02.2016

forum

raumentwicklung
du développement territorial
sviluppo territoriale

Informationsheft
Bulletin d'information
Bollettino d'informazione

Sharing Economy

→ Ein gesellschaftlicher Trend prägt auch die Raumentwicklung

Sharing Economy

→ Une tendance sociale qui touche aussi le développement territorial

Sharing Economy

→ Una tendenza sociale che influenza anche lo sviluppo territoriale

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Raumentwicklung ARE
Office fédéral du développement territorial ARE
Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE
Uffizi federal da svilup dal territori ARE

Rüebli für Liechtenstein

Text: Stefanie Pfändler
s.pfaendler@gmail.com

In Liechtenstein versorgt eine kleine Gartenkooperative seit einem Jahr 100 Haushalte jede Woche mit frischem Gemüse. Dabei sind die Kunden auch gleichzeitig Produzentinnen und Mitpächter – denn wer mitessen will, muss auch mitarbeiten.

Jennifer Eiche, Dina Falk und ein weiterer Genossenschafter bei einem ihrer zehn Einsätze pro Jahr.

Es ist ein grauer Samstagmorgen und es regnet im St. Galler Rheintal. Zwischen den Vorarlberger Gipfeln hängen dicke Wolken, nur manchmal blitzt schwach die Sonne hinter der Nebeldecke hervor. Das Strassenschild auf der Brücke über den Rhein deutet diskret auf die Landesgrenze hin. Drüben in Liechtenstein, kaum zehn Minuten von der Grenze entfernt, gesteht Janosch Marquart, dass er vom Gärtnern eigentlich gar nicht so viel Ahnung habe.

Am Rande einer Landwirtschaftszone fünf Kilometer nördlich von Schaan deutet er auf ein rund 60 Aren grosses Feld: «Hier ist es.» Der 30-jährige Elektrotechnikingenieur ist Mitglied der Liechtensteiner Gartenkooperative. Marquart gehört zu einer Gruppe motivierter Leute, die vor anderthalb Jahren beschlossen, sich als Gemüseproduzenten zu versuchen. «Die Welt wird immer globalisierter, zentralistischer und technisierter. Dem wollten wir Gegensteuer geben», erklärt er. Natürlich könne man seine Lebensmittel beim Detailhandelsriesen viel einfacher einkaufen. «Wer aber sieht, wo sein Gemüse wächst – und es auch noch selber sät und erntet –, bekommt einen ganz anderen Bezug dazu», erklärt Marquart.

Wie schnell die Umsetzung der Idee erfolgte, erstaunt Marquart manchmal selbst. In Biobauer Georg Frick fand die Gruppe einen Landwirt, der von der Idee ebenso begeistert war wie die InitiantInnen selber. Sie diskutierten, informierten sich über ähnliche Projekte in der Schweiz, schmiedeten Pläne, warben Genossenschafter an. Das Ziel: 60 Gemüse-Abonnentinnen, um das finanzielle Risiko auf genügend Schultern zu verteilen. Bereits ein halbes Jahr später war es so weit. Die Kooperative wurde gegründet, bei Bauer Frick Land gepachtet und eine professionelle Gartenfachkraft engagiert. Dann ging es los.

Flugplatz wird Gemüsefeld

Inzwischen verteilt die Gartenkooperative 100 Abos in ganz Liechtenstein und der angrenzenden Schweiz. Auf ihrem Feld, wo vor 80 Jahren ein kleiner Flugplatz betrieben wurde, bauen die Genossenschafter seit einem Jahr über 60 Sorten biologisches Gemüse und Salate an. Noch mehr zu produzieren liegt im Moment nicht drin – weitere Interessenten müssen sich mit einem Platz auf der Warteliste begnügen.

Ein Abo bei der Gartenkooperative kostet 1100 Franken pro Jahr. «Das kommt viel günstiger, als wenn man die gleiche Menge Gemüse in derselben Qualität im Laden kaufen würde», betont Marquart. Das Abo beschränkt sich aber nicht aufs Monetäre, denn bei der Kooperative gilt: Wer mitisst, muss auch mitarbeiten. Pro Abo sind es zehn Einsätze im Jahr. «Ein Abo reicht normalerweise für zwei bis drei Personen», erklärt Marquart. «Das kann ein Mehrpersonenhaushalt sein, oder man teilt sein Gemüse mit Freunden und Nachbarn. Natürlich können auch die Einsätze aufgeteilt werden.»

Gelegenheiten zum Anpacken gibt es viele: Regelmässig wird geerntet; danach waschen die GenossenschafterInnen das Gemüse auf Fricks Bauernhof, sortieren es und liefern es schliesslich jeweils am Mittwoch aus. Jeder hilft in der Produktionskette dort, wo ihm die Arbeit am meisten liegt. Damit tragen alle zum Prinzip der solidarischen Landwirtschaft und direkt zur lokalen Produktion des eigenen Nahrungsbedarfs bei.

«Ich werfe weniger weg»

Heute steht Jennifer Eiche mit Gummistiefeln und Regenmantel auf dem Feld und erntet

Biobauer Georg Frick (l.) prüft die frisch geernteten Kefen. Auf seinem Hof wird das Gemüse von den Genossenschafterinnen und Genossenschaftern gewaschen und verpackt.

Kefen. Die Logopädin hatte genug von der anonymen Ware der Detailhändler. Als sie einen Hofladen suchte, stiess sie auf die Gartenkooperative. «Ich merke, dass ich inzwischen ganz anders mit dem Gemüse umgehe», sagt sie selbstkritisch. «Seit ich bei jeder Zucchetti daran denke, mit wie viel Mühe wir sie geerntet haben, werfe ich viel weniger Lebensmittel weg.»

Auch Dina Falk und ihr Freund sind Genossenschafter bei der Gartenkooperative und leisten heute trotz wankelmütigem Wetter einen Feldeinsatz. «Wir haben selber keinen Garten

Tomaten wachsen im Tunnel am besten: Bald soll ein neues Modell her.

Biobauer Georg Frick in seinem Hofladen: Dank der Kooperative kam mehr Leben auf seinen Hof, davon profitiert auch er.

und sind froh, einmal etwas Erde an den Händen zu haben», sagt Falk. Zudem schätzt sie am Gemüse-Abo die Überraschungen: «Ich habe zum ersten Mal Pastinaken gekocht», erzählt sie lachend. «Man wird viel kreativer. Früher wäre ich im Laden an so ungewohnten Sorten einfach vorbeigelaufen.»

Effizienz ist kein Kriterium

Zwischen den Helfern huscht immer wieder geschäftig Karin Huber umher. Die St. Gallerin gibt Anweisungen, verteilt Aufgaben und hilft, wo Rat nötig ist. «Nächste Woche sind Radiesli, Bundzwiebeln und der Fenchel an der Reihe», verrät die Profigärtnerin zwischen zwei Handgriffen. «Und dann kommen wochenlang Zucchetti.» Karin Huber ist die einzige professionelle Gartenfachkraft und neben den gelegentlichen Praktikanten die einzige Lohnempfängerin der Kooperative. Sie verwaltet, leitet und plant die gärtnerische Arbeit und sorgt dafür, dass zum richtigen Zeitpunkt das richtige Gemüse am richtigen Ort gepflanzt wird. «Auch ich musste hier einiges lernen», sagt Huber und deutet auf ein Feld, auf dem zwischen den jungen Radieschen etliches Unkraut wächst. «Wir kommen schlicht nicht immer zum Jäten», seufzt sie. «Die Ernte hat Priorität.» Als Perfektionistin tue ihr das manchmal weh. Trotzdem kann sie sich inzwischen nicht mehr vorstellen, in einem rationalisierten Grossbetrieb zu arbeiten. «Natürlich könnten wir viel effizienter sein. Mal sind ausgerechnet dann viele in den Ferien, wenn es am meisten zu ernten gäbe. Ein andermal haben Laien Mühe, mit anspruchsvollen Sorten richtig umzugehen.» Aber darum geht es nicht, findet Huber. Viel wichtiger sei es, dass hier gemeinsam etwas für die eigene Lebensmittelversorgung getan werde. Und es habe auch Platz für jene, die langsamer arbeiten oder noch nie auf einem Feld gestanden sind.

Lektion über das gesellschaftliche Zusammenleben

Irgendwie klappt doch immer alles, sind sich Marquart und Huber einig. Man hilft sich aus, springt ein, wo es nötig ist, findet im letzten Moment noch freiwillige Helfer. Nur so funktioniere der Betrieb. «Ich engagiere mich gerne für Projekte, die konkrete Resultate liefern», sagt Janosch Marquart. Mangelnden Aktionismus kann man der Gartenkooperative nicht vorwerfen – im Gegenteil. «Manchmal geht es bei uns fast zu schnell», lacht Marquart. Karin Huber pflichtet ihm bei: «Ich glaube, ihr wart selber erstaunt, wie viel Arbeit ihr aus dem Nichts kreiert habt. Plötzlich gab es das Feld, die Genossenschaft, das Gemüse. Eines führte zum anderen und seither gibt es an allen Ecken und Enden viel zu tun.»

Eine dieser Ecken ist «der Tunnel». Marquart steht vor seinem Sorgenkind und schmiedet Pläne, wie das neue Modell dereinst aussehen solle. «Der Tunnel» ist eine Art langes, schmales Gewächshaus, das letzten Herbst dem Föhn zu Opfer gefallen ist. Provisorisch geflickt ist es zwar noch immer eine wichtige Produktionsstätte für empfindliche Gemüsesorten wie Tomaten, Gurken, Peperoni und Basilikum. Doch demnächst soll ein stabileres und grösseres Modell her. Und natürlich hatte Marquart als Elektrotechnikingenieur umgehend eine neue Aufgabe gefasst: die Tunnelplanung. Statt auf dem Feld mitzuhelfen, sitzt er nun deshalb nach der Arbeit zu Hause und zeichnet Pläne. «Im Moment ist es etwas viel. Vor allem weil ich so etwas eigentlich noch nie gemacht habe.» Beinahe fürsorglich streicht er dabei über die Plache des alten Tunnels.

In Schaan tun viele, was sie «eigentlich noch nie gemacht haben». Sei es Baupläne zeichnen, Kefen lesen, Pastinaken kochen oder akzeptieren, das Unkraut auch mal stehen zu lassen. Sie alle lernen dabei etwas über gemeinschaftliche Lebensmittelproduktion, über Landwirtschaft und Ernährung, aber auch über das pragmatische Organisieren und nicht zuletzt über das gesellschaftliche Zusammenleben – und das, was man gemeinsam verändern kann.
—

STEFANIE PFÄNDLER, *1985, studierte Politik- sowie Umweltnaturwissenschaften und arbeitete als wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Sektion Nachhaltige Entwicklung beim ARE. Seit 2015 ist sie bei der Stadt Dübendorf in der Raum- und Verkehrsplanung tätig.