



David vom Höhberg-Kollektiv mit einem der Rinder. Mehrmals im Jahr wird eines der Tiere zur Fleischgewinnung geschlachtet.

FOTOS: MARIUS GOGOLLA

Produkte vom Hof für Mitglieder

BESONDERE BAUERNHÖFE (2) Solidarische Landwirtschaft in Oberrieden

Im Werra-Meißner-Kreis gibt es zahlreiche besondere Bauernhöfe. Einen Teil davon stellen wir in dieser Serie in loser Reihenfolge vor. Heute: der Hutzelberghof in Oberrieden.

VON MARIUS GOGOLLA

Oberrieden – Jede Woche erhalten die Mitglieder der solidarischen Landwirtschaft in Oberrieden frisches Gemüse, Brot sowie Milch- und Fleischprodukte, die sie in Abholräumen in Witzzenhausen und Oberrieden abholen können. Möglich wird dies durch das Höhberg-Kollektiv, das rund um den Hutzelberghof in Oberrieden Gemüse anbaut und Tiere hält.

Das Konzept: Die Mitglieder zahlen einen monatlichen Beitrag, wodurch die Landwirtschaft finanziert wird und bringen sich selbst durch Mitarbeit ins Bauernhofleben ein. Im Gegenzug erhalten sie regelmäßig saisonale Produkte.

Das Kollektiv

Das Höhberg-Kollektiv besteht aus zehn Menschen, die sich die verschiedenen landwirtschaftlichen Arbeitsbereiche aufteilen – von der Rinderzucht und Milchgewinnung über Gemüseanbau bis hin zum Verarbeiten von frischem Getreide zu Brot. „Der Gemüseanbau ist dabei der aufwendigste Bereich der Landwirtschaft“, sagt Rosa Lotte Wellendorf vom Höhberg-Kollektiv. „Wir ernten alles per Hand, weil wir auf den Einsatz großer landwirtschaftlicher Maschinen verzichten.“ Das diene der Schonung des Bodens und trage zum Schutz der Umwelt bei. „Unser Ziel ist es, trotz des Klimawandels unsere Mitglieder ganzjährig mit frischen und selbst hergestellten Produkten vom Bauernhof zu versorgen“, sagt Wellendorf. Das Höhberg-Kollektiv hat den Hutzelberghof vor zwei Jahren gekauft, zusammen



Auf dem Hutzelberghof in Oberrieden leben die zehn Menschen des Höhberg-Kollektivs. Zusammen mit über 100 Mitgliedern betreiben sie in einem Verein solidarische Landwirtschaft.

mit der Bioboden-Genossenschaft. Durch entsprechende Pachtverträge soll auf den Weide- und Ackerflächen rund um den Hutzelberghof langfristig solidarische Landwirtschaft betrieben werden. Die zehn Menschen vom Höhberg-Kollektiv leben auf dem Hutzelberghof und kümmern sich täglich um die anstehenden Aufgaben.

Die Mitglieder

Jedes Mitglied, das der solidarischen Landwirtschaft beiträgt, erhält wöchentlich frische Produkte vom Bauernhof. Dafür zahlen die Mitglieder einen Beitrag und erhalten im Gegenzug einen Anteil an der Ernte. „Wir stellen jedes Jahr die geplanten Ausgaben auf Basis der Mitgliedsbeiträge neu auf“, erklärt Rosa Wellendorf.

In einer Versammlung werden dann das Jahr geplant und zusammen mit den Mitgliedern Finanzielles sowie Organisatorisches besprochen. „Für uns ist die Transparenz wichtig“, sagt Wellendorf. „Die Mitglieder haben ein Mitspracherecht, es wird zusammen darüber entschieden, was angebaut und an die Mitglieder abgegeben wird.“

Der soziale Gedanke hinter der solidarischen Landwirtschaft sei sehr wichtig, so Wellendorf. Es gibt keinen festen Beitrag, den die Mitglieder zahlen – so sollen auch einkommensschwächere Haushalte Mitglied im Verein werden können.

Die Produkte

Auf den Weideflächen rund um den Hutzelberghof hält das Höhberg-Kollektiv unter anderem Schweine und Rinder. Mehrmals im Jahr wird eines der Tiere zur Fleischgewinnung geschlachtet. Die Milch der Rinder wird in einer kleinen Käserei auf dem Hof verarbeitet. „Obwohl die Käserei nicht groß ist, stellen wir eine Auswahl an unterschiedlichen Käsesorten her“, erklärt Wellendorf. Außerdem werden dort Quark, Joghurt und Frischkäse produziert.

In der hauseigenen Bäckerei wird Getreide von den Feldern rund um den Hof gemahlen. Einmal pro Woche wird hier Sauerteigbrot gebacken, wobei unterschiedliche Getreidesorten wie Dinkel, Roggen und Weizen genutzt werden. „Das Brot wird dann offenfrisch an unsere Abhol-



Aus der Milch werden verschiedene Käsesorten sowie Quark und Joghurt hergestellt.

räume geliefert“, sagt Wellendorf. Neben unterschiedlichen Gemüsesorten wird auf den Ackerflächen außerdem Obst angebaut und an die Mitglieder ausgegeben.

Der Schulbauernhof

Für Schulklassen besteht die Möglichkeit, einen Einblick in das Leben auf dem Bauernhof zu erhalten. „Die Schülerinnen und Schüler lernen unter anderem das Melken, Backen und den Anbau von Gemüse“, sagt Rosa Wellendorf. Die Schulklassen übernachten in der zur Herberge umgebauten ehemaligen Dorfschule und können aktiv am Leben auf dem Bauernhof teilhaben. „Wir finden es wichtig, dass die Kinder und Jugendlichen einen Einblick in die Abläufe auf einem Bauernhof erhalten“, sagt Wellendorf. „Das schafft ein Bewusstsein dafür, welche Arbeit hinter den einzelnen Produkten steckt.“

Info: kollektiv-solawi.de