird einem das bewusst auf den Mitgliederversammlungen jedes Jahr, wenn eben die entsprechende Summe, die notwendig ist, um den Betrieb aufrecht zu erhalten nicht zusammen kommt, dann spürt man unmittelbar, dass da ne Verantwortung ist. Denn der Laden muss ja laufen. Die Gehälter müssen gezahlt werden. Auf den Mitgliederversammlungen wird auch häufig das Thema Altersvorsorge für die Landwirte angesprochen. Spätestens da merkt man, dass da auch ne Verantwortung für die ist, die einem das Gefühl geben, für die Lebensmittel verantwortlich zu sein. Also das ist ne gegenseitige Verantwortung, die da aufgebaut wird.

Atmo: Kühe im Stall fressend

Sprecherin:

Vielleicht wird hier auf dem Buschberghof nur deutlicher, was sich beim Einkauf im Laden gut verdrängen lässt: Dass man eine Verantwortung gegenüber seiner Umwelt hat. So wie es aussieht, sind wir an das Ende grenzenlosen Wachstums gekommen.

O-Ton: Jens Otterbach

Verantwortung und Vertrauen, ... das finde ich hier so spannend. Es ist so normal. Also kein Mensch aus der Wirtschaftsgemeinschaft würde sagen: ich habe so ein Vertrauen zu denen oder mit stolz hervorgekehrter Brust: Ich übernehme ja bei diesem Hof so ne Verantwortung. Ich trage ein 1/90 mal mindestens der Finanzierung dazu bei, dass das hier alles funktioniert, sondern das ist auf nen Handschlag und gut ist.

Sprecherin:

Nach einem langen Arbeitstag haben es sich Otterbachs auf ihrer roten Couchgarnitur im Wohnzimmer bequem gemacht. Durch die großen Fenster kann man in der Dämmerung die Felder schemenhaft erkennen. Unten im Stall schlafen die Kühe schon längst.

O-Ton: Jens Otterbach

Das ist ein ganz gewöhnliches Lebensverhältnis. Das finde ich so irre dadran. Das funktioniert einfach. Die Menschen kommen her, holen ihre Sachen und wir stellen die denen dahin. Wir machen das, was ein Bauer zu tun hat. Wir ackern, wir säen und wir ernten. Hingestellt. Bitte schön.