

Eigenes Gemüse auch ohne Garten

Vereinsgemeinschaft packt für eine Versorgung mit regionalen Bio-Lebensmitteln selbst

Von DANIELA RÖLLINGER

KITZINGEN Die ersten Gewächshauspflanzen sitzen und bald geht es auch wieder raus aufs Feld: „Die Solawi startet ins neue Anbaujahr“, teilt Caroline Wirsing erfreut mit. Seit der Feier der ersten Ernte im Frühjahr 2019 ist sie Mitglied der „Solidarischen Landwirtschaft Kitzingen“ und nach wie vor begeistert.

Wo kommen unsere Lebensmittel eigentlich her? Unter welchen Bedingungen werden sie angebaut oder produziert? Mehr und mehr Menschen beschäftigen sich mit diesen Fragen. „Viele Verbraucher ändern ihr Konsumverhalten im Sinne der Nachhaltigkeit“, glaubt Caroline Wirsing. Das Thema Selbstversorgung gewinnt an Stellenwert, zugleich habe in Zeiten von Corona die Bedeutung von Arbeit und Entspannung im eigenen Garten zugenommen. Aber was, wenn man keinen eigenen Garten hat? Hier setzt die Solawi an.

Das Prinzip ist einfach: Die Vereinsmitglieder unterstützen einen Betrieb mit einem monatlichen, halbjährlichen oder jährlichen Mitgliedsbeitrag. „Er beläuft sich auf rund 50 Euro im Monat“, erklärt Caroline Wirsing von der Kitzinger Solawi. Dafür bekommen die Mitglieder einmal wöchentlich frisches Gemüse, das von Bio-Gärtner Erich Gahr angebaut wurde. Dieses Gemüse können sie sich in den Depots in Kitzingen, Volkach, Randersacker und Heidingsfeld abholen, daneben gibt es Abholgemeinschaften in Iphofen und Giebelstadt.

Zwiebel, Kartoffeln, Möhren, frisch geerntetes Wintergemüse und Feldsalat hatte Caroline Wirsing in



Die ersten Pflanzen werden derzeit vorgezogen und in wenigen Wochen von den Mitgliedern der Solawi Kitzingen ins Freie gepflanzt – so wie auf dem Archiv-Bild aus dem April 2019, allerdings diesmal wegen Corona natürlich mit Abstand und Masken.

FOTOS: GEORG THEISEN (ARCHIV)

diesen Tagen in ihrem Korb. Das Angebot wechselt je nach Saison. Was angebaut wird, besprechen die Mitglieder vor Saisonbeginn mit Erich Gahr. „Es gab online eine Gemüseabstimmung, bei der alle Mitglieder

ihre Vorlieben äußern konnten“, berichtet Wirsing. Diese Wünsche würden bei der Planung des Anbaujahres weitgehend berücksichtigt.

„Die ersten Gewächshauspflanzen sitzen und wachsen“, berichtet



Caroline Wirsing hilft, wie viele andere Solawi-Mitglieder, das ganze Jahr über gern auf den Feldern mit.



Je nach Saison gibt es Salate, Sellerie und Schnittlauch, aber auch Gurken, Radieschen und vieles mehr.



Bei der Ernte packen viele Mitglieder mit an – eine Pflicht zum Mitmachen gibt es allerdings nicht.

mit an: Solawi startet ins neue Anbaujahr.

Erich Gahr, Salate, Spinat, Rettich, Radieschen, aber auch Postelein – eine Pflanze, die sicherlich nicht jeder kennt. Roh erinnert ihr Geschmack an Feldsalat, gekocht an Spinat. Die Freilandpflanzen wie Salate, Kohlrabi und Sellerie sind noch im Erdpressstopp. Im März werden Tomaten und Paprika ausgesät. Gahr blickt aber auch schon auf den nächsten Herbst und Winter: „Rosenkohl, Weißkraut, Rotkraut und Wirsing werden im März ausgesät und im Mai gepflanzt. Ab September/Okttober geerntet, sichern sie die Versorgung für den Winter 2021/2022.“

Jeder kann sich einbringen

Die Mitglieder der Solawi kommen nicht nur in den Genuss dieser Produkte, sondern können auch selbst aktiv mit anpacken. Regelmäßig treffen sich die Interessierten auf den Feldern, pflanzen,hacken, ernten. „Wer möchte, wird an die Gartenarbeit herangeführt, ohne Verantwortung für ein ganzes Anbaujahr übernehmen zu müssen“, erklärt Caroline Wirsing. Jeder kann mithelfen und sich nach den eigenen Vorstellungen einbringen – ganz wie er dazu Zeit, Lust und Möglichkeiten hat. Dabei wurden schon viele Freundschaften geschlossen und auch der Nachwuchs ist begeistert dabei. Entweder direkt bei der Arbeit – wenn die Kinder beispielsweise bei der Ernte ihrer „Pommes“

mithelfen – oder beim Spielen am Rand des Feldes. „Sie entdecken Käfer und Würmer“, erzählt die Kitzingerin lachend. Was irgendwie auch zum Thema Solawi gehört, denn wichtiges Anliegen der Gemeinschaft ist der biologische Anbau. „Pflanzenschutzmittel aus konventioneller Landwirtschaft werden von Kleintierewesen und Insekten wie zum Beispiel Bienen nicht vertragen und beeinträchtigen die Nahrungsketten“, so Gahr und Wirsing. Im Sinne der Umwelt sei es auch, dass die regionale Bio-Landwirtschaft die Transportwege minimiere und auch damit aktiv CO2 einspare. Caroline Wirsing hilft gern auf den Feldern mit. „Die Lebensmittel werden mehr wertgeschätzt, wenn man am eigenen Leib spürt, wie viel Arbeit es ist, bis man Kartoffeln, Karotten oder Zwiebeln auf dem Teller liegen hat“, findet die Kitzingerin. Zugleich gibt sie Entwarnung: „Keine Sorge, die Einheiten auf dem Feld sind kurz und es gibt immer viel zu erzählen.“ Da würden Rezepte ausgetauscht, Tipps zum Haltbarem der Lebensmittel gegeben, Anbaumethoden diskutiert. Die Gemeinschaft und das Miteinander komme definitiv nicht zu kurz.

Info: Wer zum neuen Anbaujahr bei der Solawi einsteigen möchte, kann sich unter Tel. 0175/2875726 oder mit einer E-Mail an info@solawi-kitzingen.de melden.

Mainpost, 11.03.2021