

# Gemeinschaftshof gewinnt Preis

**Worb** Das Radiesli Worb ist kein traditioneller Hofbetrieb: Über 250 Vereinsmitglieder packen in Worboden an. Ihr neuestes Projekt «Huhn und Ei» wurde für seine Nachhaltigkeit ausgezeichnet.



Nina-Lou Frey 15.11.2016

Die Radiesli-Mitglieder (v. l.) Marion Salzmann, Nick Miszak und Annakatharina Zbären packen Gemüse ein. Bild: Urs Baumann

Der Worber Verein Radiesli füllt wöchentlich 110 Taschen mit saisonalem Gemüse. Heute sind 55 auf Bänken ausgebreitet. Nick Miszak wägt die Karotten. Marion Salzmann verteilt Fenchel und sagt: «Alle Vereinsmitglieder helfen beim Ernten, Abpacken und Verteilen des Biogemüses. Wer unsere Produkte konsumiert, produziert sie auch mit.»

Die Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) beeindruckte der Mut der Gemeinschaft, ungewöhnliche Wege zu gehen. Für ihr neuestes Projekt «Huhn und Ei» gewann das Radiesli den OGG-Award für nachhaltige Ideen zur Gestaltung des Ernährungssystems. «In unserem Huhn-Ei-Abo sind nicht nur Eier enthalten», erklärt Salzmann. «Auch alle drei Jahre ein Suppenhuhn und ein Guggeli sind inbegriffen.» Üblicherweise werden viele Brüder der Legehennen vergast. Dem wolle das Abo entgegenwirken.

Wo die gewonnenen 10'000 Franken hinfließen, ist noch unklar. Investitionen seien in verschiedenen Bereichen nötig, sagt Gärtnerin Salzmann, während sie Zwiebeln verteilt. Eier werden heute keine abgepackt. Die gesamte Eiermenge wird unter den Abonnenten verteilt, egal, wie viel oder wie wenig.

## «Es wird alles verteilt»

Während sich die Taschen langsam füllen, erinnert sich Salzmann an die Anfänge des nun fünfjährigen Radiesli: «Damals wussten wir noch nicht, ob unser Verein wirklich funktionieren wird.» Mit den Jahren stiessen immer mehr Begeisterte dazu. Mittlerweile packen über 250 Mitglieder an. «Es ist schön, zu sehen, wie sich durch die direkte Mitarbeit auch das Verhältnis zum Lebensmittel verändert», sagt Salzmann.

Dann sähen auch Leute aus anderen Berufen, wie viel es zu tun gebe, bis ein Nüsslisalat geerntet werden kann. «Bei uns wird jedes Gemüse verteilt und gegessen», fügt Miszak hinzu und hält einen kleinen Rotkabis in der Hand. «Sonst wird das Gemüse bis zur Hälfte aussortiert», so Salzmann. «Die Vereinsmitglieder des Radiesli wissen aber, dass auch krumme Karotten schmecken.»

---

«Die Vereinsmitglieder des

## **Radiesli wissen, dass auch krumme Karotten schmecken.»**

Marion Salzmann  
Gärtnerin

---

Die Betriebsgruppe von elf Personen trifft sich zwei- bis dreimal monatlich. «Wir organisieren beispielsweise die Arbeitseinsätze, die jeder Abobezieher leistet» sagt Miszak, der auch in der Betriebsgruppe mitwirkt. Jeder Konsument erbringt im Jahr acht Halbtageseinsätze. «Ohne diese Arbeit würde der Betrieb so nicht funktionieren», sagt Salzmann.

Jährlich kommen etwa 2640 Arbeitsstunden von Mitgliedern zusammen. Daneben sind fünf Leute in Teilzeit angestellt: zwei Gärtnerinnen, drei Landwirte und Landwirtinnen teilen sich rund 220 Stellenprozente.

### **Den ganzen Hof übernommen**

Landwirt Niculin Töndury kommt zur Tür herein. Er war im Stall nebenan. Seit Januar pachtet der Verein den ganzen Hof von Ueli Leibundgut. «Unser Ziel ist es, den gesamten Hofbetrieb nach dem Konzept der Vertragslandwirtschaft zu bewirtschaften», erklärt Töndury.

Früher pflanzte das Radiesli auf einer Fläche eines Fussballfeldes an. Heute wächst Gemüse auf rund zwanzig Fussballfeldern. Die eine Hälfte des Landes ist mit Getreide und Gemüse bestellt, die andere ist Grünland zur Futterproduktion für die Kühe. Ziel ist es, zehn Mutterkühe zu halten. Momentan sind es erst zwei, dazu drei Aufzuchtrinder und einige Kälber.

Ab nächstem Jahr wolle der Verein auch ein Fleischabo für Mitglieder anbieten. Nebst Fleisch sollen die Mutterkühe aber vor allem auch Mist fürs Gemüse und die Ackerkulturen liefern, so Töndury.

Die Taschen haben sich gefüllt. Auch die Zettel, welche den Tascheninhalt erklären, sowie Rezepte sind beigelegt. Mit dem Auto verteilt Miszak das Gemüse an die zwölf Depots im Worblental und in Bern. Radiesli hat es heute keine. Sie haben nicht mehr Saison. (Berner Zeitung)

(Erstellt: 15.11.2016, 06:27 Uhr)