

Bodenheizung mit Mist

Sie kennen ihr Gemüse lange bevor es auf dem Teller liegt – die rund 200 Personen, die beim Verein «radiesli» mitmachen. Die Rüebli, Randen und Co., die sie im Winter in ihren Küchen verarbeiten, haben sie auf einem Feld in Worb angebaut und geerntet. Jetzt hat die neue Pflanzsaison begonnen.

Was ein Salat, ein Broccoli, eine Tomate – kurz: ein köstliches Gemüse – werden will, muss früh im Jahr ausgesät werden. Darum haben die Frauen, Männer und Kinder, die im Verein «radiesli» mitmachen, bereits mit den Frühjahrsarbeiten begonnen. Am ersten Arbeitstag Mitte Januar haben sie den acht Meter langen Frühbeetkasten ausgeräumt und mit frischem Mist bepackt. «So erhalten wir eine natürliche Bodenheizung, dank der wir unsere Pflänzchen heranziehen können», sagt Judith Bock, Betriebsgruppenmitglied im Verein «radiesli». Über das Jahr verteilt gibt es viele solche Arbeitstage, an denen auch Mitglieder zupacken können, die während der Woche berufstätig sind. Die Vereinsstatuten sehen acht Halbtage vor, an denen beim Pflanzen, Jäten, Giessen, Ernten und Verteilen der Gemüsetaschen mitgearbeitet werden soll. «Wir sind gerne auf dem Feld, und viele helfen über die vorgesehene Zeit hinaus bei den verschiedenen Arbeiten mit», erzählt Judith Bock. Stets sei eine der beiden vom Verein angestellten Gärtnerinnen vor Ort. Diese wissen, was zu tun ist. Angebaut wird nach biologischen Grund-



BILD: ANDREA AMMON

Die Randen, die im letzten Herbst gemeinsam geerntet wurden, schmecken jetzt im Winter köstlich.

sätzen. «Besonders schätze ich, dass wir auch alte Gemüsesorten anbauen. Unser Essen ist dadurch vielfältiger geworden», sagt Judith Bock.

Nah an der Nahrung

Geerntetes Gemüse wird von Vereinsmitgliedern in Gemüsetaschen verpackt und in verschiedene Depots verteilt. Dort holen die «radiesli»-Mitglieder ihre Produkte ab. In jedes Depot wird einmal wöchentlich frisches Gemüse gebracht, so auch nach Ostermundigen. «Im «radiesli» verteilen wir alles Gemüse, das wächst, krumme Gurken und gerade», betont Judith Bock. Ausserdem gebe es saisonale und natürlich auch wetterbedingte Schwankungen. Im letzten Jahr hat sie beispielsweise begonnen, im Sommer überzählige Zucchini und Bohnen einzuma-

chen. Dagegen gibt es im Frühjahr eine kurze magere Zeit, weil der Verein auf eigene, geheizte Gewächshäuser verzichtet und das Lagergemüse zur Neige geht.

Das Feld in Worb misst 47 mal 109 Meter, dazu kommt ein grosser Folientunnel. Die Fläche ist in sechs Abteile unterteilt, die Blumennamen tragen – Malve zum Beispiel oder Ringelblume. Das Landstück ist gut mit dem Velo und mit ÖV erreichbar. Selbst angepflanztes Gemüse essen zu können, verändert laut Judith Bock den Bezug zur Nahrung und verringert die Trennlinie zwischen jenen, die produzieren und den anderen, die konsumieren. «Zudem macht es Spass, mit anderen zusammen ein Stück Land zu bewirtschaften, sich kennen zu lernen und etwas Sinnvolles zu tun.»

Hildegard Netos

Noch gibt es bei «radiesli» freie Abos. Weitere Informationen zu Beitritt, Kosten und Gemüse: www.radiesli.org.