

Ernten im PaRadiesli

Freude am Mitmachen

Gemüseernte im Supermarkt? Ich weiss was Besseres! Ich ernte seit diesem Jahr mein Gemüse wieder auf dem Feld, das zusammen mit Gleichgesinnten. Die Idee ist nicht neu aber gut. Es gibt immer mehr Initiativen für Vertragslandwirtschaft. Das Radiesli ist auch eine davon. Was mich daran so begeistert, ist das Mitmachen. Wir bauen unser Gemüse selber an. Wir, das sind die Vereinsmitglieder unter der Leitung von zwei Gärtnerinnen, die beim Verein angestellt sind. Sie haben das Wissen um den ökologischen Anbau von Gemüse und unser Feld „im Griff“. Wir helfen mit, überall wo gerade fleissige Hände gebraucht werden. Jeder wann und wie er kann. Arbeit gibt es immer. Vorbereiten von Beeten, säen, pflanzen, pikieren, jäten, ernten, verpacken, ausfahren und sonstiges, was Freude, Hingabe, Geduld, Kraft, Ausdauer, Begeisterung und manchmal auch handwerkliches Geschick benötigt.

Geerntet wird mit oder ohne Regenkleidung, denn das Ernten kann man nicht verschieben. Was reif ist, ist reif! Dienstag ist Liefertag. Da kommen die Gemüsetaschen in die Depots, wo sie von den Mitgliedern abgeholt werden. Und diese wollen gefüllt sein. Also wird geerntet, verpackt und ausgefahren bei jedem Wetter und immer mit Freude. Jedesmal, wenn ich beim Ernten dabei bin, frage ich mich: „Ob du oder du morgen in meiner Tasche sein wirst?“ Und manchmal, wenn ich den Gemüseteller vor mir habe, sehe ich ein kleines Lächeln, das mir sagt: „Ich komme aus dem Samen, den du gesät hast und weisst du noch, wie du mich vom anderen (Un) Kraut befreit hast?“ Ja, das sind dann die Momente, die dir kein Supermarktgemüse schenken kann. Von der Gaumenfreude ganz zu schweigen!

Horizontenerweiterung

Immer wenn ich meine Gemüsetasche abhole, bin ich schon ganz gespannt, was denn diesmal drin sein wird. Einige Gemüsearten oder Salate kannte ich bisher gar nicht. Ich bin immer wieder erfreut darüber, auf eine so sanfte und angenehme Art dazu gezwungen zu werden, meinen Horizont zu erweitern. Danke für den Lattich, die Knackerbsen, den Venezianer und die blauen Bohnen, um einige davon zu nennen. Sogar die Kefen lernte ich zu lieben.

Gekocht wird nun auch ganz anders. Es gibt einfach das, was in der Tasche ist. Variationen der Zubereitung sind immer möglich dank der Rezeptanregungen, welche in der Tasche als Info beiliegen.

Ökologisch und Ökonomisch sinnvoll

Was mich sehr überzeugt, ist die sinnvolle Zeitverwendung. Ich arbeite für mein Essen und nicht für Geld. Ich spüre mal wieder, was es bedeutet, mich zu ernähren. Nicht einfach mit Geld im anonymen Supermarkt einzukaufen, ein Produkt, wo ich nicht genau weiss, wie es entsteht, welcher Mensch und welche Arbeit dahinter steckt, wo mir nur die Kennzeichnung und der Preis als Kriterium zur Auswahl dienen. Klar kann ich auch dort Bio oder aus der Region kaufen, aber es ist nicht das Selbe. Nur wenn ich beim Anbau selber dabei bin, lerne ich wirklich (ein)-zu-schätzen, was ich esse, was mich nährt. Mit diesem Bewusstsein spüre ich neben einem satten, wohligen Gefühl auch das Lächeln der Natur, die mir für meinen Einsatz, meine Hingabe und für mein Miteinander dankt. Dann lächle ich mit einem wirklich guten Gefühl zurück und wünsche mir, dass das Miteinander von Natur und Mensch immer mehr wächst und sich ausbreitet.

Vielleicht habe ich es mit diesen wenigen Worten geschafft dich ein wenig damit anzustecken, dein Gemüse mal mit anderen Augen zu betrachten. Vielleicht kniest auch du bald auf einem Feld vor dem voll entfaltetem Potential eines kleinen Samens und darfst dieses Wunder ernten!



Das Radiesli in Worb bei Bern ist ein Verein für **Vertragslandwirtschaft im genossenschaftlichen Sinne**. Auf einem gepachteten Feld wird Gemüse nach biologischen Gesichtspunkten angebaut. Zwei Gärtnerinnen bringen das nötige Wissen mit und sichern mit ihrer Anstellung beim Verein das gute Gelingen. Die Vereinsmitglieder sind mit Anteilscheinen am Verein beteiligt und beziehen das Gemüse über gebührenpflichtige Gemüseabos. Jedes Mitglied hilft an mit eigenen Arbeitseinsatz mit. Weitere Infos sind auf der Homepage zu finden. Reinschauen - Informieren - Mitmachen.

**www.radiesli.org -
Dein Gemüse kennt dich!**

