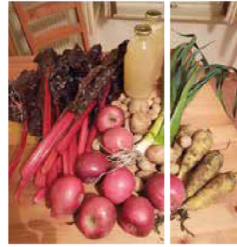


TOLLE KNOLLEN UND NOCH MEHR GUTES GEMÜSE



Frisches Bio-Gemüse direkt vom Feld, quasi vom eigenen Acker. Und das mitten in Brandenburg. Das gibt's bei der Havelknolle. Ein frisch gegründeter Verein, der Verbraucher und Bauern aus der Region zusammenbringen will. 32 Brandenburgerinnen und Brandenburger machen schon mit. Neue Mitglieder sind herzlich willkommen.

Wo gibt es das beste Biogemüse, garantiert frisch, regional und ohne lange Wege? Ganz klar: beim Bauern vor Ort. Das dachten sich Berit Ulbrich und ihre Mitstreiterinnen vor etwa einem Jahr. „Wir wollen unser Gemüse direkt vom Bauern bekommen. Garantiert Bio und garantiert aus der Region, ohne lange Wege“, so Berit Ulbrich. Die Idee reifte weiter. Aus dieser Idee wurde das Projekt Solidarische Landwirtschaft (Solawi) „Havelknolle“.

Solawi heißt: Eine Gruppe von Menschen verbindet sich mit einem (oder mehreren) Landwirtschaftsbetrieben. Sie zahlen monatliche Beiträge im Voraus für ein Jahr an den Bauern. Der kalkuliert vorab, was er braucht, um gut und sicher wirtschaften zu können. Die Abnehmer bekommen nicht nur frische, saisonale Bio-Ware, sondern erleben im Gegenzug auch, wie ihr Acker gedeiht.

Mit Steffen Heinke, Landwirt aus Gortz, startete die Havelknolle in diesem Jahr. „Es geht nicht nur um das Gemüse, es soll eine Nähe zwischen Verbraucher und Erzeuger entstehen. Der Verbraucher soll nicht das Produkt finanzieren, sondern den Prozess, um die Wertschöpfung hinter dem Gemüse zu sehen,“ erklärt Steffen Heinke. „Für mich ist es natürlich auch eine Absicherung, es kommt jeden Monat Summe X rein und wenn wie dieses Jahr zum Beispiel der Kohlrabi durch den Hagel komplett zerstört wurde, bin ich trotzdem abgesichert. Ich kann mit mehr Sicherheit produzieren und muss das wirtschaftliche Risiko nicht allein tragen. Und ich kann der Natur etwas zurückgeben, weil ich den Boden nicht das letzte bisschen Fruchtbarkeit entziehe, indem ich nicht die dritte Kultur im Jahr anbaue. So kann ich die Fläche, die Natur und den Betrieb erhalten.“

15 Ernteanteile hatten die Mitglieder der Havelknolle in diesem Jahr reserviert. Auf zwei Äckern pflanzte Heinke in diesem insgesamt 35 Kulturen an. Das beste Gemüse in diesem Jahr? „Zucchini! Zucchini ist ganz fantastisch gewachsen,“ freut sich Steffen Heinke. Die 20 Pflanzen brachten mehr als 250 kg ein. Außerdem gab es drei verschiedene Möhren-, sechs Kartoffel-, drei Zwiebel- und vier Lauchsorten. Für nächstes Jahr sind beispielsweise noch lila Möhren und Buschbohnen geplant. Wöchentlich, im Spätherbst zweiwöchentlich,

kommt die Ernte auf den Tisch. Steffen Heinke bringt sie zum Depot und berechnet, wieviel ein Ernteanteil konkret ist. Im Herbst gab es 1 kg Kartoffeln, einen Kohl oder Kürbis, 1 Pfund Möhren, 1 Pfund Äpfel, mal Rote Bete oder Fenchel, Radieschen oder Salat. Fünf Sorten sind es im Durchschnitt meist, im Winter natürlich etwas weniger als im Sommer.

Zur Mitgliedschaft gehören aber auch die Arbeitseinsätze im Feld. Raus auf den Acker, raus in die Natur. Gut 15 Stunden muss jedes Vereinsmitglied im Jahr erbringen. Ein Einsatz dauert drei Stunden. Aber nicht nur mitmachen ist erwünscht, mitbestimmen auch. Gemüsewünsche für die nächste Saison werden gern entgegengenommen. „Die Gemeinschaft steht im Mittelpunkt“, so Berit Ulbrich. „Wir haben sogar eine AG zum Einkochen und Haltbarmachen gegründet.“ Hier tauschen sie Rezepte aus und schauen, wie sich das Gemüse verwerten lässt. Die Mitglieder helfen sich gegenseitig. Zukünftig wollen sie sogar noch Bildungsarbeit leisten. 2022 ist

außerdem ein Erntedankfest geplant. In diesem Jahr wollen alle gemeinsam noch mit einem Glühwein auf die letzte Ernte anstoßen. Aber erst einmal will die Havelknolle weiter wachsen. Neue Mitglieder sind herzlich willkommen. Und noch einen Wunsch haben die engagierten Vereinsgründerinnen, die in diesem Jahr auch mit dem Umweltpreis der Stadt Brandenburg ausgezeichnet wurden. Die Havelknolle braucht dringend ein neues Depot. Schön wäre ein Depot im Stadtzentrum, zentral gelegen, so dass auch Mitglieder aus Päwesin, Kirchmöser oder Götting das Lager gut erreichen können. Die Havelknolle freut sich über alle Angebote, egal ob privat oder öffentlich. Wichtig ist, dass Regale und Tische fest aufgestellt werden können. Und: es muss gut zu fegen sein. Im Abholzeitraum muss das Depot zwei bis drei Stunden zugänglich sein.

Sie wollen mitmachen oder haben ein Depot? Dann bitte einfach eine Mail an info@havelknolle.de

Steffen Heinke, Bio-Landwirt aus Gortz und erster Partner der Solawi Havelknolle.

Sein Antrieb, bei der Solawi mitzuwirken ist zum einen die wirtschaftliche Sicherheit. „Und zu sehen, wer da mein Gemüse isst und was damit passiert“. Sehr wichtig ist ihm der Kontakt zu den Mitgliedern. „Und dass man sich Gedanken um die Ernährung macht und nicht einfach nur konsumiert, sondern die gesamte Wertschöpfung, die hinter einem Lebensmittel steckt, betrachtet.“ Sein Lieblingsgemüse? Davon gibt es Viele. „Ich esse sehr gerne Kartoffeln und Kohl, aber auch Tomaten, Auberginen oder Zwiebeln und Knoblauch.“ So ist es nicht verwunderlich, dass sein Lieblingsgericht auch Ratatouille ist. „Aubergine wächst bei uns zwar nicht besonders gut, aber wir probieren weiter.“ Sein Tipp für Anfänger, ein Gemüse, das immer gelingt? „Möhren, Zucchini oder Kartoffeln, dafür sind die Böden in Brandenburg ideal.“

