



Lebensmittel aus der Region

Lecker, gesund und von hier: Solidarische Landwirtschaft setzt auf eigenes Gemüse



Die Solidarische Landwirtschaft „Havelknolle“ in Brandenburg an der Havel hat Zulauf. Immer mehr Leute möchten Möhren und Kartoffeln in Bio-Qualität aus der Region. Beim Regionalmarkt am Wochenende ist die Gemeinschaft dabei.

Heiko Hesse

10.09.2024, 15:42 Uhr

Brandenburg an der Havel. Eine Möhre ist mehr als ein orangefarbenes Gemüse, das man in vielerlei Gestalt verzehren kann. Möhren können Menschen zusammenführen. In Gortz zum Beispiel.

Die Solidarische Landwirtschaft (Solawi) „Havelknolle“ arbeitet mit zwei Agrarbetrieben zusammen. [Die Eier kommen von glücklichen Hühnern aus Göhlsdorf](#), das Gemüse stammt vom Acker des Bauern Steffen Heinke in Gortz.

„Uns geht es nicht allein um die Ernährung“, sagt Hanne-Marie Kirndörfer aus Göttin, Sprecherin der „Havelknolle“. Es gehe den Frauen und Männer im Alter von Mitte 20 bis Anfang 80 auch um die Gemeinschaft – eine Gemeinschaft, die wächst.

Das Konzept „Solidarische Landwirtschaft“ findet mehr und mehr Freundinnen und Freunde. In Brandenburg an der Havel ist die „Havelknolle“ bisher die einzige Solawi. Weitere gibt es etwa in Roskow, in Märkisch-Luch im Havelland [und in Lübitz im Hohen Fläming](#).

Depot in Brandenburg an der Havel

Bei der „Havelknolle“ läuft es so: Die Mitglieder kaufen Anteile an der Ernte, jeder Anteil kostet 59 Euro im Monat. Dafür erhalten die Mitglieder Woche für Woche Gemüse und Eier, geliefert von den beiden Erzeugern [in den Depotladen in der Rathenower Straße](#) in der Altstadt.



Landwirt Steffen Heinke prüft die Reihen, in denen der Mangold wächst.

Quelle: Heiko Hesse

Im Augenblick läuft die Ernte prima. „Der Regen hat uns gutgetan“, [sagt Bauer Steffen Heinke](#). Entsprechend viel bringt er donnerstags von Gortz nach Brandenburg. Im Mai seien die Erträge nicht so gut ausgefallen, da bekamen die Anteilseignerinnen und -eigner eben weniger.

Dem Landwirt bringt das Konzept eine gewisse Planungssicherheit. Er kann mit 52 Anteilen à 59 Euro im Monat rechnen. Sein Risiko: Gehen die Erträge durch die Decke, leben die Mitglieder wie im Schlaraffenland.

„Uns ist es wichtig, kleine Betriebe in der Region zu unterstützen“, sagt Hanne-Marie Kirndörfer. Kommt der Weißkohl aus Gortz wisse sie: „Das ist regional, der Kohl ist aus dem Bio-Anbau und ich sehe, wie er wächst.“

Die Mitglieder zahlen nicht nur ihren Anteil, sie legen auch Hand an. Jeden Samstag ist Arbeitseinsatz. Eine Liste sichere ab, dass die Last der Einsätze gerecht auf alle Mitglieder verteilt ist und an den Samstagen auch immer genug Leute auf dem Acker sind.



Gruppenbild im Mangold: Fünf der 45 Mitglieder der Solawi „Havelknolle“ mit Landwirt Steffen Heinke (3. v. l.) auf dem Acker in Gortz.

Quelle: Heiko Hesse

„Über diese Liste bilden sich dann auch Fahrgemeinschaften“, sagt Hanne-Marie Kirndörfer. Rund 15 Kilometer liegt Heinkes Solawi-Acker vom Depotladen in der Altstadt entfernt. Manche fahren mit dem Linienbus oder dem Fahrrad.

Das Gros der Mitglieder lebt in Brandenburg an der Havel, andere in umliegenden Orten. „Wir wollen noch wachsen“, sagt Hanne-Marie Kirndörfer. Die 45 Mitglieder halten 52 Anteile. „Wir zum Beispiel essen so viel Gemüse, dass wir zwei Anteile halten“, sagt sie weiter.

Acker in Gortz in Potsdam-Mittelmark

Für etwa 100 Mitglieder könne er anbauen, sagt Steffen Heinke. 15 Hektar bewirtschaftet er in dem Ort an der Grenze zwischen den Landkreisen Havelland und Potsdam-Mittelmark, davon ein Hektar für die Solawi.

Michael Bessen aus Brandenburg hat mit der Solawi seine Ernährung umgestellt. Dank der Vielfalt in der wöchentlichen Gemüsebox „esse ich heute viel mehr Gemüse“. Sein Fleischkonsum sei merklich gesunken.



Damit das Beikraut nicht überhandnimmt, müssen die Mitglieder regelmäßig jäten.

Quelle: Heiko Hesse

Die Gartenarbeit ist Karla Buchholz aus Brielow nicht fremd. „In der Gemeinschaft macht es aber viel mehr Spaß, als allein im Garten vor sich zu puzzeln.“

Beim Regionalmarkt am 14. und 15. September im Paulikloster will die Solawi für weitere Mitglieder und für das solidarische Konzept werben. Eine ganze Reihe regionaler Erzeuger ist präsent, [darunter die Perma-Kultur der Familie Danke aus Neuplaue](#).

Das Sein in der Solawi bestimmt das Bewusstsein in der Küche. „Es wird gekocht, was gerade da ist“, sagt Mitglied Angelika Marquardt. „Mir war vorher nicht klar, dass viele Leute keinen Mangold kennen“, sagt Landwirt Steffen Heinke.

Solawi als Gemeinschaft in Brandenburg an der Havel

Man tauscht Rezepte aus, lebt die Gemeinschaft, gibt sich Tipps zur Verarbeitung. „Früher wäre ich nicht im Traum auf die Idee gekommen, Sauerkraut selbst herzustellen“, sagt Hanne-Marie Kirndörfer. Heute muss sie es schon mal, wenn es gerade viel Kohl gibt.



Zur Identifikation tragen Mitglieder der Solawi Havelknolle passende T-Shirts.

Quelle: Heiko Hesse

Dem Preisvergleich zum Discounter-Gemüse hält die „Havelknolle“ nicht stand. „Wenn ich aber vergleiche, was Bio-Märkte verlangen, brauchen wir uns nicht zu verstecken“, sagt Bauer Heinke.

Mehr zur Solawi „Havelknolle“ [beim Regionalmarkt am 14. und 15. September](#) im Paulikloster und im Internet unter www.havelknolle.de.

<https://www.maz-online.de/lokales/brandenburg-havel/brandenburg-an-der-havel-solidarische-landwirtschaft-havelknolle-setzt-auf-eigenes-gemuese-VHUOAHM3JFC7DCPQWSN7GPKZZU.html>