

<http://www.derwesten.de/staedte/gelsenkirchen-buer/wenn-der-staedter-zum-landwirt-werden-darf-id11441453.html>

Umwelt

# Wenn der Städter zum Landwirt werden darf

08.01.2016 | 06:00 Uhr



Freilaufende Hühner und Kühe mit Auslauf: Das gibt es auf dem Hof von Martin Schulze Schleithoff.

Foto: Oliver Mengedoht

Familie Schulze Schleithoff möchte in Resse die erste „SoLawie“ in Gelsenkirchen gründen – ein Projekt zur Selbstversorgung mit frei laufenden Tieren . Dabei gehen die Lebensmittel direkt vom Erzeuger zum Verbraucher. Und, vielleicht noch wichtiger: Der weiß wie sie erzeugt wurden

Die „Flotte Lotte“ lässt sich entspannt ihr helles Kopfhaar streicheln, während sie genüsslich weiter an ihrem Heu knabbert. „Wenn alles gut läuft“, sagt Martin Schulze-Schleithoff, „geht die braun-weiße Hinterwalder Kuh gemeinsam mit uns in die Rente“. Schulze-Schleithoff gerät ins Schwärmen. Auf dem Hof an der Brauckstraße in Resse, den seine Eltern 1998 gekauft hatten, möchte er eine „solidarische Landwirtschaft (SoLawie)“ etablieren.

Der Plan ist simpel: Ein Kreis von Verbrauchern schließt sich seiner Landwirtschaft an, finanziert die Jahreskosten der Lebensmittelproduktion und bekommt im Gegenzug wöchentlich: Fleisch von freilaufenden Tieren, frisches – regionales und saisonales Gemüse – sowie Eier.

## Keine weiten Wege

Anders als im Supermarkt gibt es keine weiten Wege. Die Lebensmittel gehen direkt vom Erzeuger zum Verbraucher. Und, vielleicht noch wichtiger: Die Mitglieder der SoLawi „wissen woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt wurden“, sagt Schulze-Schleithoff.

„Stadt und Land arbeiten Hand in Hand“ ist der Slogan. Das sei zukunftsweisend. „Es

macht totalen Spaß, heute zu planen, was 2017 an Essen da ist“. Der 31-jährige studierte Landwirt kehrt zurück zu seinen Wurzeln.

## Beratung durch einen Biogärtner

12,5 Hektar Land stehen Martin und Stefanie Schulze-Schleithoff zur Verfügung. Bei der Kultivierung der Acker- und Nutzflächen lassen sie sich von einem Biogärtner beraten. Allerdings strebt er weder ein Bio-Zertifikat für seinen Hof an, noch möchte er mit der konventionellen Landwirtschaft verglichen werden. „Je mehr man sich mit der Thematik befasst, desto schwerer wird es, herauszufinden, was gut ist“, sagt er. „Wichtig ist uns, dass wir Transparenz für den Verbraucher schaffen“. Solange es geht, werde man ohne den Einsatz von Chemikalien arbeiten.

Die erste Resonanz seines Umfeldes bestärkt Schulze Schleithoff. „Ich bin erstaunt, dass die Leute dieses Konzept wollen“. Die Mitarbeit der SoLawi-Mitglieder ist übrigens nicht notwendig. Allerdings gibt es bestimmte Tage im Jahr, an denen sie sich an der Ernte, der Aussaat und ähnlichem beteiligen können. Ein Mitspracherecht haben sie immer. „Wir gestalten gemeinsam Landwirtschaft und produzieren Lebensmittel zu denen wir eine Verbindung haben“, sagt Schulze Schleithoff.

Neu ist die Idee nicht. Seit den 80er Jahren versorgt der Buschberghof bei Hamburg Menschen. Für die Gründung ihrer SoLawi brauchen Schulze Schleithoffs 60 Mitglieder – die sich in Zukunft auf Fleisch von Tieren freuen wollen, die ganz sicher viel Tageslicht in ihrem Leben sehen durften; auf freilaufende Hühner und Gemüse.

Angelika Wölke