

Krumme Rüebli und gerade Gurken

«Radiesli»: So nennen Marion Salzmann und Renate Fahrni ihr spezielles Gemüse-Anbau-Projekt. Gesät und geerntet wird ab kommendem Frühjahr im Worbboden.

Noch liegt das ehemalige Erdbeerpflückfeld im Worbboden brach. Ab Frühling 2012 will es der kürzlich gegründete Verein «Radiesli» pachten und bewirtschaften. Mit ihrem Projekt möchten die beiden Worblentaler Frauen die Grenze zwischen Produktion und Konsum auflösen. Marion Salzmann erklärt es so: «Wer bei Radiesli mitmacht, ist Konsument und – zumindest teilweise – auch Produzent. Das heisst, er steht an drei bis vier Tagen im Jahr draussen auf dem Feld

dingung, so die Worber Familienfrau. Es gehe in erster Linie darum, den für den Gemüseanbau verantwortlichen Fachpersonen auf dem Feld und beim Verteilen der Ware zu helfen. «Auf diese Weise lernen die Vereinsmitglieder ihr Gemüse schon kennen, bevor es auf dem Teller landet.» Laut Renate Fahrni sorgen diese Gärtnerinnen auch dafür, dass eine breite Palette von verschiedenen gängigen Gemüsesorten im Angebot steht, wobei man Mehrheitsbedürfnisse der Vereinsmitglieder so gut als mög-

**«Unsere Mitglieder lernen das Gemüse kennen, bevor es auf dem Teller landet.»
Marion Salzmann und Renate Fahrni**

Vielfältiges Angebot

Wer also bei «Radiesli» ernten will, muss auch sähen und zwischendurch jäten. Gartenerfahrung sei dabei von Vorteil, aber nicht Be-

Biologisch

Regional, saisonal, biologisch und gemeinschaftlich: Auf diesen Kriterien basiert das Projekt «Radiesli». Renate Fahrni und Marion



Ein Korb voll einheimisches Gemüse, wie es im Worbboden ab Frühling 2012 produziert werden soll.



Die beiden «Radiesli»-Initiantinnen Marion Salzmann (Worb) und Renate Fahrni (Vechigen)

Salzmann ist es wichtig, dass die Leute wieder einen Bezug zu dem erhalten, was sie essen, und für die Herstellung ihrer Nahrung Mitverantwortung übernehmen dürfen. «Wer selber zwischen durch auf dem Feld steht, begreift besser, warum nicht alle Gurken krumm sind und nicht alle Rüebli gerade wachsen.»

Sozialer Gedanke

Hinter dem «Radiesli»-Projekt steckt auch eine soziale Idee. So tragen die Mitglieder des genossenschaftlich organisierten Vereins gemeinsam die Verantwortung für ihre Produkte. Gleichzeitig können sie sich in Selbstverwaltung und Mitbestimmung üben. Nicht zu unterschätzen die zwischenmenschlichen Kontakte, die dank des Projekts entstehen und gepflegt werden.

Weitere Projekte

Marion Salzmann und Renate Fahrni sind überzeugt, dass sich ihr Projekt laufend weiter entwickeln wird. Mit der Vereinsgründung habe man einen entscheidenden Anfang gemacht; alles weitere hänge von den Mitgliedern, deren Engagement und Ideen ab. Aus Sicht der beiden Initiantinnen lässt «Radiesli» aber auch Raum für die Realisierung weiterer sozialer und kultureller Projekte. «Wir denken beispiels-

weise an geschützte Arbeitsplätze für Lernbehinderte und IV-Bezüger oder an Time-out-Plätze für Schüler», erklärt Renate Fahrni. Möglich wären auch eine Skulpturenausstellung, ein Fest mit Musik oder ein «Einmachtag». eps.



So funktioniert «Radiesli»

Was auf dem Feld wächst, wird unter den «Radiesli»-Mitgliedern verteilt. Alle erhalten die gleichen Gemüsesorten, entweder in einer grossen oder in einer kleinen Tasche. Das Gemüse kann einmal wöchentlich in verschiedenen Depots im Worblental und in Bern abgeholt werden. Finanziert werden Produktion und Betrieb durch einen jährlichen Beitrag, den die Mitglieder entrichten müssen. Mit dem Verkauf von Anteilscheinen beschafft sich der Verein ausserdem das nötige Kapital für die Finanzierung langjähriger Anschaffungen.