Das

für Konsument*innen

CSA Konzept

Community Supported Agriculture

Impressum

Diese Broschüre ist das Produkt eines studentischen Projekts und wurde in der 1. Auflage im Rahmen der universitären Lehrveranstaltung „Bakkalaureatsseminar Ökologische Landwirtschaft“ (LV Nr. 933.104) an der Universität für Bodenkultur Wien (Institut für Ökologischen Landbau) erstellt.

Redaktion: Johanna Thanheiser und Wolfgang Eichinger

Illustration & Layout: Johanna Thanheiser

Herzlichen Dank für die tatkräftige Unterstützung an
Maria Eichinger und David Ploder.

3. überarbeitete Auflage; Wien, Oktober 2013

Für Bestellungen und Rückmeldungen schreiben Sie uns bitte an:
csa-info@gmx.at

Vorwort

Für wen ist diese Broschüre gedacht?

Liebe Leserin, lieber Leser,

das Ziel dieser Broschüre ist es die vielen unterschiedlichen Konzepte von Community Supported Agriculture (CSA), was auf Deutsch so viel bedeutet wie „gemeinschafts-gestützte Landwirtschaft“, weiter zu verbreiten und zur Neugründung solcher Initiativen in Österreich anzuregen.

Auf der einen Seite richtet sich die Broschüre an Konsument*innen oder Esser*innen, die nach Quellen für qualitativ hochwertige, ökologische, regionale und unter gerechten Bedingungen produzierte Lebensmittel suchen. Auf dieser Seite finden Sie Anregungen zur Selbstgründung einer CSA-Initiative.

Auf der anderen Seite richtet sich diese Broschüre an biologisch wirtschaftende Produzent*innen, die nach alternativen Vermarktungsformen mit möglichst direktem Kundenkontakt suchen, um dadurch mehr Sicherheit und Vertrauen für ihren Betrieb zu erreichen.

Wir wollen durch diese Arbeit auf eine – unserer Ansicht nach – zukunftsweisende Form der Landwirtschaft und Lebensmittelverteilung verweisen. Community Supported Agriculture ist eine mögliche Antwort auf die Frage: Woher kommen die Lebensmittel, die ich täglich zu mir nehme und unter welchen Bedingungen wurden diese hergestellt?

Lassen Sie sich von dieser Broschüre einfach inspirieren und schöpfen Sie selbst Mut und Motivation für den Aufbau einer neuen CSA in Österreich!

Inhalt

Konsument*innenseite

Was erwartet mich?

Grundzüge von CSAs	6
Ursprünge	10
Vorteile Konsument*innen	11
Los geht´s!	13
Während der Saison	16
Finanzierung	17
Beispiele Konsument*innen-Initiativen	19
Bücher & Ressourcen	mittig
Anlaufstellen, Filme	mittig
Quellen	mittig

Grundzüge von CSAs

Was macht eine CSA aus?

CSAs sind sehr individuell. Jede ist so verschieden, wie die Menschen die sie aufbauen, der Boden der sie nährt und die Pflanzengesellschaften die darauf gedeihen. Sie können von Produzent*innen, Konsument*innen, Schulen, Universitäten, Altersheimen, Umweltschutzorganisationen, oder Wohltätigkeitsvereinen gegründet werden. Der Produktvielfalt, die eine CSA für ihre Mitglieder erzeugt, sind keine Grenzen gesetzt. Häufig ist es Bio-Gemüse, eine Initiative kann aber auch Bio-Obst, Bio-Brot, Bio-Eier, Bio-Käse, Bio-Fleisch oder Bio-Honig liefern. Manche Höfe entschließen sich auch vegan, also viehlos, zu wirtschaften. Dennoch gibt es einige Gemeinsamkeiten, die ausschlaggebend für eine CSA sind.

CSAs…

…haben Verträge mit ihren Mitgliedern

Die Mitglieder erklären sich bereit, für eine Saison (1 oder ½ Jahr) eine gewisse Menge an Lebensmitteln abzunehmen. Sie bezahlen dafür im Voraus, zu Jahresbeginn oder in Raten am Anfang jeden Monats. Das ist einer der größten Unterschiede zu Biokistl-Abos, die man jede Woche flexibel abbestellen kann. Die Produzent*innen wissen dadurch schon zu Jahresbeginn, dass ihre Kosten gedeckt sind und für wieviele Personen sie anbauen (oder bspw. käsen) müssen. Folglich kommt es nicht zur Überproduktion von Lebensmitteln, da diese unter den Mitgliedern aufgeteilt werden. Die Mitglieder sind mit dem Ort der Erzeugung und der Art der Herstellung vertraut und können sich auf die Reinheit der Bio-Produkte verlassen. Außerdem sind sie vor schwankenden Lebensmittelpreisen weitestgehend geschützt.

…erlauben Mitbestimmung

Bei einer Versammlung zu Beginn des Jahres stimmen die Mitglieder demokratisch über den von den Produzent*innen vorgelegten Budgetplan ab, häufig nach dem Konsens-Prinzip. Die einzelnen Posten des Budgets können dann erläutert und hinterfragt werden. Ein Mitglied wird zum*zur Schatzmeister*in gewählt und verwaltet die Finanzen. Die, aus freiwilligen oder gewählten Mitgliedern bestehende, Kerngruppe hat die Aufgabe den*die Schatzmeister*in

bei der Verwaltung der Finanzen zu unterstützen. Sie hilft außerdem die Verteilung der Lebensmittel an den Abholstellen sowie die Einführung neuer Mitglieder und Veranstaltungen zu organisieren. Je nachdem wie die CSA aufgebaut ist, können Mitglieder auch Einfluss darauf nehmen, was produziert wird. So kann zum Beispiel abgestimmt werden, welche Gemüsearten angebaut werden sollen, ob auch Bio-Brot gewünscht ist oder welche Frischkäseart gefordert wird.

…sind Bio

Fast alle CSAs wirtschaften biologisch, da sie die Erde so behandeln wollen, dass sie auch für zukünftige Generationen fruchtbar bleibt. Sie lehnen es außerdem ab, die Umwelt mit synthetischen Schadstoffen zu belasten. Nicht alle CSAs sind bio-zertifiziert und werden von einer Kontrollstelle überprüft. Das wäre mit zusätzlichen Kosten verbunden und ist oftmals aufgrund der großen Nähe zwischen Produzent*innen und Mitgliedern gar nicht nötig.

…stehen für Frische

Mitglieder schwärmen oft von der Frische der saisonalen Bio-Produkte. Diese wird dadurch erreicht, dass die Produkte direkt nach der Herstellung an die Abholstelle gebracht werden, wo sie sofort an die Mitglieder verteilt werden. Außerdem wird den Produzent*innen durch den Vertragsabschluss der starke marktwirtschaftliche Druck genommen, wodurch sie mehr Zeit und Sorgfalt für den Anbau und die Verarbeitung der Bio-Produkte haben.

Die Mitglieder haben Ernte-Anteile und werden über eine Saison mit Bio-Lebensmitteln versorgt.

…vergeben „Ernte-Anteile"

Die Mitglieder erwerben Ernte-Anteile pro Person oder Familie und werden dafür regelmäßig mit Lebensmitteln versorgt. Diese können entweder als „fertig gepacktes Kistl" (meist gibt es verschiedene Größen) oder in Form einer „Freien Entnahme" an bestimmten Tagen vom Hof oder von den Abholstellen bezogen werden.

Die *freie Entnahme* funktioniert ähnlich einem Marktstand an dem alle verfügbaren Produkte aufliegen. Ausschließlich Mitglieder dürfen sich nehmen, was sie für eine Woche zum Verzehr benötigen. Diese Selbsteinschätzung bedarf anfangs Übung, hat jedoch den großen Vorteil, dass sie sehr flexibel ist. So können Mitglieder beispielsweise ungeliebte Gemüsearten durch andere ersetzen oder etwas mehr mitnehmen, wenn sie Gäste erwarten. Aus einer dort aufliegenden Liste ist eine Mengenentnahme-Empfehlung pro Anteil ersichtlich oder wieviele Personen bereits ihren Anteil abgeholt haben.

Raritäten werden in Bündeln (bzw. Gramm) pro Anteil vergeben. Im Idealfall gleichen sich die verschiedenen Bedürfnisse der Mitglieder aus. Für Produzent*innen hat die freie Entnahme überdies den Vorteil, dass der Arbeitsschritt der Portionierung und des Wiegens für die Kistln entfällt. Dadurch können Kosten eingespart werden.

Das *fertig gepackte Kistl* hat den Vorteil, dass das gesamte Produktsortiment genau auf die Anzahl der Mitglieder aufgeteilt ist und immer von allem ein bisschen was drinnen ist. Für Mitglieder entfällt außerdem die Überlegung, welche Menge an Lebensmitteln ihnen zusteht.

Rezeptideen, die auf beiliegenden Handzetteln zu finden sind, können außerdem an den jeweiligen Inhalt der Kiste angepasst werden. Eine Möglichkeit auch hier auf die Vorlieben der Mitglieder eingehen zu können, ist das Aufstellen von „Tauschkörben". Mitglieder können dann ein ungeliebtes Produkt des eigenen Kistls mit einem aus den Tauschkörben auswechseln. In seltenen Fällen bieten CSAs auch die Lieferung von Kistln vor die Haustüre an.

...sind umweltfreundlich

Die jeweiligen Bio-Produkte sind nur wenig bis gar nicht verpackt, da sie ja nicht für den Verkauf verschönert werden und keine weiten Transportwege überdauern müssen. Da sich die CSA in unmittelbarer Nähe zu ihren Mitgliedern befindet, wird auch der CO2-Ausstoß pro Produkt gering gehalten. Durch die biologische Wirtschaftsweise wird nochmals ein Drittel CO2 (im Vgl. zu konventionellem Anbau) eingespart, da der in der Herstellung energieintensive, synthetische Mineraldünger nicht verwendet wird.[2]

…unterstützen die regionale Wirtschaft

CSAs sind regionale, saisonale, biologische, faire Lebensmittelversorgungsinitiativen.

Die CSA-Mitglieder schaffen durch den Bezug von Lebensmitteln aus der direkten Umgebung (im Umkreis von bis zu 80 km) Arbeitsplätze, die aufgrund der Mitgliedertreue auch langfristig abgesichert werden. Die Produzent*innen bekommen einen fairen Lohn und einen gerechten Preis für ihre Produkte.

…fördern Wissen und Bekanntschaften

Die Mitglieder sind eingeladen an freiwilligen Mithilfetagen am Hof oder an den Abholstellen die CSA zu unterstützen. Dort erfahren sie mehr über die Produktionsmethoden, was die Wertschätzung erhöht. Manche CSAs verlangen auch obligate Mithilfe. Diese bewegt sich in einem Stundenausmaß von ca. 5 – 25 h/Saison. Damit einkommensschwache Personen nicht von der Möglichkeit einer Teilnahme ausgeschlossen werden, können auch Vereinbarungen über diese Stundenanzahl hinaus getroffen werden.

Nachdem nur geerntet wird, was gerade Saison hat, wird der Bezug zu den Jahreszeiten für Kinder und Erwachsene erlebbar gemacht. Eine CSA ist außerdem ein guter Nährboden, um Bekanntschaften mit Gleichgesinnten zu schließen.

…sind Zeichen gegenseitiger Unterstützung

CSAs geben Sicherheit und verlangen Verbindlichkeit. Die Produzent*innen bemühen sich konstant bestmögliche Produkte zu liefern, die Konsument*innen zahlen im Voraus und dürfen mitbestimmen. Sie helfen an Abholstellen und gelegentlich am Feld, wofür sie frische, biologische Produkte höchster Qualität erhalten.

Ursprünge

Wer hat's erfunden?

Die Autorin des Standardwerks für CSA-Gründer*innen Robyn Van En prägte den Begriff Community Supported Agriculture in den USA im Jahre 1985. Van En entwickelte die erste CSA-Initiative in den USA, die Indian Line Farm in Massachusetts.

Die Ursprünge des Konzepts liegen aber weiter zurück. Perry und Franzblau beschreiben in ihrem Buch „Local Harvest: A Multifarm-CSA-Handbook" die Entstehungsgeschichte anschaulich. Sie verweisen darin unter anderem auf die Lehren Rudolf Steiners, dem Impulsgeber für die Entwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Das Konzept der „Assoziativen Wirtschaft" (ein Zusammenschluss von Konsumenten, Händlern und Produzenten, mit dem Ziel die Preise so zu beeinflussen, dass alle Beteiligten damit auskommen können), bildete die Grundlage für die Entwicklung von CSAs im Europa der späten

In Europa gibt es heute hunderte CSAs.

1960er Jahre. Hier gründete Trauger Groh gemeinsam mit anderen, einen der ersten Betriebe, der nach dem Prinzip der assoziativen Wirtschaft organisiert war, den Buschberghof. Die Geschichte des Buschberghofes ist ein Bindeglied zwischen der Geschichte der CSA-Bewegung in West-Europa und den USA.

In Japan entstanden etwa zeitgleich die so genannten Teikeis. Teikei bedeutet so viel wie „Lebensmittel mit dem Gesicht des Bauern darauf". Teikeis waren eine Reaktion japanischer Frauen, auf die zunehmende Industrialisierung der Landwirtschaft und des Lebensmittelsystems. Die Produzent*innen bekamen dadurch einen sicheren Absatzmarkt mit fairen Preisen und die Konsument*innen Lebensmittel, die den eigenen Idealen entsprachen.[3,4,7,8]

Vor allem in Frankreich und den USA sind CSA-ähnliche Initiativen heute weit verbreitet. Weltweit tragen diese unterschiedliche Namen, wie zum Beispiel „AMAP" in Frankreich, „Reciproco" in Portugal, „SoLawi" in Deutschland, „GeLa" in Österreich, oder eben CSA in Großbritannien, Kanada und den USA.[11]

Vorteile für Konsument*innen

Was hab ich von einer Mitgliedschaft?

Bin ich Mitglied in einer CSA...

… bekomme ich ein Jahr lang wöchentlich Bio-Lebensmittel.
… kenne ich die Menschen, die die Kulturen täglich pflegen.
… weiß ich auf welchem Acker das Gemüse wächst.
… genieße ich die intensiven Aromen taufrisch.
… probiere ich neue Rezepte aus.
… esse ich, was gerade Saison hat.
… ernähre ich mich biologisch und gesund.
… verringere ich Verpackung und lange Transportwege.
… vermeide ich Überproduktion von Lebensmitteln.
… helfe ich manchmal beim Setzen, Unkrautjäten oder Ernten.
… lerne ich gärtnerisches Wissen.
… koche ich vielleicht gemeinsam mit Mitgliedern Marmelade ein.
… besuche ich mit meinen Freunden, Kindern oder Enkeln den Hof.
… feiere ich Feste mit Gleichgesinnten.
… organisiere ich mit anderen Mitgliedern die Verteilung der Produkte.
… unterstütze ich regionale, ökologisch wirtschaftende Produzent*innen.
… erhalte ich Bio-Gemüse, Bio-Obst, Bio-Brot, Bio-Eier, Bio-Käse, Bio-Fleisch oder Bio-Honig.
… bestimme ich eventuell mit, was angebaut wird.
… zahle ich den Produzent*innen einen fairen Preis.
… übernehme ich Verantwortung dafür, wie meine Lebensmittel produziert werden.
… erfreue ich mich an der Vielfalt :-)

Das sind die vielen Vorteile, die ich als Mitglied einer CSA erfahre. Doch auch mögliche Herausforderungen sollen hier genannt werden.

Das Abholen der Ernteanteile, ob nun als fertig gepackte Kiste oder am Marktstand, erfolgt meist an einem bestimmten Wochentag. Es muss die Bereitschaft bestehen die Produkte jede Woche abzuholen, zu lagern, zu waschen und zu verkochen. Das setzt eine gewisse Regelmäßigkeit im Lebensalltag voraus. Wer ständig unterwegs ist und ohnehin sehr wenig Zeit zum Kochen findet, wird mit einer CSA-Mitgliedschaft wahrscheinlich nicht glücklich.

Wenn ich im Urlaub bin, oder nicht zur Abholstelle kommen kann, kann jemand anderes meinen Anteil für mich mitnehmen, oder ich verschenke ihn an Freunde. Das ist auch eine nette Möglichkeit für Interessierte (und die wird es geben) das CSA-Konzept kennen zu lernen.

Flexibilität und Experimentierfreude sind gefragt, wenn es um die Kochgewohnheiten geht. Als Mitglied freue ich mich, dass ich die Produkte frisch vom Feld und genau zu der Jahreszeit, in der sie wachsen, bekomme. Das heißt aber auch, dass ich meine Kochgewohnheiten an die Saison anpassen muss.

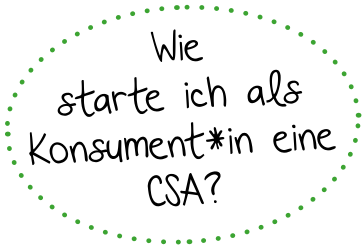
Ein wöchentlicher Handzettel mit Rezepten unterstützt dabei. Viele Rezeptideen kommen auch von anderen Mitgliedern und nicht selten erfahre ich aus dem Tratscherl an der Abholstelle die besten Tipps zur Zubereitung.

Manche Mitglieder sammeln auch die Rezepte in einem Buch und stellen es dann zur Verfügung, oder die bewährtesten werden auf der CSA-Homepage veröffentlicht. Liefert mir die CSA auch in den Wintermonaten Lebensmittel, so muss ich damit rechnen, dass viel Wurzelgemüse dabei ist. Manches Fruchtgemüse (Paradeiser, Melanzani, Paprika..) kann auch eingelegt werden um so im Winter für Abwechslung zu sorgen.

Im Frühjahr, wenn Jungpflanzen gerade erst zu wachsen beginnen, ist es oft schwer verständlich, dass es noch nicht so viel Auswahl gibt, obwohl die Vegetation schon so grün wirkt. Wildkräuter können dieses kurzzeitige „Frühjahrsloch" aber sinnvoll füllen und im Sommer gibt es dafür ein äußerst üppiges Angebot.

Gelegentliche Mithilfetage fördern das Verständnis für Landwirtschaft (bspw. Wie blühen Karotten? Wann sind Artischocken reif?), den Bezug zum Hof und sind in den Sommermonaten mit Arbeitsspitzen eine große Unterstützung.

Oft beinhalten sie ein gemeinsames Mittagessen. Natürlich sollte Rücksicht auf die Belastbarkeit der Helfer*innen genommen werden – für die Stärken und Schwächen eines jeden Mitglieds gibt es in einer CSA genügend Möglichkeiten sich einzubringen.



Los geht's!

Um eine CSA zu gründen, so individuell sich diese später auch entwickeln mag, gibt es Voraussetzungen. Es gibt zwei Ansätze: Die Mitglieder können die CSA entweder von Grund neu aufbauen, tatsächliche Eigentümer*innen werden und Landwirt*innen oder Gärtner*innen anstellen. Oder aber, sie versuchen bereits bestehende Hofbesitzer*innen vom CSA-Konzept zu überzeugen und sind geistige Miteigentümer*innen.

Menschen, die eine CSA gründen wollen

Die sogenannte Kerngruppe setzt sich aus Freiwilligen (oder später auch gewählten Mitgliedern) zusammen und ist wesentlich für den Aufbau und Fortbestand einer CSA. Es sind Menschen, die motiviert sind, eine CSA aufzubauen. Sie haben verstanden welche Auswirkungen ihr tägliches Handeln auf die Umwelt hat und wollen etwas verändern. Außerdem sind sie bereit sich für die nötigen Arbeitsgruppentreffen Zeit zu nehmen und sich für die Umsetzung einzusetzen. Eine CSA zu gründen kann anfangs viel Arbeit bedeuten.

Die Kerngruppe kümmert sich darum einen geeigneten Hof zu finden, die Verteilung der Produkte zu koordinieren und neue Mitglieder anzusprechen. Diese werden am zielführendsten durch persönliche Gespräche im Bekanntenkreis gewonnen. Im Prinzip organisiert die Kerngruppe die CSA. Auch Produzent*innen können Teil der Kerngruppe sein.

Konzept und Budgetplanung

Bei der Konzepterstellung bespricht die Kerngruppe, welche Produkte sie gerne aus der CSA erhalten würde und wieviele Menschen sie versorgen soll. Es ist besser klein und mit wenigen Produkten anzufangen. Besuche und der Austausch mit erfahrenen Initiativen sind ein guter Weg sich über die Ziele und Ausmaße der künftigen CSA Klarheit zu verschaffen. Als nächstes sollte ein geeigneter Hof oder Grund gefunden und dann die finanzielle Machbarkeit geprüft werden. Die Entscheidung für eine Rechtsform kann auch erst einige Zeit nach der Gründung erfolgen. In Österreich gibt es noch keine einheitliche Regelung für eine derartige Initiative. In Deutschland und der Schweiz sind die meisten CSAs als Verein, Genossenschaft oder GbR organisiert.

Es ist am besten, sich mit bestehenden Initiativen auszutauschen.

Eine Fläche und/oder ein Hof

Je nachdem mit welchen Produkten die CSA ihre Mitglieder versorgen soll, braucht es dafür nur ein Stück Land oder auch einen Hof dazu. Im besten Fall ist dieses Stück Land arrondiert (zusammenhängend) um den Hof, wurde bereits zuvor biologisch bewirtschaftet und liegt in der Nähe (bis max. 80 km entfernt) der Wohnorte der Mitglieder.

Eine reine Bio-Gemüse-CSA braucht nicht unbedingt einen Hof, da Geräte beispielsweise auch in einem Schuppen oder Folientunnel gelagert werden können. Lediglich Grundwasser sollte ausreichend vorhanden sein, damit man einen Brunnen für die Bewässerung, die für den Gemüsebau meistens notwendig ist, anlegen kann. Soll diese Bio-Gemüse-CSA auch in den Wintermonaten Bio-Gemüse liefern, so braucht man einen nahegelegenen Lager- und Kühlraum.

Eine Bio-Milchprodukte-CSA, beispielsweise, hat natürlich wiederum andere Ansprüche an die Hofstrukturen, da sie auch Tierhaltung voraussetzt. Hier wird man eine Kühllogistik für den Transport und die Abholstellen benötigen.

Die Landwirt*innen oder Gärtner*innen sollten …

… ökologisch gewirtschaftet haben.

Nur eine Bewirtschaftung, die den Boden und die Lebewesen darin schont, die Stoffkreisläufe im Boden erhält, sowie einen respektvollen Umgang mit ihren Tieren pflegt, kann ethisch korrekt und nachhaltig sein. Der Gedanke, sich und seine Umwelt als Ganzheit zu betrachten, ist Grundsatz der ökologischen Landwirtschaft, weshalb die meisten CSAs ökologisch wirtschaften.

… Erfahrung haben.

Der*die Produzent*in sollte ausreichend Erfahrung haben und hinter dem CSA Konzept stehen. Getreide anzubauen ist nicht dasselbe wie 20 verschiedene Gemüsearten zu kultivieren. Auch ein*e Gärtner*in sollte vorher Erfahrung im kleinstrukturierten, ökologischen Gemüseanbau gesammelt haben. Das Auskommen ohne mineralische Düngemittel und Pestizide ist eine Herausforderung und in der gärtnerischen Ausbildung keine Selbstverständlichkeit. Die Beratung durch aktive CSA-Produzent*innen ist sehr zu empfehlen, denn sie geben ihre Erfahrungen gerne persönlich oder in Vorträgen weiter.

… kontaktfreudig sein.

Kommunikation mit den Mitgliedern ist ein wesentlicher Bestandteil des Arbeitsalltags in einer CSA, da sie in die Geschehnisse eingebunden werden müssen. Dies geschieht über persönlichen Austausch, vierteljährliche Newsletter oder wöchentliche Handzettel an den Abholstellen. Die Produzent*innen sollten gerne ihr Wissen an Mithilfetagen weitervermitteln. Sie sollten gewillt sein Verantwortung zu teilen, Aufgaben abzugeben und sich im Klaren sein, dass es demokratische Abstimmungen (beispielsweise über den Budgetplan) gibt.

… gut organisieren können.

Obwohl in den meisten CSAs ein Großteil der Organisation von der Kerngruppe bzw. Mitgliedern abgenommen wird, bleibt trotzdem viel Arbeit für die Produzent*innen. Vor allem in den ersten Jahren ist mit einem Mehraufwand an Arbeit für alle Beteiligten zu rechnen, bis Vertrauen aufgebaut wurde und sich die CSA-Gemeinschaft eingespielt hat.

Während der Saison

Was ist unterm Jahr los?

Folgende Geschehnisse können die Mitglieder im Jahresverlauf miterleben. Im Winter ist eine gute Zeit um Informationsveranstaltungen für neue Mitglieder abzuhalten. Es bietet sich an, erfahrene CSA-Betreiber*innen und Mitglieder dort zu Wort kommen zu lassen und ausreichend Zeit für Fragen und Diskussion einzuplanen.

Das Frühjahr bietet sich an, um die Jahreshauptversammlung abzuhalten, bei der über das Jahresbudget abgestimmt wird. Im Anschluss werden die Beitrittsverträge fixiert und unterzeichnet. Es ist ratsam, für alle Anliegen offen zu sein und eine*n geübte*n Moderator*in durch den Abend führen zu lassen.

Hoffeste und Mithilfetage bieten Zeit zum Austausch.

Die Bezahlung der Anteile erfolgt im Voraus, entweder zu Jahresbeginn oder in monatlichen Raten. Die Abholung der Produkte erfolgt regelmäßig von den Abholstellen über einen bestimmten Zeitraum. Bei einer Bio-Gemüse-CSA wird das wahrscheinlich wöchentlich sein, Fleisch wird vielleicht nur monatlich geliefert. Die Organisation der Abholstellen, wie beispielsweise Raumfindung und Betreuung, wird von Mitgliedern übernommen. Je nach CSA-Typ können die Anteile in f*ertig gepackten Kistln* oder per *Freier Entnahme* (siehe Kapitel Grundzüge) bezogen werden.

Während des Jahres gibt es in CSAs freiwillige oder obligate Mithilfetage am Feld oder bei den Abholstellen, sowie regelmäßige Treffen der Kerngruppe. Hoffeste können zu verschiedensten Anlässen veranstaltet werden und der Kreativität sind, je nach Engagement der Mitglieder und Produzent*innen, keine Grenzen gesetzt. CSAs feiern zum Beispiel Frühlingsbeginn, Erdbeerfeste, Sonnenwende und Erntedank. Oft wird ein Kinderprogramm organisiert, wie Spiele oder Ostereiersuche.

Hofführungen gibt es oft gemeinsam mit den Festen und bieten sich im Sommer an, wenn die Natur in voller Blüte steht. Dabei können auch Nicht-Mitglieder den Hof kennenlernen.

Bei Workshops wie bspw. Mostpressen, Marmelade einkochen, Paradeisersugo herstellen oder Gurken einlegen, können Überschüsse gemeinsam verarbeitet werden.

Newsletter werden 2 – 4 mal pro Jahr von den Produzent*innen oder gemeinsam mit freiwilligen Mitgliedern verfasst, die sich gerne journalistisch betätigen. Sie beinhalten Informationen zum Hofgeschehen, beispielsweise wie sich die Kulturen unter den derzeitigen Wetterbedingungen entwickeln und weisen auf geplante Veranstaltungen hin.

Rezeptbücher beinhalten die besten Rezeptideen der Mitglieder und der wöchentlich mitgelieferten Handzettel. Oft werden diese von einigen engagierten Mitgliedern gesammelt.

Handbücher werden oft über Jahre hinweg von Betreiber*innen zusammengestellt und beinhalten die wichtigsten Informationen, sowie häufig gestellte Fragen über den Ablauf innerhalb der CSA.

Was kostet eine CSA?

Finanzierung

CSAs finanzieren sich über die im Voraus bezahlten Mitgliedsbeiträge. Diese können von ca. 50 € bis 130 € pro Monat und Person variieren, je nachdem wie hoch der Anteil an Grundnahrungsmitteln ist, den die CSA abdeckt. Einige CSAs bieten auch Richtwerte an, innerhalb derer man selbst entscheiden kann, wieviel man zu zahlen bereit ist. Das hat den Vorteil, dass Personen mit niedrigem Einkommen ebenfalls Mitglied werden können.

Führen wir eine stark vereinfachte Modellrechnung durch, mit der Annahme, dass sich eine bestehende, benachbarte Gärtnerei für das CSA-Konzept zur Verfügung stellt. Die Folientunnel, Brunnen, Maschinen und Geräte sind bereits vorhanden und werden verpachtet.

Soll diese CSA für 150 Personen ganzjährig Gemüse produzieren, werden ungefähr 3 ha dafür benötigt. Wenn ein Anteil 70 € pro Monat kostet, so ergibt sich für 12 Monate ein verfügbares Jahresbudget von 126.000 €.

Erträge	126.000 €
150 Anteile á 70 € für 12 Monate	126.000 €
Aufwände	126.000 €
Fahrten zu den Abholstellen und Besorgungen	5.000 €
Personalkosten für Gärtner*innen und Saisonarbeitskräfte	80.000 €
Infrastruktur (Reparaturen, Maschinenwartung, Strom, Versicherungen, Pacht, Mieten)	22.000 €
Verbrauchsmaterial (Saatgut, Druckkosten, Folien, sonstiger Gärtnereibedarf)	9.000 €
Reserven (Sonstiges, Steuern)	8.000 €

Wie aus der Modellrechnung hervorgeht, ist der finanzielle Spielraum nicht besonders groß. Daraus wird ersichtlich, weshalb herkömmliche Kleinbetriebe mit unregelmäßigen Einkünften aus der Direktvermarktung, bei den derzeit herrschenden Marktbedingungen, unter prekären Situationen wirtschaften.

Würden wir davon ausgehen, dass die CSA völlig neu aufgebaut werden müsste, wären eine Reihe an Investitionen (Traktor, Folientunnel, Arbeitsgeräte, Brunnenbau, Landkauf, ...) zu tätigen. Diese können beispielsweise über Spendengelder finanziert werden oder über Stammeinlagen von Mitgliedern, die bei Austritt aus der CSA refundiert werden. Auch könnten Kredite von wohlwollenden Mitgliedern mit Gemüse zurückgezahlt werden.

Es empfiehlt sich klein anzufangen.

Auf jeden Fall empfiehlt es sich klein anzufangen und sich von einer*einem erfahrenen Budget-Verantwortlichen einer bestehenden CSA mit ähnlicher Größe unterstützen zu lassen.

Beispiele für Initiativen von Konsument*innen

Wo gibt's denn sowas?

Gartencoop Freiburg (D)

In Bad Krozingen – Tunsel (D-79189), rund 20 Minuten von Freiburg im Breisgau entfernt, wurde im Jahr 2010 der Verein Gartenkooperative Freiburg gegründet und damit begonnen ein rund 8 ha großes Stück Land zu bewirtschaften. Im Januar des Jahres 2011 startete der Verein offiziell als CSA und hatte ein Monat später bereits 160 Mitglieder. Zusätzlich zum jährlichen Beitrag bringen alle Mitglieder auch eine einmalige Einlage in Höhe von 400 € in den CSA-Betrieb ein. Mit diesem Geld konnte der Verein im ersten Jahr Maschinen für 50.000 € kaufen, die dem landwirtschaftlichen Betrieb kostenlos zur Nutzung überlassen werden.

Am Betrieb arbeiten vier angestellte Gärtner*innen nach organisch-biologischen Richtlinien. Darüber hinaus gibt es ein Anbauteam, Arbeitsgruppen für Vereinsaufgaben und verpflichtende Arbeitseinsätze für die Mitglieder im Ausmaß von vier Halbtagen pro Jahr. Am Betrieb wird bisher hauptsächlich Gemüse produziert und die gesamte Ernte wird auf die Mitglieder verteilt. Dies geschieht wöchentlich per Transport zu 16 Abholstellen, die sich überwiegend in Freiburg befinden. Der Transport vom Hof zu einem zentralen Punkt in der Stadt wird in der Regel mit einem Car-Sharing Bus erledigt. Von dort werden dann die Anteile von Mitgliedern per Fahrrad in die verschiedenen Stadtteile weiterverteilt. Es wird darauf Wert gelegt, möglichst wenig fossile Brennstoffe einsetzen zu müssen und alle möglichen Alternativen diesbezüglich auszuprobieren.

Im Jahr 2012 ist die CSA Gartencoop Freiburg auf 260 Mitglieder angewachsen. Es ist geplant Hühner in den Hofkreislauf zu integrieren und mit dem Anbau von Getreide, Obst sowie neuen Gemüsearten zu experimentieren. Von einigen Gemüsearten wird auch eigenes Saatgut vermehrt.[5]

www.gartencoop.org

Ortoloco (CH)

Die CSA „Ortoloco" befindet sich in Dietikon (CH-8953) und existiert seit dem Jahr 2010. Von einem seit dem Jahr 1982 organisch-biologisch wirtschaftenden Bauernhof mit 20 ha Fläche wurden bisher 1,4 ha Ackerland gepachtet. Die Gemeinschaft Ortoloco hat die Möglichkeit, die ihr zur Verfügung stehende Fläche, jederzeit auszuweiten. Am Verpächterbetrieb werden auch Bio-Rinder gehalten.

Die CSA baut Bio-Gemüse und -Beeren an, sammelt Wildkräuter und versucht Bio-Käse zu produzieren. Zur Zeit werden von Partnerbetrieben zusätzlich Produkte wie Bio-Obst, Bio-Eier und Bio-Käse bezogen, sowie Bio-Brot vom Schwesterprojekt „Brotoloco". Wöchentlich werden die Produkte an Quartierdepots in Dietikon, Zürich und Urdorf ausgeliefert.

Die Organisation der CSA erfolgt über zwei gärtnerische Fachkräfte, eine Betriebsgruppe für organisatorische Belange und eine Arbeitsgruppe für spezifische Bereiche wie die Wildkräutersammlung und Beerenproduktion. Für die Genossenschafter*innen der CSA sind fünf Halbtage Arbeitseinsatz am Betrieb obligat.[5]

ortoloco.ch

Die Lobauern (A)

Seit dem Jahr 2012 bewirtschaftet eine Gruppe von Menschen, die teilweise zur Food-Coop Möhrengasse gehören, gemeinsam eine Fläche von 4500 m2 in der Lobau in Wien. Das Ziel ist es im Jahr 2013 als CSA zu wirtschaften. Die gepachtete Fläche soll ca. 80 Personen mit Gemüse versorgen. Die „Lobauern", wie sich die Gruppe selbst nennt, haben eine Gärtnerin angestellt, die die Gruppe mit ihrem gärtnerischen und technischen Know-how unterstützt. Es besteht eine Kooperation mit einem externen Geldgeber, der die Kosten für die Pacht und die Gärtnerin trägt und im Gegenzug den Großteil des Gemüses für die gastronomische Verwendung erhält.[9]

www.graetzllabor.at

Bücher & Ressourcen

Wo kann ich mehr erfahren?

Sich die Ernte teilen – Einführung in die Solidarische Landwirtschaft
Netzwerk Solidarische Landwirtschaft. Herausgeberin Stephanie Wild
ISBN 978-3-938295-61-8 www.solidarische-landwirtschaft.org

urgenci.net/uploads/CSA4EUrope_Handbook.pdf – Europäisches CSA-Handbuch (in Englisch), entstanden während des Grundtvig-Projekts „Community Supported Agriculture For Europe“, 2013.
www.urgenci.net – Organisation mit dem Schwerpunkt der weltweiten Vernetzung von CSA-Initiativen.

www.soilassociation.org/csa.aspx – Die britische Soil Association hat CSA-Initiativen erforscht, gelistet und wertvolle Broschüren, Informationen und Hilfestellungen zur Gründung zusammengetragen.

attra.ncat.org/marketing.html#direct – Sammlung von Artikeln (in Englisch) rund um das Thema CSA und Marketing.

www.ernährungssouveränität.at/wiki/Solidarische_Landwirtschaft – Wiki zur Ernährungssouveränität

www.nal.usda.gov/afsic/pubs/csa/csa.shtml – Online Bibliothek (in Englisch) über CSAs in den USA. National Agricultural Library, United States Department of Agriculture.

Farms of Tomorrow Revisited: Community Supported Farms – Farm Supported Communities (in Englisch) von Trauger Groh und Steven McFadden. Zu bestellen bei der Biodynamic Farming and Gardening Association USA: www.biodynamics.com/node/61

Community Supported Agriculture (CSA): A Farmer's Manual – How To Start Up And Run A CSA (in Englisch) Open Garden Foundation. Ungarn. ISBN: 9630082926.
Auf Bestellung bei: matthew.hayes@kti.szie.hu

Anlaufstellen, CSA-Initiativen

Wohin kann ich mich wenden?

www.ochsenherz.at/csa.html – Erste CSA-Initiative Österreichs in Gänserndorf.

www.kleinefarm.org – CSA in der Steiermark, KLEINeFARM, Flamberg 32, 8505 St. Nikolai, scott.ulli.klein@gmail.com

www.biohof-mogg.at/community-supported-agriculture – CSA in Herzogenburg, Niederösterreich.

www.gemuesefreude.at – CSA in Oberösterreich. Magdalena Mayr und Jonathan Martin, Ziegeleistr. 2, 4642 Sattledt, gemuesefreude@gmx.at

www.biohof-radl.at – Wiener CSA in Hirschstetten.

sepplashof.at – CSA in Riedlingsdorf, Burgenland.

www.zehrfuchs.at/solawi – CSA in Kroisbach, Steiermark.

Hawaruhof, Solidarische Landwirtschaft in Gedersdorf, Niederösterreich von Rudolf Hoheneder und Hannelore Walter: rudolf.hoheneder@gmx.at

anastasialand.jimdo.com – Anastasialand, eine oberösterreichische CSA im Aufbau. Rupert Peterlechner, Hadermarkt 21, 5121 St. Radegund

attac.at/csa – CSA Seite von AgrarAttac, dem Netzwerk innerhalb von Attac Österreich, das sich für Ernährungssouveränität und ein solidarisches Lebensmittelsystem einsetzt. Kontakt: csa4europe@attac.at

www.entrup119.de/map/index.html – Karte mit Höfen und Initiativen im deutschsprachigen Raum.

Filme

Gemeinsam Landwirtschaften von Student*innen der Universität für Bodenkultur Wien (AT 2012, 12 min): Dokumentation über die Gela Ochsenherz, Österreichs erste CSA. Gratis auf: youtu.be/_pD7NAesFcc

Die Gartencoop Freiburg, Dokumentation, Gratis auf: www.gartencoop.org/tunsel/film

Farmer John von Taggart Siegel (USA 2005, 82 min): Dokumentation über eine CSA in Illinois.

Frische Wege von Nicole Petitpierre (CH 2009, 39 min): Dokumentation über Vertragslandwirtschaft rund um Genf.

CSA-Filme der Soil Association (GB) : Vielfältige Porträts von CSA-Initiativen in Großbritannien: www.soilassociation.org/communitysupportedagriculture/medialibrary/films

Quellen

Woher stammen die Informationen?

[1]Adam, K. (2006): *Community Supported Agriculture.* attra.ncat.org

[2]Haas G., Geier U., Schulz D.G., Köpken U. (1995): *Vergleich konventioneller und organischer Landbau – Teil I: Klimarelevante Kohlendioxid-Emission durch den Verbrauch fossiler Energie.* Berichte über die Landwirtschaft 73: 401 – 415.

[3]Hayes, M. und Kinga, M. (2001): *Community Supported Agriculture (CSA): A Farmer's Manual – How To Start Up And Run A CSA.* Open Garden Foundation. Ungarn. ISBN: 963 00 8292 6

[4]Henderson, E. und Van En, R. (2007): *Sharing The Harvest – A Cititzen's Guide To Community Supported Agriculture.* Chelsea Green Publishing Company, White River Junction, Vermont. ISBN: 978-1-933392-10-3

[5]Hoko-Bericht, N.N. (2011): *Endbericht einer selbstorganisierten Studienreise zu Hofkollektiven*, Landwirtschaftsgemeinschaften und Gemeinschaftshöfen in Österreich, Deutschland und der Schweiz.

[6]Lassnig, P. und Henzl, E. (09.05.2012), Betriebsleiter, Gärtnerhof Ochsenherz, Interview.

[7]Perry, J. und Franzblau, S. (2010): *Local Harvest – A Multifarm CSA Handbook.* SARE. USA. Signature Book Printing, www.sbpbooks.com

[8]Pilley, G. (2001): *A share in the harvest : a feasibility study for community supported agriculture a participatory approach towards sustainable agriculture in England.* Soil Association. UK. ISBN: 0905200829. http://orgprints.org/9062

[9]Ritter, N. (23.05.2012): Initiator des Projektes Landbau in Laxenburg und Lobau, mündliche Mitteilung während einer Diskussionsrunde des Visionenhotels, SOHO Ottakring, Wien, so wie in Bayer et. al (2012): Community Supported Agriculture (CSA) in Österreich im Kontext der ökologischen Landwirtschaft.

[10]Swisher, M.E., Koenig, R., Gove J., and Sterns J. (2009): *What is Community Supported Agriculture?* Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida: http://edis.ifas.ufl.edu Dateiname: FCS7212-Eng.

[11]Wild, S. (2012): *Sich die Ernte teilen – Einführung in die Solidarische Landwirtschaft.* Netzwerk Solidarische Landwirtschaft, Deutschland.

[12]Soil Association (s.a.): *A Share in the Harvest – An action manual for community supported agriculture.* Unter www.soilassociation.org/csa/resources/essentialreading gratis zum Download.