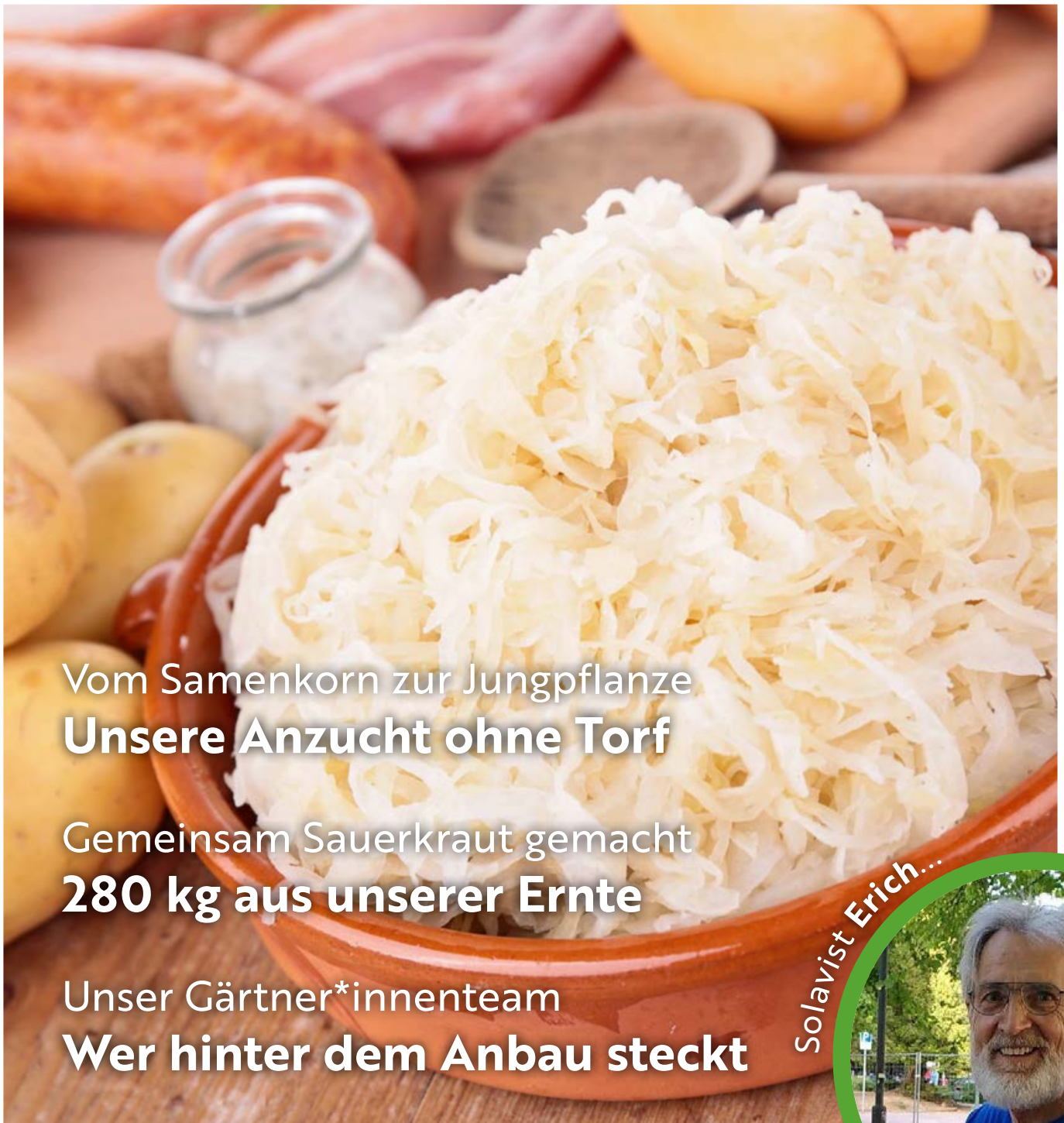


# ACKERNEWS

SoLaVie Offenburg/Ortenau



Vom Samenkorn zur Jungpflanze  
**Unsere Anzucht ohne Torf**

Gemeinsam Sauerkraut gemacht  
**280 kg aus unserer Ernte**

Unser Gärtner\*innenteam  
**Wer hinter dem Anbau steckt**

Solavist Erich...



# Torfgeflüster

Jungpflanzen im Aussaatunnel. Was das wohl mal wird?

**Die Tage werden länger und die Winterpause in unserer Anzucht neigt sich dem Ende zu. Für einige Zeit stand kein einziges Pflänzchen im Anzuchtunnel und wartete sehnsüchtig darauf, endlich in die Erde verpflanzt zu werden.**

Dieser Tunnel wird bald sehr schnell sehr voll werden, denn seit 2024 ziehen wir ca. 80 Prozent unserer Jungpflanzen aus Samen selbst an! Das bedeutet einen Mehraufwand an Zeit und Arbeit über die ganze Saison hinweg – ist jedoch sehr befriedigend, wenn die Aussaat und das Aufwachsen der Pflanzen gut gelingt.

Aus arbeitstechnischen Gründen bestellen wir über das Jahr hinweg auch ein paar Sätze vom Jungpflanzenhändler, z. B. am Anfang der Saison, da wir keine beheizbaren Gewächshäuser haben. Damit versuchen wir, die Gemüseemengen in euren Gemüseboxen in den kargen Monaten stabil zu halten.

Für einen Teil unserer wärmeliebenden Jungpflanzen haben wir ein Mistbeet im Anzuchtunnel zur Verfügung, welches wir jedes Jahr Ende Februar neu mit Mist bestücken. Mit der Abwärme von Pferde- bzw. Kuhmist können wir den noch winzigen Tomaten, Paprika, Pimientos, Chilis, Gurken etc. eine warme Umgebung bieten.

Für all unsere Jungpflanzen brauchen wir im Laufe der Saison viel Anzuchterde. Regelmäßig werden wir gefragt, welche Erde oder welches Substrat wir



Jungpflanzen im wärmenden Mistbeet. Sozusagen mit Wärmeflasche an den Füßen.

benutzen – insbesondere, ob wir Torf verwenden oder nicht.

## WARUM IST TORF EIGENTLICH SO BELIEBT?

Torf ist ein organisches Sediment, das durch die unvollständige Zersetzung pflanzlicher Biomasse in Mooren entsteht.

Zu den Vorteilen von Torf zählt vor allem seine gute Durchlüftung und seine ausgezeichnete Wasserhaltefähigkeit. Er ist strukturstabil, zersetzt

sich also nicht schon nach kurzer Zeit und sackt nicht zusammen, womit er den Pflanzen zuverlässig Halt bietet.

Er ist in seiner Zusammensetzung äußerst einheitlich und zugleich ungemein wandlungsfähig. Da er kaum Nährstoffe enthält, kann er beliebig aufgedüngt und mittels Kalk auch auf jeden gewünschten höheren pH-Wert eingestellt werden. Außerdem ist er weitgehend frei von Unkrautsamen und Krankheitserregern, weshalb er als sauberes Substrat gilt.

Diese Eigenschaften sind eine ziemlich perfekte Kombination, wenn es darum geht, Pflanzen mit möglichst wenig Aufwand in großer Zahl anzubauen. In einigen Regionen war Torf lange Zeit günstig verfügbar und einfach abzubauen, was ihn wirtschaftlich sehr attraktiv gemacht hat.

## WAS IST DAS PROBLEM MIT TORF UND WARUM WIRD DARÜBER DISKUTIERT?

Die Verwendung von Torf aus Mooren bietet zwar praktische Vorteile für den Pflanzenanbau, verursacht jedoch erhebliche ökologische Schäden.

Torfmoore zählen zu den bedeutendsten Kohlenstoffspeichern der Erde. Durch Entwässerung und Torfabbau wird der über Jahrtausende akkumulierte Kohlenstoff in Form von Kohlendioxid freigesetzt, wodurch ein relevanter Beitrag zum Klimawandel entsteht.

Gleichzeitig führt der Abbau von Torf zu einer tiefgreifenden Degradation hochspezialisierter Ökosysteme. Diese weisen eine hohe Biodiversität auf und dienen zahlreichen, oft gefährdeten Arten als Lebensraum.

Da die natürliche Torfbildung äußerst langsam verläuft, gilt Torf als nicht erneuerbare Ressource. Etwa 1.000 Jahre dauert es, bis sich eine Torfschicht von einem Meter bildet. Seine Nutzung ist daher mit den Prinzipien einer nachhaltigen Landnutzung nicht vereinbar.

Aus diesen Gründen wird heute zunehmend dazu geraten, auf torffreie oder torf reduzierte Alternativen zurückzugreifen, um Moore zu schützen und einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Im Erwerbsgartenbau geht die Umstellung auf torffreie Substrate allerdings relativ langsam vonstatten. Ersatzstoffe wie Holzfasern, Rindenmulch, Kompost oder Kokosfasern besitzen nicht immer dieselben Eigenschaften und sind zudem nicht immer in ausreichender Menge

verfügbar.

Gartenbaubetriebe, die torffreie Substrate verwenden, müssen ihre Kulturen daher deutlich intensiver überwachen, um beispielsweise auf Veränderungen in den Nährstoffgehalten oder auf Austrocknung rechtzeitig reagieren zu können.

## UND WIE GEHEN WIR DAMIT UM?

In unserer SoLaVie arbeiten wir ohne Torf in der



Gut gemischt gefüllter Tunnel.

Anzuchterde. Jedoch werden die Jungpflanzen, die wir vom Händler beziehen, in Erdpresstöpfen mit etwa 70 % Torfanteil geliefert.

Perspektivisch wird auch dieser Anteil abnehmen. Mit Unterstützung des Bundesamts für Umwelt (BAFU) wird seit 2022 ein Projekt zur Torfreduktion im Gemüse- und Kräuternanbau durchgeführt.

Für unsere Anzuchterde verwenden wir eine Mischung aus Kompost – teilweise aus dem Mistbeet des letzten Jahres, teilweise von der Kompostmiete auf dem Acker – und einer sehr nährstoffarmen, torffreien Erde aus Holzfasern und Rindenmulch mit regional bezogenen Rohstoffen aus dem Schwarzwald.

Wir nutzen außerdem Johnson-Su-Kompost. Das ist ein pilzdominierter Kompost, der mit frischen Holzhackschnitzeln angesetzt wird. Letztes Jahr haben wir das zum ersten Mal ausprobiert – und waren sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Mehr Infos dazu gibt es später!

Wir sind kontinuierlich dabei, unsere Konzepte regenerativ und regional weiterzuentwickeln – für eine lebendige und zukunftsorientierte SoLaVie im Ortenaukreis.

*Gärtnerin Lydia*

# Gemeinsames Sauerkrautmachen im November

Da sieht man, warum sich Spitzkohl so gut eignet

**Im vergangenen November war es wieder so weit: Unsere SoLaVie hat gemeinsam Sauerkraut hergestellt.**



Viele fleißige Hände

Mit vier Hobeln ging es dem Spitzkohl an den Kragen, bis feine Streifen entstanden waren. Anschließend wurde das Kraut sorgfältig mit großen Holzstößeln in die Sauerkrautfässer (Ständer) gestampft – so lange, bis es von der Lake bedeckt war. Natürlich mit der bewährten Mischung aus 20 g Salz pro Kilo Kraut.

Dann wurden die Fässer luftdicht verschlossen: zuerst eine Lage großer Kohlblätter, darauf schwere Keramikscheiben, die genau in die Fässer passen und alles in die Lake drücken. Anschließend Wasser in die Rillen der Fässer und darauf dann der Deckel.

Anschließend durften die Fässer zum Reifen in den Heizungskeller von Heinz umziehen. Durch die jeweils individuelle mikrobiotische Zusammensetzung entwickelt jedes Fass seine eigene Geschmacksausprägung – das macht das gemeinsame Sauerkrautmachen jedes Jahr aufs Neue spannend.

Optimal ist es, wenn es im Fass schnell zu blubbern beginnt. Dann setzt die Fermentation ein. Nach etwa zwei Wochen sollte sie beendet sein, anschließend beginnt der Reifeprozess, der für den Geschmack verantwortlich ist. Aber Achtung: „umkippen“ soll es nicht!



Das wird gebraucht

Bei der Verteilung des Sauerkrauts konnten wir gut sehen und schmecken, wie unterschiedlich die Resultate sind. Kopfschüttelnd haben wir uns

gewundert, warum manche Fässer eine Hefeschicht hatten, manche etwas bissfester waren, manche sehr viel Saft enthielten und der Geschmack von Fass zu Fass variierte. Die letzte Verteilung war fünf Wochen nach der ersten – auch das hat sich auf das Ergebnis ausgewirkt.

Aber ehrlich: Dieses Jahr ist es uns besonders gut gelungen. **Ergebnis: etwa 280 kg Sauerkraut in rund 18 Fässern!**

Sauerkraut ist zudem ein echtes Gesundheitsplus:

Durch die Milchsäuregärung entstehen wertvolle probiotische Kulturen, die die Darmflora unterstützen. Gleichzeitig liefert Sauerkraut viele Vitamine – insbesondere Vitamin C – sowie Ballaststoffe. Roh verzehrt liefert Sauerkraut besonders viele probiotische Kulturen; gekocht ist es leichter verdaulich und dennoch nährstoffreich.

*Wir danken allen herzlich, die sich daran beteiligt haben.*

*Gärtner Benjamin*

*Leckere Rezepte:*

## Vegetarisch: Sauerkraut-Apfel-Pfanne

Sauerkraut kurz abspülen und mit Zwiebeln und Apfelstücken in etwas Öl sanft anbraten. Mit Kümmel, Pfeffer und einem Schuss Apfelsaft abschmecken. Passt gut zu Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln.

## Mit Fleisch: Sauerkraut mit gebratenem Speck & orientalischer Note

Räucherspeckwürfel knusprig auslassen, Zwiebeln und etwas Knoblauch zugeben. Sauerkraut unterheben und mit Kreuzkümmel, Paprikapulver und einem Hauch Zimt würzen. Mit einem Schuss Orangensaft oder Weißwein abrunden. Dazu passen Fladenbrot, Kartoffeln oder auch Couscous.

## Mein Favorit: Sauerkraut als Auflauf

Reichlich Sauerkraut wird mit Gewürzen und eventuell etwas Apfelsaft gekocht. Gleichzeitig eine große Portion Pellkartoffeln garen.

Emmentaler Käse, Äpfel und Salami (oder besser: vegetarische Chorizo) werden groß gewürfelt und zusammen mit Sultaninen unter das Kraut gehoben.

Dann alles in eine gefettete Form schichten:  
unten die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, darüber als oberste Schicht das Sauerkraut.

Anschließend bei etwa **180 Grad rund 25 Minuten im Ofen** backen.

So zieht alles schön durch – und **süß, sauer, salzig und scharf umarmen sich köstlich.**

# Qualifikationen des Gärtner\*innenteams

Ganz viele Menschen kommen bei SoLaVie mit unterschiedlichsten Kompetenzen zusammen – und dadurch entsteht ein vielfältiges, buntes und wunderbares Projekt.

Ein großer Teil der Arbeit wird von Ehrenamtlichen getragen. Die Verantwortung für den Anbau des Gemüses liegt beim Gärtner\*innenteam. Hier seht ihr, was in ihnen steckt.



## JULIA – BEI SOLAVIE SEIT 2020

Julia ist ausgebildete Gymnasiallehrerin und hat vor ihrem Quereinstieg als Gemüsegärtnerin an einer Gemeinschaftsschule, an der Waldorfschule in Offenburg und an einem Gymnasium in Freiburg unterrichtet.

Die Ausbildung als Gemüsegärtnerin hat sie selbstorganisiert durchgeführt. Das heißt: Eine Gruppe von Lernenden hat sich selbst einen Lehrplan geschrieben, der vor allem Themen der regenerativen, zukunftsfähigen Landwirtschaft fokussiert.

Die staatliche Gärtner\*innen-Prüfung konnte sie nach drei Jahren Berufserfahrung absolvieren. Diese sammelte sie bei unterschiedlichen gärtnerischen Projekten und Betrieben.

Bevor sie zu SoLaVie kam, arbeitete sie beim Klosterhof, einer Bioland-Gärtnerei bei Freiburg, bei der Solawi Wurzelwerkstatt e.V. in Emmendingen und beim Weltgarten in Tunsel, mittlerweile Michels Kleinsthof – ebenfalls eine Solawi.

Bildung mit gärtnerischem Tun zu verknüpfen ist Julia nach wie vor eine Herzensangelegenheit.



## RICARDA – BEI SOLAVIE SEIT 2020

Ricarda hat nach einem Bachelorstudium in Biologie und einem Master in Biodiversität und Umweltbildung im Nationalpark Schwarzwald als Umweltpädagogin gearbeitet.

2020 hat sie den Weg zum Gemüse gefunden, als sie nebenher bei SoLaVie bei der Ernte und in der Verteilung als Aushilfskraft angefangen hat.

Die Komplexität des Gemüseanbaus und des Ackers als Ökosystem haben sie in den Bann gezogen – genauso wie das wertschätzende und basisdemokratische Zusammenarbeiten bei SoLaVie.

2022 hat Ricarda den wilden Wald gegen den Gemüseacker getauscht und nebenher die selbstorganisierte Solawi-Gemüsebau-Ausbildung gestartet.

Während der Ausbildung hatte sie viel Austausch mit anderen Solawi-Betrieben und hat das deutschlandweite Solawi-Netzwerk sehr zu schätzen gelernt. Die Ausbildung hat sie 2025 mit der staatlichen Gärtner\*innen-Prüfung abgeschlossen.

Genauso wichtig wie selbst weiterzulernen ist es ihr, gärtnerisches Wissen und Begeisterung an alle Altersgruppen weiterzugeben.

## BENJAMIN – BEI SOLAVIE SEIT 2019

Benjamin studierte 2015/16 für drei Semester an der Zeppelin Universität in Friedrichshafen den Studiengang SPE (Sociology, Politics & Economics).

Während des Studiums lebte er auf dem Demeterhof Rengoldshausen und kam dadurch in Kontakt mit der Landwirtschaft.

So fand er den Weg zur zweijährigen Ausbildung zum biologisch-dynamischen Gemüsegärtner (Landbauschule Bodensee) auf dem Hofgut Rengoldshausen. Dort arbeitete er noch ein weiteres Jahr, ehe er im März 2019 bei der SoLaVie anfang.

Hier hat Benjamin einen Arbeitsplatz gefunden, der viele seiner Ideale, Wünsche und Interessen erfüllen konnte. Außerdem ermöglicht ihm die SoLaVie regelmäßige Weiterbildungen, um seine Fähigkeiten im gärtnerischen Arbeiten weiterentwickeln zu können.

Insgesamt sieht er die SoLaVie als ein hoch sozial-, gesellschafts-, bildungs- und umweltpolitisches Projekt, das die Fragen und Themen der heutigen Zeit auf herausragend innovative Art und Weise zu lösen versucht – mit Herz, Hand und Verstand.



## LYDIA – BEI SOLAVIE SEIT 2024

Lydia wurde an der Landbauschule Bodensee zur Landwirtin ausgebildet und studierte an der Universität Kassel ökologische Landwirtschaft.

Während ihr Interesse am Anfang noch der Tierhaltung galt, rückten im Laufe der Jahre Pflanzen und der Gemüsebau immer mehr in ihren Fokus.

Im Studium arbeitete sie im Saatgutbereich auf zwei Betrieben von Dreschflügel e.V. und bekam wertvolle Einblicke in die ökologische Erhaltung und Züchtung von Kulturpflanzen.

Im Gemüsebau arbeitete Lydia unter anderem in der Hofgemeinschaft Mahlitzsch bei Meißen, auf dem Hofgut Rimpertsweiler in Salem und – bevor sie nach Offenburg zog – in der Solawi Hof Windberg in Ostholstein.

Aufgrund der kalten Sommer und starken Winde wurde Lydia vor zwei Jahren vom Norden in den Süden geweht.



## JOHANNA – BEI SOLAVIE SEIT 2022

Johanna machte ihre Ausbildung zur bio-dynamischen Gemüsegärtnerin auf dem Hofgut Rengoldshausen (Landbauschule Bodensee) und arbeitete und lebte dort einige Jahre mit ihrer Familie.

Dann rief 2019 die Ortenau – und ganz besonders SoLaVie e.V.

Nach der Geburt ihrer jüngsten Tochter stieg sie 2022 mit einigen Stunden bei SoLaVie ein. 2025 schloss sie ihre Weiterbildung zur Gartentherapeutin nach dem integrativen Verfahren ab.

Johanna ist leidenschaftlich gerne auf dem Acker, und besonders hat es ihr hier die Vielfalt angetan: die vielen Gemüsekulturen, Lebensräume, Projekte, die Bildungsarbeit und die bunt gemischten Mitglieder.

All das macht SoLaVie für sie zu einem spannenden und vielfältigen Arbeits- und Begegnungsort.

## Unsere Mitglieder stellen sich vor...

### Erich

Am Schluss der Ackernews vom November las ich: „Und weshalb bist du Solavist:in? Erzähle uns deine SoLaVie-Geschichte!“

Hier ist sie:

Also, ich bin der Erich, wohne mit meiner Frau in OG-Bohlsbach in einem alten Haus mit Garten und bin SoLaVie-Mensch fast von Anfang an.

Das Leben in Harmonie mit der Natur ist mir schon lange ein Anliegen. Als ich vor über 50 Jahren vom BUND hörte, habe ich sofort gespürt: Da gehöre ich hin. Bei der BUO arbeite ich seit 20 Jahren im Vorstand und pflege mit großer Freude unser Biotop „Trittstein“.

Als ich von SoLaVie erfuhr, war auch sofort klar: Da gehörst du hin! Und zwar,

- weil ich ökologische Projekte mag, besonders wenn es um respektvollen Umgang mit Natur und anderen Ressourcen geht
- weil ich liebevolles Miteinander mag, auch wenn es um Geld geht
- und weil ich drei Protagonist\*innen von SoLaVie und ihre vernünftigen und ehrlichen Aktionen seit Jahren kannte.

Warum bin ich jetzt immer noch dabei?

- weil es in meinen Augen ein gesunder und großartiger Verein ist
- weil viele Mitglieder bei den verschiedenen

Aufgaben ehrenamtlich mit anpacken

- weil die Beiträge freiwillig sind – seien es finanzielle oder solche mit Geist und Hand
- und weil das Gemüse gesund und wohlschmeckend ist.

Ich helfe gerne auf dem Acker mit, auch zusammen mit einem unserer Söhne und dessen Sohn. Die Arbeit bei SoLaVie mit einer gemeinsamen Vision vom Leben in Harmonie mit der Natur macht mir einfach Freude.

Sorgen macht mir das in der Welt vorherrschende Wirtschaftssystem, welches ich als ausbeuterisch empfinde. Deshalb versuche ich mit dem Geld, das mir zur Verfügung steht, eine solidarische, nachhaltige Wirtschaftsweise zu unterstützen.

Beides zusammen – das Leben mit der Natur und das solidarische Miteinander – macht unsere SoLaVie für mich zu einer Oase in der Wüste.

Liebe Grüße  
Erich



# Und weshalb bist du Solavist:in?

Erzähle uns deine  
SoLaVie-Geschichte!

**SoLaVie e.V.**  
Offenburg/Ortenau

**Kontakt zum Anbauteam**

Benjamin 0176 30547035

Julia 01512 3461451

Lydia 0151 70084179

Ricarda 01575 7065787

[anbau@solavie.de](mailto:anbau@solavie.de)

Texte und Fotos: Birgitt, Lydia, Benjamin

Redaktion: Birgitt | Layout: Benny

[WWW.SOLAVIE.DE](http://WWW.SOLAVIE.DE)