

Solidarische Landwirtschaft – für eine nachhaltige Zukunft

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, woher Ihr Gemüse kommt und wie es angebaut wird? Ärgern Sie sich manchmal über ihren Grossverteiler, in dem es zu jeder Jahreszeit das gleiche Gemüse gibt? Wünschen Sie sich ein frisches Rüebli, das wirklich nach Rüebli schmeckt?

Die solidarische Landwirtschaftsgenossenschaft «Pura Verdura», die nun schon seit vier Jahren auf der Lengg beim Balgrist und neben dem Quartierhof Wynegg auf zwei Äckern, insgesamt 1,5 Hektar Land bewirtschaftet, ist ein Beispiel für lokale, umweltbewusste und gemeinschaftliche Landwirtschaft direkt in Zürich. Hier wächst und gedeiht das Gemüse, bevor es an einem der sieben Depots in den Kreisen 1, 7 und 8, eines davon in Witikon, für die Mitglieder bereitgestellt wird. Als Mitglied erhält man 40 Wochen im Jahr eine eigene Gemüsetasche, gefüllt mit einer Vielfalt an frischem, biologischem Gemüse direkt vom Feld. Da im Voraus für ein ganzes Jahr bezahlt wird, kann die der Anbau gut geplant werden und die Mitglieder teilen sich die Risiken und Erträge der Gemüseproduktion. Die Abopreise richten sich nach Grösse der Gemüsetasche, die individuell gewählt werden kann. Die Solawi, wie sich das Konzept kurz und knapp nennt, wurde letztes Jahr mit dem ZüriAward für Innovation und Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Gemüseanbau miterleben

Sie möchte erstens Produzierende und Konsumierende wieder näher zusammenbringen. Geführt von einer ehrenamtlich arbeitenden Betriebsgruppe und einem fest angestellten dreiköpfigen Gartenteam, lebt die Genossenschaft von der gemeinschaftlichen Arbeit mit ihren Mitgliedern. Grundsätzlich beteiligt sich jedes Mitglied aktiv an einigen Tagen im Jahr, und hilft bei der Gemüseproduktion oder bei einem der zahlreichen Anlässe mit. Dadurch ist es möglich, direkt zu erleben, welches Ge-

müse zu welcher Jahreszeit auf dem Acker wächst – und man wird verbunden mit dem, was sonst nur als Beilage auf dem Teller angeschaut wird: Die ganze angepflanzte Fenchelreihe wurde von den Schnecken gefressen? Das lässt einen nicht mehr unbekümmert. Die Tomaten gedeihen prächtig? Die Freude über dieses wunderbare Sommergemüse wird noch grösser. Die Mitglieder schwärmen davon, jede Woche wortwörtlich die «Früchte» ihrer eigenen Mit-Arbeit ernten zu können. Um jedoch auch Menschen ein Gemüseabo zu ermöglichen, die nicht mithelfen kön-



Eine bunte Ernte aus der Lengg frisch auf den Tisch.

nen, gibt es auch Abos ohne Mitarbeit – die Äcker besuchen und zuschauen wie das Gemüse gedeiht kann man freilich auch so immer. Durch gemeinsame Anlässe wie die GV mit anschliessendem Essen, das sommerliche Ackerfest oder die Tavolata sowie die Chutney-Produktion im Herbst lernen sich die Mitglieder kennen und können sich im Quartier besser vernetzen. So lebt Pura Verdura von und mit einer lebendigen Gemeinschaft!

Faires und ökologisches Gemüse

Die Zudem setzt sich Pura Verdura dafür ein, dass die Produktion unseres Essens fair ist – für Mensch und Umwelt. Auch in der Schweiz müssen Gemüsegärtnerinnen und Erntehelfer sehr viele Stunden zu einem sehr niedrigen Lohn arbeiten, um unser Gemüse zu produzieren. Die solidarische Landwirtschaft möchte hier Abhilfe schaffen. Pura Verdura ermöglicht drei Gartenfachkräften eine fair bezahlte Teilzeitstelle. Ein zentraler Aspekt der solidarischen Landwirtschaft liegt in ihren nachweisbaren ökologischen Vorteilen. Im Gegensatz zu konventionellen landwirtschaftlichen Methoden setzt Pura Verdura auf umweltfreundliche Anbaumethoden, und vieles wird von Hand gemacht. Zusammen mit dem Verein Natur im Siedlungsraum NimS wird rund um die beiden Äcker die Biodiversität gefördert, durch Blühstreifen, Brachen oder das Mähen mit der Sense. So sind

in den letzten Jahren nicht nur produktive Flächen, sondern auch Nischen und Rückzugsorte für Tiere entstanden. Dadurch, dass das Gemüse nicht verpackt wird und die Transportwege kurz sind, reduziert Pura Verdura möglichst ihren ökologischen Fussabdruck. So erfahren die Mitgliedslider immer wieder neue Aspekte von nachhaltigem Konsum.

Genuss und Frische

Ein herausragendes Merkmal der solidarischen Landwirtschaft ist die unschlagbare Frische und Vielfalt der angebotenen Gemüsesorten. Das Gemüse wird am Mittwoch oder Donnerstagmorgen geerntet und kann am Abend bereits für das Essen verwendet werden. Im Gegensatz zu industriell produzierten Lebensmitteln, die oft weite Transportwege hinter sich haben, ist das Gemüse der solidarischen Landwirtschaft nicht nur gesünder, sondern auch geschmacklich unübertroffen. Die Vielfalt der angebauten Sorten ist



Gemeinsame Arbeit auf dem Acker. (Foto zvg)

für viele Mitglieder eine erfreuliche Entdeckungsreise. Abseits der Standardauswahl im Supermarkt haben sie die Möglichkeit, neue, oft vergessene Gemüsesorten zu probieren – seit dieser Saison hat Pura Verdura beispielsweise auch Yacon, eine süssliche, sehr gesunde Knolle aus Südamerika im Angebot. Die Mitglieder schätzen nicht nur die Frische des Gemüses, sondern auch die Tatsache, dass sie hautnah die saisonalen Höhepunkte miterleben. Ob saftige Tomaten im Sommer, aromatische Kürbisse im Herbst oder feiner Radicchio im Winter – die solidarische Landwirtschaft bringt die Faszination der Jahreszeiten direkt auf den Teller.

In Zeiten, in denen Umweltschutz und Nachhaltigkeit immer mehr an Bedeutung gewinnen, erfreut sich die Idee der solidarischen Landwirtschaft einer wachsenden Beliebtheit und fördert eine bewusstere, nachhaltigere Lebensweise. Durch den bewussten Umgang mit Ressourcen, die Förderung lokaler Wirtschaftskreisläufe und die Stärkung des Gemeinschaftssinns bietet sie einen vielversprechenden Weg auch in der Stadt Zürich Landwirtschaft zu erleben und an ihr teilzuhaben.

Claudia Keller

Kommen Sie schnuppern!

Besuchen Sie puraverdura.ch für weitere Informationen und werden Sie Teil dieser bewegenden Initiative. Frisches Bio-Gemüse aus Zürich wartet auf Sie! Am 2. März um 14 Uhr gibt es auf dem Quartierhof Wynegg einen Info-Anlass zum Kennenlernen. Falls Sie einen Tag zum Schnuppern kommen möchten, dann melden sie sich beim Gartenteam: gemuese@puraverdura.ch