

Wetterau-im-Wandel – Besuch bei der Solawi Echzell – Bingenheim, Feldgarten am Ende der Straße Am Kronberg

Protokoll vom 21.9.2021

Anwesend: Tom Mühlbauer (Gärtner), Monika Brenninger, Frank Uwe Pfuhl, Volkmar Heitmann, Vroni Bleymehl, Helmut Franke, Wolfgang Dittrich, Diethardt Stamm, Gottfried Krutzki sowie als Gäste zwei Leute vom Pappelhof, Gerd Holle (Solawi Wallernhausen und Dekanat Büdinger Land), Renate Guhl (Solawi Wallernhausen), Wilfried Stranz (Landwirt aus Gambach, Direktvermarkter)

Tom stellte uns die Grundlagen des seit Mai 2021 gestarteten Projekts vor. Es basiert auf drei Prinzipien: Solawi als Verbraucher-Gärtner-Gemeinschaft + Market Gardening + Selbsternte.

Im ersten Jahr haben sich 80 Haushalte mit 140 Erwachsenen (zwischen 22 und 82 Jahren) und 70 Kindern zu der Solawi in Bingenheim zusammen geschlossen. Der Basisbeitrag pro Erwachsener beträgt 35 €. Für Kinder wird ein Beitrag in Höhe des Alters der Kinder angesetzt. Real schwanken die Beiträge zwischen 25 und 40 € pro Erwachsener.

Bewirtschaftet werden zurzeit 5.000 m² (1/2 ha), wovon 2.000 m² reine Nutzflächen sind, der Rest sind Wege und Wiesen. Insgesamt stehen 15.000 m² (bis dato konventionelle Ackerfläche) zur Verfügung. Bewässert wird über das städtische Leistungsnetz mit Sprengern. Die Wege sind mit einem Rasen als Gras und Klee begrünt und werden regelmäßig gemäht. Im Weg eines crowd funding konnte die Solawi 25.000 € als Anfangskapital einsetzen. Davon wurde für 6.000 € ein hoher Gewächshaus-Tunnel, der an beiden Seiten offen ist, gekauft.

Verwendet wird das in Echzell von der Saatgut AG entwickelte, regional angepasste Saatgut. Die schnurgeraden Beete werden auf 75 cm Breite mit hoher Pflanzdichte angelegt, um sie bequem mit der Hand und Spaten bearbeiten zu können. Maschinen werden nur leihweise eingesetzt. Der Boden ist stark lehmhaltig und bedarf der Auflockerung durch Kompost und Häcksel. Die Nutzflächen soll maximal 2 Wochen ohne Bewuchs von Nutz- oder Gründünger-Pflanzen sein. Durch die lebenden Wurzeln wird der Boden auch lebendig erhalten.

Market Gardening bedeutet vor allem, dass per Handarbeit gearbeitet wird. Auf kleiner Fläche wird sehr intensiv angebaut. In Bingenheim kommt noch der Aspekt des Wohlfühlens dazu. Beete, Wege und Gemüsekulturen sind ausgesprochen ästhetisch angelegt. Bei der Besichtigung waren keine Wildkräuter in den Beeten zu sehen. Die Kulturen strotzten vor Gesundheit. Eine Rabatte mit tief roten Zinnien (Züchtung der Saatgut AG) verschönerte den Gemüsegarten.

Das Selbsternten beruht auf dem Vertrauensprinzip. Tom und seine Frau Antje geben regelmäßig bestimmte Gemüse per mail und Aushänge zur Ernte frei. Sie pflanzen dann gelbe Fähnchen an die entsprechenden Beete. Die Teilnehmer der Solawi können dann nach eigenem Gusto ernten, wann und wieviel sie wollen.

Motive der Solawi-Mitglieder sind: Gesunde und regionale Gemüse einerseits und soziale Kontakte andererseits.

Fazit: Ein faszinierendes Projekt.

Nächstes Plenum wird Wolfgang Dittrich per Doodle-Datei vorbereiten.

Aus dem Internet : **Was bedeutet Market Gardening?**

Viel Gemüse auf kleiner Fläche – das klingt im ersten Moment nach viel Düngemittleinsatz, aber im Gegenteil: Bei Market Gardening handelt es sich um biointensiven Gemüsebau, der ohne den Einsatz schwerer Maschinen wie Traktoren auskommt und teilweise mit sehr alten Arbeitstechniken betrieben wird. Das Prinzip stammt bereits aus dem 19. Jahrhundert, und zwar aus Frankreich. Seit der Kanadier Jean-Martin Fortier 2012 sein Buch „The Market Gardener“ veröffentlicht hat, erfreut es sich aber auch heute wieder größerer Beliebtheit.

Market Gardening funktioniert nach den regenerativen Prinzipien der [Permakultur](#). Die Gemüsepflanzen werden dicht an dicht gepflanzt, um so möglichst viel Ertrag auf kleiner Fläche zu erzielen. Der Boden wird allerdings möglichst wenig bearbeitet. Für eine gute Bodenfruchtbarkeit sorgen Kompost oder organische Düngemittel, die regelmäßig auf der Fläche verteilt werden.

Weil Market Gardener ihren Gemüseanbau vorwiegend in Handarbeit betreiben, können sie eine Vielfalt an Sorten auf ihrer relativ kleinen Fläche anbauen. Typischerweise – daher auch der Name – verkaufen die Gärtner*innen ihre Produkte zum Beispiel auf Bauern- oder Wochenmärkten. Sie bieten das Gemüse aber auch in Form von [solidarischer Landwirtschaft](#) oder Bio-Abokisten an oder liefern an die regionale Gastronomie oder an Bioläden. All diese Formen haben gemein, dass es sich bei ihnen um Direktvermarkt