



SoLaWi Chiemgau



biodynamischer Anbau

Projektbeschreibung von SoLaWi Chiemgau

1. Hintergründe zur Solidarischen Landwirtschaft

Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) oder auch Community-Supported Agriculture (CSA) ist ein Konzept für gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft. Dabei gründen Verbraucher und Landwirte auf lokaler, persönlicher Ebene eine Partnerschaft.

Die Verbraucher ermöglichen dem Landwirt oder Gärtner durch Abnahmegarantien, durch zinsgünstige Darlehen, durch Mitarbeit oder andere Formen der Unterstützung eine nachhaltige, von Marktzwängen weitgehend befreite Bewirtschaftung seiner Flächen. Sie werden dadurch vom Konsumenten zum Investor, Mit-Produzenten oder Unterstützer und sichern sich als Ernteteilerinnen und Ernteteiler langfristig hochwertige Lebensmittel.

2. Das Projekt

Die Anbaufläche von SoLaWi Chiemgau liegt direkt bei 83329 Tettenberg in der Nähe von Otting und Waging im Rupertiwinkel in Oberbayern. Dort in der bezaubernden Umgebung des Chiemgaus wird in den kommenden Jahren auf 1,3 Hektar hauptsächlich Gemüse und Salat, aber auch Kräuter, Tees, Beeren und Obst angebaut. Die Fläche ist Demeter-zertifiziert und eignet sich hervorragend für biodynamisches und gemeinschaftliches Wirtschaften.

Außerdem gehören zwei Tagwerk Wald zum Projekt und werden nach und nach in die Nutzung mit einbezogen. Auch Bienen sind ins Projektgelände integriert - sie sorgen für Befruchtung und werden darum gepflegt und in ihrer Ernährung unterstützt. Entsprechend wird die Anbaufläche mit Blühstreifen und saisonalen Blühflächen durchmischte.

In zukunftsweisender Kooperation mit dem Demeter Landwirt Sepp Probst, kamen Anfang 2019 weitere Flächen in Chieming dazu, darüber hinaus auch die Nutzung des Obstangers von Sepp Probst in Außerlohen/Chieming.

Auf denen im Moment verfügbaren Flächen werden die Ernteanteile biodynamisch und Demeter zertifiziert angebaut. Der Ernteanteil im „**Familien Tarif**“ entspricht etwa dem durchschnittlichen, von individuellen Gemüsverzehrgeohnheiten unabhängigen, geschätzten Verbrauch von 2 erwachsenen Person und einem Kind und kostet **90 € im Monat**. Ein Ernteteil im „**Single Tarif**“ kostet **60 € im Monat** und entspricht etwa dem durchschnittlichen, von individuellen Gemüsverzehrgeohnheiten unabhängigen, geschätzten Verbrauch von 1 erwachsenen Person. An der Projekterweiterung wird kontinuierlich gearbeitet. SoLaWi Chiemgau vergibt außerdem auf Anfrage Soziale-Gratis-Ernteteile pro Jahr.

Es gibt vier Abholstellen, eine befindet sich in der Nähe des Ackers in Tettelham bei Holzhausen (Waging), eine auf dem Campus St. Michael in Traunstein, eine in Nußdorf auf dem Demeter Hof von Hans Posch (Boden-Schatz) und eine weitere in Trostberg auf dem Demeterhof Aicher in Bergham, dort werden ergänzend zur SoLaWi von Jakob Aicher die von ihm produzierten Waren angeboten: vor allem Leinöl und weitere Getreideprodukte.

Bereitgestellt wird die Gesamtmenge der Ernte für alle Ernteabnehmer an der jeweiligen Abholstelle freitags von 8 – 19 Uhr. Die Ernteteilerin/der Ernteteiler holt den wöchentlichen Ernteanteil an der gewünschten oben angegebenen Abholstelle selbst ab. Wer verhindert ist, kann einen anderen beauftragen, den wöchentlichen Ernteanteil für ihn abzuholen. Nicht abgeholte wöchentliche Ernteanteile verfallen.

Der wöchentliche Ernteanteil wird in der Regel in lebensmittelechten Kisten bereitgestellt, die mitgenommen werden können und dann leer zur jeweils nachfolgenden Abholung wieder mitzubringen sind. Zusätzlich oder alternativ kann sich der wöchentliche Ernteanteil aus einem aktuellen Verteilungsplan an der Abholstelle ergeben, der den Ernteanteil in Stück und Gewicht zeigt. Bund- und Stückware wird entsprechend abgezählt, lose Ware wird abgewogen und insoweit von der Ernteteilerin/ dem Ernteteiler selbst und verantwortlich zusammengestellt.

In der Vor- und Nachsaison oder aufgrund besonderer Witterung können Abholtage ausfallen oder ausnahmsweise, z.B. für Lager- und Wintergemüse, auch hinzukommen. Dann erfolgt eine rechtzeitige Benachrichtigung über den angegebenen Projekt-Kontakt.

3. Biodynamische Bewirtschaftung

- Der Anbau erfolgt mehrheitlich auf Dämmen. Durch Mischkulturanbau, Pflanzenkompost, Mulch, Zwischenfrüchten und Gründüngungen (z.B. Leguminosen als Stickstoffsammler) wird Humusaufbau, Düngung und Pflanzengesundheit gefördert.
- Die Fläche Waging wird seit 2014 OHNE Einsatz von direkter tierischer Düngung (z.B. Mist, frisch oder kompostiert) bewirtschaftet.
- Im Rahmen der Fruchtfolge wird beim Anbau auf den Flächen in Chieming Mist als Wirtschaftsdünger verwendet.

- Bei der Bewirtschaftung kommen die sogenannten „bio-dynamischen Präparate“ zum Einsatz. Sie wirken ausgleichend, vitalisierend und dienen dadurch dem lebendigen Aufbau des Bodens und dem Wachstum und der Qualität der Pflanzen. Für die Herstellung der Präparate werden pflanzliche, mineralische und tierische Substanzen kombiniert und natürlichen Kräften ausgesetzt, um sie dann in veränderter Form der Natur wieder zuzuführen. Es sind insgesamt 9 Präparate, die alle in homöopathischer Dosierung zum Einsatz kommen. Davon sind 6 Kompostpräparate: Einmal die Brennessel, von der nur die oberirdische Pflanze verwendet wird. Baldrian kommt als Blütenextrakt zum Einsatz und die restlichen vier sind Kamille, Eichenrinde, Löwenzahn und Schafgarbe, deren Umwandlung in tierischen Hüllen stattfindet. Auch 2 Spritzpräparate sind dabei: Hornmist, dessen Ausgangsmaterial Rinderdung ist, und Hornkiesel (also Quarzmehl). Die Umwandlung erfolgt bei beiden im Kuhhorn. Der letzte Bestandteil ist das Fladenpräparat, dessen Hauptausgangsmaterial Kuhmist ist.

Menschen, die eine vegane Lebenseinstellung praktizieren, sollten wissen, dass biodynamische Verfahrensweisen (nach Demeter) auch mit tierischen Inhaltsstoffen arbeiten.

4. Anbauplanung

Alle Jungpflanzen kommen aus eigener, biodynamischer Anzucht. Auf Grund der Witterungsbedingungen, der Jahreszeiten und von Wachstumsschwankungen ist natürlicherweise immer nur ein Teil der insgesamt angebauten Produkte verfügbar. Es folgt ein Überblick über die Pflanzenauswahl - nähere Infos entnimmt bitte dem Anbaukalender.

Gemüse und Salate

gibt es in großer Vielfalt, wobei wir auch auf mehrjährige oder mehrmals zu beerntende Sorten achten.

Obst und Beeren

In Waging bereits vorhanden sind ca. 20 noch junge Obstbäume, die Mehrheit bilden Tafel-Äpfel, aber auch einige Hochstämme (Äpfel, Birnen, Sauerkirsche) sind dabei. Da Obstbäume und Beerensträucher eine gewisse Zeit benötigen, bis sie Früchte tragen, wird die Auswahl an Beeren und Obst im Laufe der nächsten Jahre zunehmen. Johannisbeeren sind bereits reichlich vorhanden, da sie schon vor einigen Jahren gepflanzt wurden. Für weiteres Obst, Beeren und Walnüsse wurde der SoLaWi Chiemgau Ende 2018 der Obstanger des Demeter Betriebes Sepp Probst aus Chieming zur Nutzung zur Verfügung gestellt, die Nutzung des Obstangers wurde aus Kostengründen bewusst nicht in die Zertifizierung aufgenommen.

Kräuter und Tee

Wir bauen ein- und mehrjährige Kräuter und Teepflanzen an. Es soll sie frisch geben, aber auch in getrockneter Form für Kräutersalze und Tees.

5. Technik und Infrastruktur

Gerätetäglich sind wir mit einem Fendt Geräteträger, einem neuen Schmalspurtraktor und verschiedenen Geräten für die Bodenbearbeitung und die Heuernte gut aufgestellt. Wir streben aber an, die Fläche so weit wie möglich ohne umweltbedenkliche, technische Hilfsmittel zu bewirtschaften. Zum Anbaubereich in Waging gehört eine angepachtete Holzhütte, die als Unterstellmöglichkeit für Maschinen und die Arbeitsgeräte dient. Eigene Gebäude sind in Planung. Auf der Fläche in Waging werden vier Folientunnel für wärmebedürftige Kulturen und den Wintergemüseanbau genutzt. Ein weiterer kleiner Tunnel ist in Siegsdorf für die frühe Jungpflanzenanzucht im Einsatz. Die Wasserversorgung der Anbaufläche in Waging ist durch den Anschluss ans öffentliche Wassernetz gegeben, zum Sammeln und Nutzen von Regenwasser ist ein 300 qm See in Planung.

6. Beteiligte

Ich bin als selbständige Demeter-Landwirtin die Leiterin des Projekts und die Eigentümerin des Grund und Bodens in Waging. Momentan sind es ca. 9 Leute, die sich in den letzten Jahren mit Blick auf Selbstversorgung zusammengefunden haben, die von ihnen geleistete Mithilfe beim Anbau und der Ernte ist unschätzbar wertvoll.

Unterstützt und aktiv begleitet wird SoLaWi Chiemgau vom Netzwerk Solidarische Landwirtschaft, der Ökomodellregion Waging und dem Campus St. Michael in Traunstein. Von Anfang an wurden uns im Campus von den Verantwortlichen Räume für die Abholstelle in Traunstein zur Verfügung gestellt, inzwischen können wir den einstigen Gemüse Keller des Studienseminars komplett auch zur Winterlagerung des Gemüses nutzen. Wir sind voller Begeisterung auch Campus Partner.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die das Projekt mit unterstützen und daran mitwirken!



SoLaWi Chiemgau - Kristine Rühl

Anbauflächen:

In Waging, Tettenberg (im Rupertiwinkel)

Direkt bei 83329 Tettenberg (in der Nähe von Otting und Waging am See)

In Chieming (im Chiemgau)

Sepp Probst, Außerlohen 2b, 83339 Chieming

Abholstellen:

Tettelham (im Rupertiwinkel)

Fam. Trattler, Tettelham 24, 83329 Waging, Im Erdkeller

Traunstein (im Chiemgau)

Campus St. Michael, Vonfichtstr. 1, 83278 Traunstein

Trostberg (im Chiemgau)

Demeterhof Aicher, Moia z`Bergham, Bergham 5a, 83308 Trostberg

Nußdorf (im Chiemgau)

Demeterhof von Hans Posch (Boden-Schatz), Mögstetten 13, 83365 Nußdorf