



Marco Deinert und Rolf Kohlmeyer sind begeisterte Mitglieder der Solidarischen Landwirtschaft und echte Gemüse-Fans.

FOTOS (2): S. KAUFHOLD  
MZ 14.02.2022

# Wundertüte mit Pastinake

**SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT** Warum Marco Deinert und Rolf Kohlmeyer sehr gerne Gemüse essen, dabei viel Neues lernen und neuerdings auch gerne kochen.

VON SYLKE KAUFHOLD

**DESSAU/MZ** - Jeden Dienstag freuen sich Marco Deinert und Rolf Kohlmeyer auf eine Überraschung. Dann holen die beiden Dessauer ihre wöchentlichen Gemüseboxen ab. Was drin ist, wissen sie vorher nicht. „Jede Kiste ist wie eine Wundertüte“, beschreibt es Rolf Kohlmeyer bildhaft. Topinambur, Sellerie, Rotkohl, Postelein, Pastinake und Winterkresse hatte der Gärtner Wolfgang Lachmann in der vorigen Woche in die Kiste gepackt. Frisch geerntet in Waldersee.

Marco Deinert und Rolf Kohlmeyer sind Nutzer des Projektes Solidarische Landwirtschaft (Solawi), das von der Urbanen Farm initiiert wurde. Beide sind längst auf den Geschmack gekommen. Gemüse und Obst aus dem Supermarkt, eingeflogen aus fernen Ländern, kommen bei ihnen nicht mehr auf den Tisch. Vielmehr entdecken sie die heimischen Arten neu. Wie vielfältig der heimische Gemüsegarten ist, das war Marco Deinert nicht bewusst. „Ich habe am Anfang oft gar nicht gewusst, was da in der Kiste ist“, gibt er zu. Nach der Recherche kam dann das Ausprobieren neuer Rezepte. Mit dem Ergebnis, dass sich ihr Essverhalten völlig verändert habe, wie Marco Deinert erzählt. „Inzwischen koche ich richtig gern und es macht mir einen Riesenspaß, Neues auszuprobieren“.

## Flächen in Süd und Waldersee

Deinert ist seit drei Jahren bei der Solawi dabei. Kennengelernt hatte er das Projekt auf der „Lebensart“-Messe im Stadtpark, wo sich die Urbane Farm präsentierte. „Die blaue Kartoffel und der frisch gepresste Apfelsaft haben uns fasziniert“, erzählt der Dessauer. Seine Frau und er seien damals auf der Suche nach regionalen unverpackten Produkten, direkt vom Hersteller gewesen. „Die Solawi hat perfekt gepasst für uns“. Begeisterte Gärtner seien sie aber beide nicht. „Wir haben



Mit frischem Gemüse gefüllte Kisten werden vom Solawi-Gärtner jede Woche in die Ausgabestellen gebracht.

FOTO: M. DEINERT



Jan Zimmermann zeigt Postelein, einen klassischen Wintersalat.

mehr einen Wohlfühlgarten mit Blumen, bauen kaum etwas an“, erzählt er.

Auch bei Rolf Kohlmeyer wird anders gegessen seitdem das Paar die Solawi nutzt. „Die Frische ist unbezahlbar, Montag geerntet, Dienstag bei uns“, sagt er. Er sei auch wieder zum Einkochen und Einfrieren übergegangen. „Wenn es in der Saison bestimmte Sachen in großen Mengen gibt, muss man ja was mit machen“. Im vergangenen Jahr seien die Tomaten ein absolutes Highlight gewesen, schwärmt er. Oder der rote Mangold. „Da essen Sie ein Malbuch.“ Im Supermarkt hätte er vieles nicht gekauft, zum Beispiel Pastinaken. „Aber durch die Kiste wird

Gärtnerei in Waldersee. Vor vier Jahren hat die Urbane Farm Solawi nach Dessau geholt. Bundesweit gibt es bereits 500 Solawi-Initiativen. Die Dessauer gehören mit aktuell 17 Abnehmern zu den kleinen. „Wir hoffen natürlich, dass wir weiter wachsen“, sagt Jan Zimmermann vom Vorstand der Urbanen Farm. Im April wird die neue Saison mit einer gemeinsamen Kartoffel-Legeaktion beginnen. Noch im Februar wird der Verein Interessierte zu einer Infoveranstaltung einladen.

## Gemeinschaft für den Gärtner

Dort wird dann auch erklärt, was das Solidarische an der Solidarischen Landwirtschaft ist. „Wir nehmen die Produkte so ab wie sie kommen, in der Qualität und Menge“, erklärt Rolf Kohlmeyer. Das heißt, die Kiste kann überquellen oder nur halb voll sein, die Möhren auch mal wurmstichig sein. Der Gärtner hat die Gewissheit, dass er seine Ernte los wird und bezahlt wird. „Wir bezahlen ihn als Gemeinschaft. Das ist das Solidarische“, ergänzt Marco Deinert. Ein Billigprodukt ist die Solawi indes nicht. Die Teilnehmer zahlen einen monatlichen Mitgliedsbeitrag von 70 oder 35 Euro (volle oder halbe Kiste pro Woche). „Der Wert liegt woanders“, betont Jan Zimmermann. Wohl wissend, dass man sich darauf einlassen muss und Zeit nehmen. „Es ist mehr als nur der Einkauf notwendig, um den vollen Nutzen zu haben.“

In der Solawi Dessau stehen übers Jahr mehr als 40 Gemüsekulturen auf dem Anbauplan. Der wird übrigens in Abstimmung mit den Abnehmern erstellt. Wer möchte, kann auch mitgärtnern. „Die Arbeit gehört dazu, deshalb sind wir dabei“, berichtet Marco Deinert. Die Ausgabestellen der Solawi befinden sich im alten Traföhäuschen in der Törtener Straße sowie im Kochhaus.

» Infoveranstaltung am Montag, 21. Februar, um 17 Uhr im Kiez-Kino, Bertolt-Brecht-Straße 29. Es gilt 3G.

„Man kann sich wunderbar das ganze Jahr über regional und saisonal versorgen.“

**Rolf Kohlmeyer**  
Mitglied Solawi Dessau

man gezwungen, sich damit zu beschäftigen und zu verarbeiten.“ Und siehe da: Es schmeckt.

Kohlmeyer sieht neben Frische und Geschmack einen weiteren wesentlichen Nutzen in der Solawi. Das ist der Umwelt- und Klimaschutzaspekt. „Es gibt zu jeder Zeit alles zu kaufen und das fliegen wir aus der ganzen Welt ein. Solawi bringt uns das Ursprüngliche der Natur zurück“, sagt er. „Denn man kann sich wunderbar das ganze Jahr über regional und saisonal versorgen.“

Angebaut werden die Solawi-Produkte auf den Flächen der Urbanen Farm in der Törtener Straße, im Alten Küchengarten des Luisiums und in der alten