

# Landwirtschaft hat Zukunft, wenn auch in ganz anderer Form als bisher

**Susanne Sureth-Steiger:**  
Wie entstand die Idee zum Projekt gemeinsam landwirtschaften, das sich auf das Modell einer Community Supported Agriculture stützt?

**Peter Laßnig [PL]:** Ich stellte mir 2009 die Frage, wie lange unser Bio-Kleinstbetrieb noch durchhält, denn seine Existenz ist bedroht. Denn die Wirtschafts- und Agrarmärkte liegen im globalen Wettbewerb. Wir sind in diesem Sinn nicht wettbewerbsfähig, wollen und können es auch nicht sein, denn unser Hof weist eben strukturelle Besonderheiten auf.

**Was meinen Sie damit?**

**PL:** Der Anbau einer großen Vielfalt an Gemüse- und Kräuterkulturen war mir immer ein großes Anliegen. Es sollen alte Gemüsesorten und Sortenraritäten erhalten bleiben. Deshalb verwenden wir nur samenfeste Sorten für den Anbau und vermehren Saatgut selbst. Das bedeutet viel Aufwand, viel Zeit und Geduld. Auch setzen wir Maschinen und Energie sparsam ein, also brauchen wir viele Hände für die manuelle Ernte. Heute muss sich aber alles rechnen, und unsere Art Landwirtschaft zu betreiben, rechnet sich eben nicht.

**Das heißt, der Betrieb müsste entweder wachsen oder zuspurren?**

**PL:** So ist es und wir wollen beides nicht. *gela* ermöglicht uns weiterhin so zu arbeiten, wie es für uns richtig ist, den Boden so zu pflegen, damit gesunde Lebensmittel entstehen und das gemeinsam mit und für Menschen, die uns vertrauen.

**Frau Haas, wie kommt man als Städterin, die in Wien lebt, dazu, mit einem Gärtnerhof gemeinsame Sache zu machen?**

**Eva Maria Haas [EMH]:** Bis vor zwei Jahren kaufte ich am Ochsenherz-Stand am Naschmarkt mein Gemüse ein wegen des unvergleichlich guten Geschmacks. 2008 habe ich dann von der Ochsenherz-KonsumentInnen-Produzenten-Partnerschaft gelesen. Mir gefiel die Idee, einen Ernteanteil pro Saison als „Partnerin“ zu erwerben, besser, als nur anonyme Kundin zu sein. Ich erhielt meinen Anteil in Form einer Kiste jede Woche, wurde immer wieder neu mit unbekanntem Gemüse überrascht, Rezepte dazu inklusive.

**Sie werden nun als CSA-Teilhaberin auch das Ernterisiko mittragen. Ein schöner Gedanke, wenn alles prächtig gedeiht. Was aber, wenn Hagel oder Kartoffelkäfer zuschlagen?**

**EMH:** Es geht eben darum, Erfolg und Risiko mit dem Produzenten, also mit dem Gärtnerhof, zu teilen. Das ist doch ein spannender Gedanke, oder? Wer mit dem Erzeuger gemeinsam landwirtschaftet, entwickelt automatisch eine andere Beziehung zum Hof. Ich sehe wie

meine Lebensmittel hergestellt werden konkret. Im Supermarkt bleibt dieser Prozess immer abstrakt. Ich verstehe heute besser, was es heißt, mit und in der Natur zu arbeiten. Und die spielt mal besser, mal schlechter mit.

**Wie läuft das in der Praxis?**

**EMH:** Ich würde sagen, das Angebot unterliegt im wahrsten Sinn des Wortes einer natürlichen Schwankung. Heuer gab es weniger Erdbeeren, denn es war im Juni zu kalt, es hat lange Zeit stark geregnet. Weniger heißt, dass es halt nur zwei Wochen anstatt vier Wochen frische Erdbeeren gab. Wirtschaftlich ausgedrückt war das Angebot knapp. Jetzt zeigt sich der Sommer von seiner besten Seite, und die Zucchini explodieren. Und dieser Überschuss wird ebenfalls geteilt.

**Wo steht die Umwandlung Ihres Gärtnerhofs in eine CSA bzw. das Projekt *gela* derzeit?**

**PL:** Wir sind in einer Übergangsphase und versorgen nun etwa 100 Personen mit Gemüse, Kräutern und etwas Obst. Wir können mit der Größe des Landes, das für den Anbau zur Verfügung steht, bis zu 200 Personen versorgen. Ab 2011 soll die Gemüse-Volljahresversorgung möglich sein.

**EMH:** Auch erhalten wir das gute Gemüse noch in kleinen Kisten. Ab 2011 wird es – so der Plan – auch in Großkisten geliefert, wobei eine CSA vorsieht, dass die Teilhaber die Abholung der Lebensmittel selbst übernehmen. Das gilt auch für die Aufteilung, die dann auf zentralen Stützpunkten erfolgen soll.

**Und da spielen alle mit? Ist das nicht schwierig?**

**PL:** Sicher! Wir geben uns da keinen Illusionen hin. Wir wissen von anderen CSA-Betrieben in Deutschland, dass es am Anfang natürlich Kinderkrankheiten gibt. Eine CSA lebt ohnehin nur durch eine aktive Kerngruppe. So werden momentan Stützpunkte zur Abholung in Wien und Umgebung gesucht, jeder fragt nach, bemüht sich so gut es geht. Es geht nicht ohne Eigeninitiative ...

**EMH:** ... die aber viele Menschen gerne geben. Das sieht man ja auch bei Lebensmittelkooperativen, den Food Coop oder anderen alternativen Formen der Lebensmittelbeschaffung. So viele Menschen beginnen das Thema Ernährung selbstverantwortlich in die Hand zu nehmen, auch wenn die Motive recht unterschiedlich sind. Wie auch immer, ob man echtes Bio, dem globalisierten Markt Geld entziehen oder einen regionalen Bauern unterstützen möchte, man handelt jedenfalls souverän!

**Entspricht dieses Modell nicht den üblichen Gemüse-Abokisten? Wo ist da der Unterschied?**

**PL:** Die Gemüse-Abokiste ist unverbindlich, kann praktisch morgen gekündigt werden, es gibt keine Vertragszeit, es gibt eine Rechnung und keinen Beitrag, der individuell ist. Man zahlt den Einzelpreis für jedes Produkt, das in einer solchen Kiste liegt, und die Planung der Produktion geschieht anders als bei *gela* nicht gemeinsam mit den Teilhabern bzw. Kunden. Das ist auch klar, denn eine Abo-Kiste wird oft auch durch Zulieferung bestückt, es sind nicht nur Eigenprodukte enthalten. Es entfällt auch die Vorfinanzierung der Anbausaison.

**EMH:** Der Produzent wählt in Rücksprache mit uns Nutzern aus, welche Produkte angebaut und verzehrt werden. Wir als Teilhaber übernehmen auch Verantwortung für die Produktion. So können Teilhaber, wenn es nicht anders geht, Arbeitsleistungen und Aufgaben in der Hof-Infrastruktur übernehmen. Bei einem Gemüse-Abo kann man nichts „abarbeiten“, da muss man immer zahlen.

**Was bedeutet denn Wirtschaften generell aus Ihrer Perspektive?**

**EMH:** Wirtschaften ist immer ein gegenseitiges Geben und Nehmen. Je direkter und näher, umso besser. Es kann nicht sein, dass jemand, der sich um die Urproduktion kümmert, also etwas anbaut, damit es mich nährt, am wenigsten dafür erhält und Zwischenhandel, Lager und Logistik das Geld auffressen.

**PL:** Wirtschaften hat für mich mit dem Kreislaufgedanken zu tun. So geht es zum Beispiel darum, Betriebskreisläufe zu schließen in der Gemüseproduktion, in der Sortenerhaltung, bei der Bodenfruchtbarkeit und in der Kundenbeziehung. Es hängt alles mit allem zusammen, und Wirtschaft sollte den Menschen dienen und nicht die Menschen der Wirtschaft.

**Letzte Frage: Sind sie als CSA-Teilhaberin nicht unzufrieden, wenn es im Jänner keine Erdbeeren gibt?**

**EMH:** Nein, denn im Jänner wachsen nun mal in unseren Breiten keine Erdbeeren. Ich brauche auch keine aus Peru, die verschifft werden und trotzdem nach nichts schmecken.

**PL:** Menschen, die im Jänner Erdbeeren und im November Paradeiser brauchen, werden an einer CSA, an *gela* wenig Gefallen finden. Es werden sich eher Menschen angesprochen fühlen, die hin und wieder verzichten können und nicht auf alles sofort und zu jeder Zeit zugreifen möchten.

**EMH:** Was heißt Verzicht? Ich verzichte ja auf nichts, ich freue mich schon Wochen vorher. Wenn im Juni die ersten Erdbeeren kommen, dann ist das ein Fest! •



Das Gespräch führte Susanne Sureth-Steiger im Juni 2010 mit Peter Laßnig, Betreiber des Ochsenherz-Gärtnerhofs und der *gela*-Teilhaberin Eva Maria Haas.