Solidarische Landwirtschaft – das Prinzip

Wie kann eine verantwortungsvolle Landwirtschaft aussehen, die sowohl Umweltbelange als auch die Existenz der dort arbeitenden Menschen berücksichtigt? Das Prinzip der solidarischen Landwirtschaft versucht, eine zukunftstaugliche Antwort zu geben:

Eine Gruppe privater Haushalte trägt die Kosten, die bei der Erzeugung der Lebensmittel anfallen. Im Gegenzug erhalten sie einen Anteil des Ernteertrags. Der landwirtschaftliche Betrieb produziert damit nicht mehr für den Markt, sondern für einen festen Kreis von Mitgliedern.

So fließen die Lebensmittel in einen selbstbestimmten und durchschaubaren Wirtschaftskreislauf. Die Lebensmittel bleiben in der Region und gelangen ohne Umwege über Zwischenhändler direkt an die Verbraucher. Erfreuliche Nebeneffekte: Große Mengen an Verpackungsmüll und lange Transportwege werden eingespart.

Die Basis ist eine gegenseitige Vereinbarung: Der Hof ernährt die beteiligten Menschen und alle teilen sich die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte.

Seid ihr dabei?

Sichert euch einen Ernteanteil und seid Teil unserer kleinen Bio-Landwirtschaft in der Oberen Mühle.

Wir freuen uns auf euren Anruf oder eure Mail:

Telefon: 08365 453 9999
Mail: ernteanteil@obere-muehle-wertach.de

Informationen zu unserer nächsten Veranstaltung unter **www.obere-muehle-wertach.de.**

Obere Mühle Service GmbH
Dr. Holger Ahlborn (Büro)
Ute-Maria Schröder-Stanszik (Mühlengarten)
Hilde Starfeld (Mühlengarten)
Obere Mühle
87497 Wertach

Bioland

Frisch, saisonal, regional – deine Bio-Gemüsekiste.

Solidarische Landwirtschaft Obere Mühle.
Wir teilen uns die Ernte.

Obere Mühle Wertach

Darum geht´s.

Lebendige Nahrung, die aus den wenig belasteten Böden Wertachs kommt. Gemüse, das zu 100 % nach biologischen Prinzipien angebaut wurde und die Erkenntnisse der Permakultur berücksichtigt. Gemüseanbau, der aus alten und guten Sorten, frische, saisonale Nahrungsmittel hervorbringt – und pures, intensives Geschmackserlebnis garantiert.

Kurz: Gemüsekisten in 100 % Bio-Qualität.

Saisonale Vielfalt aus 35 Gemüsearten. Wöchentlich frisch geerntet aus dem Garten der Oberen Mühle. Vom ersten Spinat, über Tomaten bis hin zu zahlreichen Salaten, Gurken, Brokkoli, Kräuter, Wurzelgemüse, Kürbis, Kohlarten und vieles mehr. Ab Spätherbst auch aus dem Winterlager.

So geht´s.

- Unsere gesamte Ernte teilen wir auf in Ernteanteile.
- Ein Anteil umfasst ca. 3-6 kg Gemüse wöchentlich, plus Salate und Kräuter.
- Je nach Kochgewohnheiten und Saison versorgt ein Ernteanteil einen 2-4 Personen Haushalt mit Gemüse.
- 2020 erweitern wir unsere Gemüsegemeinschaft und bieten weitere 20 Ernteanteile als Abos an.
- Erntestart ist voraussichtlich Mitte/Ende Mai.
- Danach gibt es jede Woche eine Gemüsekiste: erntefrisch, direkt vom Hof der Oberen Mühle.
- Ein Ernteanteil kostet 80 € pro Monat, ein halber 50 €. Das Abo gilt immer für eine Gartensaison (2020/21).
- Auf Wunsch gibt es außerdem Mühlenhonig, Beeren, Obst und Kräuter.

Bewerkstelligt wird dies alles von einer erfahrenen Gemüsegärtnerin, der Unterstützung eines kompetenten Bioland-Mitarbeiters, unserem Mühlen-Team und natürlich mithilfe unserer fleißigen Bienen…

Wir laden euch ein:

- Teil unserer kleinen Bio-Gemeinschaft Obere Mühle zu sein.
- frisches, biologisch angebautes Gemüse aus eurer nächsten Umgebung zu genießen.
- genau zu wissen, woher euer Essen kommt und wie es produziert wird.
- unsere Umwelt zu schützen, Verpackungsmüll und lange Transportwege zu vermeiden.
- naturverbunden, regional und ein Stück weit unabhängig vom Markt zu sein.
- die Möglichkeit zu nutzen, bei uns Wissen über ökologischen Anbau, die Herstellung von Lebensmitteln sowie über Permakultur zu vertiefen.
- zum Pflanzen und Ernten selbst mit auf den Acker zu gehen (eine gelegentliche Mitarbeit in der Oberen Mühle ist willkommen, aber keine Bedingung).
- deine Wünsche beim Anbauplan einzubringen.
- zu unseren gemeinsamen Aktivitäten für Alt und Jung zu kommen (u.a. Info-Abende, Erntefest, Mühlenfeste).