

Neue Ideen für die Landwirtschaft

Unweit der brasilianischen Grenze in der Biosphärenregion Yaboty verfolgen die beiden Argentinier Matias Bertone und Carlos Mayol eine besondere Anbaumethode. Nun waren sie im Bliesgau zu Gast und erklärten, wie das auch hier passen könnte.

VON ULRIKE STUMM

LIMBACH Es ist ja an sich schon alles andere als gewöhnlich, wenn zwei junge Agrarexperten aus Argentinien in den Saarpfalz-Kreis kommen, um hier dann über ihre Erfahrungen zu berichten. Doch was Matias Bertone und Carlos Mayol mitgebracht haben, hat wenig mit dem zu tun, was man hier als Landwirtschaft kennt – zumindest als Laie. Sie setzen in ihrer Kooperative „Monte Nativa“ nämlich auf eine traditionelle Mischkultur mit alten – zu meist einheimischen – Pflanzensorten, sodass dann beispielsweise verschiedene Gemüsesorten und Obstbäume auf derselben Fläche wachsen. Das Stichwort hier: agroförstwirtschaftliche Systeme und eine regenerierende Landwirtschaft. Das Ziel sei es dabei, Böden, Pflanzen, Mensch und Natur zu schonen. Eingeladen wurden sie nach Limbach von der solidarischen Landwirtschaft (Solawi) der Familie Hock. Die hatte vor ein paar Jahren den bäuerlichen Familienbetrieb umgestellt. Die Mitglieder zahlen monatlich einen festen Betrag und teilen sich die Erzeugnisse des Hofes. Und genau hier schau-

ten sich die beiden Südamerikaner dann auch um – und konnten entsprechend fachsimpeln. Unterstützt wurde der Besuch von der Rosa-Luxemburg-Stiftung.

Die Biosphäre Bliesgau ist allerdings nur eine Station auf ihrer Tour: Zuvor waren sie in Portugal, in Italien. Und auch dort ging es um ihre Ideen und deren Umsetzung. Was aber brachte die beiden den nun ausgerechnet nach Limbach? Dahinter stehen zum einen Nicole Schuh aus Medelsheim und zum anderen eine Konferenz der weltweiten Organisation Slow Food im Herbst in Turin. Diese setzt sich dafür ein, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde zu führen, so heißt es auf deren Internetseite. Beim Treffen ging es um eine Landwirtschaft, die zum einen umwelt- und zum anderen sozialverträglich ist. Schuh war als Delegierte vor Ort, und da sich die beiden Argentinier auch in dieser Bewegung engagierten, trafen die drei aufeinander.

„Ich war direkt fasziniert davon“, sagt sie über deren Methode. Anstatt die Natur zu zerstören, arbeiteten sie mit der Natur. Kurzerhand lud sie die beiden in die Biosphäre Bliesgau ein zu einem ziemlich intensiven Tag. Der Besuch der Solawi war dabei nur das eine, denn am Abend stellten sie in einer größeren Runde in Limbach Details zu ihrem Anbaukonzept vor. Um was es da grundlegend geht, erläuterten sie zuvor in einer gemütlicher Runde bei Plätzchen und Tee. Schon da war ihnen anzumerken, sie berichten nicht nur, es geht nicht nur um Theorie, sie leben und handeln danach und dies mit viel Herzblut.



Carlos Mayol und Matias Bertone (Fünfter und Sechster von links) besuchten die Solidarische Landwirtschaft Limbach

FOTO: PATRIC BIES/SLOWFOOD SAARLAND

Und dabei erklärten sie auch, was denn nun hinter dem Begriff Agroförstwirtschaft steckt, dabei setzt man vereinfacht gesagt auf Mischkultur. Während bei Letzterer nur eine Art auf einer gemeinsamen Fläche angebaut wird, zielt die Agroförstwirtschaft darauf ab, verschiedene Arten auf der gleichen Fläche anzubauen. Anstatt also beispielsweise eine Fläche nur für den Kaffeeanbau zu nutzen, können hier auch Hülsenfrüchte, Obstbäume und andere einheimische Arten wachsen. Am Abend seien zwar vor allem Beispiele aus dem subtropischen Raum gezeigt worden, allerdings hätten die beiden Männer vermittelt, dass das Grundprinzip, nämlich dass der Acker als Lebensraum gesehen wird, auf alle Gegenden der Welt übertragbar sei, so berichtet es Astrid Hilt, ein Solawi-Mitglied [Link auf <http://solawi.mitglied/>] der ersten Stunde.

Dass es für sie auf ihren Feldern bestens funktioniert, haben Matias Bertone und Carlos Mayol ihrem Projekt bewiesen: der Kooperative Monte Nativa, unweit der brasilianischen Grenze gelegen und in der von der UNESCO anerkannten Biosphärenregion Yaboty. Bertone ist der Präsident dieser Kooperative. Es sei eine schwierige Region, eine, die zur Wüste geworden ist, erklärt Astrid Hilt. Problematisch sei in den vergangenen Jahren die Dürre gewesen und der intensive Sojaanbau. Sie mussten den Boden dort also erst einmal wieder urbar machen. So sei dann die Kooperative entstanden.

Mittlerweile stecke man hier im siebten Jahr, im fünften Jahr seien hier 15 Leute zu 100 Prozent beschäftigt gewesen, zusätzlich kooperiere man mit weiteren 30 Farmerfamilien, berichten die beiden. Sie kultivieren hier Kurkuma, Gemüse, Mais, Kartoffeln, aber eben auch unter anderem Fruchtbäume. Ein eigenes Ökosystem. Sie sehen es als

Chance und wollen den Blickwinkel verändern: Anstatt zu denken, wie können wir die Natur nutzen, sollte man sich vielmehr fragen: Wie können wir der Natur helfen, das zu tun, was sie selbst am besten weiß. Bei ihrer Anbauform könne die Umwelt während des Anbaus regenerieren, indem man mit den Arten zusammenarbeite, die natürliche Sukzession in den Ökosystemen nutze, jährliche land- und forstwirtschaftliche Kulturen anbaue und so eine der höchsten Produktions- und Regenerationsraten pro Hektar mit denselben Elementen auf demselben Land erziele, erklärte Bertone die Funktionsweise.

„Anstatt darüber nachzudenken, was die Pflanze braucht, denken wir darüber nach, was der Boden braucht, damit die Pflanze gute

Bedingungen für ihre Produktion und Entwicklung vorfindet“, fügte er hinzu.

Ihre Kooperative ist auch was die Erträge angeht erfolgreich, sie finanzieren sich, etwa die Bäume, unter anderem durch einen Online-Shop, in dem sie beispielsweise Kurkuma verkaufen. Und sie bieten Workshops an. Es brauche, so sehen sie es, einen Wandel in der Gesellschaft und in der Landwirtschaft. Das sei keine romantische Idee und schon gar nicht kurzfristig zu verwirklichen. Das hört sich zunächst einmal exotisch an, ist aber für die beiden keine lokal begrenzte Sache, sondern eine echte Weltanschauung, die sie nicht für sich behalten, sondern eben auch in andere Länder und Projekte tragen möchten. Und das gehen sie ganz pragmatisch an,

halten Vorträge wie eben nun in Limbach, helfen bei der Umgestaltung und sind sogar an Universitäten unterwegs.

In Limbach kann man sich jedenfalls vorstellen, dass sie sich an dieser Methode probieren werden, möglicherweise, indem im Frühjahr ein Probefeld bei der Solawi angelegt werde, berichtet Astrid Hilt. Es sei für sie als Gartenbesitzerin ebenfalls inspirierend gewesen, auch den Obst- und Gemüsebau bei sich zu Hause könne sie mit diesen Erkenntnissen im Kopf neu angehen. Für die beiden Argentinier ging ihre drei Monate lange Tour in Europa nun zu Ende, sie kehren nach Südamerika zurück. Und in der Biosphäre könnte das Abenteuer dieser Anbauform vielleicht an einigen Stellen losgehen.



Matias Bertone und Carlos Mayol bei der Solawi Limbach mit Bärbel Hock. Foto: Molter-Nägler



Nicole Schuh aus Medelsheim hat Carlos Mayol (Mitte) und Matias Bertone auf einer Konferenz in Turin getroffen und diese in die Biosphäre Bliesgau eingeladen.

FOTO: ULRIKE STUMM

So verwertet man die Speisereste von den Festtagen

HOMBURG/ST. INGBERT (red) Öppige Festtagsmenüs und prall gefüllte Plätzchensorten gehören für viele zu Weihnachten dazu. Doch da nach den Feiertagen kaum jemand noch Braten, Plätzchen und angebissene Schokoladenweihnachtsmänner sehen mag, wandern Reste und übriggebliebene Leckereien nicht selten direkt von der festlichen Tafel in der Tonne.

„Die Lebensmittelrettung beginnt bereits vor dem Fest“, so Sandra Seiwert, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale des Saarlandes. „Eine gute Planung und der

bedarfsgerechte Einkauf zählen zu den wichtigsten Stellschrauben bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Privathaushalten.“ Daher empfiehlt die Verbraucherzentrale im Vorfeld zu überdenken, wie groß die Vielfalt beim Weihnachtsg Gebäck und den Menükomponenten tatsächlich sein muss. Bei der Planung realistischer Portionsgrößen unterstützt der Portionsplaner der Verbraucherzentralen: www.verbraucherzentrale-saarland.de/portionsplaner.

Da sich Reste auch bei guter Planung nicht immer vollständig

vermeiden lassen, sollten diese sinnvoll weiterverwendet werden. Viele Speisen lassen sich problemlos

einfrühen und sorgen so nach den Feiertagen nochmal für eine leckere und vor allem schnelle Mahlzeit.



Lebkuchen, Weihnachtsplätzchen oder feines Festagsmenü: Wie immer macht's die Menge. Gut geplant sorgt für weniger Müll.

FOTO: EPD

Auch die kreative Weiterverarbeitung von Resten ist eine gute Möglichkeit, Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren. So werden aus Püree-Resten leckere Kartoffelplätzchen oder Gnocchi, aus Weihnachtsplätzchen ein süßer Brotaufstrich, und die übriggebliebenen Schokoladenweihnachtsmänner verfeinern den nächsten Rührkuchen. Diese sowie weitere Anregungen für leckere Resterezepte finden Sie auf der Website www.verbraucherzentrale-saarland.de unter „Weihnachtsreste“ sowie in der Broschüre „Kreative Restküche“ des Ministeriums für Umwelt,

Klima, Mobilität, Agrar und Verbraucherschutz (MUKMAV). Diese Broschüre ist im Rahmen eines Kreativwettbewerbs für Schulen entstanden, der gemeinsam vom MUKMAV und der Verbraucherzentrale Saarland initiiert wurde. Auf der Website des Ministeriums kann die Broschüre kostenlos bestellt oder als PDF-Dokument heruntergeladen werden: www.saarland.de/resterezepte.

Produktion dieser Seite:

Peter Neuheisel
Carlo Schumde