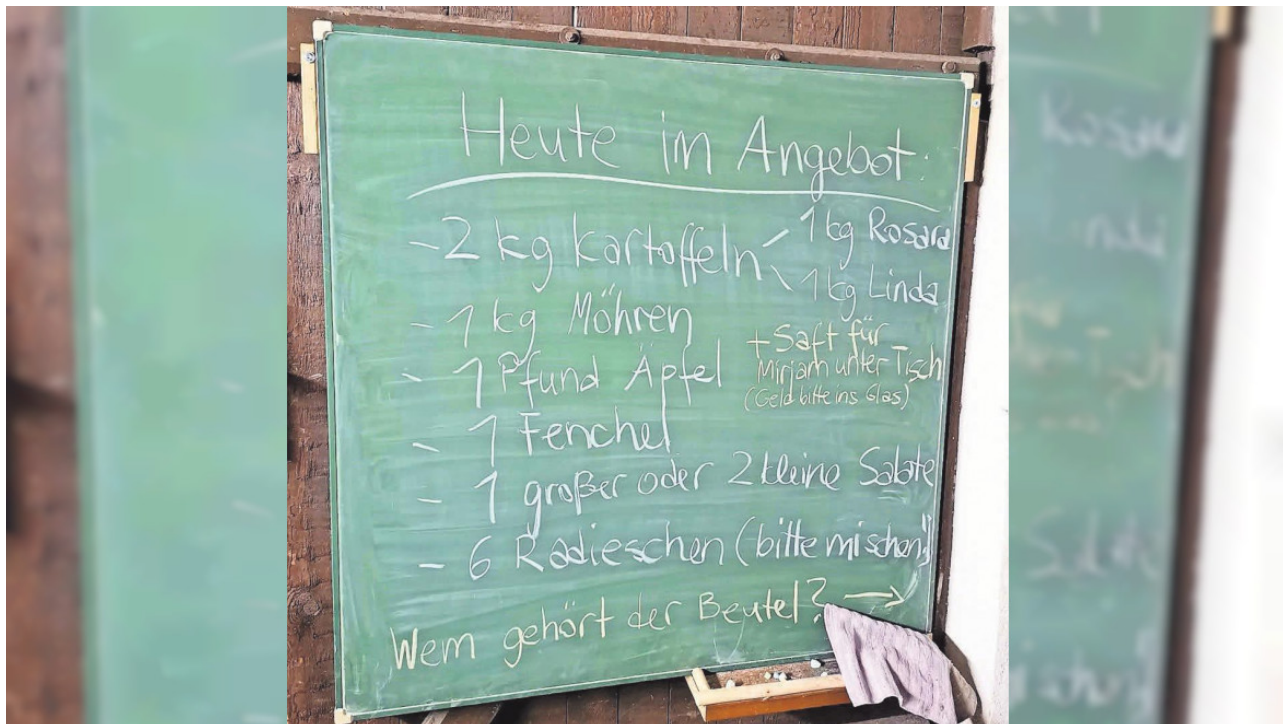


Brandenburg-Liebe geht durch den Magen

MAZ-Online, 28.12.2021



Wo gibt es das beste Biogemüse, garantiert frisch und regional? Ganz klar: beim Bauern vor Ort. Das dachten sich auch Berit Ulbrich und ihre Mitstreiterinnen vor etwa einem Jahr. Und riefen das Projekt Solidarische Landwirtschaft (Solawi) „Havelknolle“ ins Leben. Der frisch gegründete Verein will Verbraucher und Bauern aus der Region zusammenbringen. 32 Brandenburgerinnen und Brandenburger machen derzeit mit. Neue Mitglieder sind herzlich willkommen.

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 ihn sei es natürlich auch eine Absicherung, jeden Monat eine feste Summe zu erhalten. „Und wenn wie dieses Jahr zum Beispiel der Kohlrabi durch den Hagel komplett zerstört wird, bin ich trotzdem abgesichert. Und ich kann der Natur etwas zurückgeben, weil ich dem Boden nicht das letzte bisschen Fruchtbarkeit entziehe, indem ich die dritte Kultur im Jahr anbaue.“

Bei der Havelknolle gibt es frisches Biogemüse direkt vom Feld.

Das beste Gemüse in diesem Jahr? Für den Landwirt ganz klar die Zucchini. Die 20 Pflanzen brachten mehr als 250 Kilo ein. Außerdem gab es drei verschiedene Möhren-, sechs Kartoffel-, drei Zwiebel- und vier Lauchsorten. Für nächstes Jahr sind zusätzlich lila Möhren und Buschbohnen geplant. Wöchentlich, im Spätherbst alle zwei Wochen, kommt die Ernte auf den Tisch.

Zur Mitgliedschaft bei der Havelknolle gehören auch die Arbeitseinsätze auf dem Feld. Gut 15 Stunden muss jedes Vereinsmitglied im Jahr investieren. Aber nicht nur mitmachen ist erwünscht, auch mitbestimmen sollen die Mitglieder:

Gemüswünsche für die nächste Saison werden gern entgegengenommen. „Die Gemeinschaft steht im Mittelpunkt“, so Gründerin Berit Ulbrich. „Wir haben sogar eine AG zum Einkochen und Haltbarmachen gegründet.“ Hier tauschen die Mitglieder Rezepte aus und beraten, wie sich das Gemüse verwerten lässt.

Neue Mitglieder sind bei der Havelknolle herzlich willkommen. Und noch einen Wunsch haben die Vereinsgründerinnen, die in diesem Jahr mit dem Umweltpreis der Stadt Brandenburg ausgezeichnet wurden: Die Havelknolle braucht dringend ein neues Depot, am besten zentral gelegen. Der Verein freut sich über alle Angebote, egal ob privat oder öffentlich. Wichtig sei, dass Regale und Tische fest aufgestellt werden können und das Depot im Abholzeitraum jeweils zwei bis drei Stunden zugänglich ist.

Wer bei der Havelknolle mitmachen oder aber dem Verein ein geeignetes Depot zur Verfügung stellen möchte, kann ganz einfach eine E-Mail an info@havelknolle.de senden.

<https://www.maz-online.de/themenwelten/frohe-weihnachten-12-2021/brandenburg/havelknolle-solidarische-landwirtschaft-brandenburg-regionales-gemuese-166086>