

Praktikanten lernen Solawi kennen

- Interessierte aus aller Welt auf dem Schlosshof
- Zahl der Mitglieder wächst von 25 auf 87
- Der Hof nimmt 80 Secondhand-Hühner auf



VON JACQUELINE WEISS
jacqueline.weiss@suedkurier.de

Singen-Friedingen – Der Schlosshof im Singener Ortsteil Friedingen, der von einem jungen Team aus dem Hegau betrieben wird, hat Zuwachs bekommen: 80 Legehennen und zwei Hähne picken und scharren im Gras rund um das von Schreiner Matthias Denzel gebaute Hühnermobil in der Nähe des Schlosshofs. Vertrieben werden die Eier der Tiere über das Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi), welche die drei Gründer im vergangenen Jahr aufgebaut haben. Die Hühner kommen aus einem konventionellen Landwirtschaftsbetrieb und sollten geschlachtet werden. „Ein Mitglied von uns hat in den sozialen Medien jemanden gefunden, der solche Hühner vermittelt und wir haben sie dann abgeholt“, berichtet Clara Bach, eine der Gründerinnen.

Die Hühner sollten deshalb aussortiert werden, weil sie altersbedingt nicht mehr jeden Tag ein Ei legen. „Wir haben dadurch weniger Eier, aber die Hühner haben noch ein schönes Leben“, erklärt Clara Bach. Geschlachtet würden sie aber auch und dann als Suppenhühner abgegeben. Im Winter sei geplant, eigene Hühner, sogenannte Zweinutzungshühner, aufzuziehen. Diese würden zum Eierlegen und zur Fleischproduktion gehalten.

Der Zuwachs auf dem Hof bezieht sich auch auf einen anderen Bereich: Die Solawi und das Hofprojekt bieten Interessierten aus nah und fern Praktika an. Derzeit sind es zwei Praktikanten aus Berlin und Holland. Im Sommer hätten sich zehn junge Menschen unter anderem aus England, Neuseeland und Spanien angekündigt. Paul Dreiling aus Berlin ist einer der Praktikanten. Er sei zufällig auf der Suche nach Wasser auf seiner Wanderung von Berlin nach Portugal am Schlosshof vorbeigekommen.

Eigentlich habe er auf dem Friedinger Schloßle die Aussicht genießen und



Praktikanten und Gründer der Solawi vor dem Bienenhäusle (von links): Mandy Zaaier aus Frankreich, Elisa Vandenberghe aus Holland, Paul Dreiling aus Berlin, Matthias Denzel und Clara Bach mit ihren Erzeugnissen. BILD: JACQUELINE WEISS

nach Wasser fragen wollen und habe dann auf dem Hof eine Unterkunft und ein tolles Projekt gefunden. Jetzt unterstützt der gelernte Zimmermann auf Wanderschaft die Solawi und das Hofprojekt mit seiner Zeit und Arbeitskraft. „Ich suche solche Orte, die alternative und nachhaltige Lebenskonzepte anbieten und bringe mich dort gern ein“, erklärt Dreiling. Wichtig sei ihm auch, altes Wissen über die Natur zu entdecken und zu bewahren. Ein Leben in der Gemeinschaft, wie es auf dem Schlosshof praktiziert wird, hält er für sinnvoll.

Die Solawi ist von 25 Anteilen Anfang des Jahres auf 87 angewachsen. Das heißt, 87 Mitglieder beziehen Gemüse aus dem Marktgarten bei Friedingen und zahlen dafür monatlich einen Festbetrag. Der finanziert alle Kosten rund um den Anbau und den Gärtner Günter Berthold, der den Betrieb des Marktgartens seit März managt, und die Arbeitskraft von Severin und Matthias Denzel, zwei der Gründer der Solawi. Es gebe bereits eine Warteliste für

neue Mitglieder und der Plan sei, im kommenden Jahr auf 120 Anteile und langfristig 300 bis 500 Anteile anzubieten. „Wir wollen langsam wachsen, viele Dinge befinden sich noch im Aufbau“, begründet Clara Bach das Vorgehen. Die Anteile an der Gemüseernte werden von den Mitgliedern jede Woche verpackt und zu den sechs Abholstationen in Friedingen, Singen Süd und Nord, Gottmadingen, Steißlingen und Volkertshausen gebracht. Die Mitglieder helfen auch freiwillig im Garten, zum Beispiel beim Unkraut jäten, ernten und verpacken.

Außerdem habe der Anbau von Gemüse auf dem Acker des Schlosshofs begonnen, berichtet Bach. Die Pflanzen werden auf gemulchten Dämmen gepflanzt. Das soll für Nährstoffe im Boden, eine erhöhte Wasserspeicherefähigkeit und Schatten sorgen. Ein Bienenhäusle nahe des Hofes soll in Zukunft Bienenstöcke beherbergen. Produkte aus dem Bienenstock beim Marktgarten seien schon im Angebot. Severin Denzel, einer der Gründer und gelernter

Winzer, bewirtschaftet den Weinberg am Galgenberg in Bohlingen und könne in diesem Jahr seinen dritten Jahrgang mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten unter dem Label Naturweine Denzel anbieten. Dadurch könne das Spritzen auf ein Minimum reduziert werden.

„Wir bringen unsere unterschiedlichen Fähigkeiten ein, Matthias als Schreiner, Severin als Winzer und ich als Studentin der Wirtschaftswissenschaften und ergänzen uns gut“, erklärt Clara Bach.

Auch der Bereich Bildung, Kunst und Kultur auf dem Schlosshof nehme laut Clara Bach Formen an. Ein Pilzworkshop mit den Mitgliedern, ein Zukunftswochenende mit Freunden und Samstagabendspiele mit Musik, Theater und Poetry Slam für Jugendliche aus Friedingen und der Umgebung hätten bereits stattgefunden. Auch Schulklassen seien schon zu Gast gewesen und für Reisen, die bestehe die Möglichkeit, beim Hof zu zelten. Ein Weinfest für die Öffentlichkeit ist am 10. September mit den Weinen von Severin Denzel geplant.