Solawi Bodensee e.V.

Acker Journal

Jahrgang 7 | *Ackerjournal der Solidarischen Landwirtschaft Bodensee* | Ausgabe Frühjahr 2021

Winterspaziergang auf unserem Solawi-Acker

Auch im Winter kann man auf dem Acker die frische Luft genießen. Am 9. Januar war die „Stunde der Wintervögel". Hierzu hatte der NABU zur deutschlandweiten Zählung der Wintervögel aufgerufen.

Da in meinem eigenen Garten keine Vögel zu beobachten waren, versuchte ich mein Glück auf unserem Acker in Raderach. Die Sonne schien und der kalte Ostwind fegte über den mit Schnee bedeckten Acker. Viele Vögel gab es auch hier nicht zu beobachten. Nur „unseren" Falken, der uns oft auf der Sitzstange bei der Ernte beobachtet und jedes Mal auf eine von uns aufgeschreckte Maus hofft. In der Ferne kreisten vier Rotmilan-Paare am strahlend blauen Himmel und jagten hinter einem Schwarm Möwen her, die wohl auf der Weiherberg-Deponie nach Nahrung suchten.

Aus der Stunde Vogelbeobachtung wurde schlussendlich ein ausgedehnter Winterspaziergang, auf dem es viel zu entdecken gab: Die gefrorenen Teiche mit Mauswieselunterschlupf in der Permakultur, die sich hinter den Hagebutten der Wildrosen versteckten.

Die Nord- und Südhänge der Dämme mit ihrem unterschiedlichen Kleinklima. Schneebedeckter Grünkohl, der mit etwas Fantasie an kleine Monster erinnerte. Kleine Erhebungen auf den Beeten, bei denen man nur weiß, dass sich darunter noch ein „Zuckerhut" und ein Winterrettich verbergen, wenn man sich auf den Acker genau auskennt.

Es blieb auch noch genügend Zeit, um beim Bienenhotel vorbeizuschauen und um nachzusehen, wie viele Zimmer über den Winter belegt sind, in denen die Bienenlarven darauf warten, dass der Acker wieder aus seinem Winterschlaf erwacht und im nahen Kräutergarten alles aufs Neue erblüht.

Es hat sich auf jeden Fall gelohnt, den Acker an einem Sonntagmittag in seiner Schönheit aufzusuchen und Dinge zu entdecken, auf die man nicht immer achtet.

Albrecht

Solidarische Landwirtschaft – ein Konzept mit Zukunft!

Das Konzept der solidarischen Landwirtschaft entstand während der 60er Jahre in Japan, als Reaktion auf den sich ausbreitenden Einsatz mineralischer Dünger und des zunehmenden Einsatzes des chemischen Pflanzenschutzes. Das Prinzip war damals wie heute gegenseitiges Vertrauen, Transparenz und vor allem ökologischer Landbau. Bis zum Jahr 2015 hat sich diese Idee in Japan im Mainstream etabliert: ca. 25% der Haushalte beteiligen sich an einer Solawi.

In den 80er Jahren wurde die Idee auch in den USA aufgegriffen, bis 2005 entstanden ca. 1.700 Solawis dort. Auch in Deutschland hielt die Solawi als Konzept in den 80er Jahren Einzug; der Buschberghof in Fuhlenhagen gilt als erste deutsche Solawi, dicht gefolgt vom Kattendorfer Hof.

Heute, also in den 20ern dieses Jahrhunderts, gibt es in Deutschland ungefähr 300 Einrichtungen, die solidarische Landwirtschaft betreiben, Tendenz stark steigend.

Vereinfacht dargestellt sind Solawis die Konsequenz aus der Erkenntnis, dass ökologische Landwirtschaft im klassischen „Bauernhof-Modell“ nicht mit den existentiellen Bedürfnissen der Landwirte vereinbar ist. Im definierten Rahmen der solidarischen Landwirtschaft verpflichtet sich eine bekannte Anzahl an Abnehmern, sich an den Kosten des landwirtschaftlichen Betriebes zu beteiligen. Dafür erhalten die Abnehmer im Gegenzug Lebensmittel, die ökologisch angebaut wurden, oft gemäß den Vorgaben des Demeter-Verbandes.

Jenseits dieser grundsätzlichen Struktur – hier Produzent, dort klar vereinbarte Abnehmer – gibt es seit jeher sehr unterschiedliche Modelle, nach denen die Solawis aufgebaut sind. Diese unterschiedlichen Strukturen lassen sich auf 3 wesentliche Modelle zurückführen:

- Kooperationsverträge der Erzeuger mit den Abnehmern
- Kooperation der Abnehmer: Zusammenschluss in der Form eines Vereins oder einer Genossenschaft, die wiederum einen Kooperationsvertrag mit den Erzeugern abschließt und sich um die Verteilung kümmert
- Gesellschaftsrechtliche Beteiligung der Abnehmer am Erzeugerunternehmen.

Wie im praktischen Leben üblich, finden sich zahlreiche Übergangsformen dieser 3 Grundstrukturen. Die Solawi-Bodensee ist ein Beispiel für die 3. Kategorie: Hier wurde ein Verein gegründet, der die Gärtner anstellt und selber der Erzeugerbetrieb ist, in dem gleichzeitig die Abnehmer organisiert sind. In Kempten existiert eine Solawi, die als Beispiel für die 1. Kategorie gilt: Der Erzeuger hat mit den Abnehmern jeweils Kooperationsverträge abgeschlossen.

Buschberghof, Fuhlenhagen

Was ist nun der spezifische Vorteil der Solawis in der heutigen Zeit?

Lebensmittel-Skandale sind heutzutage verhältnismäßig häufig. „Normal“ produzierte Lebensmittel werden oft nach industriellen Maßstäben erzeugt, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Rückständen giftiger Chemikalien im Boden sind nicht auszuschließen. Bei Fleisch oder Fisch muss meist mit Rückständen von Antibiotika oder anderen unerwünschten Substanzen gerechnet werden.

Die Abnehmer haben nur in den Solawis tatsächlich ein Mindestmaß an Kontrolle über die Produktion der Lebensmittel, mit denen sie sich ernähren. Die Nähe zur Produktion der Lebensmittel, auch die persönliche Mitarbeit, erlaubt tiefere Einblicke und schafft damit Vertrauen in deren Verträglichkeit. Diese Nähe zur Produktion bedeutet aber auch die Übernahme von Verantwortung. Die Erzeuger dieser Lebensmittel sind von der Solawi abhängig. Die vertraglichen Beziehungen schaffen Sicherheit für beide Seiten, aber zunächst müssen die Produzenten liefern – Qualität und Quantität. Daraus kann ein Spannungsverhältnis zwischen Produzenten und Abnehmern entstehen. Auch hier gilt, gegenseitiges Vertrauen und absolute Transparenz helfen.

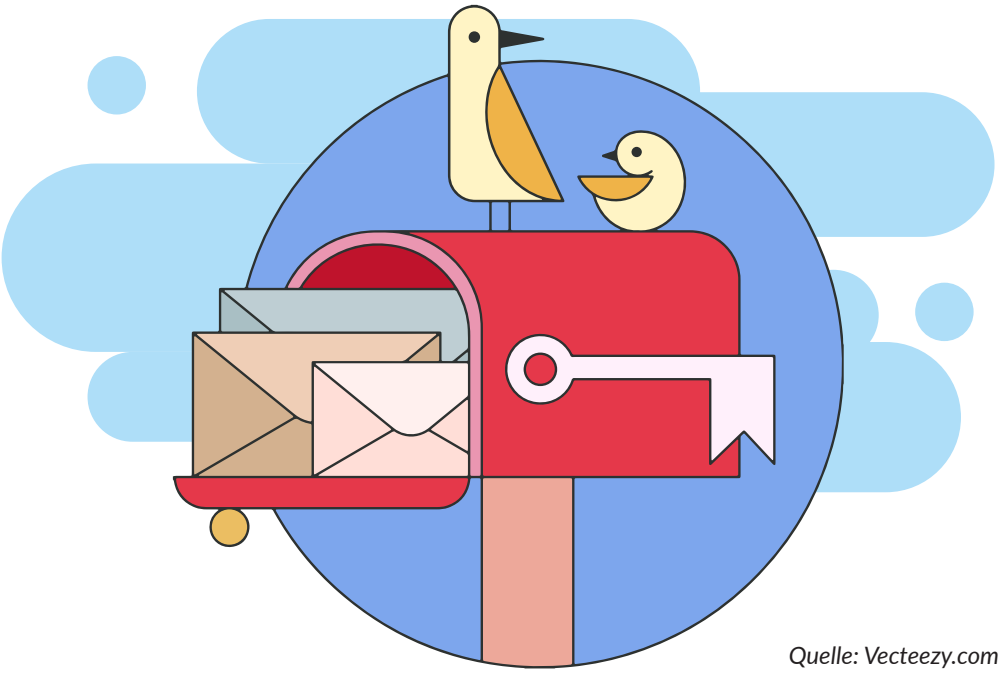
In mehreren folgenden Artikeln wollen wir euch einige Solawis aus der Region vorstellen und ihre Organisation in eine der beschriebenen Kategorien einordnen.
Susanne

Bieterrunde der Solawi Bodensee e. V. 2021

Auch dieses Jahr stand wieder die Bieterrunde der Solawi Bodensee e.V. an, bei der den Mitgliedern des Vereins und Interessierten die Kostenkalkulation für die neue Saison 2021 vorgestellt wurde. Die dabei bezifferten Summen müssen dann im Rahmen der Bieterrunde über die Gemüseanteile gedeckt werden. Ein Gemüseanteil wird dabei wöchentlich bezogen und monatlich gezahlt. Wie schon gewohnt, verpflichtet man sich im Rahmen der Bieterrunde den Gemüseanteil für eine Saison (= 1 Jahr) zu beziehen, um dem Verein Planungssicherheit zu geben.

Leider konnte dieses Jahr keine Präsenzveranstaltung im Dorfgemeinschaftshaus in Raderach stattfinden. Dies stellte die Organisatoren der Bieterrunde vor vielfältige Fragen. Wie kann man die Mitglieder und auch Interessierte gut, strukturiert und umfassend über die Finanzplanung informieren? In welcher Form können Rückfragen gut eingebunden werden, damit zum einen alle über die Antwort informiert sind und zum anderen nicht ähnliche Fragen doppelt gestellt werden? Wie können Gebote verbindlich und datenschutzkonform abgegeben werden? In welcher Form sollen die Gebote abgegeben werden (digital – per Mail oder analog – per Zettel im Briefkasten)?

All dies und noch viel mehr beschäftigte die Mitglieder des Arbeitskreises



Quelle: Vecteezy.com

„Organisation & Kommunikation / Öffentlichkeitsarbeit & Internet“ sowie die Kerngruppe über mehrere Monate. Am Ende wurde sich dafür entschieden, die Durchführung der Bieterrunde für unsere Mitglieder so einfach wie möglich zu gestalten.

Alle relevanten Informationen zur Bieterrunde wurden im Vorfeld an die Mitglieder verteilt. Im Rahmen eines Zoom-Meetings bestand dann die Möglichkeit Rückfragen zu stellen. Anschließend hatten unsere Mitglieder 2 Wochen lang Zeit ihr Gebot abzugeben – per Mail an eine eigens eingerichtete Mail-Adresse oder als ausgedruckten Zettel, welche in eine verschlossene Box im Abholraum geworfen werden konnte.

Das Organisationsteam war sich bis zuletzt sehr unsicher, ob diese neue Form der Bieterrunde gut angenommen werden würde, was sich allerdings als grundlos erwies. Alle Mitglieder haben sich problemlos in das neue Verfahren eingefunden. Auch gab es viel positives Feedback an das Vorbereitungsteam, für das wir uns an dieser Stelle noch einmal herzlich bedanken wollen.

So konnten wir unsere Bieterrunde auch dieses Jahr erfolgreich bestreiten. Aktuell haben wir 77 Anteile vergeben zu einem monatlichen Durchschnittspreis von 83,20€. Damit haben wir unser gestecktes Zwischenziel für die Bieterrunde erreicht.

Um die gesamten Kosten abzudecken sind noch ca. 20 Gemüseanteile für die Saison 2021 zu vergeben. Interessenten können sich gern unter mail@solawi-bodensee.de melden. Wer das Konzept zunächst für sich testen möchte kann dies gern bei einem 4-wöchigen Probemonat tun.

Quelle: Vecteezy.com

Porträt: Sylvia Schoch

Vorstand der Solawi Bodensee

Sylvia Schoch, Vorstand und Kassenwart, ist seit dem allerersten Kerngruppen-Findungstreffen im November 2014 aktiv dabei, die Solawi- Bodensee e.V. zu gestalten.

Im Vorstand ist sie seit der Vereinsgründung im April 2015: „Ich fühle mich eng mit der Solawi verbunden, weil ich von Anfang an dabei bin und sie mit aufgebaut habe. Außerdem wohne ich auf dem Hof beim Acker und bin auch dadurch nah dran in jeglicher Hinsicht. ;-)“

Sylvia hat ein großes Aufgabengebiet, für das sie sich verantwortlich fühlt, von dem sie aber gerne etwas abgeben möchte:

- Kassenwart: Rechnungen überweisen, Löhne überweisen, Lastschriften einziehen, Bankkontakte verwalten, Buchführung Bankkonto (das macht inzwischen größtenteils Margit) und Barkasse, Kassenprüfung begleiten, Spendenbescheinigungen ausstellen, Kontakt Steuerberaterin, Finanzamt, Versicherungen, Krankenkassen usw., Betriebsprüfung
- Mitgliederverwaltung/-betreuung, Leitung AK Mitgliederverwaltung und Finanzen: Mitgliederliste führen (aktualisieren, Kündigungen und Neueintritte bearbeiten, Teillisten für Gemüseausgabe, Bieterrunde, Darlehensübersicht erstellen), Daten und Unterlagen einfordern und verwalten, Mail- und Postverkehr: Infomails schreiben, Mitglieder begrüßen, Fragen beantworten ..., AK Treffen organisieren, Formulare überarbeiten und bei Bedarf neue erstellen, Post verteilen

Sylvias Wunsch ist es, ganz viel der Verwaltungsarbeit abgeben und eher mal auf dem Acker mitzuhelfen. Da sie Pferde hat, würde sie gerne der Pferdearbeit auf dem Acker neuen Schwung verleihen: „Es wäre toll, wenn wir das irgendwann dauerhaft hätten!“

„Das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft überzeugt mich weiterhin, auch wenn manche Aspekte sicher noch weiter ausgefeilt werden können. Ich finde es toll, neue Gemüsesorten und viele tolle Menschen kennen gelernt zu haben und immer noch neue kennen zu lernen. Auch das leckere Gemüse möchte ich nicht mehr missen.“

Für unsere Solawi wünscht sie sich einen größeren festen Mitgliederstamm, stabile 100 bis 120 Anteile, ein über mehrere Jahre konstantes GärtnerInnen-Team sowie ein ausgebildetes Ackerpferd. Eine derartige Vereinsgröße würde eine solide finanzielle Basis schaffen und dadurch auch höhere Gärtnerlöhne ermöglichen. Für eine gute Zukunft braucht es engagierte Mitglieder, denen die Solawi wirklich am Herzen liegt und die bereit sind und Zeit haben Aufgaben und Verantwortung zu übernehmen, die belastbar und konfliktfähig sind – damit die ehrenamtliche Arbeit besser verteilt werden kann und allen Spaß macht.

Porträt: Uta Wentzky

Vorstand der Solawi Bodensee

Uta Wentzky ist beim 1. Sommerfest auf dem Acker unserer Solawi eingetreten seit Juli 2015 aktives Mitglied; im Vorstand ist sie seit April 2019.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören folgende Tätigkeiten:

- E-Mails beantworten, Seminare, Veranstaltungen koordinieren, Anmeldungen bearbeiten, Kontakt zu den Teilnehmern, Betreuung
- Neue Mitglieder und Interessierte informieren, Ackerführungen leiten, Solawitelefon
- Kräutergarten, anlegen, betreuen, Pflanzen anziehen, Wünsche der Mitglieder umsetzen, Aktionen initiieren (mediterranes Hügelbeet)
- Kinderbereich, Sand für die Sandkiste organisieren, mit Hänger fah ren, Weideniglu pflanzen, schneiden, mit Bohnen bepflanzen, Fußfühlpfad planen (Umsetzung fehlt noch), würde ich gerne abgeben
- Hühnerbereich, fahrbares Haus organisiert, Gruppe gebildet, Verantwortung würde ich gerne abgeben, aber mitmachen
- Teiche mit Mauswiesel/Kleintierburgen geplant, Aktion geleitet, Kontakt zu Sendung mit der Maus hergestellt und betreut, Teichpflege und Bepflanzung würde ich gerne abgeben
- Leitung AK Landwirtschaft, Gärtner betreuen, inkl. Neueinstellung, Vertragsgespräche, Vorauswahl, Vorstellung in der Kerngruppe, Telefon- und Mailkontakt, dafür sorgen, dass genug Werkzeug vorhanden ist, Probleme ansprechen und in Kerngruppe einbringen,
- Veranstaltungen konzipieren und anbieten auch mit anderen: Wachstücher, Handarbeiten, Kräuterführungen
- Vernetzung von Mitgliedern, Zusammenhänge wahrnehmen, Fragen beantworten, mein Wissen weitergeben

Uta fühlt sich dafür verantwortlich, dass „der Laden läuft“. Auf die Frage, was sie an der Solawi begeistert, erzählt sie: „Wenn es Solawi nicht gäbe, hätte sie für mich erfunden werden müssen. Ich lerne mit ihr, überwinde Grenzen, die ich vorher noch gar nicht wahrgenommen habe, muss nicht mehr Gärtnerin werden, um in der Erde zu wühlen, Verantwortung für die Erde zu übernehmen, ganz praktisch Klima zu schützen.“

Für unsere Solawi wünscht sie sich: „Viele, die sich verantwortlich fühlen und den Sinn hinter der Arbeit nicht nur sehen, sondern auch mit gestalten wollen, noch mehr Solidarität beim Abholen und der Finanzierung, ausreichend Mitglieder, damit wir die Gärtner*innen wirklich gut bezahlen können und ihnen so viele Stunden anbieten können, wie sie arbeiten wollen, Fantasie bei den Mitgliedern für die Gestaltung unserer Gemeinschaft, eine tragfähige theoretische Basis, auf der unsere Arbeit in einem Gesamtzusammenhang steht, eine Vision, die uns durch schwierige Zeiten trägt und uns eint.

Buchtipp von Susanne

Rawia Bishara – Levante, meine kreative orientalische Küche

Habt Ihr euch schon mal gefragt, was ihr mit den vielen Zucchinis machen sollt, die es im Sommer gibt? Wenn dann noch die Zucchinis der Solawi dazu kommen, wird es noch kritischer!

Nun, es gibt eine ganz einfache Antwort auf diese Frage: Ihr findet sie auf Seite 98 in dem Buch Levante von Rawia Bishara. Sie beschreibt ein bestechend einfaches und extrem leckeres Rezept, mit dem man jede Menge Zucchini zu einer sehr leckeren Vorspeise verarbeitet kann; sie lässt sich zudem einige Zeit im Kühlschrank aufbewahren.

Rawia Bishara wurde in Palästina geboren und eröffnete 1998 ihr Restaurant Tanoreen in Bay Ridge, Brooklyn, New York. Sie ist bekannt für ihre Meze, die Vorspeisen. Meze sind fast schon eine eigene Welt, doch extrem lecker, durchaus sättigend und dabei auch noch gesund.

Das Buch „Levante“ erschöpft sich nicht in Meze, sondern zeigt vollständige Menüs: Neben Rezepten zum Frühstück enthält es zahlreiche spannende und einfach nachzukochende Rezepte für vegetarische und nicht vegetarische Hauptgerichte, ebenso wie für Salate, Desserts, Saucen, Marinade und Glasuren – aber auch Getränke.

Die Rezepte sind durchaus auf westliche Geschmäcker adaptiert, bieten aber viele interessante Ansatzpunkte für Ausflüge in die Küche des mittleren Ostens. Mit den Erläuterungen zu den verschiedenen Rezepten lenkt Rawia Bishara den Blick nicht nur auf eine wohlschmeckende und gesunde Küche, sondern auch auf das Umfeld sowie ihre persönlichen Erfahrungen mit diesen Gerichten.

Rawia Bishara
Levante, Kreative orientalische Küche
25 EURO – ISBN 978-3-96342-006-1

Vom Kräutergarten zum Garten der Sinne

Unser neues Konzept

Als die Solawi frisch gegründet war, legte Uta einen Kräutergarten an, dann kam Karin hinzu und sie erweiterten ihn auf das Doppelte. Schließlich wollten sechs Frauen mitarbeiten, träumten von noch mehr Kräutern, von Heilkräutern, Tinkturen – so erweiterten sie ihn erneut. Der Kräutergarten wuchs und wuchs und wuchs – uns letztendlich über den Kopf, denn von den sechs Frauen, blieben nur drei dabei, teils aus beruflichen Gründen, teils aus Krankheit.

Daher war es dringend notwendig ein neues – weniger arbeitsintensives – Konzept zu entwickeln:

- Neben den frisch aufgestellten Insektenwohnungen werden zwei Beete als (pflegeleichte) Blühstreifen angelegt, so dass sich die kleinen Kerlchen den Bauch vollschlagen können. Die Bank dort lädt ein, dem Treiben in aller Ruhe zuzuschauen und zu lauschen.
- Ein Beet ist bereits in einen Sitzplatz umgewandelt worden. Das Gestell des kleinen ehemaligen Tomatenhäuschens wird demnächst mit einem Windschutz versehen und ein Tisch hineingestellt; so kann hier auch einmal in Ruhe Kaffee getrunken und geplauscht werden.
- Die begonnene Hecke aus einheimischer und japanischer Himbeere wird als Naschhecke verlängert. Weitere Naschbeete sind geplant. Die Erdbeeren sind ja schon da.
- Jedes Kraut bekommt in Zukunft ein eigenes Beet, wie das beim Thymian, Rosmarin oder Sauerampfer der Fall ist. Die Beschilderung mit den Blumentöpfen hat sich bereits bewährt, doch wenn alle Kräuter munter durcheinander wachsen, so ist das Jäten und Ernten nur etwas für Menschen, die sich schon mit den unterschiedlichen Arten auskennen. Wir hoffen, mit dieser neuen Struktur allen den Zugang zu dieser interessanten Kräuterwelt zu erleichtern. Zudem wird es regelmäßig Kräuterführungen geben

Wir freuen uns über neugierige Nasen und helfende Hände!
Meldet auch bei Karin (karinschwind@posteo.de)

Großer Sauerampfer

Standort: Halbschatten bis Schatten, mit Kompost düngen und bei Trockenheit gießen, da er einen feuchten Boden bevorzugt.

Verwendung in der Küche: sparsam junge Blätter und Triebspitzen, da Sauerampfer einen hohen Gehalt an Oxalsäure hat; durch die Bitter- und Gerbstoffe wirkt er appetitanregend; die jungen Blätter haben einen hohen Gehalt an Vitamin C; er enthält Kalium.

Die Samen können im August gesammelt werden, sollten noch nachtrocknen. Man verwendet sie entweder, um Keimlinge herzustellen, oder gemahlen, gemörsert, als säuerliche Würzung für herzhafte Gerichte

Rezept: Honig-Senf-Aufstrich
1 Tl. Sauerampfersamen,
100 g Cashewkerne oder (vegane) Butter
1 Tl. flüssiger Honig
1 Zwiebel
Olivenöl
1 Tl. Senf
Salz und Pfeffer

Die Samen fein mörsern, die Cashew mit kochendem Wasser übergießen und 30 min stehen lassen, die Zwiebeln fein würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten, dann in den Honig geben, mit allen anderen Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und fein pürieren. Den fertigen Aufstrich im Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren.

Bürgerkarte für die Region Bodensee-Oberschwaben

Klare Idee – einfach Nutzung

Durch das Vorzeigen der (analogen) Bürgerkarte bei einem teilnehmenden Händler widmen die Kunden den Umsatz ihres Einkaufs einem von ihnen ausgewählten Förderprojekt. Der Händler unterstützt nun das Förderprojekt mit 1,8% der jeweiligen Einkaufssumme und macht sich damit für den Kunden attraktiv. 0,2% fließen in den Topf des Bürgerparlaments.

Da die Kunden das Förderprojekt selbst bestimmen können, unterstützt der teilnehmende Händler jederzeit exakt das, was seinen Kunden am wichtigsten ist. Der Vorgang kann dabei völlig anonym und ohne irgendeine Datenerhebung vonstattengehen.

Die Bürgerkarte hat in den letzten Jahren knapp 9 Millionen Euro bewegt und diese Werte an die jeweiligen Regionen gebunden: sozialwirksam, steuerwirksam und Arbeitsplätze erhaltend.

Mitmachen

Auch die Solidarischen Landwirtschaft Bodensee e.V. ist als Förderprojekt mit dabei. Wer also zugunsten der Solawi einkaufen gehen will, nimmt entweder unsere neue Bürgerkarte mit oder gibt beim Kauf einfach unserer Fördernummer an: 281 786

Zurzeit lässt sie sich unter anderem hier einsetzen: Buchhandlung Fiederer, Ravensbuch, Soma-Tofurei, Tante Emma's Bruder, Lehenhof, VauDe, Papeterie GUT, Heimatliebe in Markdorf …

Aktuelle Liste: https://www.buerger-vermoegen-viel.de/marktplatz.php

Mithelfen

Die Zahl der mitmachenden Geschäfte darf weiter steigen, daher hilft es, auch Einzelhändler_innen anzusprechen und auf diese Möglichkeit der Kundenbindung sowie der individuellen, gemeinnützigen und regionalen Fördermöglichkeiten aufmerksam zu machen.

Der Aufbau des Bürgerkarten-Konzeptes in der Region Bodensee-Oberschwaben erfolgt durch den wirundjetzt e.V. Eine umfassende Beschreibung des Konzeptes, Filme und weiteres Material sowie Zahlen zur bisherigen Erfolgsgeschichte finden sich unter www.buerger-vermoegen-viel.de.

Weitere Informationen zur wertschätzenden Gemeinwohlökonomie gibt es unter:

https://www.ecogood.org/de/vision/

Jeden zweiten Montag im Monat trifft sich die Regional-Gruppe der GWÖ in der Buchhandlung Fiederer in Friedrichshafen. Ihr seid herzlich willkommen!

Text: Grundlage von Simon Neitzel von wirundjetzt e.V. (für das Ackerjournal zusammengefasst und ergänzt von Karin Schwind)

IMPRESSUM

An dieser Ausgabe haben mitgewirkt: Jürgen, Karin, Albrecht, Susanne, Claudia, Sylvia, Uta, Katja

Wenn Sie das Ackerjournal und weitere Informationen von Solawi Bodensee per E-Mail nicht mehr erhalten möchten, schreiben Sie uns bitte eine kurze E-Mail an: mail@solwai-bodensee.de. Sie bekommen dann keine E-Mails mehr von uns.

Solawi Bodensee e. V.
Vorstand: Sylvia Schoch, Uta Wentzky, Klaus Fiederer, Jürgen Flemming
Unser Acker:
Hof Gerhard Schoch,
Fichtenburgstr. 51
88048 Friedrichshafen-Raderach
Homepage: www.solawi-bodensee.de
E-Mail: mail@solwai-bodensee.de

Solawi Bodensee e. V. ist Mitglied bei: „Solidarische Landwirtschaft e. V." www.solidarische-landwirtschaft.org „Wir und Jetzt" www.wirundjetzt.org „Bodenfruchtbarkeitsfonds" www.bodenfruchtbarkeit.bio