



Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V.

Jahresbrief 2010

Liebe Freunde,

Mit großer Freude überreichen wir Ihnen heute unseren umfangreichen Jahresbrief. Peter Berg hat viele Menschen aus seiner Umgebung motiviert, über verschiedene Themen dieses Jahres zu berichten und es gibt neue und positive Entwicklungen, die wir Ihnen unbedingt erzählen wollen. Das Interesse an der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise und der Kauf dieser Produkte nimmt weiterhin langsam aber stetig zu, wenn auch unter anderen Marktgegebenheiten. Wir hätten es gerne schneller, aber die Veränderung des Bewusstseins dauert, besonders wenn auch der Geldbeutel betroffen ist. Die Begeisterung der Regierungen für die Gentechnik hat spürbar nachgelassen. Horst Seehofer möchte in Bayern keine Gentechnik, Österreich und Frankreich versuchen ihr Land Gentechnik frei zu halten. Wir versuchen durch verstärkte Verbindung zu Pforzheim Treuhand e.V., „Zukunft säen“ und „Slow-Food“ die biologisch-dynamische Bewegung zu stärken. Unser Verein lebt durch die engagierte Arbeit unserer Gärtner und deren Mitarbeiter Peter Berg, Frank Dürrschnabel und Georg Willmann, durch die Mithilfe der unterstützenden Mitglieder und Freunde, und durch die Begeisterung der Kunden für Demeter Produkte. Ihnen danken wir für Ihre treue Unterstützung von Herzen und wünschen Ihnen ein gesundes und aktives Neues Jahr.

Ihr Eberhard Schlecht

Worüber berichten wir?

Immer was los im Dreiland	2
Das erste Kulturjahr im neuen Gewächshaus in Ingersheim	4
„Na, wie schmeckt Dir denn die Gärtnerarbeit?“ – Bericht aus Vaihingen	5
Sich mit seinen Lebensmitteln persönlich anfreunden – eine junge Schweizerin, berichtet	6
Deutsch-Japanisches Qualifizierungs-Projekt – Sayaka Hosokawa berichtet	8
Die Gärtnerei Berg mit Tomaten beim SLOW FOOD CONVIVIUM BASEL	8
Sympathischer Öko-Botschafter – Gärtnerei Berg bringt Auszeichnungstafel an	9
Heimische und saisonale Nahrung als Gesundheitsvorsorge	10
Bericht zu den Seminaren für Auszubildende und Interessenten	10
Ingersheim – Zukunft säen	11
Züchtung in Ingersheim	12
Mehr gesellschaftliches Bewusstsein wäre nötig – Aus der Klausur im Januar 2010	12
Boden für biodynamische Wirtschaftsweise sichern	14
Bitte, helfen Sie uns	15
Gärtnereien und Ansprechpartner:	16



Der erweiterte Vorstand baut Modelle der Gärtnereien



Immer was los im Dreiland

Liebe Leser, wir wollen Ihnen mit den vielfältigen Beiträgen etwas vom Leben in der Dreilandgruppe rund um dem Demeter Lehr- und Schaugarten vermitteln.

Im Frühjahrsrundbrief hat Stefan Berg in seinem Artikel einen Ausblick gewagt und besonders von seinem Erdbeerprojekt erzählt. Dies hat sich erfolgreich angelassen und wir konnten für unsere Kunden viele schmackhafte Früchte ernten. Der Erfolg hat uns ermutigt, nochmals die gleiche Menge Erdbeer-Dämme diesen Sommer anzulegen. Damit hoffen wir, im kommenden Jahr noch mehr Kunden mit unseren Demeter-Erdbeeren beliefern zu können.

Das Jahr war geprägt von vielen Begegnungen mit Menschen, welche mit den unterschiedlichsten Anliegen zu uns kamen. Sei es beim Frühlingmarkt in Binzen, einer großen Gewerbeschau mit über 25.000 Besuchern. Dort hatten wir von der Dreilandgruppe und der Gärtnerei gemeinsam mit dem tri-nationalen Kompostverein und der Jugendfarm einen fast 40 Meter langen Ausstellungsstand zum Thema biologisch-dynamischer Anbau auch für den Hausgärtner. Dank der vielen freiwilligen Helfer brachte die Ausstellung ein gutes Besucherecho zu den verschiedenen nachfolgenden Veranstaltungen.



Der erste eigene Bienenschwarm hängt am Kirschbaum

Es ist schön, dass Sayaka aus Japan zu uns gefunden hat. Wir konnten ihr mit Hilfe der Behörden ermöglichen, dass sie ihre dreijährige Gärtnerausbildung hier in der Gärtnerei machen kann. Sie besucht die staatliche Berufsschule in Schopfheim, wo die ehemalige Auszubildende Andrea Ostendorf eine ihrer Lehrerinnen ist.

Wir erleben einen an der gesamten praktischen Arbeit interessierten jungen Menschen, der sich sehr gut im Ganzen einbringt. Lesen Sie den Bericht von Sayaka. Sie wird ab dem kommenden Jahr gemeinsam mit einem erfahrenen Imker aus dem Dorf die 2 Bienenvölker der Gärtnerei betreuen. Ein Volk davon konnten wir in diesem Jahr durch den Fang eines Schwarms aufbauen.

Im Schaugarten konnten wir in diesem Jahr eine Mehrgenerationen-Insektenwohnanlage mit Hilfe von Dr. Hans Balmer, Basel, erstellen. Diese steht nun den verschiedensten Insekten als Unterkunft zur Verfügung. Diese Aktion wurde im Rahmen der diesjährigen bundesweiten Schwerpunktaktion der Demonstrationsbetriebe für biologischen Landbau durchgeführt. Jede Blüte zählt, und wir können mit unserem regelmäßigen Blütenstreifenanbau in den Kulturen einen wichtigen Beitrag für die Wildinsekten leisten. Nicht ganz ohne Eigennutz, denn viele von diesen Insekten sind wichtige Nützlinge und helfen uns auf natürlichste Weise bei der Schädlingsregulierung.

Einen besonderen Tag durften wir in der Gärtnerei erleben. Der Fernsehkoch Timo Böckle, mit dem ich durch die gemeinsame Arbeit bei der Sendung im SWR 3 „Kaffee oder Tee“ eine große Freundschaft geschlossen habe, war einen Tag lang bei uns zu Besuch. An diesem Tag haben wir gemeinsam mit dem Fotografen Jürgen Weisheitinger, welcher uns alle Fotos aus der Arbeit der Gärtnerei und vom Schaugarten immer unentgeltlich zur Verfügung stellt, einen tollen Tag der Begegnung zwischen Koch und Gärtner erlebt.

Eine gärtnerische Abschlussprüfung für junge Gärtner fand im Sommer hier in unserer Gärtnerei und im Schaugarten statt. Das ist für mich als Prüfungsmeister, der den Parcours erstellt, immer eine Herausforderung. Nicht zu schwer, aber doch so, dass die jungen Gärtner auch wirklich zeigen können, was in ihnen steckt und was sie sich während ihrer Ausbildungszeit so alles angeeignet haben. Wussten Sie, dass in der Regel mehr als die Hälfte der jungen Gemüsegärtner ihre Berufsausbildung in Biobetrieben absolvieren?



Der Treuhänderkreis des GLS-Landwirtschaft-Fonds tagte am 3. Oktober bei uns. Wir vom Verein sind Nutznießer der Fondsdarlehen für Landerwerb in Ingersheim und in Binzen. Der Treuhänderkreis trifft sich jährlich wechselnd in den geförderten Betrieben.

Mit dem Wirtschaftskreis um unsere Gärtnerei haben wir verschiedene Treffen durchgeführt. Dieser Kreis ist für uns Aktive in der Gärtnerei zu einem wichtigen Gesprächsforum für alle wichtigen anstehenden Fragen geworden. Wir möchten diese Begegnungen auf keinen Fall mehr missen, besonders jetzt, wo auch in der Gärtnerei Berg die Generationenfolge ansteht. In diesem Zusammenhang sei von mir freudig erwähnt, dass Stefan nun die Schulbank in der Gartenbaulichen Lehr- und Versuchsanstalt Heidelberg drückt, um sich auf die Gärtnermeisterprüfung im kommenden Jahr vorzubereiten. Er fehlt in der Gärtnerei sehr, doch es ist eine überschaubare Zeit und wir hoffen, dass der junge Meister nachher weiterhin in Binzen tätig sein wird. Ich persönlich hoffe, dass es uns gelingt, weiterhin erfolgreich zusammenzuarbeiten. Denn das Ziel ist es, diesen Betrieb und besonders den langjährig biologisch-dynamisch gepflegten Boden weiterhin als Grundlage zur Erzeugung von hochwertigem Demeter-Gemüse aus regionalem und saisonalem Anbau zu nutzen, um damit den interessierten Menschen gute Lebensmittel anbieten zu können.



Timo Böckle und Peter Berg im Gespräch bei der Insekten-Wohnanlage



ein Teil vom tatendurstigen Team in Binzen

Zu guter Letzt sei an dieser Stelle auch erwähnt, dass die Gärtnerei in diesem Jahr durch das Landwirtschaftsministerium für die über zwanzigjährige, unermüdliche Öffentlichkeitsarbeit in Sachen Demeter geehrt wurde.

Liebe Leser, unseren herzlichen Dank für eine allfällige Spende – die Schilder im Demeter Lehr- und Schaugarten sind fast gesichert. Der Schaugarten kann immer einen finanziellen Zustupf gebrauchen. Die Arbeit der Gartengruppe ist ein wichtiger Beitrag für die praktische Verbreitung der Demeter-Methode, besonders für Menschen, welche sich auch in ihrem persönlichen Umfeld an die praktische Anwendung dieser besonderen Methode heranwagen. Lesen Sie den Bericht von Angelika Trefzer. Über unsere gemeinsame Arbeit konnten wir hier im Dreiland im Jahr 2010 fünf neue Vereinsmitglieder begrüßen.

Immer was los im Dreiland! Ich hoffe, Ihnen mit den gesammelten Streiflichtern ein wenig aufgezeigt zu haben, welche vielfältigen Aufgaben und Herausforderungen wir hier in Binzen gemeinsam erleben und ausführen konnten. An dieser Stelle nochmals Dank allen Helfern, die diesen mannigfaltigen Strauß von Aktionen möglich gemacht haben.

Wir freuen uns, wenn Sie uns im kommenden Jahr bei der einen oder anderen Aktion besuchen oder uns auch aktiv nach ihren Möglichkeiten tatkräftig unterstützen. Auf der Homepage www.bergbinzen.de finden Sie viele Infos zu den vergangenen und den in 2011 geplanten Aktionen.

Ich rufe Ihnen ganz persönlich zu: Herzlich willkommen in Binzen.

Ihr Peter Berg



Das erste Kulturjahr im neuen Gewächshaus in Ingersheim

Liebe Freunde unserer Arbeit.

dieses Jahr konnten wir das 35-jährige Bestehen der Ingersheimer Gärtnerei Willmann im Rahmen eines Ehemaligentreffens ausgiebig feiern!

Das war ein Wiedersehen und auch ein Zurück-Erinnern an die Pionierphase der ersten Jahre: hunderte von Metern Heckenpflanzen, kochen in der Gewächshausheizung, Gemüse waschen am Graben und vieles mehr. Eine tiefe Verbundenheit der heutigen Mitarbeiter mit den Ehemaligen war spürbar und erlebbar.

Rechtzeitig zu diesem großen Fest konnten wir noch viele Baumaßnahmen zum Abschluss bringen: den Wegebau zum Gewächshaus und im Hackschnitzellager, letzte Erdhügel einebnen und einsäen und dank Ihrer Hilfe die Flow-Forms zur Belegung unseres Teichwassers aufbauen und in Funktion setzen.

Auf dem gemeinsamen Rundgang mit den Ehemaligen konnte alles besichtigt werden, und es war schön zu sehen, wie sich die Gärtnerei in den 35 Jahren entwickelt hat. Die Bäume sind inzwischen riesig geworden, viele Gebäude kamen in den Jahren hinzu, aber besonders hat das Gemüse im Freiland und unter Glas, mit den dazu gehörenden Blumenstreifen und der Saatgutarbeit, Zukunftsbegeisterung hervorgerufen.



Das erste Kulturjahr im neuen Gewächshaus hat uns sehr beschäftigt, besonders mit den lang stehenden Sommerkulturen von Gurken, Tomaten und Paprika.

Die neue Klimasteuerung eröffnet uns fast alle Möglichkeiten der Kultursteuerung, aber welche Bedingungen braucht denn die jeweilige Pflanzenart wirklich? Wir haben uns mit der Beraterin, den Kollegen aus anderen Demeter-Betrieben ausgetauscht und selber intensiv beobachtet. Die Gurken sind uns sehr gut gelungen, den Tomaten hat die Sonne doch sehr gefehlt, sie sind aber trotzdem gut geworden. Die Paprikakultur hat uns viele Sorgen bereitet und wir wissen noch nicht, wie es mit dieser Kultur weitergehen soll.

In den wenigen, aber besonders heißen Juliwochen konnten wir richtig und ausreichend aus unserem neuen Teich bewässern. Es war schön zu beobachten, wie dankbar die Pflanzen das aufgenommen haben. Sollte es über Wochen nicht regnen, haben wir die Möglichkeit eingerichtet, das Becken auch mit Brunnen- oder Stadtwasser aufzufüllen.

Dieses Jahr konnten wir den Arbeitsalltag und viele zusätzliche Aufgaben gut bewältigen, da wir eine ausreichende und vor allem hochmotivierte Mitarbeiterschaft in allen Fähigkeitsbereichen haben. Trotzdem bringt der Alltag noch genügend Überraschungen und Stolpersteine, mit denen wir täglich umgehen lernen wollen.

*Es grüßt Sie ganz herzlich aus Ingersheim
Ihr Georg Willmann*



„Na, wie schmeckt Dir denn die Gärtnerei?“

So wurde ich in meiner Jugend (also vor kurzem...) immer mal wieder gefragt. Den Sinn dieser so lapidar gestellten Frage habe ich erst in der letzten Zeit (also in meiner langsam abklingenden Jugend...) verstanden, als ich mich mit dem Thema „Arbeit“ und parallel dazu mit dem „Energieerhaltungsgesetz“ beschäftigt habe.

Wie ist denn das mit dem so genannten „Energieerhaltungsgesetz“, nach welchem weltweit die Energiemenge sich nicht verändert, sondern immer nur „umgewandelt“ wird?

Die Gesamtenergie in einem abgeschlossenen System bleibt konstant.

Unter einem abgeschlossenen System versteht man ein System ohne Energie-, Informations- oder Stoffaustausch und ohne Wechselwirkung mit der Umgebung.

Wenn man unsere Erde in diesem Sinne als ein geschlossenes System betrachtet, welches in sich einen Kreislauf beinhaltet, der allerdings noch jede Menge Energie von der Sonne zugeführt erhält, dann müsste also alles, was mehr wird, entweder umgewandeltes Anderes (z.B. Wasser oder Erde) sein oder nur von der Sonne kommen.

Einem dieser fragwürdigen Phänomene bin ich vor kurzem wieder begegnet, als wir eine Mairübchensorte selbst vermehren. Der Vorgang ist relativ einfach erklärt: Wir haben ca. 200 Rüben im Winter zurückgehalten und im Frühjahr im Gewächshaus wieder aufgepflanzt. Im Mai schießen diese dann und bilden Blüten und später daraus Samen aus. Wenn man diese dann drischt, reinigt und sortiert, erhält man aus diesen 200 Pflänzchen, die auf einer Fläche von ca. 80 m² ausgepflanzt waren, einen Samenertrag von mehreren Kilo oder einen vollen 10 ltr.-Eimer. Dieses Saatgut reicht uns bei einer Anbaufläche von ca. ½ ha (ca. 10 t Ertrag) für 6 Jahre komplett aus.

Wenn man bedenkt, dass die Saatgutmenge für die ursprünglichen 200 St. Samenträger ungefähr ein Kaffeelöffelchen beträgt, kann man von einem über 1000-fachen Ertrag sprechen.

Wo kommt dieses „Mehr“ denn nun her, wenn Energie nur umgewandelt wird?

Fest steht, dass wir außer Wasser, Sonne und Arbeit nichts auf unsere Äcker und Gewächshäuser zuführen.

Der Boden, die Erde an sich, wurde aber in den letzten 58 Jahren, seit es die Gärtnerei Willmann gibt, nicht weniger, sondern eher mehr und vor allem besser, also energiereicher. Und gerade wenn man sich überlegt, wie viel Gemüse, Salate und Kräuter schon von der Gärtnerei in diesen Jahrzehnten abgeführt und kaum etwas zugeführt wurde, wie entsteht dann dieses „Material“ und wo kommt der riesige Mehrertrag, verglichen mit den paar ausgestreuten Samen, jedes Jahr her? Also wenn die Erde durch Anbaumaßnahmen nicht weniger wird, kann, dieser Logik zu Folge, unser Gemüse nur aus Wasser, Sonnenenergie und der zugeführten menschlichen Arbeit bestehen.

Wenn man sich diese These auf der Zunge zergehen lässt, kommt man nicht umhin zu sagen, dass die reingesteckte Arbeit einfach klasse schmeckt.

Also wenn mich heute jemand fragt, wie mir die gärtnerische Arbeit denn so schmeckt, kann ich ihn nur zurückfragen: Wie schmeckt sie Dir denn?

In diesem Sinne hoffe ich, dass Ihnen die Arbeit unserer Gärtnereien immer vortrefflich schmeckt, dass Sie wissen, wenn Sie unser Gemüse genießen, dann essen Sie unserer Hände Arbeit und auch beim Einkaufen an der Kasse bezahlen und bewerten Sie unsere Arbeit (und wir machen dann Ihr Geld wieder zu Arbeit).

Also dann – Guten Appetit

*Für das Team der Gärtnerei Willmann in
Vaihingen, Frank Dürrschnabel*



über 1000-fache Vermehrung in einem Jahr



Sich mit seinen Lebensmitteln persönlich anfreunden

Tilla, eine junge Schweizerin, berichtet

Liebe Leserinnen und Leser,
Manche von uns heizen jetzt schon ihr Zuhause.
Andere harren noch dank Wollpulloverstücken
aus. Darf ich Sie an wärmere, ja hitzereiche Tage
erinnern? – Der Juli 2010.

Als noch Hochsummer war...

Die Zugvögel spielen im weiten Himmel über Binzen, als mein Praktikum in der *Demeter Gärtnerei Berg* begonnen hat. Der üppige Tomatenwald trägt gelbe, orange, rote und violette Früchte. Manche sind so klein wie ein Fingerabdruck, andere größer als die Pfoten des mächtigen Hofhundes James. Die Kletterpflanzen schlingen sich um die Wette und greifen weit über drei Meter in die Höhe. Das bewachsene Gerüst der Stangenbohnen bildet ein angenehmes, langgezogenes Zelt. Die schwangeren Gurken, die Salate, Wurzelgewächse und Beikräuter gedeihen in der Wärme. Die Perlhühner und Laufenten bereden dies und das, die anderen Hühner erzählen und brüten, und die Hasenmännchen bauen vergebens Tunnel, um die Weibchen nebenan zu besuchen. Rund vierzig verschiedene Maschinen stehen wie ausgestellte Museumsstücke um den Familienbetrieb und erinnern an dessen Größe und das zeitgemäße aber sorgfältige Ar-

beiten. Scheinbar gibt es Gerätschaften, die fast wurmgerecht den Boden lockern.

Die Arbeit beginnt hier um 7 Uhr und endet für die Praktikanten um 17 Uhr.

Die Morgensonne beleuchtet den dampfenden Kompost und wärmt unsere Rücken. Rund fünfzehn Mitarbeiter warten im Kreis auf die neuen Morgenaufgaben. Familie Berg, Maria Thuns Aussaatkalender und das Wetter bestimmen mit, was es zu tun gibt. Es wird für die Bestellungen der lokalen Bio- und Demeterbetriebe und Abonnementkunden geerntet. Je nachdem muss schnell gearbeitet werden; pflücken, waschen, mit Plastik überdecken und in einen der drei badzimmergroßen Kühlräume stellen. Die rohe Morgenhitze saugt den Pflanzen rasch den Saft aus.

Die intensive Handarbeit besteht aus wiederholenden Bewegungen als meditative Tätigkeiten. Eine halbe Stunde Lauch putzen, zwei Stunden auf einem der Felder jäten, eine Stunde Gurken hochbinden, zwanzig Minuten Basilikum bündeln, vierzig Kilo Salat waschen und schneiden, Jungpflanzen gießen. – Die Zeit zum Nachdenken ist inbegriffen. Jede Arbeit beherbergt ihre eigenen Geräusche. Noch lange werde ich mich an die dumpfen Töne der aneinanderklatschenden roten *Ferrari* und gelben *Fiesta* Paprikas, die im Wasserbecken von Hand gewaschen werden, erinnern. Zu wissen, dass diese Schritte sinnvoll und nötig sind um andere gesund zu ernähren, freut mich und macht die Arbeit ganzheitlich wertvoll.



Die Baugruppe für die Insekten Wohnanlage. Links im Bild mit
Bart Dr. Hans Balmer

Celsius

Die Gewächshausreihe streckt sich im flachen Tal. Mit dem Fahrrad im dritten Gang muss ich 29 Mal treten um die Länge abzufahren. Untertrieben gesagt, schwitzt man in diesen Glaskonstrukten. So wird hauptsächlich am Morgen drinnen gearbeitet. Jeder Windhauch, der zufällig herein huscht, macht glücklich. Für mich war dies eine bedeutende Erfahrung, da bekanntlich die meisten Nahrungsmittel von Gewächshäusern stammen, in denen Menschen arbeiten müssen. Meine Empathie ihnen gegenüber, und der Wille, weder importiertes Gemüse noch Obst zu kaufen, ist erneut gewachsen.



Vertragslandwirtschaft – Das Gemüse-Abonnement

Das endlich in Mode geratene Modell der lokalen Vertragslandwirtschaft ermöglicht den direkten Austausch zwischen den Lebensmittelherstellern und deren Abnehmern. Die Transportwege der Lebensmittel werden stark verringert und die Kontrolle über, und das Vertrauen in unsere Ernährung wird wieder aufgebaut.

Das Gemüseabonnement wird jeweils Donnerstag Morgen in einem gut ausgestatteten Keller in Haltingen gerichtet. Die frische Ware wird von etwa acht Personen zusammengestellt, mit Sorgfalt in Säcke gelegt, mit Kundenname und Inhalt etikettiert, in das Lieferauto geschoben, um sie dann in Basel und der Umgebung zu verteilen. Ein eingespieltes fließbandähnliches System ermöglicht das effiziente Arbeiten.

Für das Mittagessen treffen sich die Familie Berg und die Praktikanten. Wir essen gemeinsam.

Schubkarre statt Einkaufswagen

Nebst den beliebten Gemüseabos bietet der Betrieb das selbstständige Einkaufen edelster Art. Jeder erntet hier seine Lebensmittel selber. Nach einem kurzweiligen Einführungskurs steht den Kunden das Ernten von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang zur Verfügung. Die Tafel beim grossen Eingang weist auf die wachsenden Sorten und deren Standpunkte hin. Im Juli sind über 50 verschiedene Gemüse, Obst und Beeren zu beziehen. Man bewegt sich als freier Gast durch die Gewächshäuser und Ackerflächen.

Die mit dem frischen Gemüse gefüllten Schubkarren der Selbsterntekundschaft sind immer wieder anzutreffen. Sie graben und schneiden und lassen sich beim Auswählen und Kosten Zeit. Man beredet Rezeptideen und tauscht sich über die neu entdeckten Sorten aus.

Dank dem grossen Vertrauen der Gärtnerei ist das Einkaufen unter freiem Himmel möglich. Auch diese Art der Lebensmittelbeschaffung wird je länger je mehr thematisiert, da vor allem die urbane Landwirtschaft ähnliche Modelle verspricht. In Zukunft



Lehrlinge und Freiwillige Helfer bereiten gemeinsam mit Gerhard Eisenkolb (ganz rechts im Bild) Schafgarben- und Kamille-Präparat vor.

könnten Selbsternte-Möglichkeiten vermehrt auch im städtischen Raum anzutreffen sein.

“Tanpopo” – Löwenzahn auf Japanisch

Die Fülle der verschiedenen Sprachen und Kulturen auf der Gärtnerei ist äußerst erfrischend wie herausfordernd. Marokko, Mazedonien, Japan, Korea, Polen, Kosovo, Russland, Deutschland und die Schweiz treffen sich hier. Man staunt, wie mit wenig Worten fast alles kommuniziert werden kann. Und doch muss nicht selten auch mit Körpergestik und Bleistiftzeichnungen erklärt werden.

Wieviele Menschen könnten heute noch behaupten, ihre Lebensmittelhersteller persönlich getroffen zu haben? Ich darf zu dieser seltenen Spezies gehören. Diese bewundernswerten tüchtigen Arbeiter kennenzulernen, welche mich schon als Kindergärtnerin ernährt haben, kommt einer kleinen Erleuchtung nah.- Man isst anders wenn man weiß, wessen Hand gesät, gepflegt und geerntet hat.

Es ist wunderschön, sich stets mit dem Lebendigen auseinanderzusetzen. Ich rate niemandem ab, sich mit seinen Lebensmitteln persönlich anzufreunden oder auf einer Demeter-Gärtnerei mitzuwirken!

Tilla Künzli, Oktober 2010, Basel



Deutsch-Japanisches Qualifizierungs-Projekt

Sayaka Hosokawa berichtet

Seit Mai arbeite ich als Praktikantin in der Gärtnerei Berg. Vor zwei Jahren machte ich bei der Gärtnerei Willmann in Vaihingen ein einjähriges Landwirtschaftspraktikum. Diese Erfahrung veränderte meine Wertvorstellungen und mich selbst auch. Nach diesem Praktikum studierte ich in Japan weiter Landwirtschaft, aber ich wollte in Deutschland eine praktische Ausbildung in einem biologisch-dynamischen Gemüsebaubetrieb machen. In Japan gibt es keine solche praktische Ausbildung zum Gärtner. Außerdem gibt es bei uns nur kleine Forschungsbetriebe. Deshalb kam ich diesmal alleine nach Deutschland und suchte eine Lehrstelle. Es dauerte nicht so lange, weil viele nette Demeterbeteiligte mir halfen. Ich fand ziemlich einfach die Gärtnerei Berg, die mir gleich gefiel. Sie erzeugt nach der Anthroposophie Gemüse, und beharrt nicht nur auf alten Methoden, sondern versucht immer etwas Neues. In Japan gibt es einen Spruch, 温故知新 (On-ko-chi-shin). Das bedeutet *durch das Studium der Vergangenheit neue Erkenntnisse und Wahrheiten zu gewinnen*. Ich glaube, dass das heute für die Landwirtschaft nötig ist. Und ich kann bei Familie Berg Praxis gut lernen. Sie sagt, „Wir machen nur Serienarbeit!“ Das stimmt. Genau das Wissen wollte ich erwerben. Das sind Gründe, warum ich diese Gärtnerei für meinen Lehrplatz auswählte.

Meiner Meinung nach ist der beste Reiz unserer Gärtnerei, dass man viele Bekanntschaften erwarten kann. Zum Schau- und Lehrgarten kommen ständig viele Leute. Sie lernen bei verschiedenen



Grenzüberschreitend unser Demeter Gemüsestand in Hegenheim (Elsass) bei Eco Bio Messe.

Kursen, z.B. Kompostkurs, Bau der Wildbienen-Wohnanlage, Präparatekurs, ... Oder sie laufen als *Selbstplücker* herum. Ich habe hier die Chance, mit ihnen zu reden, und gute Beziehungen zu knüpfen. Jeden Samstag verkaufen wir auf dem Markt in Basel unser Gemüse. Ich gehe oft dahin. Das ist meine Lieblingsarbeit. Am Anfang war das ein bisschen schwierig, bei der Bedienung „Schwizerdütsch“ von Kunden zu verstehen. Aber jetzt freue ich mich darauf, mich mit ihnen zu unterhalten. Ich finde den Markt sehr gut, weil wir direkt sehen können, was die Verbraucher brauchen, was für Services wir können, was wir für unsre Kunden machen sollen usw. Jedes Mal entdecke ich da neue Ideen.

Ich möchte der Entwicklung von japanischem Bio oder gar Demeter helfen. Als eine Vertreterin der Forschungsgruppe von Bio-Landwirtschaft machte ich beim Treffen Bekanntschaft mit japanischen Bio-Verbänden. Sie arbeiten seit 30 Jahre, aber es dauert leider noch lange, dass Bio bei uns reif wird. Die Verbände und auch Bauern brauchen Information aus entwickelten Ländern. Während meiner Ausbildung will ich dauernd Kontakt mit ihnen haben, und aktuelle deutsche Bio-Umstände mitteilen.

In den 3 Jahren der Ausbildung möchte ich meine Fähigkeit suchen und entwickeln.

Ihre Sayaka Hosokawa

Die Gärtnerei Berg mit Tomaten beim SLOW FOOD CONVIVIUM BASEL

Am 27. August 2010 durften rund 40 SLOW FOODer wieder einmal Produkte aus der renommierten Demeter-Gärtnerei von Peter Berg im markgräflerischen Binzen genießen. Wie schon fast auf den Tag genau 4 Jahre zuvor ging es um den berühmten Liebesapfel, die Tomate. Aber im Gegensatz zu früher kamen diesmal – wie bereits viermal sei 2006! – nicht die Propheten zum Berg (im wahrsten Sinne des biblischen Wortes!), sondern – eben der Berg zu den (SLOW FOOD-) Propheten, und zwar ins Restaurant Rubino zu Beat Rubitschung in Basel, wo die renommierte Küchenchefin Manuela Buser ein ideenreiches sechsgängiges Menu zelebrierte, dem eine Bloody Mary vorausgegangen war. Zuvor jedoch gab es einen 12-teiligen Tomatentest, von „Temptation“, „Ovara“ über „Rugella“ und „Tica“ bis zur fetten



gelben „Olga“ aus der Ukraine, die mit ihren fast salzig-speckigen Aromen richtig begeisterte. Unter den Cherry-Tomaten machte die „Black Cherry“ sich am meisten Freunde.

Zum Kontrastprogramm gehörte auch der Test einer „normalen Handelstomate“, die gar keine Liebhaber fand, denn diese Industrietomaten sind meist knallrote Kugeln von stets gleicher Größe, glänzendem Aussehen und „ewiger“ Haltbarkeit. Im Innern sind sie wässrig und meist mit keinerlei Geschmack versehen. Wenn man sich vorstellt, dass eine einzige solcher Tomatenpflanzen bis zu 120 kg „Paradeiser“ an einer einzigen Dutzende Meter langen Staude aus Wasser und Nährlösung hervorzubringen hat, wundert einen deren Geschmacklosigkeit nicht mehr.

Summa summarum: ein gelungener und sehr „SLOW“ischer Abend.

SLOW FOOD CONVIVIUM BASEL – STADT UND LAND, Jürg Ewald, Präsident

Sympathischer Öko-Botschafter

Gärtnerei Berg bringt Auszeichnungstafel an

Bericht aus der Oberbadischen / Weiler Zeitung. Herzlichen Dank, dass wir das veröffentlichten dürfen.

Binzen (ag). Für 20 Jahre Gläserne Produktion wurde die Gärtnerei Berg vom Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucher ausgezeichnet. Eine entsprechende Tafel brachten gestern Bürgermeister Ulrich May, Schirmherr des Demeter Lehr- und Schaugartens Berg, und Dr. Reinhold Vetter vom Fachbereich Landwirtschaft im Landratsamt an. Ein Betrieb sei nur so gut wie seine Mitarbeiter, erklärte Peter Berg zu Beginn des kleinen Festakts – und stellte seine beachtliche Mitarbeiterschar vor.

Berg wies darauf hin, dass seine Gärtnerei bereits seit 1975 Tage der offenen Tür veranstalte. Gläsern sei sein Betrieb aber auch durch das Angebot an Selbstpflücker, die vorab eine Schulung erhalten.

Das Mitarbeiterteam der Gärtnerei Berg ist international: aus Japan, Korea, Rumänien, Polen und dem Kosovo, wobei einige Mitarbeiter bereits seit mehr als 20 Jahren bei

uns sind. Zugegen war auch Franz Preiß von der Nabu-Gruppe, der einen Tag zuvor in Stuttgart eine Auszeichnung für seinen Einsatz für Steinkäuze bekam. Ihm ist es zu verdanken, dass die Gärtnerei Berg nun neben einer Wildbienenwohnanlage auch einen Teich für die seltene Kreuzkröte zur Verfügung stellt. Denn die von Preiß entdeckte Population hatte zuvor mit einem ständig austrocknenden Graben zu kämpfen.

Glückwünsche gab es dann von Dr. Reinhold Vetter, der das Konzept der Gläsernen Produktion lobte als eines, das es Interessierten ermöglicht, hinter die Kulissen der Landwirtschaft zu schauen.

Auch die ökologische Bewegung brauche Hauptdarsteller, und du bist ein sympathischer und nachdrücklicher Botschafter, befand Ulrich May in seiner Glückwunschrede an Peter Berg gerichtet. Die Glückwünsche vom Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverband (BLHV) überbrachte Albert Zimmermann, der die Gärtnerei Berg als Leuchtturm in unserer Region lobte, die sich der Erhaltung der Natur verschrieben habe.

Nachricht vom 14.10.2010



Die Mannschaft der Gärtnerei am 13. Oktober



Heimische und saisonale Nahrung als Gesundheitsvorsorge

ist das, was mich schon seit über 20 Jahren überzeugt. Ich denke, dass an dem Ort, an dem wir leben und wo unser Gemüse und unser Obst wachsen, aber auch unser Wasser quillt, sich die Umwelt vermanifestiert und uns genau das gibt, was wir brauchen, um gesund zu bleiben. Deshalb kaufe ich meine Lebensmittel auf dem Wochenmarkt oder beim Direkterzeuger.

Der entscheidende Aspekt, unseren Garten umzugestalten und ein Gewächshaus und einen Gemüsegarten anzulegen, kam im Zusammenhang mit der Weltwirtschaftskrise.

Mein Mann und ich sind Finanzdienstleister und wir haben verstanden, was alles in unserem weltweiten Wirtschaftssystem so getrieben wird, damit Profit gemacht wird.

Wir wollen uns unabhängig vom System machen, weil ich denke, dass wir über die Nahrung manipulierbar sind.

Mein Schwiegervater, aufgewachsen auf dem elterlichen Bauernhof in Wiechs, und ich zelebrieren seit 2 Jahren nun unser gemeinsames Gartenprojekt. Jetzt wollten wir beide noch etwas mehr Feinschliff in unser Projekt bringen.

So gingen wir aufgrund der Veröffentlichung in der Badischen Zeitung diesen Sommer immer an die Donnerstag-Veranstaltung im Schaugarten bei Peter Berg. Nun wird das Ganze rund und wir sind Mitglieder geworden – gespannt darauf, was wir noch alles erfahren und lernen werden.

Im Demeter Lehr- und Schaugarten wird immer bei den Veranstaltungen zur praktischen Handhabung der Besonderheiten die bio-dynamische Methode besonders für uns Hobby-Gärtner ausführlich erläutert. Das spannendste in unserem Kurs der letzten Zeit war die gemeinsame praktische Zubereitung der verschiedenen Kompostpräparate und das Herstellen vom Hornmistpräparat. Gerhard Eisenkolb führte uns in die oft nicht ganz einfache Materie sehr umfassend ein, so dass wir im kommenden Jahr um Ostern gemeinsam wieder die Präparate ausgraben und dann jedem von uns seine für den eigenen Garten nötige Präparatmenge als Lohn geben werden. Diesen Herbst habe ich in unseren beiden Gärten schon einmal die Komposthaufen präpariert.

Ihre Angelika Trefzer



Gartengruppe und Kursteilnehmer bereiten gemeinsam das Hornmistpräparat zu.

Bericht zu den Seminaren für Auszubildende und Interessenten

Dieses Jahr konnten wir an drei interessanten Seminaren teilnehmen. Sie fanden alle in der Gärtnerei Willmann in Ingersheim statt.

Das 1. war das Seminar über die Pflanzen-Metamorphose. Hier wurde uns Lehrlingen gezeigt, wie die Pflanze im Jahreskreislauf verschiedene Stadien durchmacht. Mit diesem Thema wurden uns die Pflanzen und gleichzeitig die Jahreszeiten bewusster gemacht. Die Sternzeichen konnten wir dadurch auch den Pflanzen und den Zeiten zuordnen und verstehen, welche Bedeutungen sie für die Pflanzenwelt haben. Abgerundet wurde das Seminar und somit das Verständnis mit dem Malen der Pflanzen in einer Jahreszeit.

Das 2. Seminar hatte als Thema Kompost-Präparate. Das Seminar behandelte jede einzelne Pflanze und ihre Bedeutung und Wirkung für den Kompost. Da wir in einer Demeter-Gärtnerei arbeiten, war dies ein sehr wichtiges Seminar, das uns zeigte, wie die Präparate den Kompost verändern, den wir für unsere Arbeit mit der Erde brauchen. Das Einsammeln der einzelnen Pflanzen, wie Kamille oder Brennnessel, und ihre Beschreibung verdeut-



lichte ihre Beschaffenheit für den Kompost. Zum Schluss bot sich uns das Bild, dass alle Kompost-Präparate-Pflanzen ein großes Ganzes bilden und nur so eine Bedeutung und Wirkung für den Kompost haben.

Im 3. Seminar stand die Ernährung für 2 Tage auf dem Plan. Gespräche über die Nahrung, die Herstellung der Lebensmittel, gesundheitliche Aspekte und die Wirkung der verschiedenen Stoffe auf den Körper zeigten uns, wie wichtig unsere Arbeit in einem Demeter-Betrieb ist.

Nach angeregten Gesprächen konnten auch Taten folgen. Alle Lehrlinge von drei Demeter-Betrieben backten Kuchen und erfreuten sich an der Herstellung eines Basilikum-Salzes unter ärztlicher Anleitung. Am folgenden Tag wurden, mit professioneller Hilfe, viele schmackhafte italienische Gerichte zubereitet. Bei diesem „Kochkurs“ konnten wir die am Vortag erlernten Wirkungen und Eigenschaften der Nahrung gut gebrauchen.

Am Abend wurden Gäste geladen, die unsere selbstgemachten Speisen genießen und loben durften.

*Karin Wittmann, Auszubildende
in der Gärtnerei Willmann*

Ingersheim – Zukunft säen

Sonntag 3. Oktober, sonniger Herbstnachmittag.

Auf dem Flurstück Eiselbach der Demeter-Gärtnerei Willmann ist eine bunte Gruppe von 30 Personen versammelt. In den vorbereiteten Acker soll von Menschenhand Weizen gesät werden,

Weizen aus biodynamischer Züchtung. Das Saatgut stammt vom eigenen Anbau des Vorjahres.

Unter Anleitung von Philippe Frintz, Gärtnermeister im Gemüsebaubetrieb, wird die Aussaat vorbereitet: Der Anfang wurde in der Schweiz gemacht, so Frintz, mit der Initiative Zukunft säen aus Sorge um die kostbare Diversität von Saatgut. Diese ist in Gefahr, weil Saatguterzeuger aus Gewinnabsichten auf wenige Sorten, Hybridzüchtung und auch Gentechnik setzen, Verbraucher Lebensmittel immer billiger einkaufen wollen und Anbauer möglichst rationell zu produzieren gezwungen sind. Nach die-

ser Einstimmung wurde mit gemessenen Schritten und in weiten Bögen der Weizen ausgesät.

Zur anschließenden Stärkung hatte die Ingersheimer WIR-Gruppe Brötchen und Gebäck aus der gleichen Charge des Weizens vorbereitet, zusammen mit selbst gepresstem Apfelsaft aus Hochstammäpfeln.

Da ergriff Gothart Willman die Gelegenheit zu einer kurzen Ansprache: Als die Maler anfangen, Menschen bei der Arbeit zu malen, malte van Gogh den bekannten Sämann. Der geht über die gepflügte, vorbereitete, herbstliche Erde. Und doch ist ganz zentral, ja dominant die Sonne zu sehen. So zeigt van Gogh deutlich die Bedeutung der Sonne im Zusammenhang mit der Aussaat, die notwendige Beziehung zwischen Erde und Kosmos.

Durch die Astronomie, die den Kosmos ständig besser erforscht, kann uns immer wieder der



Eindruck entstehen, dass die Erde doch nur ein Staubkorn im Weltall ist. Und welche geringe Bedeutung kommt dann uns als Menschen noch zu? Eine andere Sicht gibt Rudolf Steiner, der eine ganz neue Art von Geozentrismus vorstellt. Dabei ist die Erde wie ein sich entwickelndes Samenkorn, ein in die Zukunft keimender Same. Und dem Menschen kommt in diesem Zusammenhang eine sehr hohe Verantwortung bei der Entwicklung dieses Samens zu. Eine Verantwortung, der wir uns immer bewusster stellen sollen.

Philippe Frintz



Züchtung in Ingersheim

Seit vielen Jahren findet in der Gärtnerei in Ingersheim Erhaltungszüchtung an verschiedenen Gemüsearten (z.B. Tomaten, Stangenbohnen, Möhren, Feldsalat, Lauch) statt. Aus dieser Arbeit ist eine neue Lauchsorte entstanden, dessen Prüfung durch das Bundessortenamt jetzt zu Ende kommen sollte. Durch den Einsatz problematischer Züchtungstechniken in der konventionellen Züchtung ist die züchterische Arbeit nach biologisch-dynamischen Kriterien wichtiger denn je. Daher habe ich mich in 2008 entschieden, verstärkt am Blumenkohl zu arbeiten. An dieser Kultur – bedingt auch durch die Schwierigkeiten bei der Saatgutproduktion – besteht ein großer Bedarf nach guten samenfesten Sorten. Es gibt beim Blumenkohl für die verschiedenen Jahreszeiten unterschiedliche Sorten. Das hängt mit der Tageslänge und dem Temperaturverlauf während des Wachstums zusammen. Bei den frühen Blumenkohlsorten kann nach der Selektion im Frühsommer der Blumenkohl noch blühen und Samen bilden. Anders ist es bei den Sommersorten, die noch blühen könnten, aber bei denen die Samen im Herbst nicht mehr ausreifen. Die Herbst-Frühwintersorten können in milden Gegenden (Bretagne) an Ort und Stelle überwintern und im neuen Jahr blühen und Samen bilden. Wir arbeiten an einer Sommersorte die April bis Mai gepflanzt wird. Es erfolgen die üblichen Kulturarbeiten wie Hacken, Häufeln, Gießen. Im Sommer erfolgt die Sichtung und Beurteilung, anschließend die Ernte und Selektion. Jetzt werden die vermehrungswürdigen Pflanzen ausgegraben. Der Strunk

wird mit einem scharfen Wasserstrahl abgespritzt, um die Bildung von Adventiv-(sprossbürtigen)-Wurzeln anzuregen. Dann wird der Strunk auf ein vorbereitetes Beet im Folienhaus ausgelegt, gut festgedrückt, mit Vlies bedeckt und angegossen. Es bedarf einer warmen und feuchten Situation, damit aus dem Strunk neue Sprossen austreiben können. Sind diese etwa 10 cm groß, so werden sie vorsichtig abgenommen und in Pikierkästen verpflanzt. Die Pflanzen werden einige Wochen später getopft und recht kühl im Gewächshaus überwintert. Im Frühjahr werden diese wieder nach draußen verpflanzt, gut angegossen, evtl. die erste Zeit noch mit Vlies geschützt. Im Mai schießt der Blumenkohl, im Juni stehen die Pflanzen dann voll in Blüte und die Samenreife kann im Sommer erfolgen. In den wenigen Jahren haben wir erste Erfahrungen gesammelt mit Vermehrungs- und Züchtungsmethoden.

Die Züchtungsarbeit in der Gärtnerei findet statt als Kultursaat-e.V.-Projekt. Es herrscht ein intensiver Austausch mit Kollegen, die an anderen Standorten an gleichen oder anderen Kulturen arbeiten. Da der Verein seit einigen Jahren die laufenden Projekte nicht voll finanzieren kann, wird ein Teil der züchterischen Arbeit von den Gärtnereien finanziert. Für eine finanzielle Unterstützung dieser züchterischen Arbeit in der Gärtnerei in Ingersheim (oder auch bei Kultursaat) wären wir sehr dankbar.

Michiel Groen



Michiel Groen führt durch die Gärtnerei

Mehr gesellschaftliches Bewusstsein wäre nötig

Aus der Klausur des erweiterten Vorstands im Januar 2010

Die reichhaltigen Berichte aus den Gärtnereien stimmen die 12 Teilnehmer in die Tagung ein, in der von Freitag Mittag bis Samstag Nachmittag wichtige Themen beraten werden. Neben den vielen erfolgreichen Unternehmungen, von denen einige in diesem Brief noch genauer dargestellt sind, kommen auch Fragen auf, z.B. wie das ist mit der Qualität von Lebensmitteln, die nahe der Autobahn angebaut werden? Diese Frage müsste generell von Demeter beantwortet werden. Auch auf den Fildern gibt es viele Betriebe in der Nähe der Autobahn und der Einflugschneise des Flughafens. Wichtig ist die Anwendung der Präparate.

Auch über die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen wird berichtet. Ein vielseitiger Mitarbeiter in Vaihingen



betreut die Technik, spielt aber auch in einer Musikband mit den Kindern. Er bringt ein anderes Klima in die Gärtnerei. Auch die Klausurteilnehmer und -teilnehmerinnen werden gefordert. Was hält mich an der Arbeit im erweiterten Vorstand? – Was bringt mich auf Distanz zu dieser Arbeit?

- Die Mitarbeit in diesem Verein kann etwas bewegen. Das motiviert.
- Interessant sind die Impulse, die von uns ausgehen – das ist manchmal auch ernüchternd.
- Mehr gesellschaftliches Bewusstsein zum Beispiel für die Neutralisierung des Bodens wäre nötig.
- In diesem kleinen Verein bildet sich das ganze Leben ab: Forschung, Entwicklung, Ausbildung ...
- Die gesellschaftlichen Verhältnisse werden immer absurder, wir nähern uns der Apokalypse (Enthüllung, Offenbarung). Der Begriff „Leistungsverdichtung“ ist ein Beispiel für das Absurde.
- Die Verbundenheit mit den drei Betrieben hält uns an der Arbeit.
- Wir sind durch viele Alltagsprobleme oft gelähmt.

Aktuellen Status von Vermögen und Eigentum sichtbar machen

Der aktuelle Vermögensstatus, die Eigentumsverhältnisse und die auf den Flurstücken lastenden Verbindlichkeiten werden sichtbar gemacht. Mit Holzklötzen bauen wir Modelle der Gärtnereien. Die sichtbar gemachte Erinnerung, wie sich manches entwickelt hat, erklärt einiges an den z.T.

verschachtelten Verhältnissen und wie hoch die Belastungen sind, aber auch was wir schon alles geschafft haben!

Öffentlichkeitsarbeit

Gedanken werden ausgetauscht: Wie erreichen wir Menschen? Wie haben wir in der Vergangenheit Menschen erreicht? Z.B. über Seminare oder das Treffen mit Slow-Food. Welche Menschen sind heute um die Gärtnereien herum – welche neuen Mitglieder suchen wir? Der Spendeneingang auf Grund des Jahresbriefes ist relativ gering. Kann der Kreis von Adressaten erweitert werden? Anregungen für weitere Öffentlichkeitsarbeit werden gesammelt und zu konkreten Vorhaben verdichtet:

Wir erstellen einen Frühjahrsbrief mit Schwerpunkt Zukunftsausrichtung. Dort stellen die Betriebe ihre Planungen vor. Projektbezogen wird zu Spenden aufgerufen. Der Verteilerkreis soll vergrößert werden um Adressen von Kunden. Was halten Sie vom Frühjahrsbrief?

Schaugarten Binzen

Eine kleine Gruppe von Aktiven arbeitet an der Pflege und Erhaltung des Gartens. Der Verein beschließt, die Kosten der Verbundsteine für Platz und Wege sowie die Schilder für die Pflanzen zu übernehmen.

Finanzen

Aus den Erläuterungen zum Jahresabschluss des Vereins entsteht ein Austausch über die Höhe der Pachten für die vereinseigenen Grundstücke: Wie hoch müssten die Pachten sein, damit alle Kosten gedeckt sind, Rücklagen für Investitionen möglich werden und die Spendenabhängigkeit vermindert wird? Wie sichert der Verein sein Fortbestehen und seine Weiterentwicklung?

Ein erheblicher Anteil der Pachten wird heute noch für die Tilgung von Krediten zum Bodenankauf verwendet. Nach Tilgung der Kredite können die Pachten reduziert werden auf einen Mindestbetrag.

Zum Unterschied von Grund und Boden sollten Gebäude zu einem marktüblichen Preis vermietet werden.

Die jährliche Klausur gab uns wieder neue Impulse, die gemeinsame Arbeit mit Mut und Freude fortzusetzen.

Rudolf Mehl



Boden für biodynamische Wirtschaftsweise sichern

Beim letzten Treffen der Zeichner des Landwirtschaftsfonds Süd am 3. Oktober diskutierten wir über die Zukunft des Fonds. Vor 15 Jahren wurde er gegründet, um gemeinnützigen Vereinen, wie auch unserem, die Möglichkeit zu bieten, biologisch-dynamische Höfe oder Gärtnereien zu übernehmen. Der Fonds war sehr schnell mit 1 Mio. DM aufgefüllt. Die Zeichner haben mit der Einzahlung das Geld bereits gespendet und bekommen dafür eine jährliche Auszahlung, früher in Form von Lebensmitteln, heute in Form eines Gutscheins oder Schecks. Der Kauf des Geländes der Gärtnerei Willmann wurde dadurch mit 200 000 DM finanziert, das der Gärtnerei Berg mit 100 000 DM.

Beim Treffen fragten wir uns, ist dieser Fonds noch lebendig? Der Wunsch, bio-dynamisch bewirtschaftetes Land freizukaufen, stand zu Beginn unseres Vereins sehr im Vordergrund. Heute nehmen wir das nur noch wenig wahr. Die Rückmeldung bei dem Zeichner-Treffen, dass nicht nur bei unseren Gärtnereien der Generationenübergang akut wird, sondern auch bei vielen konventionellen Höfen, ließ uns aufhorchen. Vielfach übernehmen die Nachkommen die Betriebe nicht, sondern verpachten das Land oder verkaufen es. Für den Pächter ist privates Pachtland immer mit Unsicherheit verbunden. Um das Land zu kaufen, fehlt es den Betrieben an Kapital. Wir sehen, dass Investoren in großem Umfang Land aufkaufen, um es für Bio-Energie zu nutzen. Bio-Energie-Anlagen sind leider heute

rentabler als Betriebe, die Lebensmittel erzeugen. Im Umfeld dieser Betriebe sehen wir nur noch Mais in Monokultur. Was können wir tun, um den Boden in größerem Maße als bisher für die biodynamische Wirtschaftsweise zu sichern?

Einen Weg geht die Regionalwert AG von Christian Hiss. Mit Hilfe von Kapital, das in einer Aktiengesellschaft gesammelt wird, werden Betriebe übernommen und nach umfangreichen Regeln an Pächter übergeben. Dies ist möglich mit starken, überzeugenden Persönlichkeiten. Näheres hierzu gibt es unter www.regionalwert-ag.de.

Die GLS Gemeinschaftsbank Bochum hat Mitte des Jahres den Bio-Bodenfonds Schorfheide aufgelegt. In wenigen Monaten hatte die Bank 12,7 Mio. € zusammen und damit 2550 ha Land für den Bio-Anbau gesichert.

Eine weitere Möglichkeit wäre der Versuch von unten, d.h. die Demeter-Betriebe in Baden-Württemberg oder Deutschland-weit zu gemeinsamen Aktionen zu bewegen. Hierzu fehlt den Betrieben aus unserer Sicht Zeit und Kapazität. Alle setzen ihre volle Kraft ein, um das Tagesgeschäft erfüllen zu können. Hier sind die Vereine oder Stiftungen um die Betriebe gefordert. Die engere Vernetzung der Betriebe bzw. Vereine könnte die Möglichkeit schaffen, mehr Land für den biodynamischen Anbau zu sichern.

Können wir als Verein dies schaffen? Wie können wir das Thema Landkauf weiterentwickeln? Haben Sie dazu Ideen und Kommentare?

Eberhard Schlecht



Zeichnertreffen des Landwirtschaftsfonds der GLS in Binzen



Bitte, helfen Sie uns.

Seit 58 Jahren wird die Erde der Gärtnerei Willmann in Vaihingen vorbildlich biologisch-dynamisch bewirtschaftet. 1987 konnte der Verein die Gärtnerei auf Rentenbasis von Frau Siegloch erwerben.

Während die Natur jedes Jahr unter fleißigen Händen neue Kulturen entstehen lässt, ist das Wohnhaus der Gärtner schlicht in die Jahre gekommen. Es bedarf dringend einiger Renovierungen. So bläst der Wind durch die 60 Jahre alten Fenster in die Räume und die Heizungsluft zieht durch die Ritzen nach draußen. Wir vom Verein wollen im gesamten Haus Isolierglasfenster einsetzen lassen. Dann werden die Zimmer endlich wohnliche Wärme erreichen und die teuren Heizkosten sinken. Wir rechnen mit Kosten von ca. Euro 15.000 .

Wir bitten Sie herzlich um Ihre zweckgebundene Spende.

Wollen Sie uns dabei unterstützen?

Stichwort: neue Fenster

Impressum und Kontakt

Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V.

Eberhard Schlecht, Eichenlaubweg 11
75181 Pforzheim

Tel./Fax +49 7231 563038/586418

kontakt@VzFdbWW.de www.VzFdbWW.de

Spendenkonten

Deutschland: Sparkasse Pforzheim

BLZ 666 500 85 Konto 896 411

Schweiz: Bank CIC Basel

IBAN: CH 9208710000 000 746213

Clearing: 8710, BIC (SWIFT): CIALCHBB

Antrag zur Mitgliedschaft im Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V.

Hiermit trete ich dem Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V. bei. Die Mitgliedschaft beginnt mit dem Datum der Bestätigung durch den Vorstand des Vereins.

Der Mitgliedsbeitrag wird auf Vorschlag des Vorstandes von der Mitgliederversammlung beschlossen. Er beträgt derzeit 45.- Euro pro Jahr. Der Beitrag wird im Wege des Lastschriftverfahrens am 28. Februar jeden Jahres bezahlt.

Falls dies nicht möglich ist, ist der Beitrag zu überweisen auf das Konto des Vereins zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V.:

Konto Nr. 896 411, bei der Sparkasse Pforzheim, BLZ 666 500 85

Datenschutzhinweis: Ich bin einverstanden, dass meine persönlichen Daten für die Verwaltungsarbeit des Vereins gespeichert und intern genutzt werden. Sie werden nicht an Personen außerhalb des Vereins weitergegeben. Wenn ich meine Mitgliedschaft kündige, werden meine Daten nach 24 Monaten gelöscht.

_____	_____
Name	Vorname
_____	_____
Straße	PLZ Ort
_____	_____
Geburtsdatum	E-mail
_____	_____

Ort, Datum _____ Unterschrift _____

Zur Begleichung des Mitgliedsbeitrages bin ich mit dem Lastschriftverfahren einverstanden. Hiermit ermächtigen ich / wir Sie widerruflich, die von mir / uns zu entrichtenden Zahlungen des Mitgliedsbeitrages bei Fälligkeit zu Lasten meines / unseres

Konto Nr.: _____ BLZ: _____

Name der Bank: _____

per Lastschrift einzuziehen. Wenn mein / unser Konto die erforderliche Deckung nicht aufweist, besteht seitens des kontoführenden Kreditinstituts keine Verpflichtung zur Einlösung. Teileinlösungen werden im Lastschriftverfahren nicht vorgenommen.

Ort, Datum _____ Unterschrift _____



Gärtnereien und Ansprechpartner:

Regionalgruppe Dreiland

Gärtnerei BERG
Niederfeld 1
79589 Binzen
Tel.: +49 7621 968310 Fax: +49 7621 69271
info@bergbinzen.de www.bergbinzen.de

Gärtnerei Willmann

Georg Willmann
In den Beeten 65
74379 Ingersheim
Tel.: +49 7142 20522, Fax: +49 7142 53309
info@gaertnerei-willmann.de
www.gaertnerei-willmann.de

Frank Dürrschnabel
Oberriexinger Weg 90
71665 Vaihingen/Enz
Tel.: +49 7042 954991, Fax: +49 7042 92452
gaertnerei-willmann-vaihingen@t-online.de

Internetauftritt des Vereins

Termine und weitere Informationen, z.B. die letzten Jahresbriefe, finden Sie auch im Internet: www.VzFbdWW.de. Schauen Sie mal rein. Wir nehmen gerne Ihre Beiträge, Termine, Anregungen auf.

Überweisungsauftrag/Zahlschein

Benutzen Sie bitte diesen Vordruck für die Überweisung des Betrages von Ihrem Konto oder zur Bareinzahlung. Den Vordruck bitte nicht beschädigen, knicken, bestempeln oder beschmutzen.

Beleg für den Auftraggeber

Konto-Nr. des Auftraggebers:

Empfänger:
Verein zur Förderung der biodyn. Wirtschaftsweise e.v.

Konto-Nr. des Empfängers:

896411 (BLZ 666 500 85)
Sparkasse Pforzheim-Calw

Verwendungszweck: Betrag:

Spende

Auftraggeber/Einzahler:

Datum:

(Name und Sitz des beauftragten Kreditinstitutes)

(Bankleitzahl)

Empfänger (max. 27 Stellen)

Verein zur Förderung der biodyn. Wirtschaftsweise

Konto-Nr. des Empfängers

896411

Bankleitzahl

66650085

EUR

Betrag:

Spenden-/Mitgliedsnummer: (max. 27 Stellen)

PLZ und Straße des Spenders: (max. 27 Stellen)

Kontoinhaber/Einzahler: Name, Ort (max. 27 Stellen)

Konto-Nr. des Kontoinhabers

20

SPENDE

Vielen Dank für Ihre Spende!

Datum

Unterschrift