



# Sola-Wie?

Renée Herrnkind

Die *solidarische Landwirtschaft* (Solawi) ist angesichts der Herausforderungen, vor denen wir alle stehen, das zukunftsfähige Modell für Nachhaltigkeit und Ernährung, findet der Demeterbauer Mathias von Mirbach. Unsere Autorin stellt den Demeterbauern und das System der Solawi vor.

Von Mirbachs Hof liegt vor den Toren Hamburgs. Der 65-jährige gehört zu den Pionier:innen von Wirtschaftsgemeinschaften, in denen Verbraucher:innen ihren Ernteanteil direkt vom Hof beziehen. Das Prinzip der solidarischen Landwirtschaft ist ebenso einfach wie genial: Landwirt:innen und Konsument:innen teilen sich in dieser Wirtschaftsgemeinschaft den Ertrag des Hofes genauso wie das Risiko, etwa bei schlechter Ernte durch Wetterkapriolen. Für Landwirtschaftsmeister von Mirbach und seine Kolleg:innen ist das ebenso wie für die fast tausend Verbraucher:innen der Kattendorfer Solawi die Alternative zum üblichen Wirtschaften: «Wir sind direkt mit den Menschen, die unsere Produkte essen wollen, verbunden. Wir erzeugen konkrete Nahrung für konkrete Menschen.» So werden für von Mirbach die manchmal zähen Auseinandersetzungen mit Großhändler:innen oder Verarbeiter:innen um Rohstoffpreise überflüssig.

Als von Mirbach 1995 auf den Hof kam, stellte er sofort um auf die biodynamische Wirtschaftsweise. Das war für ihn logisch, schließ-

lich gehörte Mathias von Mirbach zum ersten Jahrgang des Jahreskurses der Landbauschule auf dem Dottenfelderhof in Bad Vilbel, wo biodynamisch noch heute gelehrt wird. 1998 wurde der Kattendorfer Hof der zweite Solawi-Betrieb in Deutschland. Heute dürfe der Hof als Vollversorger mit Lebensmitteln vermutlich die größte Solawi in ganz Europa sein.

Wer das Bio-Abo des Kattendorfer Hofes bucht, trägt entscheidend zur wirtschaftlichen Sicherheit des Betriebes bei. Das Jahresbudget des Hofes wird detailliert dargestellt, der Ausgabenbedarf durch die Zahl der Mitglieder geteilt. Aktuell sind das 970 Menschen aus dem Umkreis, die sich so mit dem Hof ganz unmittelbar verbinden. Neulinge essen vier Wochen auf Probe, dann legen sie sich für ein Jahr fest und überweisen monatliche Raten für ihren Ernteanteil. Für Mirbach eine Erleichterung. «Es ist einfach ein Riesenunterschied, ob ich von meinen Mitgliedern eine verbindliche Summe bekomme oder ob ich der Willkür des Marktes ausgesetzt bin.» Für die Konsument:innen sind

Transparenz von der Saat bis zur Ernte, von Geburt bis zur Schlachtung und die erlebbare Sorgfalt im Umgang mit Tieren, Pflanzen, Boden ein sehr großer Wert. Der geht über den von frischen Lebensmitteln hinaus, obwohl natürlich das auf dem Hof erzeugte Gemüse, die Käseprodukte oder das Fleischsortiment ebenso wichtig sind. Je nach Bedarf werden die Erntepakete flexibel zusammengestellt, für Menschen, die sich vegan oder vegetarisch ernähren oder gelegentlich auch Fleisch essen, immer mit dem saisonalen Angebot. In sechs eigenen Läden und 13 Depots zwischen Kattendorf und Hamburg können die Waren abgeholt werden. Fast alles, was auf den 435 Hektar Pachtflächen wächst, landet dort. Nur Brotgetreide wird an Bäckereien und Mühlen weitergegeben.

In der Endmoränenlandschaft aus der vorletzten Eiszeit, 40 Kilometer nördlich von Hamburg, liegt der Kattendorfer Hof wie eine Waldinsel am Dorfrand. Harmonisch gegliedert durch die sogenannten Knicks mit ihren Hecken, durch Bachläufe und Wald hat sich ein Vorzeigeprojekt

Mathias von Mirbach hat den Hof 1995 gegründet. Er liebt den Ackerbau und kümmert sich um die Geschäftsführung der Gesellschaften.



entwickelt, in dem es um Lebensmittelsouveränität und Qualität geht. «Das ist den Menschen, die sich mit uns verbinden, sehr wichtig», unterstreicht von Mirbach und verweist auf das aromatische Gemüse, das zu über 80 Prozent aus den biodynamisch gezüchteten, samenfesten Sorten gedeiht. «Das können wir uns nur dank der Solawi leisten», wissen auch die rund 80 Mitarbeitenden, die Acker, Gärtnerei, Kühe, Schweine, Käserei und Bienenhaltung am Laufen halten. Weil die Mitglieder bei Hofführungen, Gesprächen und Versammlungen hautnah miterleben, wie ganzheitlich vielfältig Demeterlandwirtschaft funktioniert, entwickeln sie Solidarität mit den Landwirt:innen. Längst wissen sie, was den Kattendorfern wichtig ist: «Wir betrachten unsere Art der Landbewirtschaftung als Kreislaufwirtschaft, die im Sinne des Koberwitzer Impulses von Rudolf Steiner eine sich steigernde Fruchtbarkeit aus sich selbst hervorbringt. Darum bemühen wir uns durch die unserem Land angepasste Fruchtfolgen und eine Tierhaltung, die von dem lebt und gedeiht, was auf unseren Feldern und Weiden wächst. Durch die biologisch-dynamischen Präparate steigern wir die Fruchtbarkeit der Erde. In der Tierhaltung begegnen wir unseren Mitgeschöpfen, denen es gut gehen soll. Wir sichern

den Tieren ein Fortbestehen der in der Gruppe auf dem Hof zu: in die Gruppe werden die Tiere geboren, aus der Gruppe gehen sie; Kuhherde und Schweinsrotte bleiben.» Menschen, die in der Landwirtschaft arbeiten, hätten meist nur die Wahl, entweder die Natur oder sich selbst auszubeuten, sagt von Mirbach. Auf Subventionen und den Weltmarktpreisen hätten sie keinen Einfluss. Aber gerade diese würden Landwirt:innen häufig zwingen, über ihre persönliche Belastungsgrenze sowie über die von Boden und Tieren zu gehen oder ganz aus der Landwirtschaft auszusteigen. Auch der ökologische Landbau sei von diesem Mechanismus nicht ausgenommen. Bio-Abonent:innen betonen: «Unser Leben hat sich verändert, weil wir regional und saisonal die Lebensmittel bekommen, die uns nähren.» Sie schätzen es, wieder ein Bewusstsein für Saisonales entwickelt zu haben, selbst wenn im April dann die Sehnsucht nach dem ersten Spinat riesig ist oder im Kohl-dominierten Winter doch mal eine Paprika dazu gekauft

wird. Aber wo sonst lernt eine Familie in der Stadt schon den Rosenkohl am Strunk kennen oder erfährt, dass roter Mangold nicht mit Rhabarber verwechselt werden sollte? Jedes Mitglied der Wirtschaftsgemeinschaft weiß durch eigenes Miterleben, wie hart Landwirt:innen arbeiten müssen – da zählt dann kaum, dass der eine oder die andere erst einmal fitter werden musste am häuslichen Herd, um alles gut zu verwerten. «Das erdet», betonen sie und sind froh darüber, zudem einen Beitrag zur gesellschaftlichen Transformation zu leisten. Es ist eben ein Unterschied, Salat, Kohl, Bratwurst, Käse oder Brot zu essen, für dessen Erzeugung Mitverantwortung übernommen wurde. <>



**Renée Herrnkind**, \*1954, Redakteurin und freie Journalistin, unter anderem Chefredakteurin von „Schrot & Korn“. Pressearbeit für Demeter. Mutter zweier erwachsener Töchter. Lebt mit ihrem Mann und zwei Hündinnen in Mittelhessen und dem Oberallgäu.

[journalistinbuero@gaiabalance.de](mailto:journalistinbuero@gaiabalance.de)