

SWR2 Wissen

Agrarwende von unten?

Bürger machen Landwirtschaft

Von Stephanie Eichler

Sendung: Donnerstag, 1. Juli 2021, 8:30 Uhr

(Erstsendung: Mittwoch, 23. Oktober 2019)

Redaktion: Sonja Striegl

Regie: Autorenproduktion

Produktion: SWR 2019

Hegen, pflegen, ernten, mit Genuss verspeisen! Immer mehr Menschen legen selbst Hand an und arbeiten bei Landwirten mit. Das lassen sie sich einiges kosten.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-wissen-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIPT

Atmo 1:

Im Selbsterntegarten, Tatjana Schulz-Villmow zupft Unkraut und sagt zu sich selbst: Hier muss ich sehen, dass ich nicht die Tomate ausreiße, sondern das Unkraut. Da ist schon eine fast rote. Wow, die erste.

Atmo 2:

Harken und Hacken

Autorin:

Die Tomaten von Tatjana Schulz-Villmow wachsen dicht an dicht mit Zucchini, Salaten und Bohnen in einem Garten etwas außerhalb von Berlin. Landwirte haben die grobe Arbeit erledigt und Gemüse gesät. Im Mai hat die Hobbygärtnerin Hacke und Schaufel übernommen. Die Pflege ist nun ihre Sache.

O-Ton 1 - Tatjana Schulz-Villmow:

Heute ist es recht feucht, da geht es sehr viel leichter, das Unkraut rauszubekommen. Wenn der Boden so hart und trocken ist, dann wirds immer schwierig.

Autorin:

Am Rande der Beete hat die rund 40 Jahre alte Frau ihre Ernte aufgetürmt: Kräuter, Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, rote Beete und Mangold. Für 250 Euro pro Saison darf Schulz-Villmow die Gartenparzelle pflegen und das Gemüse mit nach Hause nehmen.

Ansage:

„Agrarwende von unten? – Bürger machen Landwirtschaft“. Von Stephanie Eichler.

O-Ton 2 - Tatjana Schulz-Villmow:

Ich glaube, so wie wir es hier machen, das ist halt relativ arbeitsintensiv. Das kann sich vielleicht ein professioneller Anbauer nicht unbedingt alles so leisten. Da ist es dann vielleicht nicht wirtschaftlich, das mit so viel Liebe und so viel Arbeit und Aufwand zu betreiben. Hier kann jeder seinen eigenen Beitrag dazu leisten, einfach Qualität zu produzieren.

Autorin:

Viele Bürger und Bürgerinnen engagieren sich in der Landwirtschaft. Weil ihnen Gärtnern Spaß macht. Und weil sie wieder mitbestimmen wollen, wie ihr Essen produziert wird.

Atmo 3:

Pflanzen rascheln. Basilikum wird geerntet.

O-Ton 3 - Tatjana Schulz-Villmow:

Hier ist noch Basilikum. Da sieht man schon Blütenansätze. Und wenn der blüht, dann wird er schnell bitter. Deswegen sollte man die vorne abknipsen. So die Spitzen, aber auch nicht zu viel, dass man es nachher nicht mehr verarbeiten kann.

Autorin:

Einmal in der Woche fährt Tatjana Schulz-Villmow nach der Arbeit raus aus Berlin in ihr Gärtchen. Es liegt nicht weit entfernt von den letzten Hochhäusern an der südlichen Stadtgrenze. Eine Stunde lang ist Schulz-Villmow mit dem Bus unterwegs. Für den Weg nach Hause benötigt sie noch einmal so viel Zeit. Viel Engagement ist gefragt, wenn Großstädter ihr Gemüse selbst ernten wollen. Auch die Arbeit auf den Beeten ist anstrengend, obwohl die Hobbygärtnerin daran gewöhnt ist, mit den Händen zu arbeiten. Sie ist Keramikerin.

O-Ton 4 - Tatjana Schulz-Villmow:

Manchmal tut natürlich der Rücken weh und man hat erstmal keine Lust. Wo man dann denkt: Ah muss ich doch noch Unkraut hacken, heute, aber das ist nach ner Viertel Stunde vergessen und dann ist man einfach draußen in der Natur und man hat diese ganzen Pflanzen um sich, die man hegt und pflegt seit Wochen und Monaten. Und wenn man geht, gehts einem gut. Ich glaube, es ging mir noch nie schlecht, wenn ich hier weggegangen bin vom Acker (lacht).

Autorin:

Ihr Acker hat die Form eines Tortenstücks und ist Teil eines kreisförmigen Gartens. Außen ragen Sonnenblumen und Mais in die Höhe, am Mittelpunkt wachsen Kräuter, dazwischen rund 50 verschiedene Gemüsesorten. Der Betreiber dieser Selbsterntegärten hat hier zehn solcher Gartenkreise angelegt, für insgesamt 200 Hobbygärtner.

O-Ton 5 - Tatjana Schulz-Villmow:

Zum Einstieg ist es eine gute Sache, weil halt schon relativ viel vorbereitet ist für Leute, die jetzt ganz unerfahren sind. Dann braucht man jetzt noch nicht so viel Wissen am Anfang. Man sieht dann schon, was zu tun ist.

Autorin:

Bis in den Herbst muss Schulz-Villmow so gut wie kein Gemüse kaufen. Meist erntet sie sogar mehr, als sie selbst essen kann. Sie weckt die Überschüsse ein. Eines Tages möchte sie in der Lage sein, selbstständig Gemüse anzubauen: Auf Workshops, die hier draußen angeboten werden, kann sie jetzt schon ihr Wissen vertiefen.

Atmo 4:

Pflanzen rascheln

Autorin:

Sie zieht geblünte Gartenhandschuhe an und legt Pflanzenabfälle auf nackte Erde. Der Sommer ist heiß, und sie möchte den Boden davor schützen auszutrocknen.

Bisher hat das gut geklappt. In ihrem Gemüsegarten lernt Schulz-Villmow ammeisten durch Ausprobieren.

O-Ton 6 - Tatjana Schulz-Villmow:

Weil ich denke, das ist etwas, das sollte man eigentlich wissen, wie es geht. Und ich glaube, dass wir Modelle für die Zukunft brauchen, wo wir unser Gemüse anbauen. Es macht einfach keinen Sinn jetzt, hier wächst alles und wir importieren so viel, aus Spanien kommt ganz viel. Ich glaube, das ist nicht nötig.

Autorin:

Wie die Hobbygärtnerin wünscht sich eine große Mehrheit der Bundesbürger eine andere Landwirtschaft. Das geht aus dem aktuellen Ernährungsreport des Landwirtschaftsministeriums hervor. Rund 80 Prozent der Befragten möchten, dass Milch, Eier, Brot, Gemüse und Obst aus der Region kommen. Durch Corona ist dieser Trend gestiegen. Vermutlich weil wir mehr darauf vertrauen, dass wir auch in Krisenzeiten genug zu essen haben, wenn die Lebensmittel in der Nähe hergestellt werden.

Atmo 5:

Schritte vorbei an den Selbsterntegärten

O-Ton 7 - Annette Piorr:

Was ich auch immer sehr schön finde, ist Mangold mit diesen bunten Blattrippen, in Dunkelrot und leuchtend Gelb.

Autorin:

Annette Piorr vom Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung in Müncheberg östlich von Berlin untersucht alternative Ernährungsnetzwerke. Dazu gehören die Selbsterntegärten voller Mangold.

O-Ton 8 - Annette Piorr:

Sieht ja auch immer sehr schön aus, auch wenn's gekocht ist noch. Da ist zum Beispiel einer, wo man diese dunkelroten Blattrippen sieht.

Autorin:

Die Wissenschaftlerin erforscht, wie Verbraucher und Verbraucherinnen die Landwirtschaft nach ihren Wünschen gestalten können, wenn sie sich mit Landwirten zusammenschließen. In diesem Rahmen hat ihr Team im Großraum München, Hamburg und Berlin Menschen gefragt, warum sie sich in der Landwirtschaft engagieren. Sie gaben zum Beispiel an, dass sie frisches Gemüse essen möchten und den Kontakt mit Gleichgesinnten und Landwirten suchen.

O-Ton 9 - Annette Piorr:

Die dritte Motivgruppe, die hat mit Politik zu tun und auch mit, sagen wir mal, ja, `ner gewissen Stellungnahme gegen globalisierte Nahrungsversorgungsketten. Natürlich sind viele Verbraucher auch durch Lebensmittelskandale sensibilisiert worden. Und ne gewisse Art von sagen wir mal politischem Empowerment wird darüber

verstanden, dass man sagt, wir setzen jetzt etwas dagegen und wir machen das gemeinsam und wir machen das lokal.

Autorin:

Die Forscherin ist mit dem Betreiber der Selbsterntegärten verabredet. Seit einigen Jahren arbeiten die beiden immer mal wieder zusammen.

O-Ton 10 - Annette Piorr:

Wir möchten mal wieder über mögliche Forschungs Kooperationen sprechen. Und wollen da einfach noch mal diskutieren, wo sind die Bedarfe der Praxis. Wo sehen

wir einfach von der Theorie her Ansatzpunkte, dass man wirklich noch mehr in Bewegung bringt. Und da ist es wichtig, dass die Wissenschaftler nicht im Elfenbeinturm sitzen und die Praktiker sich nicht alleine gelassen fühlen. Deshalb planen wir von der ersten Forschungsidee bis zum Ende der Durchführung gerne diese Arbeiten gemeinsam.

Autorin:

Auf dem Gartengelände ist ein Brunnen kaputt gegangen. Doch die Gärtner sind zur Bewässerung auf das Brunnenwasser angewiesen. Max von Grafenstein, der das Gelände pachtet, hat inzwischen mit den Handwerkern gesprochen und wirkt erleichtert. Jetzt kann er sich einem weiteren Problem widmen. Er hofft, es mit Unterstützung der Forscherin zu lösen.

O-Ton 11 - Max von Grafenstein:

Man muss sagen, dass wir weit hinter unseren Möglichkeiten zurückbleiben. Wir haben jetzt an einem Standort in Pankow fast so viele Leute auf der Warteliste wie wir Plätze in Berlin insgesamt haben.

Autorin:

Der Ökolandwirt mit Strohhut hat vor elf Jahren damit begonnen, Gärten anzulegen, damit Bürgerinnen und Bürger dort Gemüse ernten können – mittlerweile betreibt er an vier verschiedenen Standorten in und um Berlin Selbsterntegärten. Die Nachfrage wächst.

O-Ton 12 - Max von Grafenstein:

Wir haben in Berlin ungefähr 700 Menschen, die im Bauerngarten gärtnern und auf der Warteliste waren es gestern 674. So, und wir versuchen seit Langem gerade im Norden von Berlin an neue Fläche zu kommen und wir kommen da einfach nicht weiter.

Autorin:

In der Coronakrise ist die Nachfrage noch einmal gestiegen. Immer mehr Berlinerinnen und Berlin wollen ins Grüne und gärtnern, doch am Stadtrand ist der Boden sehr umkämpft. Er wird als Bauland benötigt, für Wohnungen, Schulen, Büros und Geschäfte. Zusätzlich konkurrieren Großinvestoren, die Flächen zu hohen Preisen kaufen und auf Wertsteigerung spekulieren, mit den Bauern. Landwirtschaftliche Betriebe, die sich neu gründen oder expandieren wollen, haben

dabei oft das Nachsehen. So wie Max von Grafenstein, der keinen weiteren Verpächter findet.

O-Ton 13 - Max von Grafenstein:

Ich hoffe, dass wir zusammen mit dem Forschungsprojekt passende Akteure an den Tisch kriegen, um diese Frage, wie sollten Flächen denn eigentlich verteilt werden, nach welchen Kriterien, wie kann man junge, innovative, ökologische Projekte, also solche, die gesellschaftliche Zielsetzungen von Landwirtschaft auch verstärkt beackern, verstärkt Lösungen bieten, wie kann man das unterstützen. Ja.

Autorin:

Annette Piorr und ihr Team haben festgestellt, dass die fehlende Fläche das dringendste Problem der Bauern ist, die ihre Produkte nicht über den Markt, sondern in alternativen Netzwerken direkt vertreiben. Nun möchte die Wissenschaftlerin untersuchen, wie große Landbesitzer, Kommunen oder die Kirchen besser mit Landwirten zusammenarbeiten können. Piorr hat auch herausgefunden, dass die Zivilgesellschaft eine wichtige Rolle spielen kann, um Flächen zu sichern. Die Menschen, die ihr Team befragt hat, sind bereit dazu, gemeinschaftlich Land zu erwerben, damit der Bauer und die Bäuerin dort für sie Lebensmittel produzieren. In Zukunft leisten vielleicht immer mehr Menschen auf diese Weise ihren Beitrag zur Agrarwende.

O-Ton 14 - Annette Piorr:

Es wird Möglichkeiten geben, naja, vielleicht bin ich da ein bisschen zu visionär, dass Menschen tatsächlich mehr in die Richtung denken: Es muss nicht meins sein, von Gemeinschaft habe ich mehr. Dass es da eben auch Crowdfunding-Systeme für Flächenerwerb gibt, also vielmehr auch private Investoren Buntheit und Vielfalt ermöglichen und es nicht immer der Ruf nach dem Staat ist.

Atmo 6:

Im Hofladen, Sohn: Weiss ich nicht. Vater: Ich weiss das auch nicht. Sohn: Haben wir das nicht aufgeschrieben? Vater: Nee...

Autorin:

Im Hofladen von De Öko Melkburen – also die Öko-Milchbauern – in Lentförden, nahe bei Hamburg legen Fabian Hörstmann und sein fünfjähriger Sohn Levi Grünkohl und Zwiebeln in den Korb, den sie mitgebracht haben. Selbst ernten möchte der Familienvater nicht. Aber wissen, wo die Lebensmittel herkommen, die zuhause auf seinem Teller landen, will auch er.

O-Ton 15 - Fabian Hörstmann:

Vieles in der Landwirtschaft ist ziemlich undurchschaubar. Da weiss man nicht, was man kriegt, womit es behandelt wurde. Und hier kann man sich alles angucken...

Autorin:

Noch im Dezember wachsen auf dem Hof viele Gemüsesorten – zum Teil im Gewächshaus. Es gibt Rote Beete und Mangold, Löwenzahn, Posteleien, Feldsalat, Schwarzwertich, Karotten, Kartoffen und Kürbisse. Doch gängige Sorten wie

Tomaten, Zucchini oder Gurken sind so spät im Jahr nicht mehr im Angebot. Fabian Hörstmann nimmt das in Kauf, denn saisonal zu wirtschaften ist ein Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft, kurz: SoLaWi. Bei diesem Konzept werden Verbraucherinnen und Verbraucher zu Mitgliedern eines bäuerlichen Betriebs. Sie zahlen dem Bauern einen jährlichen Festbetrag und sichern ihn somit finanziell ab: Ob bei guter oder ungünstiger Witterung – die Landwirtin und der Landwirt können immer mit der gleichen Summe rechnen. Im Gegenzug erhalten die Verbraucher und Verbraucherinnen ihren Anteil an der Ernte.

Atmo 7:

Im Hofladen

Autorin:

Ein Pfund Kartoffeln, zwei Kilogramm Gemüse zuzüglich Salat, Kräutern, Blumen und manchmal auch Obst darf Fabian Hörstmann wöchentlich mitnehmen, dazu einen Liter Milch, ein Pfund Joghurt und rund 250 Gramm Rindfleisch, zum Beispiel Gulasch oder Hack. Diese Mengen sind ein halber Ernteanteil, für den Hörstmann monatlich immerhin 85 Euro bezahlt.

O-Ton 16 - Fabian Hörstmann:

Wir fangen jetzt mit `nem halben an. Einfach weil wir das noch gar nicht gewohnt sind von Grund auf zu kochen. Wir wollen uns jetzt erstmal dran gewöhnen, richtig zu kochen. Also wir finden den Gedanken schon ganz gut, immer das zu essen, was gerade wächst, aber immer hält man sich auch nicht dran.

Autorin:

Bundesweit gibt es mehr als 350 SoLawis, also Höfe der Solidarischen Landwirtschaft. Allein in den letzten beiden Jahren haben 100 Betriebe auf das Modell umgestellt oder sich neu gegründet. Die Mitglieder stehen im engen Kontakt mit den Bauern und Bäuerinnen und haben Einfluss darauf, wie die Landwirte arbeiten. In manchen Betrieben können sie darüber mitentscheiden, ob zum Beispiel alte Apfelsorten angebaut werden oder das Futter für die Kühe aus der Region stammen soll. Dass es Bürgern und Bürgerinnen gelingen kann, in der Landwirtschaft etwas zu bewegen, zeigt die Entstehungsgeschichte des SoLaWi-Betriebs in Lentföhrden:

Atmo 8:

Eine Kuh muht mehrmals, Bauer lacht und sagt: Die Muttis kommen wieder, die gucken alle. Die Mutter ruft.

Autorin:

Der Landwirt Hans Möller kontrolliert einmal am Tag, ob es seinen Kühen gut geht. Gerade kommen sie vom Melken in den Laufhof zurück – die Kälber warten schon. Möller schaut genau hin, ob eine Kuh lahmt. Dann müsste er außer der Reihe eine gründliche Klauenpflege durchführen. Doch es ist alles in Ordnung.

Atmo 9:

Eine Kuh muht

Autorin:

Einen Teil seiner Milch verkauft Bauer Möller seit Jahren in Supermärkten. Bei Verkostungen kommt er mit den Kunden und Kundinnen ins Gespräch. Dabei ist eine Idee entstanden, die das Leben auf dem Hof komplett umgekrempelt hat – das Leben der Menschen, vor allem aber das der Kühe und Kälber.

O-Ton 17 - Hans Möller:

Kalb und Kuh haben in den ersten Lebenswochen sehr engen Kontakt. Die Kuh ist immer sehr bedacht, dass das Kalb in der Nähe ist. Haben wir ja bei der gemerkt. Die hat ein junges Kalb, die schwarze, wo es jetzt saugt. Die ruft es sofort, wo sie jetzt wiederkam: Wo bist du? Nach zehn, vierzehn Tagen wird die Kuh ein bisschen entspannter und lässt dem Kalb mehr Raum.

Autorin:

Bei Bauer Möller ist die Kälberaufzucht muttergebunden: Ein paar Monate lang bleiben Kuh und Kalb zusammen. Das ist artgerecht. Üblicherweise werden die Kälber am ersten oder zweiten Lebenstag von ihren Müttern getrennt – selbst im Ökolandbau. Doch weil sich Möller viel mit seinen Kunden unterhält, hat er gemerkt, wie wichtig ihnen eine artgerechte Haltung ist. Deshalb dürfen seine Kälber seit einiger Zeit bei der Mutter aufwachsen:

O-Ton 18 - Hans Möller:

In Gänze dadurch, dass die Kälber hier mitleben, ist es in der Herde entspannter geworden. Wir haben eine entspanntere Grundhaltung hier oder auf dem ganzen Hof, muss ich sagen. Das wirkt auch auf den Menschen. Man weiss einfach, das gehört zusammen, das ist gut. Wenn ich jetzt – ich habe ja leider schon mehr nen Bürojob hier auf dem Hof – dann mal ne Pause mache, gehe ich einfach raus, stelle mich hin und gucke den Tieren zu. Wenn ich sehe, wie die miteinander umgehen, das entspannt mich total. Und das wirkt natürlich auch auf die Produkte, auf unsere Milch, unseren Joghurt, auf unser Fleisch.

Autorin:

Tierwohl hat seinen Preis: Hans Möller verzichtet pro Kuh jährlich auf 800 bis 1000 Liter Milch, denn diese Menge trinkt das Kalb. Damit der Bauer trotzdem keinen Verlust macht, muss die Milch **im Supermarkt** zwei Euro kosten. **Beim direkten Vertrieb** ohne Zwischenhändler reicht es aus, wenn Möller für einen Liter Milch mit 80 Cent kalkuliert. Die SoLaWi gibt ihm darüber hinaus die Sicherheit, seine teuer produzierte Milch auch loszuwerden. Das sind starke Argumente, die dafür sprachen umzustellen.

Atmo 9a:

Möller scheppert, Wasser plätschert, Kuh muht. Er sagt: Jetzt könnt ihr saufen, Mädels.

Autorin:

Auf der Kuhweide repariert Möller die Trinkanlage.

Atmo 9b:

Es scheppert. Möller sagt: Wenn ihr Wasser wollt, dann jetzt. Diegehen da mit der Schnauze gegen und dann kommt Wasser.

Autorin:

Schon die kleinen Kälber lernen, wie es geht, indem sie den Großen zusehen. Wenn die Kälber mit auf die Weide kommen, werden sie regelrecht sozialisiert: Studien haben ergeben, dass sie die Signale anderer Kühe besser verstehen, und so beispielsweise Kämpfe vermeiden. Darüber hinaus hat die Weidehaltung an sich viele Vorteile:

O-Ton 18a - Hans Möller:

Wenn die Rinder auf der Weide sind, hinterlassen sie Kuhfladen, davon leben Insekten, davon wieder die Vögel. Die Weidehaltung fördert die Biodiversität in der Natur. Ein Rind hat einen festen Platz in der Natur, um diesen Rhythmus auch aufrechtzuhalten. Wenn man das alles mit in Betracht zieht, macht es keinen Sinn, die Rinder im Sommer im Stall zu halten.

Autorin:

Möller bedauert, dass bei der Rinderhaltung oft unter den Tisch fällt, welche Rolle Weidehaltung für die Artenvielfalt spielt. Er weiß, dass die Landwirte im Allgemeinen eine ganz andere Sorge umtreibt:

O-Ton 18b - Hans Möller:

Was kostet es, ein Liter Milch zu produzieren. Wie kriege ich das am Günstigsten hin und das natürlich in großer Haltung, mit großen Stückzahlen, um die Gesamtkosten zu drücken, um der Industrie eine ganz billige Milch zu liefern.

Autorin:

Möller ist es geglückt, dabei nicht mehr mitzumachen. Vor Jahren stieg er bereits auf Ökolandbau um und nun auf die Solidarische Landwirtschaft. Sein SoLaWi-Betrieb zählt jetzt mehr als 50 Mitglieder. Sie kommen regelmäßig zu ihm auf den Hof:

O-Ton 19 - Hans Möller:

Es bleibt ja nicht nur beim Plausch. Da sind Freundschaften draus entstanden. Das befruchtet unseren Hof ungemein. Das stärkt uns ungemein. Wir wissen, wir machen das Richtige, weil es gibt dankbare Leute, die unsere Sachen gerne nehmen und einen angemessenen Preis dafür bezahlen.

Autorin:

Nicht immer läuft es so harmonisch. Es gibt auch Konflikte und manche SoLaWi-Betriebe scheitern, weil die Interessen zu weit auseinander liegen. Vieles hängt davon ab, wieviel Erfahrung in der Landwirtschaft ein Bauer oder eine Bäuerin mitbringen. Möller betreibt seinen Hof seit Jahrzehnten. Nicht nur ihm tut die neue Betriebsform gut. Sie trägt auch zu mehr Abwechslung auf dem Teller bei. Annette Piorr und ihr Team haben herausgefunden, dass Menschen, die sich engagieren es schätzen ...

O-Ton 20 - Annette Piorr:

... 'ne Diversität von Zubereitungsformen jetzt kennenzulernen. Durch dieses Gemüse, was jetzt da ist. Wo man nicht nur jeden Tag Sellerieknollen in die Suppe packt, sondern auch mal Sellerieschnitzel macht, mal dieses und jenes. Oder es sind viele Zucchini, da muss man auch mal die Rezepte diversifizieren, sonst wird es langweilig.

Autorin:

Aus der Studie der Wissenschaftlerin geht hervor, dass Menschen, die in Selbsterntegärten oder in der Solidarischen Landwirtschaft aktiv sind, weniger Essen wegschmeißen. Sie schätzen Lebensmittel mehr Wert, weil sie wissen, wieviel Arbeit es macht, Gemüse anzubauen oder Kühe zu halten.

O-Ton 21 - Annette Piorr:

Es ändert tatsächlich auch Ernährungsverhalten. Das haben wir in den verschiedenen Regionen in Deutschland mit als Hauptfaktor noch rausbekommen. Sie wollten eigentlich gesundes, ökologisches Gemüse, und haben nachher gesagt: Aber eigentlich haben wir ganz viel gelernt über Ernährung.

Autorin:

Die Wissenschaftlerin und der Biolandwirt stehen umgeben von wucherndem Gemüse und Kräutern in einer Gartenparzelle. Nicht nur die Hobbygärtner, auch andere Großstädter kommen gerne hier raus:

O-Ton 22 - Max von Grafenstein:

Hier gerade im Süden von Berlin ist es so verrückt. Wir haben dieses enorme Ballungsgebiet und das hört wie mit dem Lineal gezogen auf und dahinter fängt quasi gleich die Agrarsteppe an. Also mein Verpächter, der Werner Mette, hat immer das Problem, dass er Sofas im Acker hat und drei Meter breite Trampelpfade durch den Acker. Für ihn ist das total blöd, aber die Menschen suchen Erholungsräume.

Autorin:

Max von Grafenstein findet, dass die Menschen mit ihren Sofas die Landwirtschaft mitgestalten. Man sollte nicht gegen sie vorgehen, sondern auf sie eingehen, sagt er, während Annette Piorr ihm nickend zustimmt.

O-Ton 23 - Max von Grafenstein:

Eigentlich müssten wir dahin kommen, dass wir sagen, wir haben hier dieses Interesse. Das ist einen Kilometer entfernt und da wohnen Millionen von Menschen. Wir haben diese Landwirte vor Ort, gut, die haben jetzt überwiegend Agrarsteppe, aber das muss ja nicht so bleiben. Dann gibt es Umweltziele, die wir erfüllen wollen, wie kriegen wir diese Sachen zusammen. Da hilft nur Miteinander-Reden, glaube ich.

Autorin:

Verbraucher und Verbraucherinnen, die ihr Gemüse selbst ernten, gemeinschaftlich einen Bauern finanzieren oder ein Sofa ins Kornfeld stellen – sieht so die Landwirtschaft der Zukunft aus? Zur Zeit bauen die Landwirte im Umland vieler deutscher Städte auf großen Flächen Getreide an. Doch so gesund Vollkorngetreide

auch sein mag, der Anbau ist häufig ein vernichtender Eingriff ins Ökosystem Acker. Es werden große Mengen Stickstoffdünger und Pestizide ausgebracht. Sie zerstören den Lebensraum von Laufkäfern, Pilzen, Schnecken, Rebhühnern und Feldhasen. In der Landwirtschaft gilt immer noch: Hauptsache der Acker bringt hohe Erträge. Zum Ausgleich stecken Politiker in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Umweltorganisationen Naturschutzgebiete ab, die nicht beackert werden dürfen, erklärt Piorr. Weil es zu regnen begonnen hat, stellt sie sich in einem Schuppen unter.

Atmo 9c:

Im Schuppen. Es regnet.

O-Ton 24 - Annette Piorr:

Wir haben sehr lange immer nur in einem prioritären Ziel gedacht und ich glaube mit der zukünftigen Technik wird es möglich sein, komplexer zu denken. Einfach zu denken: Ok, ich habe ja nicht nur ein Ziel, ich habe zwei, drei Ziele. Und wenn ich zwei Ziele optimiere, geht mir aber das dritte oder vierte Ziel den Bach runter. Und wie kriege ich eigentlich entsprechend dem Standort, der Bodenbedingungen, dem, was die Gesellschaft hier will, wie die Bevölkerungsdichte ist, wie die Besiedlung hier aussieht, wie kriege ich da eigentlich das Optimum hin?

Autorin:

Die Wissenschaftlerin geht davon aus, dass die Landwirtschaft der Zukunft abwechslungsreich gestaltet wird. Neben einem hochproduktiven Weizenfeld werden sich Windräder drehen und Raps und Sonnenblumen wachsen. Dazwischen werden sich Selbsterntegärten befinden und Wege für Spaziergänger. Die Landwirtschaft wird wohl umweltfreundlicher sein. Weil Hobbygärtner auf den Feldern miternten, aber auch Dank technischer Fortschritte. Schon heute gelingt es, Herbizide zu sparen, weil kleine, leichte Feldroboter Unkraut zupfen. Roboter können auch Obst und Gemüse ernten oder die Aussaat übernehmen. Große Traktoren, die die Landwirte am besten einsetzen können, wenn sie große Flächen beackern, werden sie in Zukunft weniger brauchen.

O-Ton 25 - Annette Piorr:

Das kann man räumlich ganz neugestalten, wenn es eben nicht große Maschinen braucht, sondern wir hocheffiziente kleine Maschinen haben, wenn wir Organisation eben auch durch ganz viele digitale Möglichkeiten haben, aber wenn wir eben auch Menschen haben, die sagen: Nee, nee, wollen wir hier nicht. Wir wollen selber was mit unseren Händen machen. Ich glaube, das wird sich sehr weit aufspreizen. Es wird sehr divers sein.

Atmo 10:

Sommerregen

Autorin:

Regen fällt auf Maisblätter – heute müssen die Selbsterntegärtner nicht mehr gießen. Beim Abschied überreicht die Wissenschaftlerin dem Landwirt noch eine Mappe mit Informationen zu weiteren Ideen.

Atmo 11:

Piorr: Und wie gesagt, die anderen Sachen schicke ich dir einfach mal per E-Mail. v. Grafenstein: Ja, spannend, dann gucke ich mir das noch mal ganz in Ruhe an. Danke ich dir.

Atmo 12:

Im Garten von Stephanie Wunder

O-Ton 26 - Stephanie Wunder:

Ja, das ist der Garten (lacht). Mal schauen, ob hier noch ein paar vor sich hinkümmernde Erdbeeren sind, die gar nichts getragen haben... (hier, reißt Blätter ab)

Autorin:

Stephanie Wunder vom ecologic institute, einer privaten Einrichtung für Umweltwissenschaft in Berlin, forscht seit zehn Jahren zu den Themen Landwirtschaft und Ernährung. Wenn sie im Homeoffice arbeitet, geht sie zwischendurch mal in den Garten, der an ihre Wohnung im Hinterhof grenzt. Sie findet zwar keine Erdbeeren, aber pflegeleichte Himbeeren. Die müssen nur ab und zu gegossen werden.

Atmo 13:

Garten im Hinterhof

Autorin:

Stephanie Wunder und die anderen Anwohner haben den Hof begrünt:

O-Ton 27 - Stephanie Wunder:

Was man sieht und das ist für die Artenvielfalt gut, dass man ganz viele kleine Strukturen hat. Und das ist was, was Städte machen können. Dass sie einfach das unterstützen, was Bürger sowieso gerne machen. Sich ihren Balkon begrünen und dass man das dann zulässt, dass zum Beispiel die Imker aufs Dach können. Inzwischen ist es so, dass die Honigaussbeute von Bienen in der Stadt höher ist als von Bienen auf dem Land, weil es hier so viel mehr ganzjährig Vielfalt an verschiedenen Blüten gibt. Und insofern kann man einfach auch selber, wenn man in der Stadt wohnt, einen kleinen Beitrag leisten zur Agrarwende.

Autorin:

Für die Wissenschaftlerin ist ihr Garten ein Experimentierfeld. Bisher hat sie vor allem herausgefunden, dass viel Zeit und Wissen nötig sind, damit Obst und Gemüse gedeihen.

O-Ton 28 - Stephanie Wunder:

Das, was ich demnächst mal probieren werde, wirklich Kompost selber machen. Aber da brauche ich noch ein System, was mir in der Stadt auch nicht rattenanfällig ist. Da muss ich mich selber noch ein bisschen weiterbilden. Bei aller wissenschaftlichen Expertise, bis zum Kompost hat's noch nicht gereicht.

Atmo:

Garten weg

Autorin:

Stephanie Wunder kennt die vielen Initiativen, bei denen sich die Bevölkerung für eine bessere Landwirtschaft engagiert. Sie lobt Selbsterntegärten, die Solidarische Landwirtschaft und Food Coops, bei denen Verbraucher und Verbraucherinnen gemeinschaftlich fair hergestellte und meist regionale Lebensmittel erwerben.

O-Ton 29 - Stephanie Wunder:

Das ist durchweg als total positiv zu bewerten. Schwierig wird es, wenn man bei dem Glauben bleibt, dass eine individuelle Agrarwende machbar ist. Und sich darauf ausruht und eben an der Stelle aufhört, politische Forderungen zu stellen. Die kompletten Marktanreize gehen leider in komplett andere Richtungen. Und diese Marktanreize richtig zu setzen, ist Aufgabe der Politik und da gibt es auch sehr, sehr viele Möglichkeiten, was man da machen kann. Insofern ist es total wichtig, das parallel zu dem, was sozusagen praktisch von unten gemacht wird, auch der Wandel von oben eingefordert wird.

Autorin:

Wie viele Gutachter und Wissenschaftlerinnen beurteilt auch die Berliner Forscherin die EU-Agrarpolitik als verfehlt. Denn die Landwirte werden dabei kaum für die Leistungen gefördert, die sie für den Natur- und Artenschutz erbringen. Die EU-Kommission hat zwar im Frühjahr 2020 Strategien für eine nachhaltige Landwirtschaft vorgelegt. Doch die Ziele, die die Kommission zuvor festgesetzt hatte, bleiben weit hinter diesen Strategien zurück. Aus der EU kommen keine klaren Signale. Aber auch Kommunen und Städte können eine Agrarwende voranbringen.

O-Ton 30 - Stephanie Wunder:

Das Wichtigste, was eine Stadtverwaltung machen kann, ist zu sagen, die Einkaufsmacht, die ich habe für den Einkauf von Schulessen, Kita-Essen, Gefängnisessen, die kanalisieren ich in die Wege, die ich auch politisch befürworte. Das sind regionale Vertriebswege, das ist Bioessen, das ist aus fairer Arbeit, aus umweltfreundlichen Lieferwegen. All das kann eine Stadtverwaltung kanalisieren. In Berlin sind das mal eben 40 Millionen, die jedes Jahr dafür zur Verfügung stehen. Das ist also eine ganz gewaltige Einkaufsmacht.

Autorin:

Die Stadt Freiburg zum Beispiel zeigt, wie es geht. Die Schulkinder werden dort nicht von Großcaterern bekocht, sondern von kleinen, regionalen Anbietern, die zunehmend Bio-Lebensmittel verwenden. Für Stephanie Wunder steht fest, eine Agrarwende kann nur funktionieren, wenn die Kommunen mitziehen und es obendrein eine Ernährungswende gibt.

O-Ton 31 - Stephanie Wunder:

Es ist nicht einfach nur das bessere Fleisch, was dann die Lösung ist, also, dieselbe Menge, aber besser. Da würde man sich nur wieder ins eigene Knie schießen, sozusagen. Denn natürlich braucht Bio mehr Platz, die Tiere fressen länger ihr Futter, bevor sie schlachtreif sind. Es ist dann eben nicht das schnelle Masthuhn, das

nach sechs Wochen geschlachtet wird, sondern das lebt dann länger. Und diese klaren Wahrheiten müssen erst noch ein bisschen ausgesprochen werden.

Autorin:

Zur Herstellung von tierischen Lebensmitteln, von Fleisch, Eiern, Käse und Milch werden viel Land, Energie, Wasser und Düngemittel benötigt. Das sind wertvolle Ressourcen. Es gilt, sparsam mit ihnen umzugehen. Der Anbau pflanzlicher Nahrung ist von sich aus ressourcenschonender.

O-Ton 32 - Stephanie Wunder:

Leguminosen sind so tolle Alleskönner, also Erbsen und Bohnen und Ähnliches, die schaffen es, den Stickstoff aus der Luft zu holen und in den Boden zu bringen, die sind ganz reich an Proteinen. Aber solche langweiligen Lösungen, die schaffen es nicht so richtig in die Schlagzeilen. Zu sagen: Weniger Fleisch, mehr pflanzliche Proteine und wie kriegen wir das als Gesellschaft voran.

Atmo 14:

Im Selbsterntegarten, Harken

Autorin:

Tatjana Schulz-Villmow bereitet am Stadtrand von Berlin den Boden für die Aussaat vor. Sie zahlt 250 Euro pro Saison, um einen Selbsterntegarten zu pflegen. In der Regel schaut sie einmal pro Woche nach der Arbeit vorbei, zupft Unkraut und nimmt Zucchini mit nach Hause. Sie isst gerne Erbsen und Bohnen.

O-Ton 33 - Tatjana Schulz-Villmow:

Ich habe mit Zuckererbsen bisher kein Glück gehabt, bisher ist noch nichts gekommen. Jetzt versuche ich es hier hinten nochmal. Meine Nachbarin hat schon wieder welche...

Autorin:

Damit eine Agrarwende gelingt, müssen Politik, die Landwirte, Verbraucherinnen und Verbraucher zusammenwirken. Sie müssen viele Maßnahmen ergreifen. Erbsen anzubauen ist eine.

* * * * *