

Die Selbstversorger-Gemeinschaft im LebensGut Lübnitz

Ein Erfahrungsbericht von Heidi Snel.

Seit einem Jahr gibt es sie nun schon, die Selbstversorgergemeinschaft (SVG) „Allmende Fläming“ im kleinen Dorf Lübnitz in Brandenburg, rund 80 Kilometer südwestlich von Berlin. Genauer gesagt, handelt es sich um eine „CSA“. Das ist englisch und bedeutet *Community Supported Agriculture*, also etwa „gemeinschaftsunterstützte Landwirtschaft“. Was ist darunter zu verstehen?

Ursprünglich stammt die Idee aus den USA und Japan, wo seit vielen Jahren Modelle der Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Verbrauchern existieren. Auch in Deutschland gibt es bereits funktionierende Beispiele, z. B. auf dem Buschberghof bei Hamburg. Dort ernähren fünf Landwirtschaftsfamilien insgesamt 350 Menschen auf diese Weise.

Am Anfang steht die Frage: Wie viele Menschen können die Erzeuger versorgen? Dann wirbt man die Verbraucher, die die Produkte garantiert abnehmen.

Eine Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft entsteht

Zusammen ergibt das eine Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft. Dabei treffen alle Beteiligten eine verbindliche Vereinbarung für jeweils ein Wirtschaftsjahr: Die Erzeuger stellen einmal im Jahr vor, was sie im kommenden Jahr produzieren und wie viele Menschen sie damit versorgen können, und erstellen einen Plan für Personalkosten, Produktionsmittel, Saatgut, Unterhalt der Maschinen etc. Die Verbraucher entscheiden darüber, ob sie mit dem jeweiligen „Warenkorb“ von Produkten und dem dazugehörigen Budget einverstanden sind und bezahlen dann dieses Budget im Voraus. So können die Landwirte das ganze Jahr über gesichert arbeiten.

Das Ziel ist eine Landwirtschaft in Freiheit ohne ökonomische Zwänge. Die Anpassung an die heutige Marktsituation setzt die Landwirtschaft dem Zwang aus, nach fremden und nicht nach eigenen Maßstäben zu produzieren. Hingegen kann eine wirtschaftliche Sicherung der Landwirtschaft in gemeinschaftlicher Aufgabe auch die Lebensgrundlage der beteiligten Menschen sichern. Wenn die Existenz des Betriebs durch Vorfinanzierung gesichert ist, müssen die entstehenden Produkte nicht mehr verkauft werden, denn sie sind bereits bezahlt und können verschenkt oder verteilt werden.

So gibt es auch keine direkte Beziehung mehr zwischen dem Geld und den Produkten. Ohne Zwang, die erzeugten Produkte verkaufen zu müssen, kann die Landwirtschaft jetzt so betrieben werden, dass der Boden auch in Zukunft unsere Lebensgrundlage sichern kann. Das Risiko des Betriebs wird so enorm verringert: Die Bauern müssen sich nicht mehr mit dem enormen Aufwand der Vermarktung herumschlagen, und der Betrieb ist auf diese Weise völlig unabhängig von den Weltmarktpreisen.

Schwierige Vermarktung

Seit zwei Jahren gibt es das Lebensgut Lübnitz, einen großen Hof mit einer Lebensgemeinschaft von 25 bis 30 Menschen. Es gibt dort mehrere Wohnhäuser, eine Freie Schule, Büros und viel Land. Ein Bauer und mehrere Gärtner begannen im ersten Jahr damit, eine Demeter-Produktion aufzubauen. Sie diente zunächst der Selbstversorgung des Hofes und zum Verkauf auf dem Wochenmarkt in der nahegelegenen Kreisstadt Belzig. Die Vermarktung kostete viel Energie, hat aber kaum etwas eingebracht. Die Menge des produzierten Gemüses überstieg den Eigenbedarf der Gemeinschaft bei weitem.

So kam *Fanny*, die Gärtnerin, auf die Idee, eine CSA zu gründen, also sich Menschen zu suchen, die die erzeugten Nahrungsmittel garantiert abnehmen. Die Voraussetzungen waren gut: Hier in der Region Hoher Fläming wächst seit Jahren ein Netzwerk von alternativ denkenden Menschen mit vielen großen und kleinen Lebensgemeinschaften, einem Tauschring, einer Freien Schule und einem Waldkindergarten, vielen ökologisch orientierten Firmen und Projekten, Kunst- und Kulturinitiativen etc. heran. Viele davon sind auf verschiedene Arten miteinander vernetzt. Man trifft sich, erzählt das Neueste, und es gibt Veranstaltungshin-



weise auf einer Homepage bzw. über einen E-Mail-Verteiler. Wer hier etwas vorhat, kann seine Informationen leicht an mehrere hundert interessierte Menschen durchgeben.

Die Lübnitzer Erzeuger begannen also, all diese Menschen anzusprechen und ihnen anzubieten, mit ihnen eine Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft zu gründen.

Die Finanzierung

Vor einem Jahr ging das Experiment „SVG Allmende“ ins erste Wirtschaftsjahr. Auf der Erzeugerseite stehen seither 8 bis 10 Menschen, die in unterschiedlichem Umfang in verschiedenen Bereichen der Produktion arbeiten: Feldgemüse, Gewächshaus, Tierhaltung, Imkerei, Bäckerei, Organisation. Aus der zur Verfügung stehenden Anbaufläche und den vorhandenen Arbeitskräften wurde geschätzt, dass man 60 Menschen mit den Produkten versorgen könnte.

Im „Warenkorb“ sollte es Gemüse, Fleisch, Honig, Brot, etwas Obst, Marmeladen, Brotaufstriche und Pesto geben. Für die Produktion des ersten SVG-Jahrs wurde ein Budget von 60 000 Euro berechnet. Das hieß bei 60 Menschen, dass für jeden Verbraucher 1000 Euro Kosten anfielen. Dabei gab es in Lübnitz zwei Möglichkeiten, seinen Beitrag zu leisten: entweder zu Anfang des Jahres den ganzen Betrag oder monatlich einen Tagessatz von 3 Euro für die Anzahl Tage, die man tatsächlich anwesend ist. Wer also in Urlaub fährt, zahlt dann nur für die restlichen Tage des Monats.

Zusätzlich gab es den Wunsch, ein Investitionsdarlehen von 1000 Euro einzuzahlen, das man zurück erhält, wenn man die SVG verlässt. Alternativ konnte eine einmalige Eintrittsgebühr von 50 bis 100 Euro entrichtet werden, die man nicht zurück erhält.

Und schließlich sollte jedes Mitglied einen Tag Arbeit im Jahr für die SVG leisten, z. B. bei der Aussaat und Ernte helfen, beim Verarbeiten von Obst und Gemüse, bei der Öffentlichkeitsarbeit (mit dem Schreiben dieses Artikels arbeite ich also auch für die SVG :-)) etc.

Das verdeutlicht, dass im Prinzip alle Beteiligten Landwirte sind: Alle Mitglieder zusammen bauen gemeinsam ihre Nahrung an, nur dass die aktiven Landwirte wirklich auf dem Acker stehen und die vorwiegend Nicht-Aktiven den Großteil der Betriebsmittel bezahlen.

Zweifel und überraschende Erfahrungen

Die Rechtsgrundlage ist eine einfache Vereinbarung, gemeinsam Landwirtschaft zu betreiben. Es gibt keinen Verein, keine GbR, GmbH oder Ähnliches, bei denen aufwen-

dige Buchhaltung notwendig wäre, vielmehr treffen sich Menschen, die eine Vereinbarung zur Erzeugung von Nahrungsmitteln aus eigenem Anbau treffen.

Es meldeten sich 50 Menschen, die mitmachen wollten, worunter etwa 20 vom Lübnitzer Hof selbst als Verbraucher beteiligt waren. Obwohl das zehn Mitglieder weniger waren, als eingeplant, und das Budget damit nicht gedeckt war, wurde entschieden, es zu wagen, und die fehlenden Beträge durch Verkäufe auf Märkten zu decken.

Ich bin mit einiger Spannung in dieses erste Wirtschaftsjahr gegangen. Würde die Produktion funktionieren? Was würde sein, wenn das Budget doch nicht gedeckt werden könnte? Müsste ich dann nachzahlen? Was, wenn die Ernte schlecht ausfällt? Werde ich im Winter weiter meinen Monatsbeitrag an die SVG zahlen und trotzdem noch im Supermarkt einkaufen müssen? Werden wir Mitglieder nicht mit dem Horten beginnen, so dass die Verteilung der Lebensmittel ungleich ausfällt?

Das Ergebnis war für mich vollkommen beglückend. Der erste Monat, April, war saisonbedingt noch etwas dürrftig. Doch Monat für Monat wurde das Angebot größer: 10 verschiedene Salatarten, frische Kräuter, Blumenkohl, Kartoffeln, Brokkoli, Tomaten, Paprika, Gurken, Erbsen, Bohnen, Mais, Zucchini, Auberginen, Spinat, Fenchel, Sellerie, Mangold, Lauch, Kohlrabi, Karotten, Weißkohl, Rotkohl, Rote Bete, Pastinaken, Wirsing und, und, und ... Dazu Rind- und Schweinefleisch (für mich als Vegetarier weniger interessant, aber mein fleischiessender Freund rollte bei der Leberwurst vor Glück mit den Augen), Säfte, verschiedene Sorten Vollkornbrot, Marmeladen, Obstkonserven, Pesto und Brotaufstriche.

Erstaunliche Fülle

Zweimal die Woche konnte ich die Produkte im Lübnitzer SVG-„Laden“ abholen – sehr oft mehr, als ich tragen konnte. Ein merkwürdiges Gefühl: Ich kann nehmen, was ich will, ohne abwiegen und bezahlen zu müssen. Anfangs verwirrte mich diese neue Art einzukaufen. Ich kam mir vor wie ein Dieb, habe wie im Rausch manchmal mehr mitgenommen, als ich essen konnte. Schnell zeigte sich: Was zuviel ist, verdirbt. Es schärfte den Blick für meine wahren Bedürfnisse, und in mir entstand das Vertrauen, dass immer genug vorhanden sein wird. Es macht Freude, zu essen, was gerade Saison hat, was gerade gereift ist. Ich muss nicht mehr lange überlegen, was ich heute einkaufen und kochen will. Saisongerechte Rezepte gab es oft von den Landwirten

oder anderen SVG-Mitgliedern im Laden. Das hat zu vielen neuen, kreativen Gerichten geführt. Besonders köstlich waren die vielen frischen Kräuter. Einige Gemüsesorten waren mir völlig fremd, z. B. Pastinaken – eine köstliche Entdeckung. Die Befürchtung, die Menschen könnten sich auf die leckersten Sachen stürzen, so dass nicht für jeden etwas übrig bleibt, hat sich als unbegründet herausgestellt. Auf einer Tafel stand immer angeschrieben, was gerade knapp war, zum Beispiel die ersten Erdbeeren oder Tomaten, und auch, was gerade im Überfluss vorhanden war. Da hieß es dann schon einmal: „Esst so viel Salat, wie ihr könnt! Nehmt mit für eure Freunde und Nachbarn!“ Rationiert wurde lediglich beim Brot – pro Person ein Brot pro Woche, und beim Fleisch je nach vorhandenen Mengen. Auch beim Pesto, den Aufstrichen und Marmeladen wurde an jedes Mitglied eine bestimmte Menge verteilt.

Und im Winter? Es gab und gibt bis in den Frühling hinein Kartoffeln, Lauch, Möhren, Sellerie, Kohlrabi, Pastinaken, Rote Bete, Chinakohl, Weißkohl, Grünkohl, Wirsing, Kürbis, Zwiebeln, Sauerkraut, leckere Pestos, Tomatensaucen und Aufstriche ... Ich habe seit diesem Jahr zum ersten Mal das Gefühl, wir Nordeuropäer könnten tatsächlich das ganze Jahr über gut mit dem auskommen, was hier wächst. Ein beruhigendes Gefühl.

Auch wirtschaftlich ein Erfolg

Ich habe festgestellt, dass ich durch drei Euro Tagessatz und den Zukauf von anderen Lebensmitteln etwas über dem liege, was ich zuvor ausgegeben hatte. Allerdings hätte ich zu diesem Preis im Bioladen niemals diese riesigen Mengen an Biogemüse bekommen! Die Qualität und Menge verschiedener Biogemüse hat sich im Vergleich zu früher enorm gesteigert. Spannend fände ich einen direkten Vergleich: Wieviel würde ich für all das im Bioladen ausgeben? Das gute Gefühl, gesundes Essen aus der direkten Umgebung zu bekommen, das ich zum Teil selbst gepflanzt habe, und dass mein Geld Freunden zukommt, ist nicht bezahlbar. Das ist ein klarer Schritt hin zu einem nachhaltigeren Leben.

Anfang April dieses Jahres fand die große Mitgliederversammlung statt, bei der das erste Wirtschaftsjahr abgeschlossen und das neue eröffnet wurde. Das freudige Ergebnis: Auch wirtschaftlich war das Experiment ein Erfolg. Die meisten Mitglieder (mit einer Ausnahme) haben ihre Beiträge bezahlt, und das aufgestellte Budget war erstaunlich gut bemessen – in manchen Bereichen wurde sogar weniger benötigt, als angedacht. Ein großer Vorteil für die SVG: Überschüsse an Gemüse wurden oft von der Lebensgemeinschaft auf dem Hof selbst abgenommen, denn hier gibt es immer wieder Workcamps mit vielen Gästen, die versorgt werden müssen und für ihren Aufenthalt etwas in die Haushaltskasse zahlen. Auch andere Gemeinschaften der Umgebung haben immer wieder Überschüsse abgekauft.

Eine sichere und gesunde Alternative

Nun hat gerade das zweite Wirtschaftsjahr begonnen. Alle Mitglieder wollen dabei bleiben – und es sind 10 neue Mitglieder dazu gekommen. In diesem Jahr soll das Angebot ein wenig erweitert werden: Hühner werden angeschafft, so dass es bald Eier und Hühnerfleisch geben wird. Außerdem gibt es neu Ziegenkäse und einige Gemüsesorten im Probestbau. Nächstes Jahr sollen Milchkühe dazukommen.

Nach diesen Erfahrungen halte ich CSA für eine ernstzunehmende Alternative für Landwirte, denn sie bietet ihnen eine gesicherte Finanzierung im Voraus und regionalen Vertrieb direkt an den Kunden, der sich die Produkte selbst abholt. ♡

Heidi Snel, Filmemacherin, lebt im LebensGut Lübnitz und will einmal ein Strohhallenhaus bauen.

Weiterführende Informationen

SVG Allmende Fläming, LandGut Lübnitz, Dorfstraße 5a, D-14806 Lübnitz, Tel. (033841) 3881 18, Fax 3881 14, SVG@veb-leben.de, <http://luebnitz.lebensgut.org/>

Regionen Special

Regional ist eine gute Wahl

Julia Kommerell berichtet über die Gründung des Bundesverbands der Regionalbewegung im April dieses Jahres in Feuchtwangen.

Wie ist die Regionalbewegung entstanden und was hat sie in den letzten Jahren geleistet? Warum ist jetzt ein Bundesverband sinnvoll?

Es begann 1999 mit einem „langen Weg der kurzen Wege“, einer Hand- und Landwerkerwanderung quer durch die Bundesrepublik, organisiert von der fränkischen Regionalinitiative „Artenreiches Land – lebenswerte Stadt e. V.“. Dabei wurden die vielfältigen Produkte der jeweiligen Region präsentiert, um die Besonderheit jeder Region sichtbar und die Verantwortung für ihren Erhalt jedem schmackhaft zu machen. Aufgrund des großen Erfolgs entstand die Aktion „Tag der Regionen“ zu Erntedank im Oktober – zuerst nur in Bayern und Nordrhein-Westfalen. Zusammen mit der westfälischen Bürgerinitiative „Lebenswertes Bördeland und Diemeltal e. V.“ wurde der Tag organisiert. Ab 2002 wurde der „Tag der Regionen“ bundesweit gefeiert. Im letzten Jahr nahmen schon mehr als 450 Initiativen an über 700 Orten und Hunderttausende von Besuchern teil. Die Aktionen reichen vom Frühstück auf dem Bauernhof über Radtouren durch die Region, globalisierungskritische Mahnaktionen, Infoveranstaltungen bis zur Aktion „Pflanzenöl im Tank“ und Fairtrade-Einkaufsmöglichkeiten.

Die Chancen regionaler Wirtschaftskreisläufe

Es geht dem „Tag der Regionen“ in erster Linie um Bewusstseinsarbeit: Die Menschen in unserem Land sollen erkennen, dass regionale Wirtschaftskreisläufe vielfältige Chancen für den Erhalt unserer Lebensgrundlagen bieten, indem sie

- Arbeitsplätze und Lehrstellen in der Region durch dezentrale Strukturen sichern, denn wenn ich nicht den Handwerker aus der Region beschäftige, geht vielleicht auch mein Arbeitsplatz verloren,
- durch den Kauf regionaler Produkte oder Dienstleistungen die Kaufkraft in der Region lassen,
- vielseitig strukturierte, stabile, ökologisch orientierte Klein- und Mittelstandsbetriebe erhalten, die von den globalen Märkten meist unabhängiger bleiben können als die großen Betriebe,
- für Transparenz und Kontrollierbarkeit der Produkte und Dienstleistungen sorgen – nicht nur nach gesundheitlichen, sondern auch nach sozialen Maßstäben,
- gesunde Produktvielfalt und -qualität erhalten, Verpackungs- und Konservierungsstoffe reduzieren,
- durch kurze Wege und weniger Verpackung Energie und Ressourcen einsparen und außerdem mehr Frische auf den Tisch bringen,
- die gewachsene Kulturlandschaft erhalten (oder wiederherstellen), die Landwirtschaft stärken und für eine artgerechte Tierhaltung entstehen,
- durch flächenschonende Anbauweisen und Unabhängigkeit vom Saatgut von Großkonzernen wie Monsanto die Artenvielfalt erhalten und zurückerobern,
- die Lebensqualität am Wohnort verbessern, eine Kultur der Nachbarschaft wiederbeleben,
- den nachbarschaftlichen Kontakt, Zusammenhalt und das bürgerliche Engagement fördern,
- das Verständnis und das Engagement auch für die selbständige Entwicklung der Regionen in anderen Teilen der Welt fördern. Nur miteinander können sich die Regionen gegen die Macht der transnationalen Konzerne entwickeln.

Inzwischen hat sich ein bundesweites Aktionsbündnis aus Organisationen vielfältiger Ausrichtung gegründet, das den „Tag der Regionen“ koordiniert. Schirmleute sind neben der Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft *Renate Künast* die jeweiligen Ministerinnen

und Minister der Länder in den Ressorts Landwirtschaft, Umwelt, Ernährung und Verbraucherschutz.

Nach kaum fünf Jahren ist die Regionalbewegung schon eine Bundesbewegung geworden. 2004 traf man sich zum ersten Bundestreffen und arbeitete dort die „Feuchtwanger Charta“ als eine Art Grundsatzpapier aus. Im April 2005 war es dann soweit, dass auf dem 2. Bundestreffen ein Bundesverband gegründet werden sollte.

Gründung des Bundesverbands der Regionalbewegung

Die Tagung fand in Feuchtwangen, einem kleinen fränkischen Städtchen statt. Über 200 Menschen aus der ganzen Bundesrepublik kamen dort zusammen. Auf dem Markt der Möglichkeiten gab es Produkte aus dem Elbe-Elster-Land, Saale-Unstrut-Wein, Emmer-Getreide aus dem Fränkischen. Es präsentierte sich der Dachverband UNSER LAND rund um München, die Katholische Landjugend-Bewegung, die eine sehr überzeugende Jugendarbeit leistet, ein Oikokredit-Gepa-attac-Stand, sogar die Kunst von der Küste war vertreten. Es war zu spüren, dass hier Menschen zusammenkommen, die mit viel Engagement für ihre Sache eintreten und mit Freude und einem gewissen Stolz das Erreichte präsentieren. Alle kennen den langen Atem, den man in Sachen Regionalarbeit braucht, und stehen für die Überzeugung ein, dass das eine Richtung ist, die in Zeiten der Globalisierung Hoffnung macht.

Als Vortragende tummelten sich Politiker und Professoren, Geistliche und Unternehmer auf der Tagung, von denen leider nicht viel Neues kam. Dass die Regionalbewegung eine wichtige Bewegung ist, wussten wir schon. Gerne spannt die Politik dieses Pferd für sich ein, denn das kommt gut an. Vieles vom Gesagten kann man jedoch nicht ernstnehmen, wenn man auf die Realpolitik der Parteien schaut, die immer noch stark auf die globalen Märkte ausgerichtet ist und die Gentechnik und Agrarfabriken fördert.

Der Bundesverband hat sich gegründet, um genau dort Lobbyarbeit zu leisten: auf Länder-, Bundes- und EU-Ebene. Den jetzt im Vorstand sitzenden Vertretern und Vertreterinnen ist zuzutrauen, dass sie deutliche Worte finden, wenn sie mit Politikern zu tun haben. Der interessanteste Teil der Tagung war, als sich die neuen Vorstandsmitglieder und neu geworbenen Mitglieder in ihrer Vielfalt und dem sichtbaren Elan vorstellten.

Als ich das „Ökodorf Sieben Linden“ vorstellte, herrschte gespannte Aufmerksamkeit im Saal. Es war zu spüren und den anschließenden Nachfragen zu entnehmen, dass der ganzheitliche und der gemeinschaftliche Ansatz des Ökodorfs die Menschen berührte und begeisterte – sofern er sich im alltäglichen Miteinander positiv auswirkt. Das Motto des letzten Regionaltreffens „Nachbar, wir brauchen uns!“ bekam eine tiefere Bedeutung.

Ich sehe es als meine Aufgabe an, Gemeinschaften stärker in die regionale Arbeit einzubinden und gemeinschaftliches Zusammenwirken in der Region zu fördern, um so den Geist und die Praxis der gegenseitigen Unterstützung zu erweitern und zu vertiefen. ♡

Julia Kommerell ist als Illustratorin und Redakteurin im Ökodorf Sieben Linden tätig und vertritt das Ökodorf im neu gegründeten Bundesverband der Regionalbewegung. Sie organisiert den „Tag der Regionen“ im Ökodorf am 1. und 2. Oktober 2005 mit regionalem Markt der Möglichkeiten und den Themenschwerpunkten regenerative Energie und Waldkindergarten.