

«Die Gemüsetasche gibt das Essen vor»

Ernährung / Mitglieder von Gemüse-Kooperativen berichten über eine nachhaltige Umstellung ihrer Ernährung.

NEUHAUSEN Die Corona-Krise bewirkte ein frisches Bewusstsein für Schweizer Lebensmittel. Hofläden bekamen viele neue Kunden. Könnte ein näherer Bezug zur Nahrungsmittelproduktion nachhaltig eine Veränderung im Essverhalten und der Beziehung zur Ernährung bewirken? Ein Besuch bei der Bioloca-Gemüse-Kooperative in Neuhausen SH und bei der Bezügerin einer Gemüsekiste der Stiftung Altra könnte Mut machen.

Solawi ist im Trend

Bioloca ist eine von gut 60 Gemüse-Kooperativen in der Schweiz. Die Tendenz solcher, nach dem Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi – oder in der Romandie FRACP) geführten Betriebe, steigt. Durchschnittlich haben die Kooperativen etwa 200 Mitglieder. Auf dem Betrieb von Bio-Demeter-Landwirt Roland Weber werden auf 0,7 Hektaren 80 Gemüsesorten angebaut. Bearbeitet wird die Fläche mithilfe der 66 Mitglieder und zwei, zusammen zu 80 Prozent angestellten, Gärtnerinnen.

Die Mitglieder bezahlen einen Jahresbeitrag, der je nach gewünschter Anzahl Arbeitseinsätze höher oder tiefer angelegt ist. Die meisten Mitglieder verpflichten sich zu einem Minimum von acht halbtägigen Einsätzen pro Jahr. «Die Mitglieder schätzen es sehr, dass sie mitbekommen, wie ihre Nahrungsmittel wachsen», sagt Nora Winzeler, die Präsidentin von Bioloca.

Die Ernte wird geteilt

Ausser in den Weihnachtsferien wird die Ernte jede Woche in 66 grosse Taschen verteilt. «Die Mitglieder bekommen das, was wir anbauen. Wir kaufen nichts dazu», erklärt Nora Winzeler. Kohlrabi haben manchmal Ris-



Bioloca-Präsidentin Nora Winzeler ordnet einen Steinhaufen im artenreichen Kräuterbeet an.

(Bild Marianne Stamm)

se oder Flecken. «Wenn die Mitglieder eine Tasche entgegennehmen, können sie abschätzen was dahintersteht. Sie sind toleranter, wenn das Gemüse nicht so perfekt aussieht». Die Präsidentin stellt noch fest: «Wenn wir die Ernte der Woche ausstellen würden zum Auslesen, würde es nicht funktionieren». Im Winter gibt es vorwiegend Wintersalate, Kohlarten und Lagergemüse vom Landwirtschaftsbetrieb. Dafür ist im Hochsommer die Tasche nebst dem Feldgemüse prall gefüllt mit verschiedenen Sorten Tomaten, Gurken, Auberginen und Peperoni.

Es ist Einsatztag. Fünf Bioloca-Mitglieder diskutieren engagiert während der Znünpause. Sie

sind sich einig: Seit sie Mitglieder sind, essen sie vielseitiger. «Wir haben neue Gemüsesorten kennengelernt. Vorher hatten wir immer so das Gleiche gekauft», sagt die Abonnentin Peppina Livers.

Vielseitiger essen

«Wir lernten, vielseitiger zu kochen», so Livers weiter. Sie schätzt es, genau zu wissen, was in den Brei für ihr Baby kommt. Ihr Partner Cyrill Kern fügt hinzu: «Die Gemüsetasche gibt den Takt für das Essen an». Nur das zu essen und zu kochen, was in der Tasche ist, kann eine Herausforderung sein. «Es ist halt nicht das verwöhnte «Ich kann alles haben», sagt Peppina Livers.

«Manchmal hat es viel von etwas, dass einem nicht so passt». Mjigan Ötzunali, die erst beim Corona-Lockdown Mitglied wurde, sagt «Die Mitarbeit schafft mehr Bewusstsein für die Wertschöpfung von Gemüse». Für alle ist klar, das Wegwer-

Artikeltausch

Zwischen der Bauernzeitung und «Agri» findet ein Artikelextausch zum Thema Regionalität in der Ernährung statt. In der Ausgabe vom 27. Juli erscheint der zweite Teil zum Label «Fourchette verte». *ms*

fen von Gemüse ist ein Tabu. «Man hat Respekt. Das Gemüse wurde von meinen Kollegen und Kolleginnen mit viel Liebe und Mühe angezogen, geerntet und abgepackt», sagt Solawi-Mitglied Kathrin Frey.

«Gemüse einfach verschwinden lassen? Kann ich nicht.»

Martina Salathé, Abonnentin der Gemüsekiste von Altra

ebenfalls mehr Vielfalt auf den Tisch. «Ich probiere Sachen aus, die ich vorher nicht kannte», sagt Martina Salathé. «Im Laden kaufte ich keinen Knollensellerie und schon gar keine Schwarzwurzeln». Ihr Mann Patric sagt dazu: «Wir bekamen einen neuen Bezug zur Saisonalität. Du bekommst drei- oder viermal Krautstiel und merkst, aha, jetzt ist Krautstiel-Saison. Dann musst du eben überlegen, was machen wir damit». Auch bei Salathés wird möglichst nichts weggeworfen. «Nahrungsmittel haben eine Geschichte. Auch in der Grossproduktion sind sie für uns gewachsen», ist Martina Salathé überzeugt.

Intensives Aroma

Anders als bei den Gemüsetaschen von Bioloca gibt es nicht nur immer saisonales, sondern im Winter auch mal Bananen oder Orangen. Die Inhaltsmenge wird vom Wert der Produkte bestimmt (die Kiste kostet Fr. 34.– pro Woche) und es gibt keinen direkten Bezug zum Anbau. Und die Qualität? Martina Salathé behauptet: «Rüebli von der Gemüsekiste haben ein viel intensiveres Aroma als aus dem Laden». Dazu ein Bioloca Mitglied: «Kaufen wir einmal etwas im Laden, weil wir es noch nicht auf dem Feld haben, sind wir dann meist doch enttäuscht.»

Marianne Stamm

Saison-Gemüse

Auch bei Martina Salathé wird wöchentlich eine Kiste frisches Obst und Gemüse von der Stiftung Altra aus Neuhausen SH an die Tür geliefert. Die Gemüsekiste bringt bei Familie Salathé

Projekte gegen Food Waste

Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverein unterstützt die folgenden beiden Projekte im Kampf gegen Food Waste:

www.verantwortungsvolle-landwirtschaft.ch: Hier gibt

es Videos von Landfrauenköchinnen- und Landfrauenverein unterstützt die folgenden beiden Projekte im Kampf gegen Food Waste.

www.savefood.ch: Auch die Food-Ninjas erklären, wie man Food Waste vermeiden kann. *ms*