

WIRTSCHAFT ZUM GLÜCK

VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT In der Westschweiz arbeiten immer mehr KonsumentInnen direkt mit BäuerInnen zusammen. Ein Modell, das für beide Seiten Vorteile hat – und erst noch glücklich macht.

Ein kleines Stück Antwort auf die grossen Fragen



Auf dem Traktor in Landecy: «Beweisen, dass die Agriculture contractuelle auch in grösserem Massstab möglich ist.»

Von Bettina Dyrtrich (Text) und Patrick Gilliéron Lopreno (Fotos)

Raeto Cadotsch fährt langsam mit dem Traktor über das Feld. Ein älterer Mann und eine junge Frau sitzen auf dem Anhänger und stecken Kartoffeln in die Erde. Von einem kurzen, heftigen Frühlingsregen lassen sich die drei nicht stören. Wir sind in Landecy, ganz im Süden des Kantons Genf, ein paar hundert Meter von der Grenze und der Autobahn entfernt. Von der Agglomeration eingeschlossen – doch hier ist nichts davon zu spüren. Die Landschaft wirkt verwunschen. Überall stehen uralte Eichen mit hellgrünem Laub. Selten kommen Auswärtige hierher, nur hin und wieder ein paar PilgerInnen: Ganz in der Nähe führt der Jakobsweg über die Grenze. Die Felswand des Genfer Hausbergs Salève leuchtet. Häher kreischen und Tauben gurren. «Chaque région est responsable pour sa bouffe», sagt Raeto später beim Kaffee

Wozu ein Garten dienen kann

Laurent Vu, Mitarbeiter der Jardins de Cocagne und der Cueillettes de Landecy, beschreibt auf der Website www.cueillettes.org die Freuden und Sorgen des Gärtnerns: «Auf einem Spaziergang durch den Garten kann man ernten, sammeln, beobachten, innehalten, weinen, in den Himmel schauen, sich ins Gras legen oder zwischen die Erdbeeren, den Feldstecher auspacken, die Ohren öffnen, sich die Nase mit Gerüchen füllen, Flöhe zerquetschen oder einen Marienkäfer betören.

Achtung! Da, unter deinen Füssen, eine Pflanze mit blauen Blüten. Kann man die essen, oder ist das ein Unkraut? So viele Fragen und so wenige Antworten, denn es gibt wenige Orte wie Landecy, wo so viele Dinge zusammenkommen,

in einem umfunktionierten Gemüsetunnel. Jede Region ist für ihren Food verantwortlich. Raeto ist geborener Bündner, aufgewachsen im Solothurnischen, seit den siebziger Jahren in Genf zu Hause. Über Landwirtschaft redet er lieber auf Französisch – «ich kenne manche Wörter auf Deutsch gar nicht». Seit über dreissig Jahren vertritt er eine Idee, die in den letzten Jahren in der Westschweiz einen unerwarteten Boom erlebte. Sie heisst Agriculture contractuelle de proximité auf Deutsch regionale Vertragslandwirtschaft – aber darunter kann sich dieses des Röstigrabens kaum jemand etwas vorstellen. Dabei ist die Idee ganz einfach: Wenn KonsumentInnen ihre Lebensmittel direkt von den BäuerInnen beziehen, profitieren beide.

Doch anders als beim Direktverkauf, der auch in der Deutschschweiz beliebt ist, schliessen bei der Agriculture contractuelle die Konsumenten mit den ProduzentInnen einen Vertrag, meist für ein Jahr. In vielen Projekten arbeiten sie auch einige Stunden oder Tage im Jahr mit.

Raeto Cadotsch war 1978 einer der GründerInnen der Jardins de Cocagne, der Schlaraffengärten, im Genfer Dorf Sézégin. Es war das erste Agriculture contractuelle-Projekt der Schweiz. In Genf wurden Häuser besetzt und wieder geräumt, Bewegungen kamen und gingen – die Jardins de Cocagne blieben. Heute sind 400 Haushalte beteiligt. Aktivistinnen, Universitätsdozenten und Kinder treffen sich in den Schlaraffengärten beim Jäten und Ernten.

«L'Affaire TourneRêve» war geboren. TourneRêve – darin steckt der Traum (rêve), verpackt in der Sonnenblume (tournesol). Die Sonnenblume ist das Symbol des Projekts und ihr Öl eines der Produkte von TourneRêve. Fünfzehn Höfe produzieren heute einen Korb an Grundnahrungsmitteln, der zweimal

«Die gärtnern da ein bisschen»

«Zwanzig Jahre lang wurden wir an den Sitzungen der Bauerngewerkschaft Uniterre wie Ausserirdische angeschaut», erzählt Raeto. «Aber in den neunziger Jahren änderte sich das.» 1993 entstand die internationale BäuerInnenbewegung La Via Campesina, der sich immer mehr Organisationen auf allen Kontinenten anschlossen. Die Landwirtschaft wurde in linken Bewegungen wieder zum Thema, etwa an den Protesten gegen das WTO-Treffen in Genf 1998. Via Campesina entwickelte das Konzept der Ernährungssouveränität (vgl. dazu den Text auf Seite 5). «Diese Entwicklung gab uns neuen Elan», erzählt Raeto. «Wir haben viel gelesen, Konferenzen besucht. Vorher waren wir ein einzelnes alternatives Projekt. Jetzt bekamen wir einen internationalen Zusammenhang.»

Früher hätten die Bauern die Ideen der Cocagne nicht ernst genommen. «Die gärtnern da ein bisschen», habe es geheissen. Aber Raeto und seine MitstreiterInnen wollten beweisen, dass die Agriculture contractuelle auch in grösserem Massstab möglich ist. Ihr Ziel: den Vertragsanbau auf Getreide, Obst und Ölsaaten auszudehnen. «Wir diskutierten fünf Jahre an Uniterre-Sitzungen, bis wir die ersten Bauern überzeugt hatten.»

«Bei den beteiligten Bauern hat TourneRêve viel ausgelöst, obwohl der grösste Teil ihrer Produkte weiterhin an Grossverarbeiter geht. Viele haben zum ersten Mal ihr eigenes Öl und Getreide gegessen.» Und mehrere wirtschaften inzwischen biologisch – in den Ackerbaugebieten der Westschweiz immer noch eine Ausnahmeerscheinung.

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex



«Viele Bauern essen zum ersten Mal ihr eigenes Öl und Getreide.»

«Bei den beteiligten Bauern hat TourneRêve viel ausgelöst, obwohl der grösste Teil ihrer Produkte weiterhin an Grossverarbeiter geht. Viele haben zum ersten Mal ihr eigenes Öl und Getreide gegessen.» Und mehrere wirtschaften inzwischen biologisch – in den Ackerbaugebieten der Westschweiz immer noch eine Ausnahmeerscheinung.

«Bei den beteiligten Bauern hat TourneRêve viel ausgelöst, obwohl der grösste Teil ihrer Produkte weiterhin an Grossverarbeiter geht. Viele haben zum ersten Mal ihr eigenes Öl und Getreide gegessen.» Und mehrere wirtschaften inzwischen biologisch – in den Ackerbaugebieten der Westschweiz immer noch eine Ausnahmeerscheinung.

«Bei den beteiligten Bauern hat TourneRêve viel ausgelöst, obwohl der grösste Teil ihrer Produkte weiterhin an Grossverarbeiter geht. Viele haben zum ersten Mal ihr eigenes Öl und Getreide gegessen.» Und mehrere wirtschaften inzwischen biologisch – in den Ackerbaugebieten der Westschweiz immer noch eine Ausnahmeerscheinung.

Hier in Landecy pflegt der Agriculture contractuelle-Pionier mit dem wettergerben Gesicht Gemüse für die Jardins de Cocagne, Kartoffeln und Getreide für TourneRêve und ein drittes Projekt: les Cueillettes de Landecy. Die Idee hinter der «Pflückerei» ist einfach, sagt Raeto: «Die Leute ernten lieber, als dass sie pflanzen, jäten, pflegen. Unsere Mitglieder pflücken alles selber – und nehmen uns damit viel Arbeit ab.» Neben dem Saison Gemüse sind Früchte und Beeren eine Spezialität der Cueillettes: Mirabellen, Holunder, Mispeln, Trauben, Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren ...

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

Sie teilen sich zu dritt 160 Stellenprozent. Irène Anex und Sandra Baeriswyl haben Agronomie studiert, Daniel Holzer ist Gemüsegärtner. 130 KonsumentInnen gehören zur Kooperative, bereits gibt es eine Wartequeue. «Viele Familien mit Kleinkindern, aber auch ältere Leute, zum Teil mit gesundheitlichen Problemen, die besser auf ihre Ernährung achten wollen.» Jede Woche erhalten sie einen Korb mit mindestens fünf verschiedenen Gemüsen. Weil der Zwischenhandel wegfällt, ist das Reineinkommen in einem Betrieb wie Charrotons viel höher als in einer traditionellen Gemüsegärtnerei: Eine Hektare versorgt hundert Haushalte mit Gemüse und gibt einer Person Arbeit und Auskommen.

Wer schlachtet die Hühner?

Die meisten Mitglieder der Cueillettes wohnen in der Nähe. An der Wand des Gemüsetunnels hängt eine Collage ihrer Fotos. Jede Woche können sie auf der Website nachschauen, was sie pflücken dürfen. Wenn die Nachfrage höher ist als das Angebot, wird die Menge pro Mitglied beschränkt. Ist es umgekehrt, dürfen alle so viel ernten, wie sie wollen. «Dieses System funktioniert gut. Natürlich kommt es vor, dass jemand zu viel nimmt. Aber wir fangen deswegen keinen Streit an.»

Im Schatten der Eichen stehen zwei alte Bauwagen: Ställe für die Hühner, die bald zum Projekt gehören sollen. Sie werden Genfer Getreide fressen, nicht Soja aus Brasilien. «Ich freue mich schon auf die Diskussionen über die Verteilung der Eier. Und werden die alten Hühner geschlachtet? Von wem?» Raeto grinst. Das Wesentliche an der Agriculture contractuelle sei kulturell, sozial, sagt er. Eine Neuordnung der Beziehungen.

«Ich bin sicher, dass es für drei Viertel der Leute in der Schweiz keine Rolle spielt, ob die Milch siebziger Rappen oder einen Franken kostet. Nur ein verschwindend kleiner Teil ist wirklich so arm, dass die Lebensmittelpreise ein Problem darstellen. Der Rest sind Schnäppchenjäger. Und wegen denen macht man die ganze

arbeitet. Verschiedene Architekten haben Vorschläge gemacht, und einige haben dabei auch die Agriculture contractuelle berücksichtigt.»

Längst ist die Agriculture contractuelle nicht mehr nur ein Projekt von Raeto Cadotschs Generation. Viele junge Leute sind eingestiegen, manche haben eigene Projekte gegründet. Zum Beispiel Irène Anex. Die junge Agronomin mit dem dunklen Wuschelhaar und den fröhlichen Augen arbeitet im Jardin des Charrotons. Er liegt in der Gemeinde Confignon, westlich von Carouge. Die Ebene des Flüsschens Aire war einmal die Gemüsekammer des Kantons Genf. Heute frisst die Stadt das Land langsam auf: Glaspaläste von Rolex und Patek Philippe, Garagen und Grosswäschereien, Sportplätze, Schulen und Reitställe. Aber draussen bei der Autobahn stehen noch Gewächshäuser und Gemüselagerhallen. Ein verpacktes Land, nicht mehr ganz frisch. Staubig ist es.

So schön wie die Cueillettes de Landecy ist der Jardin des Charrotons nicht. Die Gebäude aus den sechziger Jahren wirken nüchtern und funktional. Gewächshausplastik überall. Aber die Freude der jungen GärtnerInnen steckt an. «Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

Sie teilen sich zu dritt 160 Stellenprozent. Irène Anex und Sandra Baeriswyl haben Agronomie studiert, Daniel Holzer ist Gemüsegärtner. 130 KonsumentInnen gehören zur Kooperative, bereits gibt es eine Wartequeue. «Viele Familien mit Kleinkindern, aber auch ältere Leute, zum Teil mit gesundheitlichen Problemen, die besser auf ihre Ernährung achten wollen.» Jede Woche erhalten sie einen Korb mit mindestens fünf verschiedenen Gemüsen. Weil der Zwischenhandel wegfällt, ist das Reineinkommen in einem Betrieb wie Charrotons viel höher als in einer traditionellen Gemüsegärtnerei: Eine Hektare versorgt hundert Haushalte mit Gemüse und gibt einer Person Arbeit und Auskommen.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

«Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

das braucht Zeit. Der Jardin des Charrotons arbeitet nach Biogrundsätzen, offiziell mit der Knospe zertifiziert ist er nicht. Aber sie würden schonender arbeiten als manch ein zertifizierter Betrieb, meint Irène: «Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt – letztes Jahr waren zum Beispiel die Gurken krank – ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex

Irène Anex



IRÈNE ANEX

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

se viel teurer sein als Importware. «Sie werden neue Strategien suchen müssen. Viele Leute wie wir, die nicht auf Höfen aufgewachsen sind, möchten in die Landwirtschaft einsteigen. Gleichzeitig gibt es überall Bauern, die in der Familie keine Nachfolger finden. Warum arbeiten wir nicht zusammen?»

Irène Anex beginnt in der Scheune das Mittagessen zu kochen. An der Wand hängt ein buntes Durcheinander aus Politplakaten, Jacken und Sonnenhüten, von einem Balken baumelt ein Velo. Es gibt Brennnesselsuppe, einen Eintopf

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

aus Kartoffeln und Lauch und eine grosse Schüssel Salat – alles aus eigener Produktion. Die HelferInnen, die den Salat gemerkt haben, sind schon wieder gegangen. «Ja, die meisten haben eine sehr volle Agenda. Die haben keine Zeit, zum Zmittag zu bleiben.»

Während in der Romandie ein Projekt nach dem anderen gegründet wird, ist die Idee in der Deutschschweiz immer

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

noch kaum bekannt. In den achtziger und neunziger Jahren boten zwar manche BäuerInnen Gemüsebas an, doch eine grössere Sache wurde nicht daraus. Ausser im Raum Basel: In Therwil wirtschaftet seit 1981 die Genossenschaft Agrico. Sie liefert heute jede Woche 1300 Gemüsebas. «Das Interesse ist seit einigen Jahren enorm hoch», erzählt Alexander Tanner von der Agrico. In nur zwei Jahren seien 500 neue KonsumentInnen dazugekommen. Wenn es so weitergeht, müssten sie Wartelisten einführen.

Über den Röstigraben

Es scheint nur eine Frage der Zeit, bis der Boom auf den Rest der Deutschschweiz übergreift. Das nächste Projekt wird wohl in Bern entstehen. Letzten Herbst hat Rudi Berli von Uniterre die Idee der Agriculture contractuelle an einer Veranstaltung von Attac Bern vorgestellt. «Alle waren begeistert», erzählt Michael Beyer von Attac Bern. Inzwischen hat sich eine Gruppe gebildet, die ein Agriculture contractuelle-Projekt in der Region auf die Beine stellen will. Einige der Beteiligten haben Erfahrungen mit der Landwirtschaft. Was noch fehlt, ist das Land. «Wir diskutieren gerade darüber, ob wir Höfe suchen wollen, die mitmachen, oder ob wir Land suchen und ein eigenes Projekt beginnen möchten», sagt Michael. Auf einen Artikel im «Schweizer Bauern» haben sich einige interessierte BäuerInnen gemeldet, allerdings etwas weiter weg von Bern, als die Gruppe das wünscht. Denn sie möchten sich auf jeden Fall praktisch beteiligen, sagt Michael: «Wir wollen uns die Hände dreckig machen, Kontakt mit dem Boden haben.» Er ist optimistisch: «Die Zeit ist reif für diese Idee.»

Damit ist er nicht allein. Die Begeisterung auf den Genfer Feldern ist ansteckend. Agriculture contractuelle macht offensichtlich glücklich. Die lokale Erde

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

an den Fingern ist der Anfang einer Antwort auf die globalen Fragen im Kopf.