

Zinsen in Eier, Wurst und Käse auszahlen

Bei der Genussgemeinschaft vergeben Verbraucher Kredite an Bauern und erhalten die Zinsen in Naturalien



Ein starkes Team:
Franz Lenz und sein Sohn Martin.

Martin Lenz hat die Mutterkuhherde auf dem Ackerbaubetrieb angeschafft. Mit Hilfe des Finanzierungsmodells wurde der Rinderstall gebaut.

Das braune, lange Fell der Kühe glänzt. Zufrieden fressen sie das Gras. In dem halboffenen, großzügigen Kuhstall haben die Mütterkühe der Rasse „Pinzgauer“ viel Platz. 67 Anleger haben den neuen Kuhstall in Zorneding bei München finanziert. „Wir haben uns beim Stallbau dafür entschieden, ihn über die Genussgemeinschaft Städter und Bauern zu finanzieren“, erklärt der 27-Jährige Martin Lenz, der als Erster auf dem Ackerbaubetrieb Nutztiere angeschafft hat. „Das war schon ein großer Schritt für mich. Durch die ganze Unterstützung fiel es uns aber leichter“, sagt der Junglandwirt.



Als vor über drei Jahren die Milchpreise extrem niedrig waren, hatte die heute ehrenamtliche aktive Mitinitiatorin der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ Petra Wähning sich an Slow Food München gewandt und gemeinsam gründeten sie die ehrenamtliche Initiative.

Eine neue Idee war geboren: Verbraucher können sich an der Finanzierung von Investitionen auf Höfen beteiligen, indem sie „Genussrechte“ erwerben. Die Anteile reichen von mindestens 500 bis höchstens 2 000 €. Das Geld ist je nach Vertragsmodell über einen bestimmten Zeitraum, bei Familie Lenz zum Beispiel für sieben Jahre, angelegt. Nach sieben Jahren können beide Seiten den Vertrag kündigen und der Anleger sein Geld zurück bekommen.

► Zinsen in Naturalien

Das Besondere dabei: Die Anleger können entweder pro Jahr ihre Zinsen in bar oder aber im Wert von Lebensmitteln aus den Hofläden der beteiligten Betriebe ausgezahlt bekommen. „Alle wollen ihre Rendite in Lebensmitteln erhalten, obwohl die Kunden die Zinsen auch ausgezahlt bekommen können“, berichtet Martin Lenz. „Und wer auf den Hof kommt, um sich seine Zinsen abzuholen, kauft oft auch mehr ein“, hat er festgestellt. Bei Familie Lenz entsprechen die Zinsen etwa 4,5 kg Fleisch oder 70 kg Kartoffeln. Am Ende der Laufzeit erhält der Anleger sein Geld zurück – quasi eine bäuerliche Aktiengesellschaft. Für den Bauern gilt das Geld aus der Genussgemeinschaft als Eigenkapital, was die Bonität bei der Bank natürlich erhöht.

„Wir haben damit wohl den Nerv der Zeit getroffen. Der Ansturm hat all unsere Erwartungen übertroffen. Innerhalb kürzester Zeit hatten wir genug Anleger gefunden, um die Hofkäserei des Ziegenbetriebes zu finanzieren“, erinnert sich Marlene Hinterwinkler von der „Genussgemeinschaft Städter und



Bauern“. Die meisten Anleger seien Hofladenkunden, die schon seit Jahren auf den Höfen einkaufen. Aber es seien auch viele neue aus der Stadt dabei. „Die Motivation der Anleger liegt auf der Hand: Sie wollen die regionalen Strukturen und die Familienbetriebe fördern. Hier können sie sicher sein, dass die Tiere ordentlich gehalten werden und die Bauern einen fairen Lohn bekommen“, bringt sie es auf den Punkt. Viele Verbraucher wüssten um die Überlebenskämpfe der kleineren und mittleren Betriebe. Auch die Lebensmittelkandale hätten viele Verbraucher sensibilisiert, sodass sie den heimischen Erzeugern mehr vertrauen. Die Finanz- und Immobilienkrise im Jahr 2009 hatte sicher auch hineingespielt. „Ich habe ein gutes Gefühl, wenn mein Geld auf einem Bauernhof arbeitet und damit die bäuerliche Landwirtschaft unterstützt wird“, so Hinterwinkler.

► Alte Rasse mit guter Fleischqualität

Auch bei Familie Lenz aus Zorneding bei München hatten sich innerhalb eines Monats sich 67 Anleger unter den Hofladenkunden, aber auch durch Medienberichte gefunden. Auf dem 75 ha großen Naturland-Betrieb bauen Franz und sein Sohn Martin Lenz Roggen, Dinkel, Weizen, Erbsen, Kartoffeln und Klee gras an – alles Bio. Im Hofladen kaufen die Verbraucher hofeigenes Biogetreide, Kartoffeln und seit kurzem – dank der Anleger – auch Fleisch vom Rind ein.



Die Zinsen aus den Geldanlagen werden in Fleisch, Eier und Kartoffeln ausgeschüttet. Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern hat mit dem Finanzierungsmodell schon einige Ställe, Hofkäsereien und vieles mehr ermöglicht.

Fotos: Andrea Bahrenberg

Ein paar Schweine, Schafe und ein Pferd waren bisher die einzigen Tiere auf dem Biohof Lenz. Jetzt sind die Pinzgauer hinzugekommen. „Ich habe mich für diese alte Rasse entschieden, weil die Tiere eine sehr gute Fleischqualität bringen. Das Fleisch ist sehr zart, besonders marmoiert und hochwertig. Es ist aber auch einfach toll, mit diesen Tieren zu arbeiten.“

Pinzgauer haben gute Muttereigenschaften und sind sehr robust gegen jede Witterung. Durch ihr ruhiges Temperament kann man gut mit ihnen umgehen“, sagt Martin Lenz, der im vergangenen Jahr in den elterlichen Betrieb einsteigen wollte – aber lieber mit Tieren. Schließlich hat er nach der Ausbildung zum Landwirt noch eine Metzgerlehre absolviert. „Auf einem Ökobetrieb ohne Tiere fehlt einfach der Dünger, wenn man den Kreislauf schließen will. Das war auch ein Grund“, argumentiert er.

99 500 € von den 250 000 € Investitionsvolumen finanzierte er über die „Mutterkuhanleihe“. Den 35 m langen mal 22 m breiten Stall, der als Winterunterstand und Abkalbestall dient, sehen die Kunden gerne, die sich daran beteiligt haben. „Die Menschen können sich noch mehr mit unserem Hof identifizieren. Sie fühlen sich enger verbunden und verfolgen aufmerksam, was auf unserem Hof passiert“, so der Hofnach-

folger, den schon oft Verbraucher angerufen haben, um mitzuteilen, dass ein Kalb auf der Weide geboren wird.

In dem neuen Stall haben die Pinzgauer viel Platz. „Sie sollen die Rangordnung einhalten können und sich aus dem Weg gehen“, erklärt Martin Lenz, der 16 Mütterkühe, 16 Kälber, ein Stier und elf Mastrinder hält. „Wir haben die Tiere vor einem Jahr im Oktober aus verschiedenen Herden gekauft. So war es anfangs recht schwierig, bis sie ihre Rangkämpfe ausgetragen haben. Aber jetzt ist hier alles geklärt“, sagt Martin Lenz mit einem Augenzwinkern. Ein Fenster im Stall ermöglicht den Verbrauchern auch im Winter hineinzugucken. „Und im Sommer sind die Tiere ja sowieso auf der Weide. Die Verbraucher finden das wichtig, sie wollen die Kühe sehen“, ist er überzeugt.

► Viele Höfe wollen jetzt mitmachen

Drei Höfe beteiligen sich zurzeit an der Initiative. Zufälligerweise sind alle drei Bio-Betriebe. „Das ist keine Voraussetzung. Uns kommt es darauf an, familiengeführte Höfe zu unterstützen“, so Hinterwinkler. Eine transparente, umweltgerechte, gute, saubere und faire Erzeugung von Lebensmitteln stehe im Vordergrund. „Wir wollen uns für nachhaltig erzeugte und regionale Produkte

einsetzen“, so Marlene Hinterwinkler. Slow Food engagiert sich auch für die Geschmacksvielfalt und gegen Geschmacksgleichmacherei durch die industrielle Verarbeitung.

Um neue Betriebe muss die Initiative nicht werben. „Uns erreichen viele Anfragen, die wir dann prüfen. Das Investitionsprojekt muss natürlich wirtschaftlich sein“, stellt sie klar. Ziel ist, dass Verbraucher in weiteren Regionen Genussrechte kaufen können. Die Initiative verschickt regelmäßig Newsletter, weist etwa auf frische Hofladenprodukte hin und veranstaltet Infotagungen. Flyer, die Homepage www.genussgemeinschaft.de und vieles mehr werden von der Landeshauptstadt München – Referat für Gesundheit und Umwelt – gefördert.

► Öffentlichkeitsarbeit pur

„Wir können das Bild der Landwirtschaft in der Bevölkerung mit beeinflussen, so viel, wie wir jetzt mit Verbrauchern in Kontakt kommen“, zieht Martin Lenz Bilanz. Natürlich sei dazu auch sehr viel Medienarbeit nötig gewesen. „Wir hatten das Fernsehen mehrmals auf dem Hof und über den Stallbau sind zahlreiche Artikel erschienen. Das kostet natürlich viel Zeit – aber es lohnt sich“, ist er überzeugt. Diese Zeit müsse sich jeder Landwirt nehmen, wenn er das Image der Landwirtschaft verändern wolle. Seine Rinder machen ihm jedenfalls Spaß. „Die sind doch wohl schön oder?“, fragt er, ohne die Antwort abzuwarten. Er hat seinen Traumberuf gefunden und durch das passende Finanzierungsmodell verwirklichen können. Den Betrieb kann er jetzt noch viele Jahre weiterführen.

ab

Marlene Hinterwinkler von der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ unterstützt die Landwirte.

