

Region

Wenn man fürs Gemüse nicht nur zahlt, sondern auch arbeitet

Gemeinschaftsgärten in Bern Geteilte Gärten sollen den Weg zwischen Produktion und Konsum verkürzen. Doch das hat seinen Preis, und den wollen nicht alle zahlen. Ein Besuch auf dem Feld.

Pia Scheidegger

Vorsichtig zieht Annelies Rothen einen Setzling aus der Pflanzenerde. Mit der linken Hand sticht sie ein kleines Loch in eine sogenannte Aussaatplatte, mit der rechten Hand vergräbt sie die dünne, weisse Wurzel der Pflanze. Hier wird der Fenchel wachsen, bis die Wurzeln sich ausbreiten und stark genug sind fürs Feld.

Die Hände der 66-jährigen Rentnerin sind etwas gerötet, es ist ein kalter Frühlingmorgen in Münsingen. Trotzdem verbringt die Frau aus Gysenstein Stunden damit, von Hand die fragilen Setzlinge umzupflanzen. Denn sie ist Mitglied des Vereins Setzhouz, der hier vom Kanton eine Hektare Land pachtet und solidarische Landwirtschaft betreibt.

Konkret heisst das: Die Mitglieder zahlen einen Beitrag, der nicht nur die Kosten fürs Saatgut, sondern auch die Löhne der wenigen Festangestellten des Vereins abdeckt. Im Gegenzug erhalten sie alle ihren Teil der Ernte und arbeiten fünf Tage pro Jahr selber für das Projekt – sei es auf dem Feld, in der Küche oder auch hinter den Kulissen im administrativen Bereich.

Wer bei Setzhouz mitmacht, zahlt 600 Franken und leistet 40 Stunden Arbeit pro Jahr, ist Mitinhaber oder Mitinhaberin des Vereins und erhält auch immer wieder eine Tasche voller Gemüse.

Für Annelies Rothen ist das ein attraktives Angebot. Sie schätzt vor allem die gemeinsame Arbeit mit den anderen Vereinsmitgliedern, den sozialen Aspekt also. Eigentlich hat die Rentnerin einen eigenen Garten. Dort muss sie jede einzelne Arbeit allein erledigen und, wie sie sagt, «vor allem Unkraut jäten».

Doch hier, auf dem Feld in Münsingen, kann sie auch mal einen halben Tag Setzlinge umpflanzen und dann wieder nach Hause gehen. Die geteilte Arbeit gefällt ihr. «Natürlich schätze ich auch das frische Gemüse», fügt Rothen hinzu. Sie habe dazu einen ganz anderen Bezug als zu Produkten, die sie beim Grossverteiler einkaufe. «Wenn ich in einigen Monaten in meiner Küche diesen Fenchel in meinen Händen halten werde, erinnere ich mich dann zum Beispiel genau daran, welchen Beitrag ich geleistet habe, damit dieser wachsen konnte.»

Suche nach langfristiger Lösung

Während Annelies Rothen und etwa fünf weitere Personen Fenchel- und Peperonisetzlinge umpflanzen, deckt Gärtner Martin Huggenberger auf dem Feld nebenan Nüssllisalat ab. Die grünen Blätter sprissen aus dem Boden, sie können heute geerntet werden. Huggenberger fängt an, eine Kiste mit Nüssllisalat zu füllen.

Huggenberger hat den Verein zusammen mit zwei Frauen aus Münsingen im Herbst 2020 gegründet. Seither hatte der Ge-



In Münsingen topfen Mitglieder des Vereins Setzhouz Fenchelsetzlinge um. Fotos: Christian Pfander



Mitinitiant des Vereins: Martin Huggenberger erntet Nüssllisalat.

meinschaftsgarten bereits mehrere temporäre Standorte in der Region Bern – einen ersten in Rubigen, einen zweiten in Trimsstein. «Wir wollten einfach mal anfangen mit dem Anbau, waren aber stets auf der Suche nach einer langfristigen Lösung», sagt Huggenberger.

In Münsingen ist der Verein letztes Jahr fündig geworden. Das Feld befindet sich unterhalb der Ökogärtnerei Maurer, mit der Setzhouz eng zusammenarbeitet. Momentan wird hier im Rossboden eine neue Strasse gebaut, die künftig die Ortsdurchfahrt entlasten soll. Die Gegnerschaft des Projekts verlangte im Gegenzug zum Bau der Strasse eine nachhaltige Nutzung des Landes nebenan – was Huggenberger und dem Verein gelegen kam.

Noch ist das Feld etwas kahl, nur der Nüssllisalat und eine Reihe Jungspinat bringen etwas Farbe in den Garten. Bald sollen hier aber übers ganze Jahr verteilt 50 bis 70 verschiedene Kulturen wachsen. Ziel ist es, dass die Vereinsmitglieder regelmässig gefüllte Taschen mit nach Hause nehmen können. «Der Nüssllisalat und der Spinat machen nun den Anfang, im Mai können wir dann voraussichtlich zum ersten Mal grössere Mengen an Gemüse ernten», sagt Huggenberger.

Als Setzhouz gegründet wurde, fand der Verein schnell Mitglieder. Bereits seit den Anfängen im Jahr 2020 finanzieren etwa 40 Personen den Anbau für den Gemeinschaftsgarten. Das reicht laut Huggenberger auf Dauer nicht aus, um den Festan-

gestellten faire Löhne zahlen zu können. Und bei solidarischen Landwirtschaftsprojekten werden diese auch bezahlt, wenn die Ernte beispielsweise wegen eines Unwetters ausfällt.

Stand jetzt will Setzhouz mindestens um das Doppelte wachsen. Momentan kommen die meisten Mitglieder aus eher ländlichen Gemeinden wie Münsingen, Gysenstein, Konolfingen und Grosshöchstetten. «Wir möchten aber gerne auch Städterinnen und Städter aus Bern für uns gewinnen», sagt Huggenberger.

Aktuell führt der Verein regelmässig Infoanlässe durch, um neue Mitglieder zu finden. Der letzte fand Anfang April statt – zwei bis drei neue Anmeldungen kamen hinzu. Warum gestaltet sich die Suche so schwer?



Der Verein Setzhouz will es dem jungen Fenchel gleich tun und in den nächsten Monaten wachsen.



Aus diesen Setzlingen werden Paprikapflanzen – das Gemüse wird nach der Ernte aufgeteilt.

«Während der Pandemie sties- sen solche regionalen Projekte mit nachhaltigem Hintergrund auf mehr Interesse – jetzt hat dieser Trend wieder etwas abgenommen», sagt Huggenberger. Dazu kommt, dass der nachhaltige Gemüsekonsum nicht ganz billig ist und natürlich vonseiten der Konsumierenden mehr einfordert als nur einen schnellen Einkauf.

Es braucht Elan und Ausdauer

Trotzdem scheint das Konzept anderenorts bereits zu funktionieren – in Worb zum Beispiel. Dort gibt es einen ähnlichen Verein namens Radiesli, der bereits seit über zehn Jahren erfolgreich solidarische Landwirtschaft betreibt. Heute zählt der Gemein-

schaftshof um die 350 aktive Mitglieder – viele von ihnen sind aus der Stadt Bern.

Ursina Töndury ist bereits seit 2015 dabei und sowohl landwirtschaftliche Mitarbeiterin als auch Vorstandsmitglied. «Bei solchen Projekten braucht man viel Elan und langen Schnauf», sagt sie und lacht. Als Radiesli gegründet wurde, gab es in der Deutschschweiz noch kaum ähnliche Projekte. Der Verein startete mit einer halben Hektare Land und führt heute den ganzen Hof mit zehn Hektaren Land und drei Hektaren Wald. Ein Erfolgsrezept hat Ursina Töndury nicht, doch der Standort sei entscheidend.

«Worb ist sehr gut erschlossen und dadurch auch für Städterinnen und Städter erreichbar, die keinen eigenen Garten haben», sagt sie. Heute hat der Verein auch Mitglieder aus den ländlichen Gemeinden rund um Worb. «Wir sind sehr durchmischte, auch vom Alter her», sagt Töndury.

Ein geteilter Garten im Quartier

Auch in Lützelflüh gibt es einen Gemeinschaftsgarten. Dort haben ausschliesslich die Bewohnerinnen und Bewohner des Quartiers «Wohnen im Baumgarten» die Möglichkeit, freiwillig auf einem fast 500 Quadratmeter grossen Stück Land zu gärtnern.

Die Architekten, vertreten durch Reto Gsell, wollen mit dem Projekt die Menschen zusammenbringen, die nun seit gut anderthalb Jahren in der Überbauung wohnen. Bisher gab es noch keinen grossen Ansturm auf den Garten. Nur etwa sechs bis zehn Personen der insgesamt rund sechzig Anwohnerinnen und Anwohner arbeiten regelmässig auf dem Stück Land. «Ich glaube, das Projekt braucht noch etwas Anlaufzeit», sagt Gsell.

Der Gemeinschaftsgarten ist für ihn ein Experiment, die Überbauung «im Baumgarten» ist der erste Ort, an dem die Architekten so etwas initiiert haben. «Wir wollten etwas anderes bieten als die übliche, gepflegte Rasenfläche, und zwar die Möglichkeit, vor der Haustür etwas zur Nachhaltigkeit beizutragen», sagt er.

Wie Reto Gsell hofft auch Martin Huggenberger, dass der Gemeinschaftsgarten in Münsingen nach einer gewissen Anlaufzeit mehr Aufmerksamkeit erhalten wird. Er zeigt sich überzeugt, dass es gerade in der heutigen Zeit ein Bedürfnis gebe, im Bereich Landwirtschaft und Ernährung etwas zu bewegen und umzusetzen. Bei Setzhouz könne man selber aktiv etwas Positives bewirken.

Der Gärtner trägt die erste Ernte des Jahres – eine Kiste voller Nüssllisalat – in einen Unterstand. Dort kochen Annelies Rothen und andere Vereinsmitglieder bereits Linsen fürs Zmittag. Der kleine Ertrag vom Feld geht heute ausnahmsweise nicht in die Gemüsetaschen, sondern wird direkt als Beilage serviert.