

Bern



Marion Salzmann vom Verein Radiesli kennt auch seltenes Gemüse wie Cardy. Foto: Valérie Chételat

Wo die blauen Bohnen wachsen

Wer beim Worber Verein Radiesli gärt, weiss, wo sein Gemüse herkommt.

Martin Zimmermann

«Dein Gemüse kennt dich» - der Slogan des Vereins Radiesli tönt auf Anhieb ein bisschen unheimlich - ein wenig nach Big Brother im Gemüsegärtchen. Dabei ist das Gegenteil der Fall: Wer bei der Worber Gemüseanbau-Initiative mitmacht, soll vielmehr das Gemüse kennen, das am Schluss auf seinem Teller landet. Gegen einen Betriebsbeitrag haben die Mitglieder das Anrecht auf eine wöchentliche Ration Grünzeug, die sie in einem der Depots des Vereins abholen. Je nach Ertrag ist das mal mehr, mal weniger. Das Mitpacken bei der Aussaat, der Ernte oder dem anschliessenden Putzen und Abpacken gehört für die Vereinsmitglieder mit dazu.

An diesem Samstagvormittag ist das Radiesli-Feld im Worber Weiler Worboden noch verwaist. Mitbegründerin Marion Salzmann führt über die vom Regen aufgeweichten Beete. «Wir hoffen, im Mai die erste Ernte einfahren zu können», sagt die junge Frau. Einen genauen Termin möchte sie nicht nennen: Das nasskalte Wetter der letzten Wochen hat das Wachstum der Pflanzen verlangsamt. Trotzdem spriessen schon in mehreren Beeten zarte Triebe aus dem Boden.

Ohne Fest kein Cardy

Auf der Fläche in der Grösse eines Fussballfeldes wachsen rund 45 Gemüsesorten, der Anbau erfolgt strikt nach den Kriterien der Biolandwirtschaft. Von Blattsalat über Karotten und Pastinaken bis hin zu den namengebenden Radieschen wächst hier so ziemlich alles, was

man von einem gut sortierten Gemüseregal im Supermarkt erwartet.

Daneben bauen die Radiesli-Mitglieder auch seltene Gemüsesorten an, die man im Geschäft nicht so einfach findet. Salzmann zeigt auf einige Büschel mattgrüner Blätter mit stacheligen Rändern. In diesem Beet wächst Cardy. Die artischockenartige Pflanze werde vor allem in der Genferseeregion angebaut, erklärt sie. «Wenn man sie dort nicht traditionellerweise zu Weihnachten esse würde, gäbe es diese Gemüsesorte heute in der Schweiz wohl nicht mehr. Man hätte sie längst vergessen.» Auch andere seltene Spezies sind aufzufinden: Federköhli etwa oder Blaue Bohnen - «kein Witz», so Salzmann lachend, diese Pflanze gebe es tatsächlich.

Schlaraffengärten aus Genf

Die Welschschweiz ist aber nicht nur als Hüterin des Cardy wichtig. Die Idee der sogenannten Vertragslandwirtschaft, wie sie das Radiesli betreibt, stammt ursprünglich ebenfalls von dort. 1978 wurde im Genfer Dorf Sézégny die Kooperative Jardins de Cocagne - zu Deutsch: die Schlaraffengärten - gegründet. In der Region existieren heute Dutzende ähnlicher Vereinigungen. Erst in den letzten Jahren breitete sich diese Anbauform auch in der Deutschschweiz aus. In der Stadt Bern gibt es beispielsweise seit 2009 das Handels-Netzwerk Soliterre, das lokale Produktionsbetriebe fördert. Bei der Radiesli-Initiative steht hingegen die Arbeit der Mitglieder stärker im Vordergrund.

Das sei «der Knackpunkt», sagt Marion Salzmann. Feldarbeit sei nicht etwas für jedermann. Das Interesse der Leute sei trotzdem gross, sagt sie: «Wir haben den Verein im letzten Oktober gegründet - und doch schon rund 70 Mitglieder.» Die meisten stammten aus Bern und dem Worblental. Nach Salzmanns Schätzungen lässt sich auf dem Feld genug Gemüse für rund 200 Menschen produzieren.

«Keine Chemie»

Schwierigkeiten bereitete es dem Verein indes, ein Stück Land zu finden, wie die Worberin erzählt: «Der Bund will mit seiner Agrarpolitik erreichen, dass es immer weniger, dafür immer grössere Betriebe gibt. Die meisten Bauern brauchen also mehr Land und können keins entbehren.» Per Zufall erfuhr Salzmann schliesslich, dass ein Landwirt in ihrer Nachbarschaft seine Erdbeerproduktion aufgab. Er stellte den Radiesli-Initianten die Brache zur Verfügung und vermietete ihnen einen Schuppen, wo sie ihre Geräte lagern und das Gemüse waschen und abpacken können.

Bei Städtern und Agglomerationsbewohnern sei die Vertragslandwirtschaft recht populär, glaubt Salzmann, weil es für den Konsumenten unübersichtlicher geworden sei. So sei es zum Beispiel sehr schwierig, herauszufinden, wo und wie Nahrungsmittel produziert worden seien. «Bei uns bestimmen die Mitglieder selbst, was angepflanzt und gegessen wird. Es gibt keine Ausbeutung von Landarbeitern, keinen unnötigen Energieverbrauch und keine Chemie.»