Hof Tangsehl, www.tangsehl.de

Modell: Solawi-Hofgemeinschaft mit fester Kundschaft

BETRIEBSPORTRAIT
1. **Betriebsdaten**
2. **Vision, Fokus, Ziel**
3. **Kerngruppe**
4. **Rechtsform und Eigentumsverhältnisse**
5. **Finanzierung**
6. **Produktionsmethode, agronomische Besonderheiten**
7. **Logistik**
8. **Verträge/Verbindlichkeiten**
9. **Partizipation**
10. **Besonderheiten**

BESPRECHUNG
1. **Prinzip**
2. **Mitarbeit**
3. **Arbeitsbedingungen**
4. **Kundschaft**
5. **Produkte**

BETRIEBSPORTRAIT

1. BETRIEBSDATEN

Ort: Tangsehl 2, 21369 Nahrendorf (bei Lüneburg)
Beschäftigte: Hofgemeinschaft mit sechs Erwachsenen, die als GesellschafterInnen selbständig tätig sind; sie werden unterstützt von Mitarbeitenden und PraktikantInnen
Mitglieder: 105 Mitglieder (Stand Mai 2014), Versorgung von ca. 150 Personen
Flächen und Produkte: total 90 ha; 2.5 ha Gemüsegarten, davon 15 a Gewächshaus, 1.5 ha Kartoffeln; Milchverarbeitung in hofeigener Käserei (diverse Käse sowie Quark und Joghurt), Eier, Fleisch und Wurst.
Tiere: Kühe, Hühner, (Ende 2014 keine Schweine mehr – ein neuer Schweinestall ist geplant)
Prozent an Verteilung über Solawi-Mitglieder: 95%
Beginn Solidarische Landwirtschaft: 2013

2. VISION, FOKUS, ZIEL

Biodynamischer Betrieb mit möglichst geschlossenem Hofkreislauf. Tangsehl ist eine Hofgemeinschaft mit fester Kundschaft und engem Bezug zur Umgebung – fast alle aus dem Dorf sind dabei, viele Mitglieder wohnen in den umliegenden Dörfern. Die LandwirtInnen arbeiten gerne alleine (selber entscheiden und auch mal seine Ruhe haben). Die sechs Mitglieder der Hofgemeinschaft haben ihre Arbeiten in klare Verantwortungsbereiche aufgeteilt.
Der Betrieb befindet sich noch im Aufbau, die Infrastruktur ist teilweise renovationsbedürftig und nicht optimal auf die Bedürfnisse angepasst.

3. KERNGRUPPE

Sechs Erwachsene betreiben den Hof und teilen sich die Verantwortung in den Bereichen Gemüse, Tiere, Ackerbau, Käserei, Kommunikation, Mitglieder-Laden.

4. RECHTSFORM UND EIGENTUMSVERHÄLTNISSE

Die Betriebsgemeinschaft ist als GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts) organisiert. Alle erwachsenen Personen sind Teil der Betriebsgemeinschaft und gleichberechtigt. Dies hat steuerliche Nachteile, ist jedoch auf der sozialen Ebene zentral (Nicht "der Bauer und seine Frau" oder umgekehrt). Positive Aspekte sind Freiheiten und Unabhängigkeit. Damit verbunden ist aber auch die volle finanzielle Haftung und damit Risiko.
Die Verbrauchergemeinschaft hat keine Rechtsform.
Ein gemeinnütziger Trägerverein ist Eigentümer von Land, Hof und Vieh. Die Betriebsgemeinschaft ist Pächterin. Ihr gehört das Inventar. Die Pacht für den Hof wird vom Träger für Investitionen in den Hof verwendet. Die Pachtverträge sind langfristig über 30 Jahre gesichert.

5. FINANZIERUNG

Laufende Kosten: Die laufenden Kosten werden durch die Verbrauchergemeinschaft getragen. Die Betriebsgemeinschaft macht einen Budgetvorschlag. Das angenommene Budget wird durch die Mitglieder geteilt. Die Ernteanteile kosten alle gleich viel.
Monatliche Mitgliederbeiträge (2014):
Erwachsene mit Fleisch: 150 Euro
Erwachsene vegetarisch: 130 Euro
Erwachsene nur Gemüse: 100 Euro
Schulkinder 7-14 Jahre: alles mal 50%
Kleinkinder 2-6 Jahre: alles mal 30%

6. INVESTITIONSKAPITAL:

Investieren kann sowohl der Träger (Verein) als auch der Bewirtschafter (GbR). Bisher gibt es keine finanzielle Beteiligung von VerbraucherInnen am Eigenkapital.

7. PRODUKTIONSMETHODE, AGRONOMISCHE BESONDERHEITEN

Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Wenn möglich werden die Bodenbearbeitung, Hack- und Pflegearbeiten mit dem Traktor gemacht. Eigene Setzlingsanzucht. Presstopfsystem.
Sandige Böden, reduzierte Ertragsfähigkeit. Die klimatischen Bedingungen sind heikel für Obst (Frostgefahr während der Blütezeit).

8. LOGISTIK

Es gibt ein Depot auf dem Hof und ein Depot in Lüneburg. Dort finden die Mitglieder die Produkte aufbereitet vor. Jedes Mitglied der Wirtschaftsgemeinschaft kann selber entscheiden, von welchem Gemüse es wie viel mitnimmt. Mengen pro Woche: 3 kg Gemüse (plus Salate und Kräuter) und 1 kg Kartoffeln, 8l Milch, bzw. die dieser Menge entsprechenden Milchprodukte, durchschnittlich 2 Eier (Menge kann schwanken) sowie 600 g Fleisch und Wurst. Bei Fleisch/Wurst gibt es in regelmässigen Abständen einen Abholtermin, an dem die Mitglieder ihren Anteil an Fleisch und Wurst bis zur nächsten Schlachtung erhalten.

9. VERTRÄGE/VERBINDLICHKEITEN

Vertrag zwischen Trägerverein und Betriebsgemeinschaft.
Schriftliche Vereinbarung zwischen Betriebsgemeinschaft und den einzelnen Mitgliedern.

10. PARTIZIPATION

Die Beteiligung von Mitgliedern an Entscheidungen ist differenziert. Grundsätzliche betriebliche Entscheidungen werden durch die Betriebsgemeinschaft getragen. Entscheidungen über Verteilung, Finanzierung u.a. werden mit der Versorgergemeinschaft getroffen. Im September findet die jährliche Hauptversammlung statt, die für alle Mitglieder verpflichtend ist.
Die Mitarbeit der KonsumentInnen ist nicht notwendig für das Funktionieren des Betriebes. Es gibt ca. drei Helferanlässe pro Jahr beispielsweise zur Pflanzung von Hecken und Bäumen oder beim Jäten.

11. BESONDERHEITEN

Schule auf dem Bauernhof: Die Abschlussklasse der Waldorfschule kommt drei Wochen pro Jahr und hilft auf dem Hof mit. Dabei wird das gesamte Brennholz bereit gemacht. Seminarhaus mit Küche und sanitären Anlagen.
Der Hof wurde 1989 durch eine Hofgemeinschaft gekauft und in gemeinnützige Trägerschaft gegeben. Die heutige Betriebsgemeinschaft existiert seit 2013. Der Vorgängerbetrieb hatte bereits auf Solawi umgestellt.

BESPRECHUNG

1. PRINZIP

BewirtschafterInnen übernehmen die betriebliche Verantwortung und sind als GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts, entspricht in der Schweiz am ehesten einer "einfachen Gesellschaft") organisiert. Sie haben eine schriftliche Vereinbarung mit den einzelnen Mitgliedern der Versorgergemeinschaft (Kundschaft). Diese bezahlen einen Jahresbeitrag und können wöchentlich ihren Ernteanteil abholen. Die Mitglieder tragen den Betrieb vor allem finanziell.

2. MITARBEIT

Die Mitarbeit der KonsumentInnen ist nicht notwendig für das Funktionieren des Betriebes. Je nach anstehenden Arbeiten können Aktionstage / Helfereinsätze organisiert werden. Auch bei dieser Variante ist der Kommunikationsaufwand / Administration nicht zu unterschätzen. Beim Hof Tangsehl arbeitet eine Person Vollzeit in der Administration inkl. Teilpensum im Hofladen.

3. ARBEITSBEDINGUNGEN

Die Hofgemeinschaft unterscheidet sich bei den Arbeitsbedingungen nicht grundsätzlich von herkömmlichen Familienbetrieben: Die Fachkräfte arbeiten selbständig, es gibt keine geregelten Arbeitszeiten (z.B. Kompensation von Überstunden). Sie kommen selten vom Hof weg und längere Ferien sind nicht möglich. Viele Fixkosten werden über den Betrieb gebucht (Miete, Verpflegung, Auto, Versicherung). Der Bedarfslohn ist eher ein Taschengeld (monatlich 150 Euro, Ziel 350 Euro). Unterstützung durch MitarbeiterInnen auf Zeit, PraktikantInnen, Freunde und Verwandte.
Positiv bewertet werden das feste Einkommen, die Deckung der laufenden Kosten und die Planungssicherheit durch CSA. Die wirtschaftliche Situation wird dadurch stabilisiert. Sehr zufrieden stellend ist es, zu wissen, für wen man die Lebensmittel anbaut.

4. KUNDSCHAFT

Bei diesem Modell kann bei den Mitgliedern auch von KundInnen gesprochen werden. Das Depot gleicht einem Marktstand oder Bio-Laden. Damit wird die "Zielgruppe" stark erweitert. Das Modell funktioniert auch im ländlichen Raum, so dass eine Hofgemeinschaft eine wichtige Funktion im Gemeinwesen einnehmen kann – die Versorgergemeinschaft ersetzt nicht mehr existierende Dorfläden und lange Einkaufsfahrten ins Zentrum.

5. PRODUKTE

Nach diesem Prinzip kann ein ganzer Hof bewirtschaftet werden mit Gemüse, Ackerbau und Tierhaltung. Oft wird ein Teil der Verarbeitung auf dem Hof gemacht: Die Milch vom Hof wird in der Käserei direkt verarbeitet und die Mitglieder können so auch ihren Bedarf an Milchprodukten abdecken. Je nach den lokalen Bedingungen bieten sich weitere Produktionszweige an beispielsweise die Verarbeitung von Getreide mit Kornspeicher, Mühle und Bäckerei oder von Obst zu Saft, Dörrobst und Schnaps usw. In Tangsehl gibt es bereits in der Nachbarschaft zwei gute Bäckereien, es macht also keinen Sinn diese zu konkurrenzieren. Die klimatischen Bedingungen sind heikel für Obst (Frostgefahr während der Blütezeit). Für die Verarbeitung sind auch hofübergreifende Strukturen interessant (Beispiel L'affaire Tourne-rêve in Genf).