

Ehrung des Tages

Medaillen für eine Spende

Die Firma Bunk Sicherheitsdienste GmbH feierte im Juli ihr 25-jähriges Bestehen zusammen mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern. Statt Geschenken bat Geschäftsführer Tobias Bunk um eine Spende für die Arbeit der Initiative Sicherer Landkreis Rems-Murr. Am Ende waren es 4150 Euro, die für die Initiative zusammengekommen waren. Der Geschäftsführer der Initiative, Ulrich Blaschke, übergab zusammen mit dem Präsidiumsmitglied, Klaus Auer als Zeichen des Dankes für diese Spende eine Medaille an den Geschäftsführer in den Firmenräumlichkeiten in Schorndorf. Die Medaille des Künstlers Karl-Ulrich Nuss trägt den passenden Titel „Wir tun was!“ . Außerdem wurde Tobias Bunk, stellvertretend für die Bunk Sicherheitsdienste GmbH, die Verdienstmedaille der Initiative Sicherer Landkreis Rems-Murr in Silber verliehen.

Weinführung auf den Grafenberg

Schorndorf.

Am Sonntag, 30. August, jeweils um 11 und um 14 Uhr, findet eine Weinerlebnisführung mit Birgit Oesterle statt. Treffpunkt dazu ist der Untere Marktplatz. Mit historischen Feuerwehrautos geht es für die Teilnehmer zur Kelter am Fuße des Grafenbergs. Zusammen mit der Weinerlebnisführerin Birgit Oesterle erkunden die Teilnehmer die Einzellage Schorndorfer Grafenberg. Im Rahmen einer kleinen Schlenkerweinprobe erfahren sie Näheres über den Weinbau in der Region sowie über den Grafenberg.

Von der Kelter geht es dann wieder mit den alten Feuerwehrautos zurück zum unteren Marktplatz, wo eine weitere Vielzahl an Remstaler Weinen zum Verweilen und Verkosten wartet. Der Tourverlauf erfolgt weitestgehend auf asphaltierten Wegen mit leichten An- und Abstiegen und kann bei jeder Witterung begangen werden.

Den Teilnehmern wird aber empfohlen, witterungsentsprechende Kleidung und bequemes Schuhwerk zu tragen. Die Weinerlebnisführung inklusive Weinprobe und kleinen Knabereien kostet pro Person 18 Euro. Eine Anmeldung ist möglich bis Freitag, 28. August, unter der Telefonnummer 01 70/3 58 06 56 oder per E-Mail an info@wengert-schnecke.de

Kompakt

Das neue Programm des Seniorenforums ist da

Schorndorf.

Der Arbeitskreis „Programm“ des Schorndorfer Seniorenforums hat wieder viele Ideen und interessante Angebote zusammengetragen. Bekannte und bewährte Programmpunkte wie das Internet-Café im Familienzentrum oder der Film-Nachmittag im Traumpalast wurden beibehalten. Monatliche Sonntags-Treffs oder einmalige Veranstaltungen, wie die Modeschau „Chic und bequem“ sind ebenfalls im Programmflyer. Dieser liegt in Schorndorf an vielen Stellen aus oder kann auf der Homepage www.seniorenforum-schorndorf.de eingesehen werden.

VW Golf beschädigt und geflüchtet

Schorndorf.

Ein in der Rosenstraße zur Einmündung der Straße An der Mauer geparkter VW Golf wurde an der Frontstoßstange erheblich beschädigt. Der Spurenlage nach zu urteilen könnte möglicherweise der Sachschaden durch einen Fahrradfahrer oder von einem sonstigen Sportgerät verursacht worden sein. Hinweise zum Unfallgeschehen, welches sich wahrscheinlich am Montag zwischen 11 Uhr und 16 Uhr ereignet hatte, nimmt die Polizei Schorndorf unter ☎ 0 71 81/ 20 40 entgegen.

Albverein wandert im Schwäbischen Wald

Schorndorf.

Die Bodenbachschlucht, eine der wildsten und urwüchsigsten Schluchten des Schwäbischen Waldes, ist am Sonntag, 23. August, das Ziel einer Wanderung des Schwäbischen Albvereins, Ortsgruppe Schorndorf. Abfahrt mit der S-Bahn ist um 8.18 Uhr am Bahnhof Schorndorf. Die Wanderstrecke ist etwas mehr als zehn Kilometer lang. Gutes Schuhwerk und Stöcke sind unbedingt erforderlich. Weitere Informationen gibt es bei Otto Tempes, Telefon 0 71 81/7 67 13, der die Wanderer führt.

EXTRA: Solidarische Landwirtschaft

Autonom leben lernen

Patricia Fuchs von der Foodsharing-Initiative hat eine Woche in der Demeter-Gärtnerei Großhöchberg geholfen

VON UNSERER MITARBEITERIN
SIGRID KRÜGEL

Schorndorf/Spiegelberg.

Von einem „chilligen Arbeitstag“ kann hier oben im Schwäbisch-Fränkischen Wald keine Rede sein. Um sechs Uhr hat Patricia Fuchs zuerst Lauch geerntet, dann Salatpflanzen gesetzt. Eine Woche lang hilft die 25-jährige Schorndorferin in der Demeter-Gärtnerei Großhöchberg, dem einzigen Betrieb im Rems-Murr-Kreis, der „Solidarische Landwirtschaft“ betreibt.

In Schorndorf hat sie die Initiative „Foodsharing“ gegen Lebensmittelverschwendung mitgegründet. Was man wirklich braucht im Leben, sagt Patricia Fuchs, ist eine Krankenversicherung und Essen. Sind gute gesunde Lebensmittel, die hergestellt werden, ohne die Umwelt zu belasten. Mit dem Thema „Solawi“ - die Abkürzung für Solidarische Landwirtschaft - beschäftigt sie sich deshalb schon länger. Bei diesem Konzept übernehmen Verbraucher die Verantwortung, wie ihre Lebensmittel erzeugt werden, und schließen sich mit einem Landwirt zusammen.

„Es ist eine neue Art zu denken“, sagt Florian Keimer, Gärtnermeister. Vor drei Jahren hat er gemeinsam mit Johanna Enssle den Demeter-Betrieb ihres Vaters in Großhöchberg, einem Ortsteil von Spiegelberg, übernommen. Es war schon immer ihrer beider Traum - seit Florian aus Schwäbisch Gmünd mit 16 ein Praktikum in Großhöchberg machte und von da an jede Ferien hier oben auf dem Demeterhof verbrachte und half.

Florian machte eine Ausbildung als Gärtner und seinen Meister, Johanna studierte Internationalen Waldnaturschutz und Ökologischen Landbau. Sie arbeitete in einer Käseerei, er in einem Milchviehbetrieb. 2012 haben sie die Gärtnerei übernommen und im März 2014 die solidarische Landwirtschaft „GartenLEBEN“ gegründet. Seitdem werden nicht mehr nur Wochenmärkte und Bioläden, sondern auch mehr als 40 „Mitgärtner“ beliefert, die sich der solidarischen Landwirtschaft angeschlossen haben.

Auf 60 Arbeitsstunden kommt Florian Keimer in der Woche locker. Er hat seine



Patricia Fuchs und ihre Lieblingstomate: Die Berner Rose.

Bilder: Krügel

Berufung gefunden, sagt er. Doch kleine Betriebe haben es schwer. Gerade mal 1600 Euro zahlt die EU der Gärtnerei pro Jahr an Subventionen - der Betrag richtet sich nach der bewirtschafteten Fläche.

Andererseits wollen auch Verbraucherinnen und Verbraucher nicht mehr mitmachen und zusehen, wie ihre Landschaften verarmen und ihre Lebensmittel von immer weiter hergekauert werden, erzählt Florian. Die solidarische Landwirtschaft bietet eine Alternative für beide Seiten: Landwirte wie Verbraucher.

Solange es Arbeit gibt, geht niemand heim

Großhöchberg ist die einzige Solawi im Kreis, Patricia Fuchs hat sie übers Internet gefunden. „Ich will wissen, was ich alles selber machen kann, um autonom zu leben“, sagt sie. Deshalb ist sie hier. Was sie hier draußen ebenfalls lernt, ist Geduld, erzählt die 25-Jährige. „Alles braucht so lange, wie es halt braucht.“ Die Pflanzen geben den Takt vor. Und das Wetter. Als vorgestern Regen angekündigt war, mussten die Zwiebeln, die noch zum Trocknen auf dem Feld lagen, eingesammelt werden. Fünf Stunden hat es gedauert. Bis abends um

acht. Solange noch Arbeit wartet, geht niemand heim.

Auf das kleine Feld gleich hinter den beiden Folientunneln zeigt Patricia Fuchs. Dort hat sie gestern Unkraut gezipft. Bei dieser Hitze kein Vergnügen. Und bei den Abergängen werden die Kartoffelkäfer per Hand abgesammelt. „Ich wollte wissen, wie viel Aufwand hinter der Nahrungsproduktion steckt“, sagt Patricia. „Ich habe voll unterschätzt, wie viel Arbeit das ist.“

Zu fünf sind sie diese Woche am Werk. Außer Patricia, Florian und Johanna arbeiten noch Anna und Peter hier. Erstere lebt in Indien und kommt immer mal wieder nach Großhöchberg, um ihre Familie zu besuchen, Letzterer ist Däne und arbeitet hier zwei Wochen, um die biologisch-dynamische Landwirtschaft kennenzulernen. 2000 Salatpflanzen wird Patricia bis zum Ende der Woche mit ihm gemeinsam gesetzt haben.

Mehr als 60 Gemüsesorten, Salate und Kräuter bauen Florian Keimer und Johanna Enssle an. Von A wie Ackersalat bis Z wie Zwiebeln. Dazwischen liegen: blauer Kohlrabi, Kürbis, Mangold, Peperonie, Rote Bete.

Beim Düngen arbeiten sie mit dem Demeterbauern aus dem Ort zusammen. Der Mist seiner Kühe und die Erntereste werden ge-

meinsam kompostiert und auf den Flächen ausgebracht, um einen möglichst geschlossenen Nährstoffkreislauf zu erreichen. Synthetischer Dünger und Pestizide sind verboten. Die Kartoffelkäfer werden mit der Hand gesammelt, wegen der Schnecken wurden sechs Laufenten angeschafft.

Derzeit noch ein Traum: Eigene Tiere, Schweine würden sie gerne halten. Hühner sowieso. Kein Traum, sondern bereits in Planung, sind Beerenkulturen und ein Teich, damit die Äcker künftig mit Regenwasser gewässert werden können. In heißen Sommern wie diesem wird die Bewässerung zum Problem, denn Trinkwasser kostet Geld.

Leben können Johanna Enssle und Florian Keimer von ihrer Gärtnerei noch nicht, ihre Familien ernähren schon gar nicht. Die Ehepartner der beiden arbeiten und verdienen das Geld. „Wir sind noch in der Aufbauphase“, sagt Florian Keimer. Rund 200 Menschen könnte Großhöchberg als Solawi ernähren. Knapp 50 sind es im Moment. Patricia Fuchs will sie auch weiter unterstützen, wenn sie wieder in Schorndorf ist. Werbung machen, für diese Form der Landwirtschaft. „Vielleicht finden wir genug Leute, dass wir auch in Schorndorf eine Verteilstation einrichten können“, sagt sie. Die Idee der Solawi ist ansteckend ...



Johanna auf Stelzen beim Bohnenanbinden.



Kartoffelkäfer werden eingesammelt.



Laufenten holen sich nasse Füße.



Florian lockert den Boden auf.

Jeder zahlt, was er kann

Die Idee der Solawi Großhöchberg

Schorndorf/Großhöchberg (krü).

Knapp 100 Solawis gibt es derzeit in Deutschland, weitere 100 sind im Aufbau. Jede funktioniert ein bisschen anders. Oberste Maxime ist Transparenz. Auch in Großhöchberg. Es gibt einmal im Jahr eine Mitgliederversammlung, bei der das vergangene Wirtschaftsjahr, das neue Budget und die geplanten Investitionen besprochen werden und was angebaut werden soll.

Mit ihren knapp drei Hektar Land könnte die Gärtnerei rund 200 Personen mit Gemüse und Kartoffeln versorgen. Da die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft derzeit erst 43 Personen umfasst, werden auch kleine Läden in der Umgebung und Wochenmärkte beliefert. Die Betriebskosten werden entsprechend umgerechnet.

Pro Anteil und Monat sind das derzeit 76 Euro. Aber nicht jeder muss diese 76 Euro zahlen. Bei der Jahresversammlung (die nächste ist im Februar 2016) gibt es eine so-

genannte Bieterunde: Jeder sagt, wie viel er zahlen kann oder will. Manche zahlen weniger, andere dafür mehr. Derzeit sind es zwischen 50 und 100 Euro. Die Mitglieder binden sich immer für ein Jahr, damit die Gärtnerei Planungssicherheit hat.

Vier Verteilräume

Derzeit gibt es vier Verteilräume, in denen die Lebensmittel jede Woche am Freitag angeliefert werden: in Fellbach, Oppenweiler, Großhöchberg und Schwäbisch Hall-Wackershofen. Die Mitglieder haben jederzeit Zugang und können sich dort ihr Gemüse abholen. Auch hier geht es um Selbstschätzung. Man holt sich so viel, wie man braucht, und behält gleichzeitig die anderen im Blick. Aber auch mit den Zucchini- und Tomatenschwemmen muss umgegangen werden. Im Idealfall nimmt zu diesen

Zeiten des Überflusses jede und jeder ein bisschen mehr mit und legt Vorräte für den Winter an, wo es ein bisschen karger zugeht.

Wer in der Gärtnerei mithelfen will, ist willkommen, aber es gibt keine Pflichtstunden. Termine für diverse Aktionen - gemeinsam Apfelsaft pressen, Kartoffeln ernten, Tomatenpüree einkochen oder auch mal Unkraut jäten - werden jedem Mitglied mitgeteilt, aber mitmachen braucht nur, wer Lust hat.

Grundsätzlich können neue Mitglieder auch mitten im Jahr einsteigen. In diesem Fall muss dann der Durchschnittsbetrag von 76 Euro pro Monat und Anteil gezahlt werden. Wer will, kann auch einen Monat reinschnuppern.

Weitere Infos gibt es bei Florian Keimer und Johanna Enssle, ☎ 0 71 94 / 9 53 50 05. E-Mail gaertnerei@grosshoechberg.de, Internet www.grosshoechberg.de.

Wirtschaftskreislauf

■ In der solidarischen Landwirtschaft tragen mehrere Privathaushalte die Kosten eines Betriebs. Auf Grundlage der **geschätzten Jahreskosten** der landwirtschaftlichen Erzeugung verpflichtet sich diese Gruppe, jährlich im Voraus einen festgesetzten monatlichen Betrag an den Hof zu zahlen.

■ Der Hof ernährt die Menschen und alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung, das **Risiko, die Kosten und die Ernte**.

■ Die Lebensmittel der Landwirtschaft **werden nicht mehr über den Markt vertrieben**, sondern fließen ein in einen eigenen, von Teilnehmerseite mit organisierten und finanzierten, durchschaubaren Wirtschaftskreislauf.

■ **Weitere Infos** gibt es im Internet unter www.solidarische-landwirtschaft.org und www.ernte-teilen.org.