

[Startseite »](#)

[Nürtingen](#)

Vom Acker direkt auf den Teller

NTZ 07.02.2017, Von Jürgen Germann

Die Solidarische Landwirtschaft in Nürtingen ist zum Erfolgsmodell geworden – Voller Zuversicht geht's ins dritte Jahr

Wirtschaftliche Sicherheit für den Bauern, frische, regionale und gesunde Ware für den Kunden – diese Kombination kommt in Nürtingen und seinem Umland offenkundig bestens an: Die Teilnehmerzahl beim Projekt Solidarische Landwirtschaft ist vom ersten aufs zweite Jahr um zwei Drittel nach oben geklettert. Und daher geht man voller Zuversicht ins Anbaujahr 2017.



Einen Acker und dessen Früchte teilen – das ist das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft auf der Oberensinger Höhe. Voller Begeisterung geht's nun ins dritte Jahr. NZ-Archivfoto: Holzwarth

Die im „Forum Zukunftsfähiges Nürtingen“ geborene Idee hat sich mithin zum Erfolgsmodell entwickelt: Solawi heißt das Zauber-Kürzel, für das sich immer mehr Menschen begeistern lassen.

Die Felder beim Hopfenhof auf der Oberensinger Höhe bieten ideale Voraussetzungen dafür – schließlich liegen sie ja am Rande der Filder mit ihrer hervorragenden Bodenqualität.

Eineinhalb Hektar bewirtschaftet Bauer David Traub im Moment nach diesem Konzept – da ihm insgesamt 30 zur Verfügung stehen, gibt es also noch genügend „Expansionsmöglichkeiten“. Wenn also noch mehr in das nach dem Genossenschaftsmodell (die Teilnehmer zeichnen Anteile) gestaltete Projekt einsteigen möchten, ist das überhaupt kein Problem.

Mit den ersten beiden Ernten war man sehr zufrieden. Es lief so gut, dass man im vergangenen Jahr sogar zwei Teilzeitkräfte (darunter laut Traub auch ein Gärtner, „der uns mit seinem Wissen sehr viel hilft“) einstellen konnte, auch ein gambischer Flüchtling sowie David Traubs Frau Damaris helfen fleißig mit.

Zu tun gibt es eine Menge, denn mittlerweile konnte man auch ein Folienhaus aufstellen – so vermag man zum Beispiel Tomaten und Paprika über einen weit größeren Zeitraum als zum Solawi-Start anzubauen.

Dieser „geschützte Anbau“ sorgt mit dafür, dass auch die Angebots-Palette ständig breiter wird: Mittlerweile findet man dort 57 Gemüse- und Salatsorten – von der Kartoffel über Mangold, Chicoree, Rosenkohl, Rotkraut und Auberginen bis hin zu schwarzem Rettich, Pastinaken, Erbsen und Schwarzwurzeln. Man braucht also keine Sorge zu haben, dass in der Küche Eintönigkeit einzieht. „Für Abwechslung auf dem Speisezettel ist gesorgt“, sagt David Traub.

Und alles, was vom Acker quasi direkt auf den Tisch kommt, entspricht den Bioland-Richtlinien, die der Hopfenhof schon Jahrzehnte erfüllt.

Der Begriff „solidarisch“ beschränkt sich übrigens nicht nur aufs Zahlen. Man freut sich, dass so viele auch bei Anbau und Ernte mithelfen, es haben sich auch einige Arbeitsgruppen gebildet, die das Projekt auf die verschiedenste Art und Weise unterstützen – unter anderem durch Öffentlichkeitsarbeit oder Hilfe bei organisatorischen Dingen.

Immer am Freitagnachmittag kann man seine Gemüseboxe entweder am Hopfenhof oder in der Dependence in der Braike abholen. Das wird dann auch immer zum großen Treff, bei dem man sich untereinander austauscht – nicht nur über Solawi. Dieses Miteinander begeistert auch Traub: „Die direkte Kommunikation schlägt alles.“

Viele konnten auch Nachbarn und Freunde für das Konzept gewinnen, bei dem Regionalität und Saisonalität zwei wichtige Pfeiler sind. Die Mitglieder kommen dabei nicht nur aus dem Nürtinger Stadtgebiet, sondern unter anderem auch aus dem Täle, Plochingen oder Neckartenzlingen.

Wer sich für das Projekt interessiert, bekommt am Donnerstag, 9. Februar, um 19 Uhr im Schlachthofbräu weitere Informationen. Am Freitag, 17. Februar, steigt dann ab 14 Uhr ein Infonachmittag auf dem Hopfenhof. Und die konkreten Anbaupläne werden dann am Samstag, 4. März, im Bürgertreff beschlossen.

www.solawi-hopfenhof.de