



STADT & LAND  
1/2017  
Gutes wachsen lassen

# Willst du mit mir säen?

Ob in der Nachbarschaft, unter Mitschülern und Kommilitonen oder im Freundeskreis – Gemüseanbau und Tierhaltung gelingen in guter Gesellschaft umso besser! --> *Vier Projekte mit Teamgeist und fetter Ernte*



## 1. Gemüse für alle

Was auf dem Acker von Schloss Blumenthal nahe Augsburg gedeiht, ist nicht nur für den Eigenbedarf bestimmt.

--> Seite 22

PHOTO: LISA MARTIN

## 2. Kindergarten

Samen legen, Beete und Pflanzen pflegen,  
Gemüse ernten und vermarkten:  
Das alles lernen Kita- und Schulkinder im  
Rahmen der Ackerdemie AG.

→ Seite 24





### **3. Noahs Erben**

Im niedersächsischen Arche-Dorf Steinlah pflegt eine Handvoll Landwirte eine gute Nachbarschaft und die gemeinsame Liebe zu alten Nutzierrassen.

→ Seite 26

FOTOS: PHILIPP VON DIERPACH



#### 4. Basler Mission

Im Hörsaal rauchen die Köpfe,  
auf dem urbanen Farmland werden sie  
wieder durchgelüftet. Schweizer Studenten  
ackern und ernten in der City.

→ Seite 28

FOTOS: JULIA SCHULINGER



01.

01. Zusammen kann man mehr erreichen. Nach diesem Motto haben die Bewohner von Schloss Blumenthal ein solidarisches Landwirtschaftsprojekt ins Leben gerufen.

# 1. Solidarische Landwirtschaft GEMÜSE FÜR ALLE

**AUTOREN:**  
Rouven Zietz (Text)  
Lisa Martin (Fotos)

Die ersten Mitglieder haben unterschrieben. Die Verträge liegen nun akkurat gestapelt in einer Klarsichtfolie neben dem Laptop und den bunten Infobroschüren. Ein großer Moment. Die Gründer der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) in Schloss Blumenthal haben auf diesen Tag über ein Jahr hingearbeitet. „Ich bin total glücklich. Das wird eine große Freude, wenn wir im Mai das erste Gemüse an unsere Mitglieder ausliefern“, sagt Kathrin Schaefer, die für die Öffentlichkeitsarbeit der Solawi Blumenthal verantwortlich ist.

Auf der Strecke von München nach Augsburg liegt eingebettet zwischen Äckern, Wald und Wiesen der Ort Schloss Blumenthal. Hier gründeten

vor zehn Jahren acht Familien eine Gemeinschaft. Heute leben hier über 40 Frauen, Männer und Kinder. Auf dem ehemaligen Areal des Deutschritterordens betreiben die Bewohner mittlerweile ein Hotel mit Seminarbetrieb und ein Restaurant. Was noch fehlt: gesundes Gemüse für die Bewohner und Großstädter ringsum. Das dachten sich zumindest die zehn Mitglieder der sogenannten Grünen Gruppe, die mit ihren Familien auch alle selbst in der Gemeinschaft leben.

Vor über einem Jahr stellten sie zum ersten Mal ihr Konzept den Bewohnern in Blumenthal vor. Viele fanden die Idee zwar gut, waren aber skeptisch, ob sich ein professioneller Gemüseanbau auf einem Hektar überhaupt rentabel umsetzen lässt. „Hier in Schloss Blumenthal hat jeder Bewohner ein Stimmrecht und kann somit entscheiden, welche Projekte realisiert und finanziell unterstützt werden sollen. Stimmen mehr als vier Personen gegen ein Projekt, ist es erst mal gescheitert“, erzählt Kathrin Schaefer.

Die 31-jährige Realschullehrerin ist vor einem Jahr mit ihrem Mann und den beiden Söhnen von Ulm nach Schloss Blumenthal gezogen. Davor hatte sie mit Acker- und Gartenbau nichts zu tun. Als sie aber davon hörte, dass die Bewohner – darunter auch ein erfahrener Landwirtschaftsmeister – hier eine professionelle und gleichzeitig soziale Gärtnerei aufbauen wollen, war sie sofort begeistert.

„Den Gedanken, dass wir uns hier regional mit eigenem Gemüse versorgen können, finde ich sehr erstrebenswert. Wenn dann sogar noch Menschen in München unser gesundes Gemüse essen können, motiviert mich das noch zusätzlich.“

## MIT ZUVERSICHT DIE NÄCHSTEN SCHRITTE ANPACKEN

Die Grüne Gruppe hatte sich dann schnell auf das Modell der Solidarischen Landwirtschaft geeinigt. Innerhalb eines Jahres luden sie Experten aus ganz Deutschland ein, erstellten Finanzierungs- und Anbaupläne, schlossen Kooperationen und informierten regelmäßig die Gemeinschaft über ihre Fortschritte. Am Ende gab es für das Konzept keine Gegenstimme. Die bis dahin ehrenamtliche Arbeit der Bewohner hat sich also gelohnt.

Damit die Solawi Blumenthal langfristig keine roten Zahlen schreibt, müssen mindestens 140 Gemüseanteile (siehe Info-Kasten) verkauft werden. Die Gemeinschaft hat das Projekt zunächst mal vorfinanziert. Alle sind zuversichtlich, dass es ein Erfolg wird. Es sollen noch viele weitere Unterschriften folgen. Die erste Jahresversammlung war gerade erst der Auftakt.

Mehr unter [schloss-blumenthal.de](http://schloss-blumenthal.de)



02.



03.

## INFO Solawi – so klapp't's mit den Nachbarn



Die Idee der Solidarischen Landwirtschaft, kurz Solawi, ist es, dass mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs tragen. Im Gegenzug erhalten sie einen entsprechenden Anteil an der Ernte. Eine Familie in der Großstadt bezahlt zum Beispiel monatlich einen Betrag von 90 Euro und erhält dafür wöchentlich frische saisonale Produkte. Diese Form der Finanzierung ermöglicht den direkten Kontakt zwischen Erzeuger und Verbraucher. Das Modell gewinnt derzeit immer mehr an Popularität.



01.

Hinten, stehend, sehen wir elf superstolze Schülerinnen und Schüler. Vorne, liegend: ein buntes, knackfrisches und mit viel Freude und Liebe geerntetes Gemüseallerlei.

02. Der Agrarwissenschaftler Dr. Christoph Schmitz ist der Gründer des Bildungsprogramms. Er weiß, dass nicht nur die Kinder, sondern auch die Lehrer von der Erfahrung im Gemüseanbau immer profitieren.

03. So sieht junges Gemüse aus, wenn es junges Gemüse trägt!



02.



03.

## 2. Ackerdemie AG KINDERGARTEN

**AUTOR:**

Judit Pekker (Text)

Heute ist Theorie dran. Christa Adolph verteilt ein Arbeitsblatt. Jamie, Maya, Linus und die anderen Fünftklässler von der Papst-Johannes-XXIII.-Gesamtschule in Pulheim sollen verschiedene Samen den richtigen Pflanzen zuordnen und aufkleben. Manche grübeln lange, andere sind im Nu fertig. „Wir treffen uns seit August einmal wöchentlich, und einige wissen schon viel über Gemüseanbau“, freut sich die Lehrerin für Biologie und Hauswirtschaft. Sie leitet die Gemüse-Ackerdemie AG, Agrarwissenschaftlerin Sylvie Coté steht ihr als ehrenamtliche Mentorin zur Seite.

Denn bis vor Kurzem haben alle gemeinsam im Schulgarten geackert. Jetzt herrscht dort Winterpause. Die angehenden Gemüseexperten haben die Beete abgeerntet und gemulcht, die Gartengeräte gereinigt, geölt und im Winterlager verstaut. Trotzdem kommt in der AG jetzt keine Langeweile auf, dafür sorgt die Bio-Lehrerin mit reichlich Input. Auf dem Plan stehen Experimente mit Bodenproben, damit die Kinder guten von schlechtem Boden unterscheiden lernen, und Methoden

zum Haltbarmachen von Gemüse. Auch über Regionales und Saisonales werden sie ausführlich sprechen.

Bis März will Christa Adolph ihren Schülern Basiswissen für die Praxis in der kommenden Ackersaison vermitteln: 200 Quadratmeter Ackerfläche gilt es dann umzugraben und mit Möhren, Lauch, Radieschen, Salat, Fenchel, Tomaten, Kartoffeln und Bohnen zu bestellen, insgesamt 25 Gemüsearten.

„Manche davon haben sie noch nie gesehen oder probiert“, weiß die Lehrerin. Aber das wird sich ändern: „Ich bin sicher, wenn die Kinder erleben, wie viel Mühe der Anbau von Kohlrabi macht, steigt die Wertschätzung für das Gemüse und viele kommen sogar auf den Geschmack.“

**LEARNING BY DOING - DAS GILT HIER AUCH FÜR DIE LEHRERIN**

Als sie vor drei Jahren zum ersten Mal die GemüseAckerdemie AG anbot, war Christa Adolph keine Ackerfachfrau. Doch sie hat den Schritt gewagt, denn sie konnte auf die Unterstützung durch Ackerdemia zählen, einem jungen Verein, der sich für den verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und Lebensmitteln starkmacht und das Bildungsprogramm mit dem lustigen Namen für Schulen und Kitas entwi-

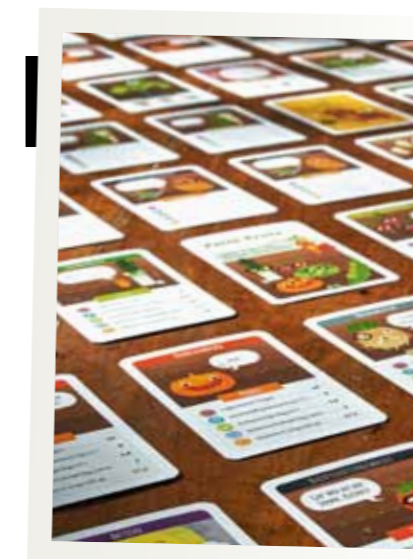
ckelt hat. Mittlerweile machen an 62 Standorten bundesweit und in Österreich Einrichtungen mit.

**HILFSTELLUNG GIBT ES DIREKT AM BEET UND IM NEWSLETTER**

Claudia Haarhoff, Agrarwissenschaftlerin und Ackerdemia-Regionalleiterin NRW, erklärt: „Wir schulen Lehrer, bieten Lehrmaterialien, stellen Saat- und Pflanzgut und sind bei Pflanzterminen dabei.“ Wöchentliche Newsletter liefern stets Anleitungen, was gerade erledigt werden muss. Teilnehmer bekommen Tipps für die Praxis bis zur Vermarktung.

Der Verkauf ihrer Ernte ist für die Schüler ein richtiges Highlight, weiß Christa Adolph: „Auf dem Sommerfest unserer Schule Geld für ihr selbst gezeugenes Gemüse zu bekommen macht sie total stolz.“ Und noch etwas gefällt der Pädagogin: „Die Kinder sind in Teams für ein Beet zuständig und müssen auch mit Mitschülern zusammenarbeiten, die sie vielleicht gar nicht mögen. Das klappt sehr gut. Die Teams helfen sich gegenseitig, ein Gemeinschaftsgeist entsteht. Es ist wunderbar zu sehen, wie Schüler, die sonst im Unterricht Probleme haben, konzentriert und mit Herzblut auf dem Acker bei der Sache sind.“

Mehr unter [ackerdemia.de](http://ackerdemia.de)



FOTOS: ACKERDEMIA.EV.

food-and-farm.com

**INFO** Lust aufs Mitmachen?

Die gemeinnützige Organisation Ackerdemia unterstützt Schulen und Kitas mit Ackerflächen, Saatgut und Lehrmaterial (wie etwa mit dem Kartenspiel „Fette Ernte“ links). Die Kinder kümmern sich von der Aussaat bis zur Ernte um „ihre“ Gemüseparzellen. Insgesamt bauen die Nachwuchsfarmer 25 Gemüsearten nach ökologischen Kriterien an. Pädagogen, die mit ihrer Klasse oder Kita-Gruppe mitmachen möchten, schreiben eine Mail an [info@ackerdemia.de](mailto:info@ackerdemia.de)



01.

01. Sie treten energisch auf und machen gehörig Krach: Die Diepholzer Gänse auf dem Hof von Hans-Jürgen und Angelika Hesse machen jedem Wachhund locker Konkurrenz!

02. Gemeinschaft heißt Hilfe im Hofalltag: Hans-Jürgen Hesse füttert das Rote Höhenvieh von Nachbar Gustav Reupke. Hesses Harzer Ziege versorgt sich derweil selbst. Die Milchziege liefert den Rohstoff für den Frischkäse, den Hesses Frau zubereitet.

03. Dieser Bursche sieht ein wenig aus wie ein jamaikanischer Rastafari, ist aber ein Rauhwoeliges Pommersches Landschaf.

04. Ein Rheinisch-Deutsches Kaltblut auf seinem Beobachtungsposten.

### 3. Arche-Dorf Steinlah NOAHS ERBEN

**AUTOREN:**

*Gerd Schild (Text)*

*Philipp von Ditfurth (Fotos)*

Wenn Hans-Jürgen Hesse Besucher über seinen Hof führt, dann gibt es Krach. Sein Hütehund, ein Harzer Fuchs, sieht sich genauso als Wachpersonal wie die Diepholzer Gänse. Hesse, grauer Vollbart, grüner Strickpullover, Schiebermütze, schaut zufrieden auf das Treiben. Mit alten Nutztierassen haben er und seine Mitstreiter in Steinlah, zwischen Salzgitter und dem Harz, etwas Neues geschaffen: das bislang einzige Arche-Dorf Deutschlands.

„Ich wollte immer Landwirt werden“, sagt Hesse. Zum zehnten Geburtstag bekam er ein paar Schafe. Doch der Großvater riet ab, wünschte sich für seinen Enkel einen Beruf „mit Zukunft“. Also wurde Hesse Lehrer und konnte doch nie ohne Tiere sein. Irgendwann kam er dann auf alte Rassen. Im Jahr 2009 versammelte Hesse

dann nicht nur Tiere, sondern auch andere Hofbesitzer aus Steinlah um sich. Sie entwickelten zusammen die Idee, ein Arche-Dorf zu werden, zertifiziert durch die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen. Heute gibt es etwa 90 Arche-Höfe in Deutschland – aber nur das eine Arche-Dorf in Steinlah. In einem solchen Dorf müssen mindestens vier Betriebe innerhalb einer Dorfgemeinschaft zusammengeschlossen sein. Eine besondere Art der Nachbarschaft!

**ZIEGENKÄSE KENNEN STÄDTER MEIST  
NUR AUS DEM KÜHLREGAL**

Öffentlichkeitsarbeit gehört zum Alltag. Kaninchen streicheln und Schweine angrunzen – das dürfen die Kinder, die regelmäßig ins Arche-Dorf kommen. Aber das Dorf ist kein Streichelzoo, so sieht es Hesse und hockt sich vor den kleinen Besuchern auf seinen Schemel neben seine Ziege. Der Eimer füllt sich, zipp-zapp, langsam mit der Ziegenmilch. „Selbst der Erzieher war baff“, sagt Hesse, als er vom Besuch der Kindergartengrup-



02. 03.

pe erzählt. Es geht den Landwirten im Dorf auch darum, etwas gegen die Entfremdung von Mensch und Tier zu tun. Das Melken dient jedoch nicht nur der Weiterbildung von Stadtkindern. Hesses Ehefrau Angelika macht aus der Milch und Wildkräutern aus dem eigenen Garten würzigen Käse. Landwirtschaft für den Eigenbedarf ist das hier!

**DIE LIEBE ZU DEN TIEREN LÄSST  
DAS DORF ZUSAMMENRÜCKEN**

Ein Arche-Dorf funktioniert nur als Gemeinschaft. In Steinlah treffen sich die Betreiber der mittlerweile sieben Höfe regelmäßig zum Austausch. Was gibt es Neues, was brauchen wir? Für Stefan Beims war es einfach zu mühselig, mit seinen Husumer Protestschweinen viele Kilometer zur Befruch-

tung zu fahren. Also kaufte das Arche-Dorf gemeinsam einen Eber. Wenn ein Landwirt Urlaub macht, dann kümmern sich die anderen Arche-Dörfler um seinen Hof. Und wenn Gustav Reupke, zuständig für die großen Tiere der Gemeinschaft, den Bullen zu den Kühen des Harzer Roten Höhenviehs auf die Weide bringt, dann helfen die anderen. Und sehen das, was heute selten ist – den Natursprung, also die natürliche Besamung bei Rindern.

Zucht ist Auswahl. Die Besten bleiben, der Rest landet auf dem Teller. „Wir sind kein Altersheim für Tiere“, sagt Hesse. Zu Weihnachten gab es deshalb jüngst auch Veränderungen beim Wachpersonal. Drei der Gänse landeten auf der Festtafel.

Mehr unter [archedorf-steinlah.de](http://archedorf-steinlah.de)



04.

**INFO** Alte Rassen retten



Um ein Arche-Dorf wie Steinlah zu werden, müssen mindestens vier Höfe zusammenarbeiten. Alle Landwirte sind verpflichtet, Tiere zu halten, die auf der Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen stehen. Erhalten durch Nutzen – damit kann man alte Tierassen retten, die zwar oft robust sind und gute Produkte liefern, für die konventionelle Landwirtschaft aber zu wenig „Leistung“ bringen. Weitere Infos unter [g-e-h.de](http://g-e-h.de)



01.

01. Wer glaubt, dass „Basler Leckerli“ immer nach würzig-süßem Kuchen schmecken, hat diese köstlichen Kürbisse noch nicht probiert.
02. Zurück zur Natur! Immer mehr Studenten verbringen die vorlesungsfreie Zeit im Grünen – und werden mit aromatischen Kräutern und Gemüse belohnt!



02.

## 4. Urban Farming BASLER MISSION

### AUTOREN:

Martin Lagoda (Text)

Sara Stühlinger (Fotos)

Eine Grünfläche mitten im schweizerischen Basel. Hier, auf dem „Mission 21“ genannten Areal, kommen regelmäßig Universitätsstudenten aller Fakultäten zusammen. Sie beschäftigen sich mit den Pflanzen, die dort gedeihen: Klassiker wie Kartoffeln, Kohlrabi, Äpfel, Beeren, Birnen und Kräuter stehen neben „Exoten“ wie Amaranth und Soja. Vielfalt, wohin man blickt. Eine ins Auge fallende Systematik in der Anordnung lässt sich nicht entdecken, von Unordnung kann aber nicht die Rede sein. Dafür bemerkt man, dass überall ein bisschen von dem sprießt, was gemeinhin als Unkraut bezeichnet wird.

Sensationell groß ist die Anlage nicht, „sie entspricht etwa einem typischen Wohnhausgarten“, so Projektmitarbeiterin Sara Stühlinger (Foto Seite

20, links außen). Sie hat nachhaltige Entwicklung studiert und ist oft in dem Grün anzutreffen. Bei genauer Betrachtung merkt man, dass hier fast ausschließlich Pflanzen gedeihen, die man als Lebensmittel kennt und schätzt. Wenn man dann noch berücksichtigt, dass sich die Gemüsebeete mitten in der Stadt befinden, liegt der Sinn dieses Projekts auf der Hand.

Denn obwohl Basel mit seinen 175 000 Einwohnern ein noch überschaubares Städtchen ist, hat sich auch hier bereits vollzogen, was man üblicherweise nur in den großen Metropolen anzutreffen glaubt: „Gerade junge Leute, die im städtischen Umfeld groß geworden sind“, sagt Sara, „haben kaum noch Bezug zu ihrer täglichen Nahrung. Sie wissen nicht mehr, wo sie herkommt und wie viel Mühe es bereitet, bis sie küchenfertig verfügbar ist. Da möchten wir ansetzen und möglichst vielen Menschen die Chance bieten, diesen Bezug herzustellen.“

„Wir“, das ist eine aus zwei bis drei Dutzend Studenten bestehende, offene

Gruppe. Auf dem Stück Land, das einst von in der Stadt ansässigen Missionaren gepflegt wurde, wird die Entstehung von Lebensmitteln erlebbar gemacht. „Alles möglichst biologisch. Wir beziehen auch Umweltschutz- und Nachhaltigkeitsaspekte ein.“ Die „Mission“ ist eine von vier Grünflächen, die seit 2011 vor allem von Biologiestudierenden eingerichtet wurden und zum übergreifenden Projekt „Urban Agriculture Basel“ mit insgesamt mehr als 20 Konzepten gehören.

### ERNTEN ZUM SEMESTERENDE? PRÜFUNGSBESTANDEN!

Wie sieht die Arbeit nun genau aus? „Es gibt Termine in der Woche, zu denen interessierte Studenten und Uni-Beschäftigte gern auch mit Freunden kommen können. Da tauschen wir uns aus, und diejenigen, die schon über landwirtschaftliches Wissen verfügen, geben es weiter. Wir würden auch Profis einbeziehen, aber Fachmann muss man gar nicht zu sein, um mitzumachen“,

betont Sara. Neuerdings werden Kurse zu verschiedenen Themen des Lebensmittelbaus angeboten. Das allergrößte Aha-Erlebnis jedoch bereitet der Moment, in dem die Studenten in ihre selbst angebauten Tomaten beißen, die so unglaublich anders schmecken als die aus dem Supermarkt.

Mehr unter [urbanagriculturebasel.ch](http://urbanagriculturebasel.ch)



03.

food-and-farm.com



### DIE BROTLIEBLING-VORTEILE:

#### ♥ GELINGGARANTIE ♥

Wir garantieren, dass Dir Dein Brot gelingen wird. Ansonsten erhältst Du kostenlos ein Neues. Du backst Deinen Brotliebling einfach im Ofen – es sind keine Backmaschine oder andere Hilfsmittel nötig!

#### ♥ BIO, VEGAN, OHNE ZUSATZSTOFFE ♥

Frisches Brot – mit Brotliebling ganz einfach selbst gebacken. Nur die besten Rohstoffe für Dein persönliches Lieblingsbrot. Da weißt Du genau was drin ist.

#### ♥ NACHHALTIG UND SOZIAL ♥

Unsere Bio-Backsets werden in Werkstätten für Menschen mit Behinderung gefertigt. Außerdem finanzieren wir Schulbrote für benachteiligte Kinder in Berlin.

#### ♥ SORGENFREIES KOMPLETTSET ♥

Vom Backpapier bis zur Hefe: Im Brotliebling Backset findest Du wirklich alles, was Du zum Brotbacken benötigst.

Jetzt Deinen 5€-Gutscheincode\*

farm17

auf [WWW.BROTLIEBLING.DE](http://WWW.BROTLIEBLING.DE) einlösen!

\*Gilt für Neukunden ab einem Bestellwert von 20€. Gültig bis 31.03.2017