

## Agrarreform von unten

Die Idee ist nicht neu, doch die Ambitionen sind grösser: Die Rede ist vom neu gegründeten Netzwerk «Solidarische Landwirtschaft» mit Geburtsort Kassel, Deutschland. Die Ziele sind schnell umrissen: solidarische Landwirtschaft und einen entsprechenden Paradigmenwechsel voranbringen, die Gründung neuer Hofgruppen anregen und fördern sowie Dienstleistung/Beratung für neue und existierende Höfe bereitstellen. Positiver Nebeneffekt ist, dass Konsumenten und Produzenten, sprich Stadt- und Landbevölkerung, einander näher gebracht werden. Solidarische Landwirtschaft bedeutet, dass die Risiken von Absatz und ungünstiger Wetterlage eine mit dem Hof verbundene Gruppe von Menschen übernimmt. Dafür erhält sie einen Anteil an den Ernteerträgen sowie Wissen darüber, woher die Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden.

Damit diese Art der Landwirtschaft funktioniert, braucht es eine beständige Vertrauensbeziehung zwischen Konsument und Produzent. Das lässt sich entweder durch fortlaufenden Kontakt erreichen oder durch vertragliche Absicherung, so die Organisatoren der Gründungskonferenz. Ob ein Schriftstück geeignet ist, eine gute Beziehung sicherzustellen, sei dahingestellt.

Mitmachen darf, wer mindestens die Hälfte seiner Produktion über eine solidarische Beziehung zu seinen Abnehmern betreibt. 21 Höfe sind inzwischen in Deutschland dabei, Tendenz steigend, wie man auf der Webseite nachlesen kann. Die Motive der Mitglieder und Interessenten sind unterschiedlich. Einige wollen mit dem Netzwerk zu einer breiten Bewegung werden, wie in Amerika, Grossbritannien und Frankreich.

Doch: Je grösser ein Gebilde wird, umso mehr braucht es auch Strukturen und entsprechende Instrumente, damit das Ganze funktioniert. Wer bei der solidarischen Landwirtschaft dereinst die führende Rolle übernimmt wird sich zeigen – und ob diese Gruppe es schafft, die Bewegung als das zu bewahren, was sie ist: eine Agrarreform von unten. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. *BM*

<http://www.solidarische-landwirtschaft.org/>

## Ärztliche Grundversorgung – nur noch im Gefängnis?

Im Filmklassiker «Im Kittchen ist kein Zimmer frei» spielte Jean Gabin einen Stadtstreicher, der absichtlich kleine Straftaten begeht, um es im Winter im Gefängnis warm zu haben. Eine heiter-melancholische Geschichte, aber kann es dergleichen auch in der Realität geben? Ja, wenn das Land USA heisst. James Verone betrat am 9. Juni eine Bank und raubte – einen Dollar! Dann setzte er sich gelassen auf eine Bank und wartet, bis ihn die Polizei abholte. Verone war krank, hatte zwei kaputte Bandscheiben, Schmerzen am Bein. Er war arbeitslos und ohne Krankenversicherung – in den USA keine Seltenheit. Der 59-jährige sah in der kostenlosen

Krankenversorgung für Gefängnisinsassen seine einzige Chance auf Heilung. «Ich bin eine logisch denkende Person, und das war meine Logik», sagte Verone «Die Schmerzen waren unerträglich.» Bleibt für immer mehr Menschen nur noch die Wahl zwischen Krankheit und Gefängnis? Eine solche Gesellschaft läge in der Logik der Politik der «Tea Party Bewegung». James Verone ist ein moderner «Hauptmann von Köpenick», der ein unmenschliches System entlarvte. Nun befürchtet er, dass seine Haft nicht lange genug dauert, um seine Probleme zu lösen. Auch diese Sorge teilt er mit Filmheld Jean Gabin. *RR*

Quelle: Spiegel online

## 4. Kritischer Impftag Solothurn am 3. Dezember 2011

Seit 4 Jahren findet in Solothurn jährlich ein Kritischer Impftag statt. Dieser Tag entwickelt sich langsam zu einer Institution, ist er doch einer der wenigen Anlässe in der Schweiz, wo man sich über dieses umstrittene Thema informieren und so auch die Sicht eines kritischen Arztes anhören kann.

### Themen sind:

Sicherheit & Herstellung der Impfstoffe  
Impfungen gegen Krebs  
Tetanus, Diphtherie  
MMR  
Polio  
Hepatitis A und B

Rolf Kron informiert über den möglicherweise bevorstehenden Impfwang in der Schweiz und was Sie dagegen unternehmen können.

### Anmeldung

[www.artis-seminare.ch](http://www.artis-seminare.ch),  
[info@artis-seminare.ch](mailto:info@artis-seminare.ch)  
oder Tel. 031 352 10 38

### Der Referent

Dr. med. Rolf Kron (48) machte nach der Berufslehre zum Stahlbauschlosser am Abendgymnasium sein Abitur und studierte anschliessend Medizin. Weiterbildungen zum klassischen Homöopathen folgten.

Seit vielen Jahren hält Dr. Kron impfkritische Vorträge. Er wird den «Kritischen Impftag» in Solothurn bereits zum dritten Mal durchführen. Rolf Kron ist zweifacher Vater. Er wurde durch einen Todesfall in der Nachbarschaft nach einer Dreifachimpfung auf die Impfproblematik aufmerksam.

Die Impfstudie von Rolf Kron finden Sie unter:  
[www.kron-rolf.de/](http://www.kron-rolf.de/)

### Datum und Zeiten

Samstag, 3. Dezember 2011  
09.00 Uhr – 12.00 Uhr und 13.30 Uhr – 17.00 Uhr

### Seminarort

Aula der Gewerbeschule, Kreuzackerstr. 10  
4500 Solothurn

## Mit Gärtnern die Erde heilen

Vielleicht haben Sie auch schon gespürt, dass von bestimmten Orten in der Natur Kraft ausgeht. Grundlage dafür ist eine gesunde, intakte Natur – doch vielerorts ist die Erde krank. Eine Möglichkeit, um die Erde zu heilen, ist spirituelles Gärtnern. In dem wir energetische Hilfsmittel wie farbige Aura-Soma-Flaschen nutzen, Heilkräuter-Rituale durchführen, Mandala-förmige Gärten anlegen oder einfach darin me-

ditieren – es ist an uns, ein kleines Stück Erde zu einem harmonischen, energetischen Ort zu machen. So erhöht sich dessen Schwingung und zieht feinstoffliche Wesen an, die den Heilungsprozess in Gang setzen. Mit seinem Buch «Spirituelles Gärtnern» plädiert Silvio Waser zu einem liebevolleren, achtsameren Umgang mit Mutter Erde. «Wenn man eine Reise mit Mutter Erde beginnt, weiss man nie

genau, wo man hinkommt», schreibt Waser. Er nimmt uns mit auf eine Reise in die Welt der Elfen und Zwerge und weckt mit vielen Tipps und Beispielen die Freude am Gärtnern. Eine Inspiration, auch für Menschen ohne grünen Daumen. *BM*

Silvio Waser: **Spirituelles Gärtnern.**

**Wie man mit Paradies Gärten die Erde heilen kann.**

OneSpirit Verlag 2011, 94 S., Fr. 28.90 / 19,80 Euro.

## Was auf den Herd kommt

«Feed the rich», stand auf dem Leichenwagen, mit dem das Künstlerkollektiv AO& in den letzten Jahren durch Schweizer Nobelkurorte pilgerte. Mitten in St. Moritz den Reichen ein Süsspüchli zu kochen erweckte nicht umsonst den Eindruck offenkundiger Kritik. Aber weit gefehlt: «Wir wollen einfach, dass ihr auch mal erleben dürft, wie es ist, eine Suppe geschenkt zu bekommen», antwortete das Trio den misstrauischen Passanten.

Ein 15-gängiges Menü auf einem Holzherd zu kochen ist für die drei Künstler genau so wenig ein Problem wie ein Buffet in einer New Yorker Galerie. Die halbnomadische Truppe, bestehend aus Philipp Furtenbach, Philipp Riccabona und Tomas A. Wisser, zog es im letzten Herbst ins Grosse Walsertal. In einem vor 26 Jahren geschlossenen Restaurant servierten sie den spontan eingeladenen Gästen einen mehrgängiges Menü. Einzige Einschränkung: Sie wollten nur Zutaten verwenden, die sie entweder im Tal finden, kaufen oder geschenkt bekommen konnten. Die Ausbeute lag schliesslich unter anderem bei einem halben Hirsch, Tomaten und Holunderblütensirup.

Zwei Abende lang wurde im Restaurant gegessen, getrunken und die alten Teppiche wurden mit Schuhen gestreichelt. Die Preise für Menü und Getränke wurden von den Gastgebern für jeden Esser individuell bestimmt. «Zwanzig Franken für den Herr hinten rechts!» Eine Milchbüchlein-Rechnung gab es an jenem Tag keine. *SL*

## Radiesli – eine Initiative mit bekömmlicher Schärfe

Nach ihrem Praktikum in der Gärtnerei des Rütihubelbads suchte Marion Salzmann nach einer passenden Stelle in einem Gartenbetrieb – und fand sie nicht. Statt Kompromisse einzugehen entschied sie, selbst etwas Passendes zu gründen. «Radiesli» heisst das Resultat, das am 30. Oktober sein Gründungsfest feiert.

Der Verein pachtet ab Januar 2012 ein Stück Land im Worboden, Bern, wo erfahrene Gärtnerinnen und Gärtner Gemüse für die Mitglieder anbauen. Die Organisation von Radiesli ist die eines Vereins, das Projekt funktioniert aber genossenschaftlich: Die Mitglieder erwerben Anteilsscheine, sind somit Miteigentümer des Betriebs und können ihn mit gestalten. Ein Genossenschafter muss mindestens vier Tage pro Jahr auf dem Feld anpacken und kann im Gegenzug jede

Woche einen Gemüsekorb in einem der Depots, die von Worb bis Bern verteilt sind, abholen.

Die Initiative ermöglicht den direkten Bezug zum Gemüseanbau. Weil die Radiesli-Mitglieder ihr Gemüse bereits auf dem Feld kennenlernen, verstehen sie auch, warum nicht alle Rüebli schnurgerade wachsen oder Gurken verschieden krumm sein können.

Marion will mit «Radiesli» auf eine Welt reagieren, die immer unübersichtlicher wird und eine direkte Verbindung zwischen Konsument und Nahrungsmittelproduktion schaffen. Das Ziel ist, das Projekt direkt und unkompliziert zu halten – wie ein Radiesli eben, sagt Marion, ein Gemüse das schnell wächst, Pfiff hat und jeder zustande bringt. *SAM*

[www.radiesli.org](http://www.radiesli.org), [millacker@gmx.ch](mailto:millacker@gmx.ch)

## Ernährungssouveränität in Europa – jetzt!

Eine Premiere ereignete sich vom 16. bis 21. August im österreichischen Krems: «Nyeleni 2011» fand statt, das erste Europäische Forum für Ernährungssouveränität. Über 400 Vertreter aus 34 europäischen Ländern kamen zusammen, darunter Bauern, Fischer, Imker und Schäfer, aber auch Vertreter von NGOs und Hilfsorganisationen. Auch die Schweiz war mit einer Delegation vertreten, darunter «Uniterre», «Die Erklärung von Bern», «slowfood.ch», «l'autre syndicat» und «Kokopelli».

In Workshops wurden die Möglichkeiten diskutiert, die demokratische Kontrolle über unser Lebensmittel- und Agrarsystem zurückzufordern und eine starke europäische Bewegung für Ernährungssouveränität zu erweitern und zu festigen. Die wichtigsten Ergebnisse wurden in einer Deklaration festgehalten. Ein Auszug daraus:

Ökologisch nachhaltiges und sozial gerechtes Modell der Lebensmittelproduktion und des Verbrauchs er-

arbeiten, das auf nicht-industrieller, kleinbäuerlicher Landwirtschaft und handwerklicher Verarbeitung sowie alternativer Verteilung beruht.

Die Lebensmittelverteilung dezentralisieren und die Kette zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen verkürzen.

Die Arbeits- und Lebensbedingungen verbessern, insbesondere im Bereich Lebensmittel und Landwirtschaft.

Die Entscheidungsfindungs-Prozesse für die Verwendung von Gemeingütern und kulturellem Erbe (Land, Wasser, Luft, traditionelles Wissen, Saatgut und Nutztierarten) demokratisieren.

Sicherstellen, dass politische Entscheidungen auf allen Ebenen die Lebendigkeit ländlicher Regionen, faire Preise für LebensmittelproduzentInnen und sichere, GVO-freie (GVO = gentechnisch veränderte Organismen) Nahrung für alle garantieren. *BM*

[www.nyelenieurope.net](http://www.nyelenieurope.net)