

# Das Quartier als Ausgangspunkt für regionales (Land-)Wirtschaften

Studierende der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft erarbeiteten im Rahmen einer Projektwoche konkrete Vorschläge zur Ausgestaltung einer Regionalwirtschaft in einem neuen Zürcher Quartier, ausgehend von einer regionalen Lebensmittelversorgung nach sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Kriterien.

**Jan Grenz, SHL.** Das Verhältnis von Siedlungsbau und Landwirtschaft wird oft auf das Gegenüber von Landwirtschafts- und Bauzonen reduziert. Die Ausdehnung der Agglomerationen führt zur beklagten Zersiedelung und dem Verlust von Fruchtfolgeflächen. Dabei stehen Stadt wie Land vor der Herausforderung, schonend und effizient mit den natürlichen Ressourcen umzugehen und ihren Bewohnern attraktive Lebensbedingungen zu bieten. Die räumlich enge Verzahnung von Stadt und Land in der Schweiz schafft Probleme, bietet aber auch Chancen, wie sie sich Betrieben etwa in den Weiten Kanadas oder Australien nicht bieten. «Jardins de cocagne», «TourneRêve», «ortoloco» oder «soliTerre» – die regionale Vertragslandwirtschaft bzw. «agriculture contractuelle de proximité» in ihren diversen Ausprägungen erfreut sich steigender Beliebtheit bei Produzenten und Konsumenten. Die Idee, Bauern und Bäuerinnen und Verbraucher enger zu vernetzen, ist nicht neu. Die Therwiler Genossenschaft Agrico besteht seit 1981, die Genfer «Jardins de cocagne» seit 1978. Nicht alle Anläufe waren allerdings so erfolgreich. Heute gewinnt der Schulterschluss von Produzenten und Konsumenten wieder an Anziehungskraft. Neben dem wachsenden Interesse an echten und erträumten ländlichen Lebenswelten, von dem Zeitschriften wie LandLust und Schweizer LandLiebe zeugen, sprechen handfeste Gründe für eine ernsthafte Auseinandersetzung mit regionalwirtschaftlichen Ideen.

Die zunehmend globale, auf Niedrigpreise ausgerichtete Lebensmittelversorgung scheint nicht zu trennen vom «Wachsen oder Weichen». Landwirtschaftsbetriebe, Verarbeiter, Handelsunternehmen, Entfernung – überall ist Wachstum angesagt. Mit der räumlichen (und innerlichen) Entfernung von der Nahrungsproduktion droht auch verantwortungsbewussten Konsumenten die Entscheidungsgrundlage zu nachhaltigem Verhalten abhanden zu kommen.

Der ebenfalls wachsende Dschungel an Siegeln und Labels ist dabei nicht immer hilfreich. Auch bei nüchterner Betrachtung ist zu fragen, wie lange sich diese Entwicklung noch fortsetzen lässt, ab welchem Punkt die Nachteile die Vorteile überwiegen.

Regionalwirtschaftliche Konzepte, die auf Wertschöpfung vor Ort setzen, könnten eine nachhaltige Alternative oder wenigstens Ergänzung zu langen, von Handel und Verarbeitung dominierten Wertschöpfungsketten sein. Viele Fragen sind allerdings noch offen, etwa punkto Energieeffizienz, Kreislaufwirtschaft (Phosphorrückführung!), Wirtschaftlichkeit und Logistik.

## «mehr als wohnen» mit regionalem Essen

Eine Gruppe von 19 Studierenden der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft SHL (Zollikofen) im letzten Studienjahr nutzte in einer Projektwoche im April 2011 die Gelegenheit, sich am praktischen Beispiel Einblicke in regionalwirtschaftliche Fragen zu erarbeiten. Die Projektwoche wurde mit und über die Zürcher Baugenossenschaft «mehr als wohnen» und in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW durchgeführt. Auf einem Areal in Zürich-Leutschenbach, unweit der Studios des Schweizer Fernsehens, wird ab diesem Jahr eine Siedlung mit 470 Wohnungen für rund 1200 Bewohner gebaut. Beispielhafte ökonomische, ökologische und soziale Lösungen für den gemeinnützigen Wohnungsbau werden hier umgesetzt und erprobt. Die Siedlung orientiert sich am Ziel der 2000-Watt-Gesellschaft und soll preisgünstiges, gemeinschaftsförderndes Wohnen bieten ([www.mehralswohnen.ch](http://www.mehralswohnen.ch)). Projekte mit teilweise ähnlichen Zielsetzungen entstehen auch andernorts in Zürich, in Winterthur, Bern, Lausanne und Genf.

Aus landwirtschaftlicher Sicht besonders spannend ist das Ziel einer nachhaltigen Ver-

sorgung der BewohnerInnen mit Lebensmitteln aus der Region. Ziel der Projektwoche war es, möglichst nachhaltige und umsetzbare Konzepte für die Zusammenarbeit der künftigen Siedlung mit ihren landwirtschaftlichen VersorgerInnen zu erarbeiten. Die Lösungen sollten Produzenten und Konsumenten konkreten Mehrwert bieten, energieeffizient sein, zu engeren Stoffströmen beitragen und auch Modellcharakter für ähnliche Projekte haben. Die Studierenden wurden vor Ort durch Monika Sprecher, Projektleiterin Betrieb von «mehr als wohnen», in das Projekt eingeführt und konnten sich ein Bild vom Areal machen. Auch ein Austausch mit Studierenden der FHNW, die sich mit technischen und ökonomischen Aspekten von «mehr als wohnen» auseinandersetzen, fand statt. Unterstützt durch Impulsreferate, z. B. zur Praxis des Betriebs der Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Hallerladen (Bern), erarbeiteten die Studierenden in Gruppen vier Konzepte für die Versorgung der Siedlung in Leutschenbach. Heraus kam eine Fülle von kreativen Ideen, praktischen Überlegungen und konkreten Berechnungen z. B. des Lebensmittelverbrauchs der Siedlung, der möglichen Umsätze eines Bioladens im Quartier und der zu erwartenden Mengen an Bioabfällen. Die Konzepte wurden an die Baugenossenschaft übergeben und sollen das Aufgleisen eines konkreten Versorgungsmodells unterstützen.

## «mehr als nahrung» könnte konkret heissen...

Vorgeschlagen wurde zum Beispiel die Gründung einer Genossenschaft «mehr als nahrung», ähnlich dem Hallerladen. In dieser sollten auch die Bauern und Bäuerinnen Mitglieder sein, nicht aber deren Betriebe. Im Mittelpunkt aller Konzepte stand der Quartierladen, der den Grossteil der Versorgung der 1200 BewohnerInnen mit Grundnahrungs-



mitteln leisten soll und allenfalls auch, zum Beispiel per «take-away», mehrere tausend Beschäftigte in umliegenden Gewerbegebieten ansprechen könnte. Der Laden, dessen Umsatzpotential auf 1,8 Mio. CHF/Jahr bis 4,1 Mio. CHF/Jahr geschätzt wurde (je nach Anteil am Einkauf der BewohnerInnen, Marge und Absatz an «externe» KundInnen), könnte mehreren Personen Arbeit bieten und so auch einen sozialen Nutzen bringen. Mindestens die Geschäftsführung gehört in professionelle Hände. Eine Variante wäre die Führung des Ladens durch die kooperierenden Landwirte. Der Nahrungsbedarf der Siedlung wurde basierend auf Statistiken des Bauernverbandes geschätzt, z.B. auf je etwa 80 t Getreide (20 ha) und Gemüse (3 ha), 70 t Eier (3300 Legehennen), 50 t Kartoffeln (3 ha) und 130000 l Frischmilch (25 Kühe). Die Zahlen in Klammern geben die nötigen Flächen bzw. Tierzahlen bei durchschnittlichen Erträgen im Biolandbau an. Die Mengen zeigen, dass eine professionelle Logistik unumgänglich sein wird. Auf Produzentenseite werden rund fünf bis zehn Partnerbetriebe nötig sein, vielleicht auch einige mehr. Sind es weniger Betriebe, steigt die Anfälligkeit gegen Schwankungen auf der jeweils anderen Seite, etwa durch witterungsbedingte Ernteausfälle oder Veränderungen im Verbraucherverhalten. Weitgehende Einigkeit bestand darüber, dass die BewohnerInnen nur

freiwillig in der Landwirtschaft mitarbeiten sollten und die Produktion nicht von dieser Mitarbeit abhängig sein darf.

Darüber, ob eine Verarbeitung in der Siedlung möglich und sinnvoll wäre, gingen die Meinungen auseinander. Dafür sprächen die lokale Wertschöpfung und die volle Kontrolle über die Kette, dagegen die hohen rechtlichen Hürden, sowie der Lärm-, Staub- und Abwasseranfall. Auch könnte es, wenn in der Nähe bereits Metzgereien, Bäckereien und Käsereien vorhanden sind, ökologisch sinnvoller sein, deren Kapazitäten zu nutzen, anstatt neue aufzubauen. Auf jeden Fall sollte zuerst geprüft werden, ob z.B. eine Biobäckerei in Reichweite und an einer Zusammenarbeit interessiert ist. Auch punkto Kreislaufwirtschaft ergeben sich spannende Möglichkeiten. Voraussichtlich werden Siedlung und Laden im Jahr rund 140 t bis 260 t organischer Abfälle erzeugen. Sowohl eine Kompostierungsanlage als auch eine grosse Biogasanlage (Werdhölzli, im Bau) könnten dieses Substrat in unmittelbarer Nähe, ohne lange Transportwege, verwerten. Ein kritischer Punkt wird die Rückführung der verwerteten Biomasse auf die Landwirtschaftsflächen sein.

#### Quartieraktivitäten und Beteiligung als Herzstücke des Sozialen

Das «Drumherum» der Lebensmittelversorgung könnte einer Vielzahl von Aktivitäten

Raum bieten, die etwa über AGs organisiert werden könnten, die der Genossenschaft unterstehen: Events wie Quartier- und Hoffeste, Schule auf dem Bauernhof, Erntehilfe, Seminare zu Ernährungsfragen oder Kurse im Verwerten und Haltbarmachen von heimischem Gemüse. Freiflächen in der Siedlung und/oder Hochbeete können dem «urban farming» dienen, das eher eine soziale als eine Versorgungsfunktion hätte. Eine exotischere Variante hierzu wäre eine kleine Aquakultur (Zucht von Egli und Regenbogenforellen). Eine weitere Idee war die Einführung der Lokalwährung «Leutsche Mark» zur Abrechnung von Gemeinschaftsarbeit. In welchem Mass die BewohnerInnen zu solcher Arbeit bereit sein werden, ist eine wichtige Unbekannte, vor allem wenn der Laden erheblich auf Freiwilligenarbeit angewiesen ist.

In allen Konzepten wurde ein schrittweises Vorgehen «von unten nach oben» empfohlen: So früh wie möglich sollten BewohnerInnen, Bauern und Bäuerinnen in die konkrete Ausgestaltung des Konzepts eingebunden werden, um nicht an der Wirklichkeit vorbeizuplanen. Die genannten Ideen vermitteln einen Eindruck von der Kreativität der Studierenden. Natürlich werden nicht alle der Wirklichkeit standhalten. Wenn allerdings auf einem «Filetstück» in Zürich ein Bauprojekt von 180 Mio. CHF mit ehrgeizigen sozialen und ökologischen Zielen verwirklicht werden kann (unter anderem sollen die BewohnerInnen auf ein eigenes Auto verzichten), warum dann nicht auch ein innovatives Versorgungskonzept? Jedenfalls ist geplant, dass die Baugenossenschaft beim praktischen Angehen der Versorgungsfrage, etwa bei der Suche nach interessierten Landwirten und Verarbeitern, weiter durch SHL und FHNW begleitet und unterstützt wird. ●

#### Beteiligte an der Projektwoche zur Regionalwirtschaft:

*Betreuung:* Res Wyss-Oeri, Harald Menzi (beide SHL); Thomas Gröbly, Martin Klöti (beide FHNW)

*Studierende:* Silvio Guggiari, Noemi Töndury, Claudia Utz, André Stucki, Michael Burkard, Samuel Tschumi, Stefan Wanner, Peter Rathjen, Karin Ruchti, Annatina Reinhard-Klöti, Nora Müller, Peter Suter, Michael Bleiker, Vincent Egger, Dominique Mahrer, Lisa Beutler, Braidia Gregis, Hansueli Brassel, Sara Gomez