

Gärtner Heiko Weißenfels (l.) und Kay Kallanke im Feld. Der Grünkohl treibt aus, der Rest liegt brach



Die Pommern-Gänse werden vor Weihnachten geschlachtet



Weißenfels überprüft die Salat-Setzlinge



Wolfgang Freitag und Franziska Sylla wiegen ihren Anteil ab



# Der Mitmach-Hof für garantiert gesundes Essen

800 Legehennen leben auf dem Öko-Hof. Arbeitssoll pro Tag für jedes der Tiere: ein Ei



Auf einem Öko-Gut in Neuruppin können Berliner ihr Gemüse selbst ernten



VON THORE SCHRÖDER

Wie Gerippe liegen die abge-nagten Kohlköpfe und Kohlrabi zwischen den Wühlmäuselöchern. „Die haben halt Hunger jetzt im Winter. Keine Plage, ganz normal“, sagt Gärtner Heiko Weißenfels (39). Auf dem Lebensräume-Gut am Stadtrand von Neuruppin gehören Schädlinge zum Konzept.

Der Hof hat sich der Öko-Landwirtschaft verschrieben. Und seit einem Jahr können Berliner hier selbst ihr gesundes Essen anpflanzen und ernten.

Das Prinzip heißt solidarische Landwirtschaft, Fach-Kürzel CSA (engl. Community Supported Agriculture). Eine Selbst-versorger-Gemein-

schaft für gesunde Ernährung. Heiko Weißenfels und sein Kollege Kay Kallanke (44) freuen sich, wenn bald wieder die Stälder zur Aussaat dabei sind: „Sie nehmen uns viel Arbeit ab. Und es ist doch schön, dass sich Menschen interessieren, wo ihre Nahrung herkommt.“

49 Mitesser und -helfer sind an der Bewirtschaftung des Zwei-Hektar-Geländes beteiligt. In Berlin organisiert in den Stadtgruppen Wedding, Hermsdorf und Moabit. Neben dem Gemüseacker, wo jetzt nur noch der Grünkohl emterreif in der Sonne glänzt, gibt es hier auf zwei Hektar zwei Gewächshäuser, Apfelbäume, Gänse, Enten und verschiedene Hühnerrassen. Alles garantiert schadstofffrei. Die 800 Legehennen laufen im Winter frei durch ihre zwei

Ställe, wühlen sich durch das Heu und picken im ständig bereitstehenden Öko-Futter. Einzige Anforderung an die Tiere: jeden Tag ein Ei. Erst nach zwei Jahren werden sie geschlachtet.

## 56 Euro Jahresbeitrag

Vor dem Hühnerstall wird gerade der Transporter für die Tour nach Berlin beladen. Stadtteil-Schilder kleben auf den grünen Napfkisten, darin Kartoffeln der Marken Belana und Adretta, Zwiebeln, Weißkohl, Möhren, Eier. Das meiste Gemüse kommt aus dem Lager im Keller. Kay Kallanke: „Optimal ist die Kälte da unten nicht, deswegen wollen wir eine Kühlung bauen, mit Solarstrom.“

Für solche Anschaffungen kommen die Mitesser auf. Für 56 Euro und mindestens vier

Arbeitseinsätze pro Jahr bekommen sie jede Woche frische Kost, abzuholen an bestimmten Plätzen in der Stadt.

Am Abend im Moabiter Café Maria und Marta wiegt Buchhändler Wolfgang Freitag (63) seinen Anteil ab. Achtmal hat er 2012 in Neuruppin Unkraut gejätet, Möhren geerntet oder Kompost verteilt. „Ich finde den Kontakt zwischen Stadt- und Landmäusen wichtig“, kiest er.

Für seine Gruppen-Kollegin, die Journalistin Franziska Sylla (41), stimmt auch der Preis: „Gerade im Sommer reichen die Lieferungen für meinen Single-Haushalt.“

Und für den etwas eintönigen Winter-Speiseplan hat sie immer noch eine andere Verwendung: „Mein Hund liebt diese Möhren.“

Sozialer Aspekt: Auch psychisch kranke Menschen helfen auf dem Hof

