

## Selbsternährung hoch im Kurs

## Von Kooperativen bis zu «Containerern»

**1 Longo Maï – die Politischen:** Der Name ist provenzalisch und bedeutet in etwa «Lange möge es gelingen». Die Gemeinschaft gehört zu den Selbstversorgern der ersten Stunde. 1972 startete die Bewegung in Basel. Heute umfasst sie neun selbstverwaltete landwirtschaftliche und handwerkliche Kooperativen in Europa. Eine davon ist



der Hof Le Montois in Undervelier JU. Dort wohnen derzeit zehn Erwachsene, vier Jugendliche und zwei Kinder.

Das Grundstück mit 11 Hektar Land kaufte die Gemeinschaft 1986. Das Haus war völlig verlottert. Raymond Gétaz (61) erinnert sich noch gut: «Nur die Grundmauern des Hauses blieben, alles andere mussten wir neu aufbauen.» Das erste Jahr sei hart gewesen. «Wir lebten in provisorischen Unterküften.» Den Bewohnern in Le Montois geht es um mehr als nur das «schöne Gefühl», das eigene Essen anzubauen. **«Wir sind gegen industrielle und globalisierte Landwirtschaft und wollen eine unabhängige und lokale Produktion.»** Longo Maï kritisiert die Abhängigkeit von der Wirtschaft. Mit ihrem «Alternativmodell» wollen sie zeigen, dass es auch anders geht. «Für uns ist Selbsternährung politisch», sagt Gétaz. «Wir zeigen durch unser Beispiel seit Jahren, dass eine alternative Landwirtschaft möglich ist.» Die Kontrolle über die Ernährungsgrundlage dürfe eine Gesellschaft nicht aufgeben. In Le Montois haben die Bewohner für fast alles gesorgt. Fünfzig Schafe liefern Fleisch und Wolle. Eine Kooperative in Frankreich verarbeitet die Wolle weiter zu Pullovern oder Schals. Ein Pferd hilft bei Arbeiten auf dem Feld. Auch das Futter für die Tiere bauen die Bewohner selbst an.

Der Gemüsegarten versorgt dreissig Leute das ganze Jahr über. Ein Bienenstock liefert Honig. Mit den anderen

Kooperativen wird getauscht und Produkte an Märkten verkauft. Solarzellen wärmen das Wasser, geheizt wird mit Holz aus dem Wald. Ein kleines Wasserkraftwerk unweit des Hofes produziert den Strom. Seit mehr als 20 Jahren ist Le Montois damit auch unabhängig vom Stromnetz.

**2 Ortoloco – die Gärtner:** «Wir können mehr machen als nur recyceln und Bio-Lebensmittel einkaufen, ohne gleich zum Vollzeitbauern zu werden.» Das dachte sich eine Gruppe junger Städter vor vier Jahren und gründete die Genossenschaft «Ortoloco». Ausserhalb der Stadt Zürich, im Limmatal, pachtet die selbstverwaltete Kooperative seither 1,4 Hektar Land und versorgt Mitglieder mit selbst angebautem Gemüse. Zwei Gärtner helfen der Gruppe, das meiste machen die Mitglieder selbst. Sie bestellen das Land, ernten und fahren das Gemüse in Quartierdepots im Raum Zürich.

Einmal pro Woche holen die Beteiligten dort ihr Gemüsepaket ab. Gründungsmitglied Tina Siegenthaler (29) sagt, es gehe darum, Verantwortung zu übernehmen. «Wir haben so die komplette Kontrolle über die Produktion und können uns zu einem guten Stück selbst versorgen. **Wir bestimmen von A bis Z alles selber, bezahlen den Gärtnern faire Löhne und produzieren unser Essen so, wie wir es gut finden.»**



So werden auch krumme Rüebli und Salate mit ein, zwei welken Blättern nicht fortgeworfen. «Wenn du in der Migros oder im Coop einkaufst, hast du keine Möglichkeit, auf die Produktion Einfluss zu nehmen. Sie bestimmen Herstellung, Lieferwege und wie viel der Bauer für seine Produkte erhält. Auch Bio ist vielerorts eine Industrie.» Mit Ortoloco sind im Raum Zürich mittler-

weile 500 Menschen nicht mehr abhängig von diesem System.

Die Nachfrage ist riesig, die Warteliste lang. Doch Ortoloco will nicht beliebig weiterwachsen, sonst funktioniere die Mitbestimmung nicht mehr. Siegenthaler hofft, dass sich mehr und mehr neue Kooperativen bilden und so immer mehr Menschen ihre Lebensmittel selber produzieren.

**3 Containerer – die Sammler:** Dienstagabend in Zürich. Roger Schärer (30) beugt sich zwei Stunden nach Ladenschluss über den Abfall-Container eines Detailhändlers. Die Mitarbeiter sind längst ausgeflogen. Geübt fischt er nach Beute: Tomaten, Erdbeeren, Spargeln, Ananas, Schokolade, Milch,



Mehl. Alles noch unverdorben. «Von einer Tour kann ich zwei Wochen leben», sagt er. Dem jungen Umweltingenieur geht es nicht primär ums Geld. **«Ich finde es schade und unverantwortlich, wenn Lebensmittel einfach weggeworfen werden.»** Jeder Blick in einen weiteren Container zeigt die Verschwendung von neuem. «Das hat doch nichts mehr mit einer sinnvollen Lebensmittelproduktion zu tun», sagt Schärer. Vor drei Jahren ging er mit seiner Freundin auf die erste Tour.

Mittlerweile hat sich eine Szene etabliert. Kenner schätzen den harten Kern auf etwa 100 bis 300 Leute. Zählt man die Gelegenheits-«Containerer» dazu, sind es wohl mehrere Tausend. Schärer findet, man könnte noch viel mehr machen. «Wenn wir uns richtig organisieren und Lebensmittel tauschen, könnten sich noch weit mehr Menschen von den wegwerfenen, noch einwandfreien Lebensmitteln ernähren.» Er hofft auf den neuen Trend des «Food Sharing» – ein solidarisches Lebensmittel-Tausch-Netz, das sich beispielsweise über soziale Medien wie Facebook organisiert.



**Interview mit Ueli Mäder (63)** Soziologe Universität Basel

## «Wir können selbst vor unserer Haustüre kaum Hand anlegen»

### Mehr und mehr Menschen wollen sich selber ernähren. Erstaunt Sie der Trend?

Nein, das erstaunt mich nicht. Wir werden heute als Gesellschaft anonymer, unser Leben wird komplexer, vieles ist nicht mehr fassbar. Mehr und mehr Menschen brechen aus und suchen das Konkrete, das Einfache, das sinnlich Wahrnehmbare, das Verbindliche.

### Ganz normale Menschen entscheiden sich, ihr geordnetes Leben in der Stadt aufzugeben und als Selbsternährer zu leben. Wieso?

Die Leute merken, wie einseitig abhängig wir in unserer Gesellschaft geworden sind. Viele Entwicklungen können wir nicht mehr beeinflussen. Wir können selbst vor unserer Haustüre kaum mehr Hand anlegen. Da reagieren viele empfindlich und möchten Gegensteuer geben. Sie wollen wenigstens ein kleines Stück Land anpflanzen können und ein paar Rüebli oder Herdöpfel ziehen. Es ist der Versuch, die einseitige Abhängigkeit zu vermindern.



### Was sind das für Leute?

Wir haben es mit einer sehr vielfältigen Bewegung zu tun. Diese wirkt aber nicht mehr so besonders wie frühere Aussteiger. Die 68er, zu denen auch ich gehörte, wollten die Welt politisch und sozial aus den Angeln heben. Wir hielten uns für sehr speziell. Die Leute heute suchen sich ein anderes Lebensmodell und werden zu Selbstversorgern, weil sie es schlicht gerne machen. Und zwar weniger ideologisiert. Man versucht nicht, die Welt zu retten, sondern macht in erster Linie etwas für sich. Und wenn es auch noch anderen hilft, ist es umso besser.

**Longo Mai, eine Kooperative aus der 68er-Bewegung, die auch in der Schweiz immer noch mit einem Hof präsent ist, ist politisch geprägt. Sie**

### sagen also, dass heutige Selbstversorger pragmatischer seien?

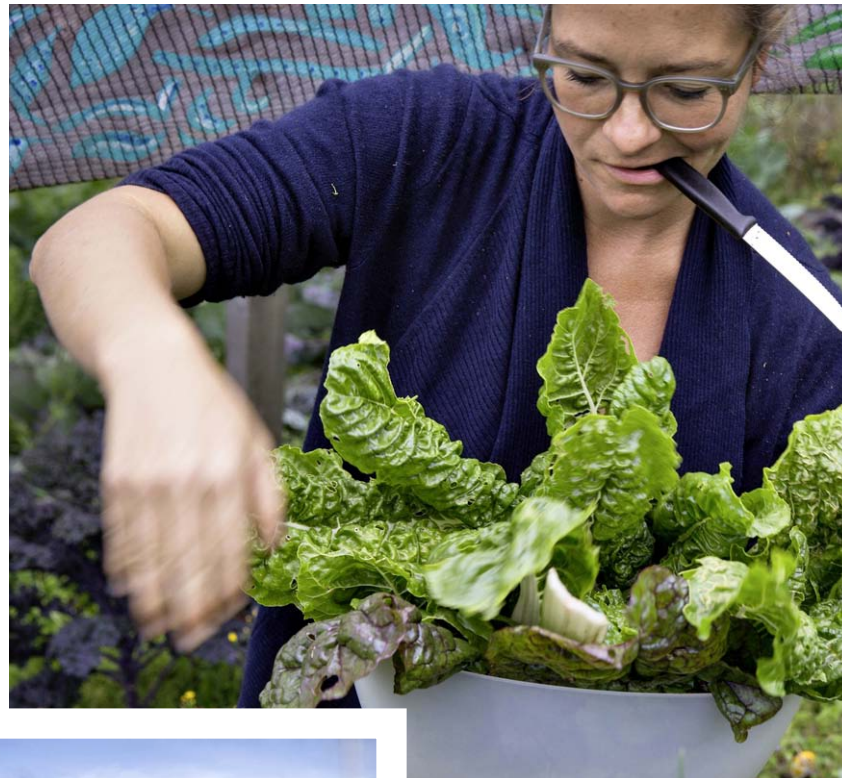
Auch Longo Mai ist pragmatischer geworden. Wie fast alle neuen sozialen Bewegungen. Und viele Jugendliche generell. Das sehe ich ja selbst in meinen Vorlesungen, in denen mich Studenten fragen, wie viele Punkte sie bekommen, wenn sie ein Buch lesen. Interessant ist, dass sich dieses Pragmatismus bei vielen verknüpft mit dem Suchen nach Sinn. Heutige Jugendliche fragen wieder verstärkt: «Was ist eigentlich wichtig im Leben?» Geht es darum, dass sich immer alles schneller dreht und alles immer effizienter wird?

Das ist schier subversiv. Und aus meiner Sicht sehr positiv.

### Haben solche Bewegungen Einfluss auf den Rest der Gesellschaft?

Ja, das glaube ich. Wir erleben zurzeit einen sehr starken globalen Trend. Das stärkt auch Gegenläufigkeiten wie eben regionale Ernährung. Die Globalisierung kann das Bewusstsein schärfen für das Lokale. Solche Projekte werden ja auch als kleinkariert und apolitisch abgetan. Das sehe ich anders. Die symbolische Selbstversorgung kultiviert, was vor der Haustüre liegt. Das hat eine politische und sinnliche Dimension, keine nationalistische oder provinzialistische. Indem man etwas konkret macht, stärkt das einem den Rücken für den nächsten Schritt. Und darüber hinaus zeigen solche Projekte, dass mehr Selbstbestimmung möglich ist.

Ueli Mäder ist einer der bekanntesten Schweizer Soziologen. Er befasst sich seit Jahren mit Selbsternährern und dem Phänomen der Aussteiger.



Oben: Eines von elf Schafen. Unten: Eingemachtes, Vorrat für den Winter.

Fortsetzung von Seite 9

hängig geworden sind von einer Maschinerie, die uns alles fixfertig produziert», sagt Anton. «Wer weiss heute noch, wie ein Acker bestellt wird oder wie man Hühner hält?» Er habe gerne in der Stadt gelebt. «Aber hier auf meinem Land etwas aus dem Boden zu holen und unsere Ernährung selber in die Hand zu nehmen, das ist eine grosse Befriedigung.» Anton führt in einen grossen, dunklen Raum. «Eine grosse Arbeit ist das Haltbarmachen», sagt er und knipst das Licht an. Die Kammer ist gefüllt mit Kisten und Einmachgläsern. «Auch im Winter müssen wir essen.»

### Es gibt heute viele Formen, mit Nahrung umzugehen

Gemeinschaften wie «Balmeggberg» entstehen an vielen Orten in der Schweiz. Der Soziologe Ueli Mäder beobachtet gar einen Trend: «Unser Leben wird komplexer, vieles ist nicht mehr fassbar.» Etliche Menschen würden darum ausbrechen und das Einfache und Verbindliche suchen (siehe Interview links). In Zürich haben sich vor vier Jahren Gleichgesinnte gefunden, sie bewirtschaften zusammen ein Feld ausserhalb der Stadt. Das Gemüse wird an die Mitglieder der Genossenschaft verteilt und ernährt etwa 500 Städter. In diversen Städten treffen sich sogenannte «Containerer» zu nächtlichen Aktionen. Sie holen aus den Containern der Grossverteiler, was diese nicht mehr verkaufen können. Mäder spricht von einer «vielfältigen Bewegung» und einem eigentlichen Grundbedürfnis. «Die Leute mer-

« Wer weiss heute noch, wie ein Acker bestellt wird? »

Anton Küchler, Selbsternährer