Martin Graf und Laura Jurt vom Pflanzplatz Dunkelhölzli bauen in Schlieren ihr eigenes Gemüse an. Immer mehr Leute schliessen sich solchen Anbaugemeinschaften an.

Wenn das Angebot die Nachfrage bestimmt

Limmattal In Anbaugemeinschaften wird der Konsument zum Produzent. Das Modell wird auch hier immer beliebter

VON SOPHIE RÜESCH (TEXT UND FOTOS)

Martin Graf und Laura Jurt kauern auf dem Acker im Schlieremer Industriegebiet am Boden, vor ihnen eine Kiste voller Setzlinge, in der Hand je ein Pflanzholz. Ihre Hände sind erdig, rau. Sie zeigt ihm einen Setzling, der etwas gar klein geraten ist, fragt: «Soll ich den setzen?» Er meint nein, der würde gleich sterben. Bei den beiden handelt es sich nicht etwa um Gärtner oder Landwirte – Jurt und Graf sind junge Stadtzürcher, sie Illustratorin, er Schulsozialarbeiter.

Regionaler geht nicht

Die beiden sind zwei von mittlerweile fast 200 Abonnenten des Pflanzplatzes Dunkelhölzli. 2010 begann die Gemeinschaft als kleines Grüppchen von rund 30 Freunden und Bekannten, im Dunkelhölzli in Altstetten Gemüse anzupflanzen. Um nicht von der faden, teils von weit her importierten Ware bei den Grosshändlern abhängig zu sein. Um Lebensmittel aus der Region nicht nur zu essen, sondern eigenhändig aufzuziehen.

Tinu Balmer, ursprünglich Grafiker, hat die Anbaugemeinschaft zusammen mit dem Agronomen Ueli Ansorge gegründet. Vorbilder für solch ein «Urban Farming»-Projekt habe es damals bereits einige gegeben, hierzulande vor allem in der Romandie. Das Prinzip ist einfach: Mitglieder kaufen ein Gemüseabo, beziehen jede Woche einen Sack voll Frischware und müssen mindestens zwei Mal pro Jahr selbst Hand anlegen. Die Abos gibts in drei Grössen, zum Preis von 630 bis 1320 Franken. Die Abonnenten profitieren von regionalen Lebensmitteln aus transparenter Produktion nach biologischen Richtlinien. Weil sie aber gleichzeitig Produzenten sind, tragen sie auch das Risiko für Ertragsausfälle mit.

Steigende Mitgliederzahlen

Der Versuch im Dunkelhölzli lief so gut an, dass schon im folgenden Jahr zusätzliches Land in Schlieren gepachtet werden konnte, um der steigenden Mitgliederzahl gerecht zu werden. Heute ist der Platz bereits wieder knapp geworden. «Wir brauchen bald neues Land, um die Fruchtfolge einzuhalten», sagt Balmer.

Die Suche nach geeignetem Land gestaltet sich schwierig. «Das Feld soll sich möglichst auf städtischem Boden oder im nahen Umland befinden», so Balmer. Die Stadt Zürich unterstütze sie dabei. Das Land in Schlieren, eine grüne Oase zwischen Bahngleisen, Gasometerbrücke und Bernstrasse, pachtet die Anbaugemeinschaft von Grün Stadt Zürich, es ist dem städtischen Juchhof angegliedert. «Der Betrieb wäre ausserdem nur schwer vorstellbar ohne die mehr oder weniger regelmässige Mitarbeit der Leute, die durch die Sozialen Dienste vermittelt werden», so Balmer.

> **«Mir sagt der Kühlschrank, was es heute zu essen gibt.»**
> **Martin Graf,** Selbstanbauer

Die Leute vom Pflanzplatz Dunkelhölzli sind nicht die einzigen, die auf Limmattaler Boden Gemüse in Gemeinschaftsarbeit anbauen. In Dietikon wurde ebenfalls 2010 die Kooperative Ortoloco gegründet, die Land auf dem Hof von Biobauer Samuel Spahn im Fondli pachtet. Auch sie erfreut sich steten Mitgliederzuwachses. Letztes Jahr beschloss Ortoloco die Verdoppelung der Anbaufläche auf 1,4 Hektaren und der Gemüseabos auf 220; Letztere sind für dieses Jahr bereits ausgebucht.

Antwort auf Globalisierung

Ortoloco, der Pflanzplatz Dunkelhölzli und die zahlreichen Gemüsekooperativen, die nach demselben Prinzip funktionieren, haben in der Bevölkerung offensichtlich einen Nerv getroffen. «Die Leute schätzen die nachhaltige Produktion und das Wissen um die Herkunft der Produkte», sagt Tinu Balmer.

Doch es ist nicht nur das hochwertige Gemüse, das die neuen Eigenanbauer anzieht. Sie wollen sich auch von der Bevormundung durch die Grossverteiler emanzipieren. Und die Lebensmittel wieder wertschätzen lernen. «Hat man etwas selbst angepflanzt, geht man viel respektvoller damit um. Gemüse wegwerfen – das tut mir, seit ich beim Pflanzplatz mitmache, richtig weh», sagt Laura Jurt. Martin Graf wiederum geniesst es, dass ihm im Zeitalter der unbeschränkten Möglichkeiten das saisonale Angebot die Menuwahl diktiert: «Mir sagt der Kühlschrank, was es heute zu essen gibt.»

Einer fortschreitenden Globalisierung wird so mit dem betont Lokalen entgegnet. Für Ortoloco-Gründungsmitglied Christian Müller hat die Gemeinschaftsarbeit nicht zuletzt auch eine politische Komponente. «Die Konsumenten sind immer besser über die Lebensmittelproduktion informiert. Mit dem Wissen steigt auch ihr Unmut über unhaltbare Zustände. Und bei manchen die Motivation, es selber anders zu machen», sagt er.

ANBAUGEMEINSCHAFT: KEINE KONKURRENZ ZU LANDWIRTSCHAFT

Wie reagieren Bauern auf das neue Modell der Gemüseproduktion? **Als Konkurrenz werden die Selbstanpflanzer auf jeden Fall nicht wahrgenommen.** Der Dietiker Gemeinderat (Grüne) und Biobauer Samuel Spahn, auf dessen Hof Ortoloco Land pachtet, ist ein grosser Befürworter des Projekts. «Das Konzept ist als **Ergänzung zur herkömmlichen Landwirtschaft** sehr originell», sagt er. Er findet es gut, dass durch das eigenhändige Anbauen das **Bewusstsein für die Prozesse in der Gemüseproduktion gefördert wird**. Die Agglomerationsstadt Dietikon sei als Standort ideal, da sie nahe am grossen Nachbarn Zürich sei und doch genug Natur biete. Auch der Geroldswiler Landwirt Andreas Tschanz sieht die **sanfte Marktinvasion gelassen**. «Es ist gut, wenn die Bevölkerung sich Gedanken über die Lebensmittelproduktion macht», sagt er. Er kann sich sogar vorstellen, dass die **Bewegung auch ihm neue Kunden bringt**. «Solche Projekte fördern das Bewusstsein für **gute Lebensmittel im Allgemeinen**», hofft Tschanz. So könnten Leute, die **Wert auf frisches Gemüse aus der Region** legen, vielleicht auch bald auf seinem Hof vermehrt auftauchen. (RUE)

@ ausserdem zum Thema

Weitere Bilder vom Pflanzgarten finden Sie unter www.limmattalerzeitung.ch

Die portable Scheune: Einen Werkzeugschuppen gibts auf dem Acker nicht. Das nötige Zubehör wird im Bus nach Schlieren transportiert.

Laura Jurt und Martin Graf pflanzen Setzlinge zum späteren Verzehr.

Tomaten, so weit das Auge reicht: Auf dem Pflanzplatz wird Wert auf Sortendiversität gelegt. Tomaten gibts hier in allen Farben und Formen.