

# Solidarische Landwirtschaft als Quelle von Erfahrungen

Eine empirische Studie, durchgeführt im Jahr 2015, über  
Lebensstil, Nahrungsmittelproduktion und (sinnliches) Lernen



Foto: Lennart Haneklaus 2014

Abschlussarbeit im Fach Kulturanthropologie/Europäische Ethnologie  
zur Erlangung des Akademischen Grades „Bachelor of Arts“ (B.A.) der  
Georg-August-Universität Göttingen, eingereicht am 02.10.2015

Autor: Lennart Haneklaus (len91@web.de)

Betreuerin: Prof. Dr. Regina Bendix

1. Einleitung	1
2. Was ist Solidarische Landwirtschaft?	3
2.1 Konzept	3
2.2 Entstehung	4
2.3 Gärtner_innen und Mitglieder	4
2.4 Der Aspekt der Erfahrung	6
3. Theoretische Grundlagen	9
3.1 Alltagsintegration einer neuen Praxis	9
3.2 Sinne, Erfahrung und Lernen	11
3.3 Local food: lokalisiertes Essen	13
4. Methoden der Erforschung	14
4.1 Teilnehmende Beobachtung	14
4.2 Narrative Interviews	16
4.3 Weitere methodische Ansätze	17
4.3.1 Sachkulturforschung und Dinganalyse	18
4.3.2 Sinnlich Forschen	20
5. Erfahrungen, Lernerlebnisse und Bewusstwerdungen von Mitgliedern	21
5.1 Erfahrungen im Abholraum	21
5.2 Erfahrungen beim Mitmach-Samstag	23
5.2.1 Ausüben einer gärtnerischen Tätigkeit: Hacken	24
5.2.2 Der Rundgang zu den Feldern	26
5.3 Risiko, Regen und Konsumkritik	27
5.4 Gemüse-Kompetenz haben und vermitteln	29
5.4.1 Wiebke	29
5.4.2 Eine SoLawi-Pädagogik?	33
6. Fazit	35
7. Quellenverzeichnis	37

## 1. Einleitung:

In Zeiten der Krisen, in denen viele Probleme, viel Leid und Ausbeutung, gewiss auch Krankheit und Verstörung, sowie Herrschaft und Unfreiheit, auf nicht-nachhaltige, kapitalistische Wirtschaftsformen und -praxen zurückzuführen sind, gibt es Menschen, die hoffnungsvoll ihre Kräfte auf den Entwurf und die Umsetzung von Möglichkeiten zukunftsfähigen Wirtschaftens und glücklichen Zusammenlebens fokussieren. Nehmen wir hier mal als Voraussetzung eines glücklichen Zusammenlebens, dass möglichst viele Bedürfnisse eines Individuums und einer Gruppe befriedigt sind, so finden wir uns in der Theorie der Commons und Allmenden wieder<sup>1</sup>, die verschiedene Ansätze zusammenbringt, „um unsere Zukunft neu zu denken und selbstbestimmt zu gestalten“<sup>2</sup>. Der gemeinsame Kern jener Ansätze sei die Schaffung von „(Frei-) Räume[n] für den intensiven und konstruktiven Dialog und für das Ausprobieren von Regeln und Vereinbarungen“<sup>3</sup>. Gemeinhin lassen sich Commons und Allmenden als Kooperationsbeziehungen fassen, bei denen es um die gemeinschaftliche Nutzung oder den gemeinschaftlichen Besitz von Ressourcen geht<sup>4</sup>.

Selbst wenn logische Utopien von glücklichen und nachhaltigen Lebens- und Wirtschaftsweisen überzeugen, stellen sich die Fragen, ob und wie solche Welten erreicht werden können. In aktuellen Debatten und Theorien der Commons und Allmenden geht es mehr um den prozesshaften Weg zur gänzlichen Etablierung nachhaltiger wirtschaftlicher und sozialer Systeme, als um das sofortige Einrichten einer >besseren Welt<. Die Vorstellung einer solchen *Transformation* mag sich maßgeblich von denen einer *Revolution* und einer *Reform* unterscheiden.

Als grundlegende Annahme der Realisierbarkeit einer erfolgreichen Transformation nennt die Politikwissenschaftlerin und Commons-Theoretikerin Friederike Habermann ihre fundierte Erkenntnis „Wir werden nicht als Egoisten geboren“. „Jedes Mal, wenn behauptet wird, es könne keine bessere Gesellschaft geben und kein weniger auf Selbstsucht beruhendes Wirtschaftsmodell, denn >>die Menschen seien nun mal so<<“,

---

<sup>1</sup> Helfrich und Bollier (2012, S. 23) schreiben: „Bei den Commons [...] geht es primär um die Befriedigung von Bedürfnissen und die Erweiterung einer commons-basierten Kultur. In anderen Worten: Es geht darum, dass Commons Commons produzieren“.

<sup>2</sup> Helfrich/Bollier 2012, S. 15.

<sup>3</sup> Ebd., S. 22.

<sup>4</sup> Groth 2013, S. 59.

so ihr Appell, könnten wir entgegen, dass wir in einer auf Wettbewerb ausgelegten Gesellschaft zu kompetitiven, individualistischen und eigennütigen Menschen *gemacht* würden.<sup>5</sup> Wir bräuchten „neue Erfahrungen“ jenseits von „Tausch, Wettbewerb und Sich-durchsetzen-Müssen“, „in denen wir uns verändern und so neue Erkenntnisse erlangen können“<sup>6</sup>. Bisweilen überzeugt und inspiriert mich die Grundidee der Transformation und hierher rührt auch mein Forschungsinteresse.

Solidarische Landwirtschaft (SoLawi) gilt durchaus als Vorzeigebispiel für Commons und Allmenden und wird als solches in Gesprächen und Vorträgen zu ihrer beispielhaften Erläuterung herangezogen. Wie zeigen sich an diesem Beispiel die Aspekte der persönlichen Veränderung und des Erkenntnisgewinns? Welche „neuen“ Erfahrungen und Lernerfahrungen werden hier gemacht?

Bevor ich zu einer speziell für diese Bachelor-Arbeit angelegten Forschung zu diesen Fragen übergang, erkundete ich das Forschungsfeld SoLawi in einer explorativen Phase: Ausgangspunkt dieser Erkundungen war die theoretische Auseinandersetzung mit dem übergeordneten Themenkomplex des ethischen Konsums. Im Rahmen eines kulturanthropologischen Seminars führte ich im Sommer 2014 im „Gemüsekollektiv Dorfgarten“ in Hebenshausen bei Göttingen eine Forschungsübung durch und kam somit zum ersten Mal mit diesem Thema in Berührung. Die Ergebnisse aus dieser ersten Forschungsphase wurden in einem Plakat und in einer Hausarbeit präsentiert und haben ebenso Eingang in die vorliegende Ethnografie gefunden. In der SoLawi<sup>7</sup> Dorfgarten forschte ich in einer zweiten Forschungsphase, speziell für die vorliegende Arbeit, im Sommer 2015.

Jede Nahrungsmittelversorgung ist an bestimmte Erfahrungen angeknüpft. So wie die beinahe abenteuerliche Beschaffung von Lebensmitteln über das sogenannte Containern eine ganz andere Erfahrung für die Konsument\_innen darstellt als die Nahrungsmittelversorgung über das kundschaftliche Einkaufen in einem Supermarkt, so bringt auch die Mitgliedschaft in einer SoLawi ganz eigene Erfahrungen für Menschen

---

<sup>5</sup> Habermann 2012, S. 41 f.

<sup>6</sup> Ebd., S. 44.

<sup>7</sup> SoLawi wird von mir begrifflich sowohl hinsichtlich des Konzepts der Solidarischen Landwirtschaft verwendet, als auch hinsichtlich eines einzelnen solidarisch landwirtschaftlichen Projektes/Solidarhofes (z.B. die SoLawi Dorfgarten).

hervor.<sup>8</sup> Welche Erfahrungen können das sein? Und wie entstehen bestimmte Erfahrungen? Diese Fragen werden im vorliegenden Text beantwortet. Zunächst wird erklärt, (2) was SoLawi ist, wie sich SoLawi und ihre Akteur\_innen selbst präsentieren und was die bisherige kulturanthropologische Literatur zum Aspekt der Erfahrung bietet. Die Teilnahme an und die Erfahrung mit SoLawi werden dann mithilfe von (3) Kulturtheorien zu Alltag und Alltagswissen, sowie mit Theorien und Konzepten zur sinnlichen Wahrnehmung beleuchtet. Danach stelle ich (4) meine Methoden zur Erforschung der Erfahrung vor und breite dann (5) meine Forschungsergebnisse aus. Zum Schluss wird ein (6) Fazit gezogen.

## 2. Was ist Solidarische Landwirtschaft?

### 2.1 Konzept

Solidarische Landwirtschaft, auch Gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft oder Community Supported Agriculture (CSA) genannt, basiert auf der gegenseitigen Vereinbarung zwischen einer Gruppe an Menschen, die sich mit landwirtschaftlichen Erträgen versorgen möchten und einer Gruppe an Landwirt\_innen bzw. Gärtner\_innen, gemeinsam eine Lebensmittelproduktion zu finanzieren, zu gestalten und sich somit sowohl die Risiken, als auch die Vorzüge von Landwirtschaft zu teilen.<sup>9</sup> In Deutschland wird eine solche Vereinigung von Konsument\_innen und Produzent\_innen meist im Verein oder vereinsähnlich geregelt.

Vor Beginn einer Saison wird von den Mitgliedern Geld (oder ein Geldversprechen) an die Gärtner\_innen herangetragen, um die Landwirtschaft mit all ihren Kosten für ein ganzes Jahr sicherzustellen. So wird die ökonomische Sicherheit für die Gärtner\_innen

---

<sup>8</sup> Als Containern wird das Beschaffen von Lebensmitteln bezeichnet, welche von Verkaufsstellen in den Müll aussortiert wurden. Diese Lebensmittel werden beim teils kriminalisierten Containern über den Zugriff auf Abfallbehältnisse wie Container oder Mülleimer genommen. Oft geschieht dies im Dunkeln nachdem das jeweilige Geschäft den Laden geschlossen hat. Lebensmittel werden anhand bestimmter Merkmale, über sinnliche Eindrücke erkannt und ausgewählt. Mithilfe erlernter, sensorischer Fähigkeiten werden sie geprüft und für den Konsum vorbereitet. Zur Erfahrung in Supermärkten: An den Regalen, neben unbekanntem, anderen Kund\_innen wird beispielsweise angewandt, was über die Erkennung oder Einschätzung eines guten PreisLeistungsverhältnisses gelernt wurde und es wird begutachtet, ob sich anhand der Verpackungsbeschriftung ergibt, wie gesund, nachhaltig, lecker oder nahrhaft die Ware ist. Diese Kontrastierung des Containerns und der Kundschaft im Supermarkt basiert auf meiner eigenen Erfahrung.

<sup>9</sup> Terragni et al. 2009, S. 23.

als gewährleistet betrachtet, während die Mitglieder Anteile<sup>10</sup> der nachhaltig produzierten Lebensmittel, Einblick in und Einfluss auf die Landwirtschaft erhalten.

SoLawi ist mehr ein konzeptueller Rahmen, als ein festes Konzept. SoLawi-Gemeinschaften bilden unterschiedlich gelebte Praxen, Selbstverständnisse, Verantwortungs- und Aufgabenverteilungen aus, die sich von anderen SoLawi-Vereinigungen unterscheiden können. Dies spiegelt sich wieder, wenn eine Gärtnerin aus der SoLawi Dorfgarten vergleichend feststellt:

„Wir sind auf jeden Fall eine CSA, die viel vorgibt, die viel Anleitung gibt. Es gibt viele CSAs, die dieses Konzept viel freier machen. Weil wir genaue Vorgaben machen, wer wieviel Gramm bekommt, das gibt es bei vielen gar nicht. Wir wollen dahinkommen, das bedürfnisorientiert zu machen [...]“<sup>11</sup>

## 2.2 Entstehung

Scheinbar entstand das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft zeitgleich in Japan und Deutschland Mitte der 60er Jahre. Ausschlaggebend war die sich verbreitende Empörung über Lebensmittelskandale der Industrie. Konsument\_innen traten für ihr Bedürfnis nach Lebensmittelsicherheit und nach der Verortbarkeit von Lebensmitteln ein. In Japan reagierten Konsument\_innen auf Skandale der Lebensmittel-Industrie, indem sie Produzent\_innen kontaktierten und sie einluden, mit ihnen direkt zu kooperieren und somit sicheres und gesundes Essen zu produzieren, welches von den Konsument\_innen gewünscht wurde. Zeitgleich entstand im Norden Deutschlands der erste SoLawi-Hof namens Buschberghof. Später im Jahre 1988, reiste ein deutscher SoLawi-Hof-Gründer in die USA und streute dort die Ideen der Solidarischen Landwirtschaft. Man kann wohl behaupten, dass diese bis heute auf sehr fruchtbaren Boden gefallen sind, nimmt man die Anzahl der SoLawi-Höfe in den USA zur Kenntnis; es waren im Jahre 2007 mehr als 2000.<sup>12</sup>

## 2.3 Gärtner\_innen und Mitglieder

Es ist festzustellen, dass die Konsument\_innen, für die in der SoLawi produziert wird, über das Beziehen von Lebensmitteln hinaus eine Rolle in der Lebensmittelproduktion

---

<sup>10</sup> Als Anteilseigner\_in von einem Anteil im Dorfgarten ist man berechtigt, die Menge an Gemüse zu bekommen, die je Abholungs- bzw. Erntetag für einen Anteil von den Gärtner\_innen bestimmt wird (ersichtlich an der Tafel im Abholraum).

<sup>11</sup> Zitat aus einem Gruppeninterview mit Gärtner\_innen vom 15.07.2014.

<sup>12</sup> Roos et al. 2007, S. 18 f.

einnehmen, die ihnen weitgehende Möglichkeiten bietet, die Produktion zu prüfen, auf sie Einfluss zu nehmen, an Entscheidungen mitzuwirken und Aufgaben zu übernehmen. Diese Situation lässt die Grenzen zwischen den Konzepten von Produzierenden und Arbeitenden auf der einen Seite und Konsumierenden auf der anderen Seite verfließen. Dass nicht nur von den Gärtner\_innen die Praxis der SoLawi bestimmt und gestaltet wird, sondern auch von den Mitgliedern Gestaltung und (Mit-) Bestimmung ausgeht, zeigt folgendes Zitat einer Gärtnerin aus dem Dorfgarten:

„Wie es halt der Name schon sagt, sie sind Mitglieder und nicht Kunden. Sie können sich das selber so gestalten, wie sie es halt haben wollen. Das ist die Idee.“<sup>13</sup>

Andererseits gibt es auch Verantwortlichkeits- und Aufgabenbereiche, die zwar nicht statisch, aber klar geregelt sind. So haben beispielsweise die Gärtner\_innen, als Angestellte im Dorfgarten, die Hauptverantwortung für den Anbau des Gemüses und werden hierfür bezahlt.

Im Dorfgarten stellt der sogenannte Mitmach-Samstag, der einmal im Monat stattfindet, für alle Mitglieder (und auch externe Interessierte) die Möglichkeit dar, bei landwirtschaftlichen Tätigkeiten mitzuarbeiten und so nicht nur Einblick in, sondern auch Einfluss auf die Produktion zu haben. Welche weiteren Bedeutungen der Mitmach-Samstag z.B. in Bezug zur landwirtschaftlich-gärtnerischen Erfahrung der Mitglieder hat, wird sich unten in dieser Arbeit zeigen.

Zu der unterschiedlichen Handhabung der Möglichkeit des Engagements über den Konsum des Gemüses hinaus, sagt eine Gärtnerin des Dorfgartens:

„Wieviel man zu tun hat, ist freigestellt, manche holen nur Gemüse ab, andere wollen tiefer durchdringen [...] Es ist nicht so, dass wir erwarten, dass alle Leute zu 'nem Mitmach-Samstag kommen, sondern dass es Leute geben darf, die einfach nur Gemüse abholen wollen und es genauso Leute geben darf, die sich stärker engagieren und Aufgaben übernehmen wollen [...] weil die Leute sehr unterschiedlich sind.“<sup>14</sup>

Ein weiterer Aspekt der in der Beziehung zwischen Gärtner\_innen und Mitgliedern eine Rolle spielt ist die Kontrolle der gärtnerischen Praxis durch die Mitglieder. Im „Dorfgarten“ wird nach Prinzipien gegärtnert, die „vom Ideal her, ökologisch“<sup>15</sup> sind. Anders als bei Lebensmitteln, die nach gewissen Richtlinien ökologisch produziert wurden und im Geschäft käuflich zu erwerben sind, besitzen der Dorfgarten und sein

---

<sup>13</sup> Zitat aus einem Gruppeninterview mit Gärtner\_innen vom 15.07.2014.

<sup>14</sup> Ebd.

<sup>15</sup> Ebd. Auf der Internetseite des Dorfgartens steht in der Rubrik „Unsere Gärtnerei“ zum Thema „So wirtschaften wir“: „Wir orientieren uns an den Grundsätzen des ökologischen Landbaus [...]“. Dem folgend sind anhand von elf Aufzählungspunkten Wirtschaftsweisen und Prinzipien aufgelistet (<http://dorfgarten.org/anbaue.html> (Zugriff am 05.03.2015)).

Gemüse allerdings keine durch externe Institutionen anerkannte Bio-Zertifizierung. Bio-Siegel auf Lebensmitteln wirken als legitimierte Aussagen über ihre kontrollierten Qualitäten und Produktionsbedingungen, die somit von Kund\_innen gelesen werden können und ihnen Hintergründe der Lebensmittel nachvollziehbar erscheinen lassen. Diese Mechanismen von Kontrolle und Inwertsetzung von Lebensmitteln und der Schaffung von Vertrauen zwischen den Produzent\_innen und den Konsument\_innen finden wir auch beim Dorfgarten wieder, allerdings in anderer Form: Eine Gärtnerin erklärte im Interview: „Wir sind ja nicht zertifiziert, [...] aber Sinn ist, dass sie (die Mitglieder) uns auch auf der Ebene kontrollieren können, in dem wie angebaut wird [...]“.<sup>16</sup> Die Möglichkeit der Mitglieder, jederzeit an den Ort der landwirtschaftlichen Produktion zu gehen und dort die landwirtschaftliche Praxis zu beobachten, sowie eine transparente Kommunikation in der Vereinigung werden somit als eine direkte Alternative zur staatlichen Bio-Zertifizierung gesehen und sollen ähnliche Funktionen erfüllen.<sup>17</sup>

#### 2.4 Der Aspekt der Erfahrung

Die gemeinschaftliche Erfahrung, sowie die Erfahrungen rund um das Gemüse, die Orte und die Landwirtschaft in SoLawis werden als bedeutungsvolle Merkmale von SoLawi erachtet. Auf einer Internetseite, die Informationen über SoLawi bereitstellt und für SoLawi-Akteur\_innen als Vernetzungsplattform dient, steht zum Thema Erfahrung der Mitglieder unter der Sparte „Die Idee“ von SoLawi:

„Solidarische Landwirtschaft fördert und erhält eine bäuerliche und vielfältige Landwirtschaft, stellt regionale Lebensmittel zur Verfügung und ermöglicht Menschen einen neuen Erfahrungs- und Bildungsraum.“

„Die Mitglieder „bekommen Zugang zu Erfahrungsräumen und Bildung: die Möglichkeit, sich Wissen über den Anbau und die Herstellung von Lebensmitteln und über die Pflege der Erde zu erwerben“.

„Der persönliche Bezug macht die gegenseitige Verantwortung bewusst. Die Mitglieder erleben, wie ihre Ernährungsentscheidung die Kulturlandschaft gestaltet, soziales Miteinander, Naturschutz und (Arten-) Vielfalt ermöglicht und so eine zukunftsfähige Landwirtschaft stattfinden kann [...]“.<sup>18</sup>

---

<sup>16</sup> Zitat aus einem Gruppeninterview mit Gärtner\_innen vom 15.07.2014.

<sup>17</sup> Auf der Internetseite des Dorfgartens ist formuliert, warum „bewusst“ auf die staatliche Bio-Zertifizierung verzichtet wird. In diesem Kontext wird abermals deutlich, dass das Nicht-Zertifizieren innerhalb der erklärten sozialen Struktur von SoLawi als direkte Alternative zur Zertifizierung gedacht ist (<http://dorfgarten.org/anbaue.html> (Zugriff: 05.03.2015)).

<sup>18</sup> <http://www.solidarische-landwirtschaft.org/de/was-ist-solawi/die-idee/> (Zugriff: 25.08.15).



In einem zwölfminütigen Video auf der Internetseite der SoLawi Hof Pente wird die Verknüpfung von SoLawi-Praxis und Erfahrung ebenfalls betont herausgestellt. Eine Mitbegründerin vom Hof sagt im Video:

„Viele haben erst durch die Mitgliedschaft hier bei uns biologische Lebensmittel kennengelernt und machen sich jetzt Gedanken zum Lebensmittelanbau, zur biologischen Vielfalt und merken jetzt, dass sie was bewegen können. [...] Es braucht neue Lebenslernorte, auf denen man sowas gestalten kann, erfahren kann.“

Prof. Dr. Gerald Hüther, ein Neurobiologe, der sich engagiert, Erkenntnisse der Hirnforschung besonders zum Thema Lernen in die Praxis umzusetzen, kommt im Video als Experte zu Wort und sagt:

„[...] Und das wichtigste, was diese jungen Menschen (die in eine Gemeinschaft reinwachsen) brauchen ist nicht ganz viel Wissen, was sie sich in der Schule da – um gute Zensuren zu kriegen – aneignen, sondern was diese jungen Menschen vor allen Dingen brauchen, das sind Erfahrungen [...] und deshalb müssten die erwachsenen Mitbürger in solchen Gemeinden nur wieder gucken, wie sie für die jungen Leute Erfahrungsräume schaffen können, [...] einen Rahmen schaffen können, innerhalb dessen [...] die jungen Menschen merken *Wow, das ist toll! Wir können was bewegen, aber nicht indem wir alle gegeneinander arbeiten, sondern indem wir gemeinsam arbeiten* [...]“.<sup>19</sup>

In einer Studie über eine norwegische SoLawi stellte sich heraus, dass manche Mitglieder die Erfahrung als wichtiger als die Menge des Gemüses erachten würden. Selbstherangezogenes Gemüse („self-grown“) würde ein besonderes Gefühl geben und einen besonderen Geschmack haben; die Ernte des eigenen Gemüses würde Freude bereiten. Andere würden beteuern, dass es freudig und wichtig für sie sei, Teil von etwas zu sein und etwas so Positives aufzubauen, was dem wunderbaren, aber misshandelten Planeten Erde zu Gute kommt. Des Weiteren sei es bedeutsam für Mitglieder, an einer Unternehmung teilzunehmen, die außerhalb des regulären Marktes verortet wird. Es würde erfahren werden, den Markt (erfolgreich) zu umgehen.<sup>20</sup> In diesem „nicht-marktlichen“ sozialen Raum würden mehr die Aspekte Gemeinschaft, das Teilen von Werten und „the celebration of interdependence“, das feierliche Wertschätzen der Wechselbeziehungen, in den Fokus geraten<sup>21</sup>.

Man darf zudem annehmen, dass es einen weiterreichenden Effekt auf die Mitglieder gibt: Das in die Praxis umgesetzte Konzept von SoLawi birgt die Möglichkeit in sich, soziale und ökologische Verantwortung zu generieren, indem zwischenmenschliche Beziehungen mit Qualitäten angereichert werden, die sie befähigen, über rein ökonomische Verbindlichkeiten hinaus zu reichen und Konsument\_innen zu

---

<sup>19</sup> [Http://hofpente.de/](http://hofpente.de/) (Zugriff am 25.08.15). Das Video trägt den Namen „Gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft & Handlungspädagogik“ und stellt den Hof, sowie die sogenannte Handlungspädagogik vor (Zitate bei TC 4:10-5:44).

<sup>20</sup> Terragni et al. 2009, S. 26 f.

<sup>21</sup> Roos et al. 2007, S. 20.

Bürger\_innen („citizens“) und Aktivist\_innen der Gemeinschaft („community activists“) zu machen<sup>22, 23</sup>.

SoLawi möge einen Kontext hervorbringen, in dem Realitäten hinter Nahrungsmitteln erfahren werden können und sich Menschen dieser Realitäten bewusst werden können. In dem Sinne könne SoLawi als Möglichkeit betrachtet werden, Konsumverhalten gegen eine besser informierte Bürgerschaft in Bezug zu Essen auszutauschen<sup>24</sup>. Die Erfahrung und Bewusstwerdung von Realitäten der (solidarischen) Landwirtschaft lässt sich also mit einer Metaebene verknüpfen, auf der sich der Grad an Ernährungssouveränität von Menschen entscheidet. Die besser informierte bzw. informiertere Bürgerschaft („more informed citizenship“), die man durch SoLawi erlangen kann, impliziert auch einen Prozess an Informations- und Wissensgewinnung.

Wenn Roos et al. formulieren „CSA may provide a context where people can become aware of and experience realities behind food products [...]“<sup>25</sup>, erscheint mir hierbei die Verwendung von *may* als Indikation der **Möglichkeit** von Erfahrung und Bewusstwerdung stimmig und wichtig, denn es ist festzustellen, dass SoLawi zum einen unterschiedlich gelebt und praktiziert und zum anderen unterschiedlich erlebt und wahrgenommen wird.

*Erfahrung* in der SoLawi kann sich also demnach zunächst einmal grundlegend aus dem Gemüse, dem Kochen, dem Ort, der Leute, aus den ökonomischen Besonderheiten, dem Selbst-Gärtnern und Selbst-Ernten, dem Teil-sein von und der Teilnahme an etwas, aus Bewusstwerdungen, sowie aus einem sich verändernden Verhältnis zu Lebensmitteln zusammensetzen.

Inwiefern sich diese genannten Erfahrungen in Einzelfällen konstituieren und durch welche spezifischen Erlebnisse diese Erfahrungen entstehen, wird von den genannten Autor\_innen, nicht näher beschrieben.

Was weitergehend unter die Erfahrungsmöglichkeiten, unter das Ensemble an möglichen Erfahrungen von SoLawi, zu zählen ist, und was genau einzelne Erfahrungen,

---

<sup>22</sup> Terragni et al. sprechen davon, dass SoLawi als Instrument der Erzeugung von sozialer und ökologischer Verantwortung diskutiert wurde und beziehen sich hierbei auf DeLinds und Fergusons Werk aus dem Jahre 1999 „Is This a Women's Movement? The Relationship of Gender to Community-Supported Agriculture in Michigan“.

<sup>23</sup> Terragni et al. 2009, S. 28.

<sup>24</sup> Roos et al. 2007, S. 20.

<sup>25</sup> Ebd.

Bewusstwerdungen und Erlebnisse der Mitglieder sind, können uns weitere empirische Forschungen wie meine Forschung in der SoLawi Dorfgarten zeigen.

### 3. Theoretische Grundlagen

In meiner Kindheit durfte ich gegebenenfalls Zuneigung *erfahren*. Ich kann „so meine *Erfahrung*“ mit Rauschmitteln gemacht haben, im Umgang mit Kindern *erfahren sein*, mir einen *Erfahrungsschatz* aneignen und *Lebenserfahrung* haben. Im Computerspiel sammle ich *Erfahrungspunkte*, um im Spielverlauf fortschreiten zu können. Ich kann von der neuesten Nachricht *erfahren*.

Was genau Erfahrung bedeutet, kann vielseitig sein. Sie kann unter anderem als eine abstrakte Prägung (Zuneigung, Solidarität, etc.), als Fähigkeit und Fortschritt (Umgang mit Kindern, Lebenserfahrung, etc.) und konkret und situativ (ein erlebter Rausch, Erhalt einer Nachricht, etc.) gemeint sein. Annäherungen an einen Erfahrungsbegriff und die Grundlagen der Konstituierung von Erfahrung bieten phänomenologische<sup>26</sup> Zugänge zum Alltag und zur sinnlichen Wahrnehmung.

#### 3.1 Alltagsintegration einer neuen Praxis

Wer nicht gleich von Kind auf mit Gemüse Solidarischer Landwirtschaft vertraut gemacht wird, sowie damit einhergehende habitualisierte Umgangsweisen mit Gemüse und mit der SoLawi-Gruppe kennenlernt und übernimmt, sondern zu einem späteren Moment im Leben der Solidarischen Landwirtschaft begegnet, wird vor das Problem gestellt, diese andere Alltagswelt nicht zu verstehen. Eine Person, die abgesehen vom morgendlichen Butterbrot ihr Essen von anderen zubereitet bekommt – sei es zu Hause, in der Kantine, im Imbiss und von der vorverarbeitenden Lebensmittelindustrie –, kann das Gebiet *Solidarische Landwirtschaft* nicht begreifen und wird bei seinem plötzlichen Auftauchen blind und verloren, ja eventuell auch skeptisch davorstehen. Es fehlt ihr das Alltagswissen dieser Alltagswelt<sup>27</sup>. Wohl mag diese Person Schweinefleisch von

---

<sup>26</sup> Die von Edmund Husserl gegründete Phänomenologie ist eine philosophische Lehre, die die unmittelbar gegebenen Erscheinungen (Phänomene) und die Grundlagen der Wahrnehmung von Erscheinungen in den Blick nimmt und beschreibt, so wie es im Werk von Madalina Diaconu (2013, S. 9) deutlich wird.

<sup>27</sup> Die beiden Sozialkonstruktivisten Berger und Luckmann beschreiben in ihrer Phänomenologie des Alltags (1997, S. 21), wie sich Alltagswirklichkeit durch das Soziale konstruiert: „Die Alltagswelt wird ja nicht nur als wirklicher Hintergrund subjektiv sinnhafter Lebensführung von jedermann hingenommen, sondern sie verdankt jedermanns Gedanken und Taten ihr Vorhandensein und ihren Bestand.“ Die Phänomenologie wird von Berger und Luckmann präsoziologisch als Grundlage für eine soziologische Analyse der Alltagswirklichkeit verwendet oder „präziser: eine Analyse jenes Wissens, welches das Verhalten in der Alltagswelt reguliert“ (S. 21).

Rindfleisch unterscheiden können und wissen, welche Art von Lebensmitteln bei Diabetes zu vermeiden sind – und insofern ein spezifisches Wissen über Ernährung haben –, doch wird sie sehr wahrscheinlich zunächst nicht wissen, zu welchen Jahreszeiten Tomaten zu ernten sind und ob die Blätter von Kohlrabi essbar, nahrhaft und schmackhaft sind.

Vielleicht nicht ganz so orientierungslos, aber vom Prinzip her gleich, tritt dieses Problem der unbeholfenen, wissensarmen Konfrontation bei Menschen auf, die SoLawi-Mitglieder werden: Auf einmal ist Gemüse da. Es muss regelmäßig abgeholt und zubereitet werden. Es ist krumm und knubbelig, hat Erde vom Acker in seinen Ritzen und Wurzeln, und Blattläuse und Schnecken machen es sich sowohl in den Blättern und Stängeln als auch im Kühlschrank häuslich. Bei der Entscheidung, Mitglied zu werden, überzeugt meist „das Konzept von SoLawi“ mehr als die Kenntnis darüber, wie es sich im Alltag auswirkt. Der Beginn der Mitgliedschaft ist das Eintreten in eine mehr oder weniger bekannte Zone der individuellen Wirklichkeit, deren Alltäglichkeiten, Selbstverständlichkeiten und Routinen in gewissem Grade bekannt sein mögen, meistens allerdings bisher nicht in der eigenen Alltagswelt verankert sind, also weder erfahren noch praktiziert werden. So wie der Automechaniker (vorgestellt im Text von Berger und Luckmann<sup>28</sup>) an der Welt der Werkstatt interessiert ist, so ist ein Mensch mit ökologischem Anspruch und Lebensstil an SoLawi interessiert – sie sind beide „intensiv interessiert an dem Bündel von Objekten, das mit [...] (der jeweiligen) täglichen Beschäftigung zu tun hat“<sup>29,30</sup>. Die Eigenheiten von SoLawi können für Mitglieder als ähnliches Problem betrachtet werden, welches der amerikanische Automechaniker hat, wenn er ein ihm unbekanntes, ausländisches Auto reparieren soll<sup>31</sup>.

Interessiert an ökologischen Themen und der Umsetzung von ökologischen Prinzipien im Alltag tritt jemand einer SoLawi bei. Noch ist das standartmäßige, habitualisierte Handeln und die Routine dieser neuen Zone der Alltagswirklichkeit nicht vorhanden, etwa ein routiniertes Einbetten der Abholung und der Verarbeitung des Gemüses im Alltag oder das gedankliche Erwägen von (erweiterten) Handlungsmöglichkeiten durch die

---

<sup>28</sup> Berger/Luckmann 1997.

<sup>29</sup> Ebd., S. 25.

<sup>30</sup> Keineswegs können weder in diesem Textabschnitt, noch in der Gesamtheit der Arbeit die Fragen beantwortet werden, wer bei SoLawi mitmacht und wer nach einer gewissen Zeit die Mitgliedschaft wieder beendet. Hierzu kann an dieser Stelle nur theoretisch in eine Richtung gewiesen werden. Ausblickend sind dies aber sicherlich interessante Fragestellungen: Welche Erfahrungen führen dazu, sich der SoLawi hinzuwenden und welche führen dazu, sich ihr abzuwenden? Wie und wieso gelingt eine Alltagsintegration von SoLawi manchmal und manchmal nicht?

<sup>31</sup> Berger/Luckmann 1997, S. 26 f.

gewonnene Gemeinschaft – von sozialem Kapital im Bourdieuschen Sinne<sup>32</sup>. In der wissensarmen, also problematischen Begegnung mit den unbekanntem Teilbereichen der neuen Welt liegt die Möglichkeit, Wissen und Handlungen in den eigenen Alltag und die eigene Wirklichkeit zu integrieren. Das anfängliche Interesse und das bereits vorhandene Vorwissen um die mehr oder weniger ferne und unbekannt Zone der eigenen Alltagswirklichkeit führen in der Hinwendung und Erfahrung dieser neuen Welt mit ihren problematischen Teilbereichen zur erlebten Bewusstwerdung bereits kognitiv vorhandenen Wissens, zu Lernerfahrungen hinsichtlich unbekannter Praxen und Wissensbestände und zur Routinisierung der Probleme, die sich in der neuen Welt zeigen. So entsteht neues Alltagswissen<sup>33</sup>. Es ist ein Wissen und ein Können, welches auf der Routinisierung von Problemen und ihren Lösungsversuchen basiert. Sein Vorhandensein scheint zum Beispiel dann durch, wenn jemand sagt, dass er/sie Erfahrung mit etwas hat.

### 3.2 Sinne, Erfahrung und Lernen

Alle Erfahrung ergibt sich aus Situationen, in denen erfahren wurde, aus einzelnen, konkreten Erfahrungen; und die Grundlage dieser Erfahrungen ist das sinnliche Wahrnehmen. Anders gesagt: das sinnliche Wahrnehmen ist die grundlegendste Erfahrung, aus der sich abstrakte Lernfortschritte und Prägungen erst herleiten können. Es ist die Interaktion zwischen dem Leib und seiner physischen Umgebung<sup>34</sup>. Wer oder was nimmt hierbei allerdings wie wahr? Der Leib besteht nicht etwa aus den beiden autonomen Bestandteilen *Körper und Seele* (oder: *instrumenteller Körper und subjektives Ich*), sondern besitzt vielmehr zwei zusammengehörige Dimensionen, die für eine Analyse (begrifflich) trennbar gemacht werden können: das physische Ding, mit dem der Leib Teil der Welt ist (Leibkörper/Leibsein) und der agierende Leib, der auf sich und die Welt wirkt und der Welt gegenübersteht (fungierender Leib/Körperhaben). In einer Einheit bin ich/ist mein Leib sowohl wahrnehmbarer, physischer Teil der Welt mit Ding-Charakter als auch wahrnehmendes Ich. Zum einen *habe* ich als Mensch durch meinen Körper und meine Sinnesorgane Instrumente, um wahrzunehmen und zum anderen – aber gleichzeitig – *bin* ich mein Körper und meine Sinnesorgane.<sup>35</sup> Ich kann die Welt nicht wahrnehmen, ohne mich dabei wahrzunehmen. Aus diesem Komplex, aus dem *In-der-*

---

<sup>32</sup> Vgl. Bourdieu 1983, S. 190-196.

<sup>33</sup> Vgl. Berger/Luckmann 1997, S. 21-48.

<sup>34</sup> Diaconu 2013, S. 9.

<sup>35</sup> Ebd., S. 26-30.

*Welt-Sein* als Leibkörper und fungierender Leib, ergibt sich die sinnliche Wahrnehmung und somit die Grundlage für menschliche Erfahrung.

Wahrnehmung vollzieht sich allerdings keineswegs unmittelbar und Menschen nehmen nicht mit einem einheitlich ausgerichteten Sensorium wahr. Nicht nur, dass sich Körper voneinander unterscheiden und Sinnesorgane von Mensch zu Mensch physisch unterschiedlich beschaffen sein können, Wahrnehmung ist auch kulturell konstruiert. Gesellschaftlich, historisch und kulturell geprägte, kollektive Wahrnehmungsmodelle mit inhärenten Werte- und Bedeutungsordnungen werden durch Sozialisierung erlernt und internalisiert<sup>36</sup>.

Sinnliche Wahrnehmung ist immer erlernt, geformt, trainiert, angepasst und historisch übertragen. Die durch die Geschichte gemachte Sozialisation schlägt sich in Wahrnehmungs-, Denk- und Handlungsschemata nieder, wie Pierre Bourdieu in seinem Konzept des Habitus' konstatiert. „Habitusformen als Systeme dauerhafter und übertragbarer Dispositionen“ entstehen durch „Konditionierungen, die mit einer bestimmten Klasse von Existenzbedingungen verknüpft sind“<sup>37</sup>. Sie sind dem Verhalten und Denken eines Individuums durch die frühe Sozialisierung, die kulturelle Prägung und die gesellschaftliche Etikettierung<sup>38</sup> auf Dauer angehaftet. Frühere, historisch gemachte Erfahrungen bilden heute – in den Strukturen des Habitus sedimentiert – die Grundlage für die Wahrnehmung und Beurteilung gegenwärtiger Erfahrungen. In der Wahrnehmung eines Menschen und in der Fähigkeit, etwas zu erkennen, liegt ein (historischer und individueller) Lernprozess, wahrzunehmen und bestimmtes zu erkennen.<sup>39</sup>

---

<sup>36</sup> Ebd., S. 11.

<sup>37</sup> Bourdieu 1987, S. 98.

<sup>38</sup> Etikettierung geschehe nach Bourdieu (1987, S. 107 f.) durch den Einsatz von Individuen als bestimmte, mit Ideen, Pflichten und Erwartungen aufgeladene, vorkonstruierte Rollen, wie *Mann*, *Erstgeborener* und *Christ*. Die Etikettierung fände im Sozialisationsprozess durch soziale Interaktion Bestätigung und Verstärkung und führe zu einem Habitus, der eine jeweils an die Etikettierung angekoppelte Institution, wie beispielsweise eine Wirtschafts- oder Herrschaftsform, zum Erhalt befähigt. Institutionen würden demnach einen eigenen, spezifischen Habitus ausbilden und somit ihre Ideen und Praxen in die Körper der Menschen einschreiben. Erst so seien Institutionen richtig lebensfähig. Diesbezüglich könnte man fragen, ob SoLawi als Institution einen derartigen Habitus kreiert (und etikettiert) und inwiefern ein solcher Habitus SoLawi (und Commons, Transformation, etc.) fördern, begünstigen und erhalten würde.

<sup>39</sup> Vgl. Bourdieu 1987.

### 3.3 Local food: lokalisiertes Essen

Wie in der Slow Food Bewegung und in der Vermarktung von Fair Trade-Produkten wird auch in der SoLawi eine Beziehung zwischen Lebensmittelproduzent\_innen und Konsument\_innen geschaffen.<sup>40</sup> Diese Beziehung und die Schaffung von Vertrauen eröffnen die Möglichkeit für die Konsument\_innen, Rückschlüsse auf die Lebensmittelproduktion zu ziehen. So nähert sich der Ursprungsort der Produkte in seiner Nachvollziehbarkeit an die Konsument\_innen an und schafft für sie im Bewusstsein eines globalisierungsdominierten Marktes die Lokalisierbarkeit von Produkten. Die physische und geistige Distanz wird verringert. Im Fall von SoLawi ist diese Distanz sogar erheblich verringert, denn wie bereits festgestellt haben Mitglieder von SoLawi Zugang zur Erfahrung der Realitäten hinter ihrem Gemüse und können mit eigenen Augen, in der eigenen Wahrnehmungsdimension diese Realitäten erfassen. Vertrauen und eine (kommunikative) Beziehung zwischen Produzent\_innen und Konsument\_innen – sowohl die Kernpunkte von SoLawi<sup>41</sup> als auch die Bedingungen der Lokalisierbarkeit – können auf unterschiedliche Weise hergestellt werden. Dies zeigt Fair Trade: es ist zwar eine Form von Globalisierung, dennoch wird diese Vertrauensbeziehung beispielsweise durch Fotos der Landwirt\_innen auf den Lebensmittelverpackungen oder durch die mit Siegeln zertifizierte Sicherung eines fairen Lohnes aufgebaut.<sup>42</sup> Durch eine solche konstruierte lokale Dimension ist es möglich, ethische Beurteilungen über die Produktionspraxis zu fällen.<sup>43</sup>

Das Lokale ist also verwoben mit dem Globalen und wird auch als “the local-in-the-global”<sup>44</sup> bezeichnet. Lokal wird als Gegenteil zu global gedacht, in diesem Zusammenhang als besonders schätzenswert erachtet und als Protest oder Gegenbewegung zum Globalen betrachtet, in dem Provenienzen von Lebensmitteln und Produktionsbedingungen schwer nachvollziehbar scheinen.<sup>45</sup>

Hier sei noch einmal an die Anfänge von SoLawi erinnert – als einige Konsument\_innen das Vertrauen zur Lebensmittelproduktion verloren. In dem Kontext ist *local food* auch als eine Art Relokalisierung von Lebensmitteln und ihrer Produktion zu denken, in der *local food* als Reaktion auf die Globalisierung und auf ein bestimmtes Konsumverhalten zu verstehen ist.

---

<sup>40</sup> Roos et al. 2007, S. 3.

<sup>41</sup> Ebd., S. 22.

<sup>42</sup> Holt/Amilien 2007, S. 23.

<sup>43</sup> Roos et al. 2007, S. 28.

<sup>44</sup> Ebd., S. 29.

<sup>45</sup> Ebd., S. 30.

#### 4. Methoden der Erforschung

Um herauszufinden, was in der Teilnahme an einer SoLawi von Mitgliedern erfahren wird, wählte ich empirische, qualitative, kulturanthropologische Methoden für meine Forschung in der SoLawi Dorfgarten aus. Diese sollen im Folgenden erläutert werden.

##### 4.1 Teilnehmende Beobachtung

Teilnehmende Beobachtung impliziert bzw. ist das unvoreingenommene Annähern an das Unvertraute und das bewusste, wachsame und reflektierte Mitmachen, bei dem die Distanz zu den erforschten Menschen und zur erforschten Alltagswirklichkeit immer wieder balanciert wird – zwischen distanzierterem Analysieren und tieferem Eindringen – um zu verstehen, was (gerade) passiert. Es ist eine Methode aus der qualitativen Forschung, die meist in einem „Methodenbündel“ – verschiedene methodische Ansätze inkludierend und zusammen mit anderen Methoden – als die grundlegendste Methode der Feldforschung angewendet wird. Feldforschung, und somit Teilnehmende Beobachtung, haben das Ziel, Wirklichkeitszusammenhänge und gegenwärtige, alltägliche Lebenswelten aus der Innenperspektive sinnverstehend mitzuerleben und nachzuvollziehen.<sup>46</sup>

Die erkenntnisbringende, große Qualität der Teilnehmenden Beobachtung liegt – so simpel wie es scheinen mag – darin, im Moment des Geschehens dabei zu sein. Möchte man ein kulturelles Phänomen verstehen, dann kann man sich erzählen lassen, worum es dabei geht, wie es dazu kam, was dabei passiert und was alles dazu gehört, das kulturelle Phänomen zu erleben, zu leben, zu gestalten etc. Wenn man allerdings dieses kulturelle Phänomen (zusätzlich) selbst erlebt, erlaubt es eine erweiterte Perspektive darauf. Hier stellt sich die Frage, wie man ein kulturelles Phänomen möglichst so erleben kann, wie die anderen Menschen, die Teil dieses Phänomens sind, es erleben? Die Frage beantwortet sich fast von selbst: Es geht darum, Teil zu sein – und in diesem Sinne *dabei zu sein*. Bei der Teilnehmenden Beobachtung ist dies ein grundsätzlicher, entscheidender Aspekt. Indem der oder die Forschende Teil der Gruppe wird, werden Erfahrungen in der Gruppe, Wissensbestände, Sprache, (hierarchische, ordnende) Strukturen, soziale Regeln und weitere kultur- und gruppenspezifische „Eigenheiten“ – Forschungsgegenstände der

---

<sup>46</sup> Schmitt-Lauber 2007, S. 219 f.



Kulturanthropologie – zugänglich und aus der *emischen Perspektive*, aus der Innensicht der handelnden Menschen begreifbar.

Wann und wo lassen sich diese *Kulturen* besser betrachten, wenn nicht im Hier und Jetzt, im Moment des Geschehens selbst? Ein Geschehnis ist im Grunde genommen nicht wiederholbar und dementsprechend nicht so erfahrbar für jemanden, der es nicht selbst erlebt hat, wie es für die Menschen zum Zeitpunkt des Geschehens zu erfahren war. Kultur orientiert sich stets an Vergangenen und kulturelle Praxis besitzt immer eine historische Dimension, die Einfluss auf die Gegenwart ausübt. In dieser Prozesshaftigkeit bleibt die Gegenwart der Zeitpunkt und der Ort, an denen Kultur stattfindet, sich manifestiert, sich verändert und demnach in einer Einzigartigkeit und Einmaligkeit, in der einzigartigen Raum-Zeit-Konstellation eines bestimmten Momentes zu entdecken und zu erfahren ist. Kultur geschieht nicht nur in jedem einzelnen Moment, Kultur entsteht auch gleichzeitig auf komplexe Art und Weise und dynamisch (und somit wechselwirkend einflussnehmend auf die historische Dimension). Sieht man in einem gegenwärtigen Moment den Schauplatz, an dem sich Menschen in ihren Lebensrealitäten befinden, wird deutlich, dass durch die interessierte, empathische Hinwendung zu Menschen und ihren gegenwärtigen Lebensrealitäten, willens zu verstehen – man nenne dies qualitative, empirische Kulturforschung – jenes begreifbarer wird, was Kultur sei und wie der Mensch und die Menschen in Kultur handeln. Kultur wird somit aus einem/dem gegenwärtigen Moment oder einzelnen Momenten heraus verständlich. Daher begeben sich Forscher teilnehmend beobachtend „zur mikroskopischen Untersuchung mehr oder weniger überschaubarer sozio-kultureller Einheiten“ mit meiner Präsenz in die Momente hinein, die zu meinem Forschungsfeld gehören und erheben „kulturelle und soziale Daten an Ort und Stelle ihres Vorkommens“<sup>47</sup>.

Um Teil der Gruppe in einer SoLawi zu werden, ist die Mitgliedschaft im jeweiligen SoLawi-Verein sicherlich eine augenscheinliche, durchaus notwendige Voraussetzung. Im März 2015, als sich meine Entscheidung verfestigte, den Dorfgarten als Forschungsfeld zu wählen, füllte ich in Absprache mit meiner Wohngemeinschaft das Mitgliedschaftsformular aus. Die anderen vier Personen meiner Wohngemeinschaft und ich einigten uns auf zwei Anteile, mit denen wir uns beteiligten. Im Formular gab ich den

---

<sup>47</sup> Schmidt-Lauber 2007, S. 220.

Gärtner\_innen die Erlaubnis, jeden Monat jeweils 45 Euro für einen Anteil abzubuchen – den Betrag, der als flexibler Richtwert für einen Anteil von den Gärtner\_innen berechnet und gesetzt wurde. Im April gab es zum ersten Mal Gemüse abzuholen. Die Mitgliedschaft empfand ich als reichhaltige Nähe zum Feld – zum Gemüse, zu anderen Mitgliedern und zu den Gärtner\_innen, von denen ich mich mehr als interessiertes Mitglied wahrgenommen fühlte, als als Forscher. Durch meine Mitgliedschaft bekam ich regelmäßig E-Mails, die über aktuelle, relevante Themen des Vereins informierten (z.B. wann und wie oft Gemüse geliefert wird). Zudem machte sich mir als Mitglied die Infrastruktur des Dorfgartens, z.B. der Abholraum zugänglich.

Die Mitgliedschaft kann also als mein vertiefender Einstieg ins Feld betrachtet werden, angesichts dessen, dass der anfängliche Einstieg ins Feld bereits geschah, als ich im Sommer 2014 in meiner explorativen Phase in Kontexten des Dorfgartens teilnehmend beobachtete und Interviews führte.

In diesem Jahr machte ich Teilnehmende Beobachtung beim Abholen des Gemüses (am 05.06.2015 und 03.07. jeweils für zwei Stunden), bei einem Mitmach-Samstag (am 06.06.) und in einem Schulgartenprojekt mit dem Dorfgarten-Gärtner Simon (am 10.06.). Meine Beobachtungen, die Informationen aus Gesprächen, meine eigenen (sinnlichen und Gefühls-) Erfahrungen und meine Reflektionen schrieb ich im Feldtagebuch in Form von Beobachtungsprotokollen, Gesprächsprotokollen und in sonstigen Tagebucheinträgen nieder.

#### 4.2 Narrative Interviews

Während der teilnehmenden Beobachtung ergaben sich Kontakte und Bekanntschaften zu Menschen, von denen einige in verabredeten, entspannten Gesprächen über ihre Erfahrungen als Teilnehmende an der SoLawi redeten. Bei diesen Gesprächen handelte es sich um „planmäßiges, wissenschaftliches Vorgehen, bei dem Gesprächspartner durch Erzählstimuli oder gezielte Fragen zu verbalen Äußerungen veranlaßt (sic!) werden“ – kurz: um qualitative Interviews<sup>48</sup>. Aus den vielfältigen Varianten qualitativer Interviews wählte ich das *narrative Interview*, bei dem es konzeptuell hauptsächlich zwei Phasen gibt: in der Einstiegsphase wird von der interviewenden Person ein „erzählgenerierende[r] Impuls“ gegeben, dann folgt die Nachfragephase als Abschluss.

---

<sup>48</sup> Schmidt-Lauber 2001, S. 173.

Real ergibt sich ein Interview allerdings aus weiteren auf die Gesprächssituation einflussnehmenden Faktoren, wie dem Verhältnis zwischen dem/der Gesprächspartner\_in und dem/der Interviewer\_in, aus spezifischen, kommunikativen Rahmenbedingungen der Situation, dem individuellen kommunikativen Stil des/der Interviewer\_in und aus seinen/ihren spontanen, situationsangepassten Äußerungen<sup>49</sup>. In meinen Interviews tauchten die Phasen des narrativen Interviews mehrmals auf: So kam es zu mehreren erzählgenerierenden Impulsen und zu mehreren Nachfragephasen.

Ich führte zwei narrative Interviews mit Mitgliedern über ihren persönlichen Weg zur Mitgliedschaft im Dorfgarten, über ihre Vorstellungen, die sie zuvor von der solidarischen Landwirtschaft hatten, über ihre persönlichen Erfahrungen als Mitglied und gegebenenfalls über Erfahrungen beim Mitmach-Samstag, über ihre Erfahrungen mit dem Gemüse in den jeweiligen verschiedenen Kontexten (Abholraum, Küche, Verzehr, etc.) und über Lernerlebnisse. Bei einem dieser beiden Interviews waren teilweise zwei Mitglieder als Gesprächspartner\_innen anwesend (Wiebke und Vladimir). Es ergaben sich hierbei sowohl Gesprächsanteile, bei denen ich mich mit jeweils einer Person im Interview befand, als auch solche, bei denen die beiden interviewten Eheleute und Eltern miteinander sprachen. Des Weiteren führte ich ein Interview mit dem Gärtner Simon über seinen „pädagogischen Ansatz“<sup>50</sup> in seiner Arbeit mit Grundschulkindern im Schulgarten und seine Art und Weise, sich auf diese Arbeit vorzubereiten, über die Rollen und Aufgabenverteilung der Gärtner\_innen generell und beim Mitmach-Samstag, über die Möglichkeiten, als Mitglied in einer SoLaWi und konkret im Dorfgarten Erfahrungen zu machen und zu lernen und über die „Schnittstelle“<sup>51</sup> von Gärtner\_innen und Mitgliedern.

#### 4.3 Weitere methodische Ansätze

Das Methodenbündel der qualitativen Erforschung ist an das Feld und an den Forschungsgegenstand anzupassen<sup>52</sup>. Da es in meinem Forschungsfeld und hinsichtlich meiner Fragestellungen zunächst einmal um Gemüse und sinnliche Erfahrungen geht, schien mir eine methodische Anpassung hieran, wie im Folgenden erklärt, sinnvoll.

---

<sup>49</sup> Ebd., S. 175.

<sup>50</sup> Den Begriff „pädagogischer Ansatz“ nannte Simon in einem informellen Gespräch (ohne Aufnahmegerät) während des Feldaufenthaltes am 10.06.

<sup>51</sup> Den Begriff „Schnittstelle“ nannte Simon im Interview. Er nutzte ihn, um über Begegnungen von Mitgliedern und Gärtner\_innen und ihre Kommunikation untereinander zu reden.

<sup>52</sup> Flick et al. 2003, S. 22 f.

#### 4.3.1 Gemüse als Dinge mit symbolischer Bedeutung

In alternativem Nahrungskonsum nehmen die verwendeten Produkte durch ihre symbolische Bedeutung eine besondere Rolle ein. Das Verwenden von Produkten mit symbolischer Bedeutung – auch im Sinne eines politischen Einsatzes der Produkte – würde die Werte des bestehenden „mainstream“ Ernährungssystems in Frage stellen und eigene Werte zum Ausdruck bringen. Dadurch würde aufgezeigt werden, was für Alternativen möglich sind, welche Probleme und Herausforderungen in der Gesellschaft mittels einer Art „agenda of the relevant problems“ angegangen werden müssen und auch welche Hoffnungen es gibt.<sup>53</sup>

Terragni et al. sprechen sich für mehr Forschung in diese Richtung aus: „We suggest that more research is needed in order to understand the changing symbolic meaning of products, the process that leads to the identification of some specific products as alternative and how these products are politically used by consumers.“<sup>54</sup>

Den Produkten von SoLawi – als Produkte alternativen Nahrungskonsums – kann ebenso symbolische Bedeutung zugeschrieben werden. Welche Werte, Hoffnungen und Kritiken enthalten oder besitzen diese Lebensmittel? Was haben diese Bedeutungsebenen mit den erfahrbaren und physischen, materiellen Begebenheiten der Lebensmittel zu tun? Die forschende Hinwendung zum SoLawi-Gemüse erscheint mir in dieser Forschung besonders sinnvoll, auch da das Gemüse einen nicht unwichtigen Teil der Erfahrung für die Mitglieder ausmacht. Ich erachte hierfür die Überlegungen zur Sachkulturforschung und Dinganalyse von Gudrun M. König und Zuzanna Papierz als hilfreiche Perspektive, mit der ich das Gemüse als Dinge betrachte. König und Papierz zeigen in ihrem Text „Plädoyer für eine qualitative Dinganalyse“ die volkscundlich-kulturanthropologischen Debatten und Paradigmenwechsel hinsichtlich der Bedeutung von Dingen auf. Hierbei wird deutlich, dass im Laufe der Debatten unterschiedliche Eigenschaften und Dimensionen von Dingen herausgearbeitet wurden, die es in einer multiperspektivischen, qualitativen Dinganalyse zu berücksichtigen gilt. Außerdem wurde die wertende Trennung von Geistigem und Materiellem immer weiter aufgehoben und die beiden Dimensionen Mensch und Materie als einander bedingend und miteinander verbunden anerkannt. Nach dem heutigen Stand der Dinge, werden Dinge demnach als kulturelle Objektivationen gesehen, die Werte, Normen und (Herrschafts-) Bedingungen ausdrücken. Sie sind nicht mehr nur auf ihre Zweckbezogenheit zu reduzieren, sondern

---

<sup>53</sup> Terragni et al. 2009, S. 34.

<sup>54</sup> Ebd., S. 35.

würden über ihren Requisitencharakter hinaus mehrdimensional konzipiert sein. Dinge haben Materialität, Funktion und Symbolik; und sie haben Gebrauchsweisen und (Handlungs-) Kontexte<sup>55</sup>. Die Berücksichtigung dieser Eigenschaften und speziell die Kontextualisierung, die Berücksichtigung der Zusammenhänge, in die die Dinge eingespannt sind, seien – in diesem „veränderte[n] Verständnis der Dingkonzeption“ – für eine Interpretation essenziell.<sup>56</sup>

Besonders bei den Feldaufenthalten im Göttinger Abholraum stand das Gemüse im Zentrum der Aufmerksamkeit. Dort ist es bestens kontextualisiert: Direkt am selben Tag geerntet wird es (je nach Jahreszeit und Ernteertrag) ein- oder zweimal in der Woche dort abgeliefert und von den Mitgliedern abgeholt. Das Gemüse ist im Abholraum in seinem Kontext – oder besser gesagt – in einem seiner Kontexte, denn freilich gehören die landwirtschaftlichen Felder, der Folientunnel und das Gewächshaus der Gärtnerei ebenso zum Kontext dazu; so wie auch die Küche eines Mitglieds inklusive Kühlschrank, ein Stand vom Dorfgarten, der auf dem Göttinger Wochenmarkt zu Werbezwecken Gemüse (gegen Spende) ausliegen hat, die Brettchen einer Grundschulküche, auf denen Kinder das Dorfgarten-Gemüse schnibbeln und andere Zusammenhänge.

In meiner Forschung zeigte sich das Gemüse in den SoLawi-Kontexten auch als Dinge mit mehrfach und auf mehrere Weisen sinnlich (multisensorisch) erfahrbaren Materialitäten – mit sichtbaren Formen, fühlbaren Oberflächen, riech- und schmeckbaren Beschaffenheiten<sup>57</sup>.

---

<sup>55</sup> Ich fasse hier mit diesen Begriffen zusammen, was König und Papierz (2013, S. 291) mit der Verwendung mehrerer, unterschiedlicher – jeweils dreier – Begriffe erklären. Sie sprechen von der Berücksichtigung „alle[r] drei Komponenten“, und zwar: „Materialität, Form und Funktion“. Zudem ist die Rede von dem „Materielle[n]“, dem „Gebrauch“ und den „Sinnebenen“ von Dingen, welche in direktem Bezug zu den drei vorherigen Begriffen steht. An anderer Stelle werden dem Materiellen die „Gebrauchsweisen“ und die „Handlungskontexte“ gegenübergestellt, um zu zeigen, dass sich im Laufe der volkskundlich-kulturanthropologischen Debatte die Perspektivierung auf das Materielle zur Perspektivierung auf die beiden anderen Sphären gesellen konnte. Was König und Papierz in diesen Begrifflichkeiten erklären, muss sich meiner Meinung nach nicht per se auf drei Begriffe und drei Kategorien von Dingeigenschaften zusammenfassen lassen. Daher greife ich hier auf mehrere dieser Begriffe zurück.

<sup>56</sup> König/Papierz 2013, S. 288-302.

<sup>57</sup> Sicherlich ist Gemüse auch in bestimmten Zusammenhängen und mit bestimmter geschulter Wahrnehmung auch über das Gehör vermittelt; dies soll aber hier ausgeklammert werden, da es sich im Feld nicht in den Vordergrund stellte.

#### 4.3.2 Sinnlich Forschen

Da Teilnehmende Beobachtung ein dialogisches Verfahren und ein Interaktionsprozess zwischen dem oder der Forschenden und den beforschten Gesprächspartner\_innen ist, wird die Person, die forscht, selbst zum Erkenntnisinstrument. Doch nicht nur die interagierende, empathische Person, sondern auch der wahrnehmende Körper, der sich im erfahrbaren Raum des Feldes mit all seinen Sinnen wiederfindet, erhält durch die „Schärfung der Aufmerksamkeit für die eigene Körpererfahrung“<sup>58</sup> und durch Selbstreflexion einen wichtigen Quellenwert für die Kulturanalyse. „Teilnehmende Beobachtung verlangt vom Ethnologen“ – nicht nur – „dass er [...] alle seine Sinne ausfährt“<sup>59</sup>, sondern, dass der oder die Forschende auch physische Zeichen, angeregt durch beispielsweise Anspannung, Nervosität oder Freude, mit seinem/ihrer elementarsten Registrierungsinstrument, dem Körper, wahrnimmt und zuordnet<sup>60, 61</sup>

Um herauszufinden, welche Erfahrungen die Konsument\_innen in ihrer Mitgliedschaft machten, berücksichtigte ich bei Feldaufenthalten nach Möglichkeit mein eigenes emotionales und körperliches Befinden und meine sinnlichen Wahrnehmungen, so wie es meine Konzentrationsfähigkeit zuließ; und wie es durch den mehr oder weniger koordinierten Einsatz meiner Wahrnehmung innerhalb einzelner Feldsituationen möglich war.

Zudem versuchte ich, das *In-der-Welt-Sein* der Akteur\_innen in einzelnen Situationen, wie beispielsweise in der sinnlich-körperlichen Interaktion mit dem Abholraum oder mit der Beschaffenheit des Gemüses, sowie die subjektiven Erfahrungen und Wahrnehmungen, bis hin zu einzelnen Bewegungen der Akteur\_innen nachzuvollziehen. Sinneserlebnisse sind individuell und können niemals unmittelbar mitgespürt werden. Phänomenologisch betrachtet kann allenfalls nachvollzogen werden, was eine Person spürt. Dies kann anhand verbaler und nonverbaler Ausdrücke einer Person geschehen.<sup>62</sup> In methodischen Ansätzen der sinnlichen Ethnografie finden sich allerdings auch Möglichkeiten, anderweitig das Empfinden, Wahrnehmen und Spüren Anderer nachzuvollziehen. Zur Erforschung von angeeigneten Praktiken, erlernten Sinneswahrnehmungen und einverlebten Koordinationsfähigkeiten<sup>63</sup> eigne sich nach der

---

<sup>58</sup> Schmidt-Lauber 2007, S. 233.

<sup>59</sup> Hauser-Schäublin 2003, S. 37.

<sup>60</sup> Bendix 2006, S. 79.

<sup>61</sup> Schmidt-Lauber 2007, S. 230, 233; Flick et al. 2003, S. 23.

<sup>62</sup> Diaconu 2013, S. 30.

<sup>63</sup> Vgl. hierzu die in Panenkas Artikel (2014) genannten Konzepte *skilled practices*, *skilled vision* und *skilled touch*.

Ethnologin Petra Panenka besonders die Methode der *Lehre* (im Englischen *apprenticeship*). Panenka beschreibt am Beispiel der Tortillazubereitung der Lakandon Maya, wie sich Menschen ihre jeweilige Umgebung auch durch ihre haptische Wahrnehmung in alltäglicher Praxis erschließen. Mit ihrem Konzept *skilled touch* erklärt sie, dass in der Ausführung von bestimmten Praktiken der immer wieder angewandte Tastsinn in einem Lernprozess geformt und durch die Koordination von Bewegungswissen und Wahrnehmungen >erlernt< wird.<sup>64</sup> Räumliche Aufteilungen und konkrete Ordnungen von Gegenständen, die im Feld oft als selbstverständlich gelten, könnten sich mit der Methode der Lehre dem oder der Forschenden über den eigenen Körper erschließen. Panenka schreibt über diese Generierung von ethnografischen Daten, es „können durch das Ausführen von Praktiken mit dem eigenen Körper sinnliche Eindrücke und körperliche Erfahrungen gewonnen werden. Diese können eigene Grenzen aufzeigen und neue, eng mit der Praktik verwobene und schwer verbalisierbare Fragen aufwerfen. Die eigenen sinnlichen und körperlichen Erfahrungen sind vor allem in ethnographischen Arbeiten von hoher Relevanz und erfordern z.B. eine *dichte Teilnahme*<sup>65</sup> [...]“<sup>66</sup>

Sich in die >Lehre< begeben bedeutet also im Grunde genommen, sich eine Praxis oder ein ganzes Ensemble an Praxen (wie beispielsweise einen Beruf) zeigen zu lassen, die in ihrem Kontext womöglich als selbstverständlich gelten, und diese selbst mit dem eigenen sinnlich wahrnehmenden Körper auszuführen.

## 5. Erfahrungen, Lernerlebnisse und Bewusstwerdungen von Mitgliedern

### 5.1 Erfahrungen im Abholraum

„Ich schaue an die Tafel, was es gibt und freue mich über das Gemüse“, sagte ein Mitglied, als ich es im Abholraum fragte, was es dort mache<sup>67</sup>. Die hervorragende Qualität des Gemüses und seine Frische sind Gründe, um sich im Abholraum und bei der Zubereitung zu freuen. Ein Mitglied spricht von einem „rundum gute[n] Gefühl“<sup>68</sup>, denn

---

<sup>64</sup> Vgl. Panenka 2014.

<sup>65</sup> Als *Dichte Teilnahme* beschreibt Gerd Spittler (2001) eine „Radikalisierung der Teilnehmenden Beobachtung“, die lebensnah, in den alltäglichen Lebensrealitäten, auf der Grenze des *going native* balancierend stattfindet. Merkmale seien hier unter anderem das sinnliche, fühlende und lernende Erleben und Praktizieren des Erforschten und die Reflexivität des Einsatzes von sinnlicher Wahrnehmung und der eigenen Perspektive.

<sup>66</sup> Panenka 2014, S. 131.

<sup>67</sup> Feldaufenthalt am 05.06.15. Zitat eines Mitglieds.

<sup>68</sup> Feldaufenthalt am 03.07.15. Zitat eines Mitglieds.

im Supermarkt stimme jedes Mal etwas nicht mit den Produkten. Als Beispiel wird angeführt: Die Bio-Gurke ist in Plastik eingepackt und die Gurke ohne Plastikverpackung stammt zwar aus Deutschland, ist aber konventionell angebaut. Das Gemüse des Dorfgartens wird im Vergleich zu bekannten Gemüseangeboten als außergewöhnlich gut wahrgenommen und hinsichtlich bestimmter Kriterien von Nachhaltigkeit ethisch bewertet. So kann die SoLawi geradezu bedeuten, eigenes Kauf- und Konsumverhalten, welches ethisch als nur bedingt vertretbar oder als nicht vertretbar aufgefasst wird, im Alltag zu reduzieren und gegen eine freudige Erfahrung einzutauschen. Allgemein ist Freude ein wiederkehrendes Phänomen in der Interaktion von Mitgliedern untereinander und mit dem Gemüse. Auch die Entdeckung von neuem, unbekanntem Gemüse oder von erstmals in der Saison auftauchenden Gemüsesorten führte im Abholraum des Öfteren bei einigen Mitgliedern zu freudigem Ausdruck.

Am Spinat sind „Käfer, oder Läuse oder so“<sup>69</sup>. Es gibt unterschiedliche Herangehensweisen an Gemüse, an dem Tiere angehaftet sind: Ein Mitglied betrachtet einzelne Spinatblätter und -stängel genau. Mit ihren Händen bewegt sie die Blätter so, dass sie freien Blick auf möglichst viel Fläche des Spinats hat, um ihn nach Blattläusen abzusuchen. Eher verzichtet sie auf Spinat, als ihn mit den Läusen nach Hause zu nehmen. Hierbei denkt sie auch an den Kühlschrank, den sie sich mit ihren Mitbewohner\_innen teilt und in dem sie normalerweise den Spinat lagert: Die Läuse sollen sich dort nicht auf den Lebensmitteln der anderen niederlassen. Also nimmt sie nur wenige, gut ausgewählte Spinatstücke mit, wogegen ein anderes Mitglied zeitgleich im Abholraum die volle Menge an Spinat abwägt, zügig in seine Tasche packt und erklärt, dass ihn Läuse nicht stören und er den Spinat gut abwaschen wird. Die Begegnung mit Tieren lässt sich als ein Problem aus der SoLawi-Alltagswelt für die Alltagswirklichkeit mancher Mitglieder bezeichnen, welches mit einem Gewinn an Alltagswissen routinisiert werden kann. Auch bisher unbekanntes Gemüse oder das Vorhandensein von Gemüseblättern (z.B. an Roter Beete oder Kohlrabi) kann in dieser Hinsicht eingeordnet werden: Man findet sich vor dem Problem wieder, nicht genügend Erfahrung oder keine Erfahrung mit der Zubereitung des Gemüses oder der Gemüseteile zu haben. In einem Buch, welches im Abholraum für Mitglieder und Gärtner\_innen zur Kommunikation und zum Austausch für schriftliche Beiträge bereitsteht, werden Rezepte und Zubereitungshinweise mitgeteilt

---

<sup>69</sup> Feldaufenthalt am 05.06.15. Zitat eines Mitglieds.



und somit Wissen geliefert: Die Blätter von Roter Beete kann man wie Mangold in der Pfanne braten.

Im Abholraum riecht es nach Erde<sup>70</sup>. Am Gemüse haften je nach Art unterschiedliche Mengen von Erde. In der Waagschale, die zum Abwiegen mit Gemüse befüllt und wieder geleert wird, sammelt sich dezent Erde. Der Boden ist von Erde berieselt. Die wahrzunehmende Erde verweist direkt auf die Quelle des Gemüses, auf die Felder des Anbaus. Wer einen Blick und ein Gespür für Bodenqualität hat, vermag in der Erde sogar eine Art natürliches Gütesiegel sehen.

Der Abholraum erweist sich als ein soziopetaler Raum. Das heißt, er regt gewissermaßen soziale Interaktion an. Verbale und nonverbale soziale Interaktion – ein Gespräch, ein Lächeln, ein „Na, wie geht’s?“ oder „Bist du fertig mit Abwiegen?“ – findet im Abholraum mit großer Wahrscheinlichkeit statt, sobald mindestens zwei Menschen anwesend sind. Hierzu führen unter anderem die gemeinsame Nutzung des kleinen Raumes und der Utensilien, wie z.B. der Waage, und die Tatsache, dass man Teil derselben Vereinigung und somit auch Teil einer Wertegemeinschaft ist.

## 5.2 Erfahrungen beim Mitmach-Samstag

Der Mitmach-Samstag wird von den Gärtner\_innen als Möglichkeit des Austauschs zwischen ihnen und den „Gemüsegenießer\*innen“ (Mitgliedern) gesehen und wird einmal im Monat (meist am ersten Samstag des Monats) eingerichtet, um (auch) „zu schauen wie wir unsere Strukturen verbessern können oder wo gerade Probleme sind“<sup>71</sup>. Meist beginnt ein solcher Tag um 10 Uhr morgens mit gärtnerischen Tätigkeiten und mündet um ca. 13 Uhr in ein gemeinsames Mittagessen und ein entspanntes Beisammensein, woraufhin ein Rundgang zu den Flächen des Gemüseanbaus angeboten und auch angenommen wird. Zum Mitmach-Samstag erinnert sich das Mitglied Caro:

„ich fands halt irgendwie einfach auch spannend zu sehen so okay ja klar da wächst halt überall unkraut wie macht man das jetzt wieder weg. na und dann gibts halt pendelhacken die ich vorher auch noch nie gesehen hab [...] ich fands halt voll spannend so wenn man halt die ganze zeit draußen ist. das macht mir halt total spaß und ich merk auch das tut mir total gut und einfach mal andere sachen [zu machen] als ich sonst immer mach.“<sup>72</sup>

Caro studiert an der Universität. Bezugnehmend auf die von ihr gewohnte Vermittlung von theoretischem Wissen in der Schule und in der Universität erachtet sie die

---

<sup>70</sup> Caro sagte im Interview vom 15.06.2015: „wenn man das gemüse abholt dann riechts halt auch so richtig schön nach erde in dem keller“.

<sup>71</sup> Aus einer E-Mail vom 30.04.15 von den Gärtner\_innen über den E-Mail-Verteiler des Vereins.

<sup>72</sup> Aus dem Interview mit Caro vom 15.06.2015.

Lernerfahrung beim Mitmach-Samstag als *praktisch*. Hiermit meint sie die Erfahrung mit dem Lerngegenstand selbst, und zwar basierend auf der eigenen Wahrnehmungsdimension. Im theoretischen Lernen würden beispielsweise Pflanzen über biologische Bilder von Pflanzenzellen vermittelt werden, während eine Exkursion in einen Weinberg eher praktisches Lernen sein würde. Pflanzenzellen können wir nicht mit dem bloßen Auge, wohl aber beispielsweise mit einem Mikroskop sehen. Sie sind in der Wahrnehmungsdimension eines menschlichen Körpers nicht wahrnehmbar, sondern ihre Wahrnehmung erfordert die Anwendung von – für den/die Anwender\_in in der Regel schwer oder nicht nachvollziehbarer – Technik, durch die eine technisch erweiterte Wahrnehmungsdimension entsteht. Ich nahm im Gespräch mit Caro ein Bedauern von ihr wahr, dass im steigenden Alter eines Menschen mehr und mehr theoretisch und weniger praktisch in diesem Sinne gelernt und erfahren würde. Beim Mitmach-Samstag sei es möglich, dieses schwindende Praktische zu erleben.

#### 5.2.1 Ausüben einer gärtnerischen Tätigkeit: Hacken

Eine der gärtnerischen Tätigkeiten, die an einem Mitmach-Samstag anfallen können, ist das Hacken mit sogenannten Pendelhacken. So wie ich vorher nichts von dieser Tätigkeit verstand, war es für die anderen Mitglieder<sup>73</sup> ebenso notwendig, das Hacken zu lernen, bevor es als nützliche, effektive Arbeit angewendet werden konnte. An einem Feld standen mehrere Mitglieder, während die Gärtnerin Britta<sup>74</sup> erklärte, wie man mit den Pendelhacken umgeht. Sie machte es vor: etwa 10 - 20 Sekunden benutzte sie das Werkzeug vor den Augen der Mitglieder. Beim Hacken geht es darum, so die Gärtnerin, die Pflanzen um die sogenannten „Kulturen“ (die für den Verzehr kultivierten Pflanzen) herum und zwischen ihnen zu entfernen, indem man diese Pflanzen (auch „Unkraut“ genannt) mit der Hacke an der Wurzel abschneidet. Die Mitglieder, motiviert, mitzumachen und zu hacken, sahen, wie die Gärtnerin die Pendelhacke auf einem Feld hin und her bewegte, welches üppig mit den zu entfernenden Pflanzen bewachsen war. Als sie selbst hackten, machten sie ihre Erfahrungen mit der Pendelhacke und mit ihrem Gemüse. Die Gärtnerin war während des ca. einstündigen, kollektiven Hackens anwesend, selbst am Hacken, explizit freudig und für die Mitglieder als Erfahrene im Umgang mit der Pendelhacke präsent. Weder betonte sie etwa ihr Können oder gab sich

---

<sup>73</sup> An dem Tag brachten einige Mitglieder auch Freund\_innen mit. Hier ist die Rede von Mitgliedern, gemeint sind aber auch ihre Freund\_innen. Insgesamt kamen ca. 12 Menschen zum Mitmach-Samstag am 06.06.

<sup>74</sup> Der wirkliche Name wurde anonymisiert.

als lehrende Gärtnerin, die den Mitgliedern das Hacken beibringt und sie darin prüft, noch ließ sie die Mitglieder mit ihren neuen Erfahrungen alleine. Zu dieser Lern- und Arbeitsatmosphäre sagte Caro:

“und dann hab ich halt mal angefangen war auch erstaunt wie leicht das teilweise ging so beziehungsweise dass man ziemlich die unterschiede gemerkt hat ob das jetzt große disteln warn die man halt mit dem zentimeter dicken stamm da raus holen musste so oder halt einfach nur der löwenzahn der halt total easy irgendwie ging. [...] grad beim knoblauch war es halt schon ziemlich zugewuchert irgendwie so dass ähm es mir auch mal passiert is dass ich halt aus versehen n knoblauch mit rausgerissen hab [...] ja das war dann so nein scheiße scheiße jetzt raus ähm schnell wieder noch einbuddeln [...] also jetzt nicht weil irgendwie die gärtnerin da hinter mir war oder so sondern einfach weil das is das essen was ich irgendwann noch essen will so (lacht) [es] war dann auch schon [so] dass Britta dann irgendwie mal gesagt hat so man kann ruhig dann hin und her und nicht nur alles in eine richtung schieben so. wo man halt schon so gemerkt hat so klar die macht das irgendwie öfter und war halt jetzt nicht sone atmosphäre wie ja ihr macht mal [...] sondern so sehr konstruktiv. ja und ich fand dadurch dass man halt an seinen eigenen pflanzen gearbeitet hat war halt nicht sone gleichgültigkeit sondern es ist wichtig dass das unkraut da jetzt weg ist sonst werden die davon überwuchert”<sup>75</sup>

Hier zeigt sich auch sehr deutlich, wie entscheidend der Bezug zu den Gemüsepflanzen für die motivierte und gewissenhafte Arbeit des Mitglieds ist. Es wurde die Notwendigkeit – sinnlich – erkannt, die eigenen Pflanzen zu pflegen: Die sichtlich drohende Überwucherung der Gemüsepflanzen soll verhindert werden, damit sie gute Bedingungen vorfinden, um Gemüse hervorzubringen – Gemüse, welches das Mitglied Caro essen will.

Beim Hacken bemerkten einige Mitmachende, dass an manchen Stellen mehr „Unkraut“ wächst, als an anderen. Sie nahmen diese Beschaffenheit des Feldes durch die Tätigkeit des Hackens wahr. Meine eigene Erfahrung im teilnehmend beobachtenden Umgang mit der Hacke macht dies deutlich: Als ich hackte, stand ich, im Rücken leicht gebeugt, mit den Füßen dynamisch unverwurzelt, aber fest auf dem Boden, die Arme, Schultern und Hände – wie beim Wischen/Schrubben – koordinativ zusammenwirkend mit der Pendelhacke im Griff hin und her bewegend, wobei der ganze Körper bei dieser Bewegung immer wieder seinen Schwerpunkt verlagerte. Der Kopf war durch die leichte Beugung im Rücken mit dem Gesicht auf das Feld gerichtet. Im Blick waren hierbei die Reihe an „Kulturen“ und die dazwischen und daneben wachsenden „Unkräuter“. Da darauf zu achten war, keine „Kulturen“, aber trotzdem so viele „Unkräuter“ wie möglich heraus zu hacken und diese „Unkräuter“ teilweise auch dicht an den „Kulturen“ standen, fokussierte sich mein Blick auf die sich bewegende Hackenspitze, an der sich entschied,

---

<sup>75</sup> Aus dem Interview mit Caro vom 15.06.2015.

welche Pflanzen durch meine Koordination von Körper, Wahrnehmung und Werkzeug heraus gehackt werden und welche stehen bleiben. Immer wieder richtete ich den Blick samt Körper und Kopf auf, um zu schauen, wie das Verhältnis von „Unkräutern“ und „Kulturen“ ist. Hierbei konnte ich Rückschlüsse über den von mir geleisteten „Unkraut“-dezimierenden Einfluss auf dieses Verhältnis ziehen. In diesen Intervallen, schrubgend und überblickend, bewegte ich mich Meter für Meter auf dem Feld an der Reihe der „Kulturen“ entlang. Zusätzlich gab es Momente, in denen ich pausierte und das ganze Feld mit seinen Reihen anschaute.

Die Mitmachenden nahmen das Feld und seine Beschaffenheit ebenso in der Tätigkeit des Hackens wahr. In der Hinwendung zum Feld und dem koordinierten Einsatz von Körper und Hacke lernten sie nicht nur, Gemüse-Pflanzen auf diese Art und Weise zu kultivieren, sondern nahmen ihre Umgebung, die spezifische Umgebung von Gemüse-Pflanzen wahr – das (Gemüse-) Feld. Zudem fragten sich einige Mitmachende, warum an manchen Stellen mehr „Unkraut“ wächst, als an anderen und berieten sich. Es wurden Überlegungen angestellt, dass der Schattenwurf von umstehenden Bäumen und die Sonnenflächen dafür gesorgt haben könnten. Diese Mitmachenden entwickelten demnach fragendes Interesse für die zuvor wahrgenommene Beschaffenheit des Feldes.

### 5.2.2 Der Rundgang zu den Feldern

Nach einem gemeinsamen Mittagessen, welches von Mitgliedern und Gärtner\_innen vor Ort zubereitet wurde, gab es einen Rundgang zu fünf unterschiedlichen Orten des Dorfgartens, an denen das Gemüse angepflanzt wird (das Gewächshaus ausgenommen, da es für einen Rundgang zu weit entfernt liegt): ein großes Feld, zwei kleinere Felder, ein sehr kleines Feld und ein sogenannter Folientunnel. Auf dem sehr kleinen Feld wird Saatgut produziert. Dort stand eine ganze Bandbreite an verschiedenen Pflanzen, die teilweise in der Blüte standen. Als wir vor diesem Feld standen, fragte die Gärtnerin Janna<sup>76</sup>, ob die Anwesenden wüssten, um welche Gemüsesorten es sich handelt. Daraufhin wurde mit den Händen auf Pflanzen gezeigt und Pflanzennamen wurden gesagt. Es entstand eine Atmosphäre, in der man geradezu aufgefordert wurde, mit zu raten. Auch die Gärtnerin Britta machte aufgeregt mit und erkannte eine Pflanze, woraufhin der Gärtner Simon zu ihr sagte: „Du wurdest nicht drangenommen.“ Ich riet auch. Immer wieder wurde aufgeklärt, um welche Pflanzen es sich handelt. Durch die

---

<sup>76</sup> Der wirkliche Name wurde anonymisiert.

Fragestellung nach den Gemüsesorten wurde der Blick der Mitglieder auf die Pflanzen gelenkt. Es war ein Moment, in dem gelernt wird, wie Gemüsepflanzen aussehen. Das verwendete Vokabular der Gärtner\_innen schien mir dem von Lehrer\_innen in einer Schulunterrichtssituation zu ähneln, was zeigen würde, dass sie in einer ähnlichen vermittelnden Rolle agierten. Das Wissen, Bilder von Pflanzen – direkt über das Auge wahrgenommen – den jeweiligen Pflanzennamen – und somit auch dem jeweiligen Vorwissen über diese Pflanzen – zuordnen zu können, vermittelten die wissenden Gärtner\_innen, besonders Janna, in dieser Situation. Diese Lehr- und Lernsituation – im Rahmen des Rundgangs – konstituiert sich mehr über die Anwesenheit der Gärtner\_innen und über ihre Rolle, die Orte des Rundgangs durch ihre Tätigkeit als Gärtner\_innen zu kennen und zeigen zu können, sowie über das Interesse der Mitglieder, und weniger über eine festgelegte Didaktik. So machte Britta auch mit beim Raten der Pflanzennamen, anstatt vollständig in einer vermittelnden Rolle zu lehren. Hier sei auch darauf hingewiesen, dass die Gärtner\_innen teils sehr unterschiedliche Wissensbestände und Erfahrungen haben und sich selbst in unterschiedliche Rollen und Aufgabenbereiche als Gärtner\_innen einordnen<sup>77</sup>.

### 5.3 Risiko, Regen und Konsumkritik

Es ist die Rede davon, dass sich Gärtner\_innen und Mitglieder in der SoLawi die Risiken der Landwirtschaft teilen. Die Ernte wird unter den Mitgliedern geteilt, auch wenn sie nicht ergiebig ist. Die Gärtner\_innen haben hierbei keinerlei Einbußen, abgesehen davon, dass sie vielleicht selbst weniger Gemüse haben. In der Sommerzeit soll eigentlich planmäßig zweimal in der Woche Gemüse in den Abholraum geliefert werden. Es kam allerdings dazu, dass die Mitglieder wetterbedingt über einige Wochen nur einmal Gemüse abholen konnten und hierbei teilweise die einzelnen Gemüsemengen klein

---

<sup>77</sup> Simon erklärte mir im Interview vom 25.06.15, dass drei der fünf Gärtner\_innen ökologische Landwirtschaft studiert hätten und ein Gärtner einen „sehr sehr großen Erfahrungsschatz“ durch seine 15-jährige Gärtnerei-Tätigkeit im eigenen Betrieb hätte. Simons praktisches und theoretisches Wissen zu Gartenbau ergab sich zu Beginn seiner erst kürzlich aufgenommenen Gärtner-Tätigkeit im Dorfgarten aus der freiwilligen Mitarbeit in einem städtischen Gemeinschaftsgarten und aus der Teilnahme bei Mitmach-Samstagen als Mitglied beim Dorfgarten. Aus den unterschiedlichen Hintergründen der einzelnen Gärtner\_innen würden sich auch unterschiedliche „autonome Arbeitsbereiche“ ergeben. Zu diesen würden beispielsweise die Aufzucht der Pflanzen, Organisatorisches (Finanzen, Recht, Lohnauszahlung) und die „Schnittstelle“ zwischen Gärtner\_innen und Mitgliedern gehören. Die Arbeitsbereiche seien „autonom“ (die jeweiligen Gärtner\_innen arbeiten weitestgehend selbstbestimmend, in kleineren Gruppen oder alleine und mit stark reduzierter Absprache in bestimmten Bereichen), um möglichst effizient zu arbeiten.

waren<sup>78</sup>. Das geteilte Risiko wird in den kleinen wöchentlichen Mengen an Gemüse erfahrbar.

Warum genau zu bestimmten Zeiten weniger Gemüse geliefert wird, lässt sich bei einem Mitmach-Samstag herausfinden: Caro wurde bei einem Rundgang zu den Feldern erklärt, dass die Felder des Dorfgartens nicht bewässert werden. Nur der Regen trägt Wasser auf die Felder.<sup>79</sup> Caro wusste bereits, dass (Regen-) Wasser für das Pflanzenwachstum notwendig ist. Seitdem hat sie allerdings eine erweiterte Perspektive auf das Wetter:

„seitdem denk ich halt auch die ganze zeit wenns jetzt die ganze zeit nicht regnet so ja scheiße es soll jetzt mal wieder regnen und ich find regen eigentlich meistens nicht so geil sondern genieß es immer total wenn die sonne scheint aber so im hinterkopf hab ich dann halt manchmal jetzt schon so okay es regnet nicht also wächst nix [...] das also find ich wird einem halt viel bewusster wenn man halt wirklich da is (beim Mitmach-Samstag)“<sup>80</sup>

Caro wurde bewusst, dass die Menge ihres wöchentlichen Gemüses von Wetterbedingungen und im Speziellen vom Regen abhängig ist. Es ist eine Erfahrung der direkten Betroffenheit, denn es geht um ihr Gemüse und um ihren Konsum. Landwirtschaftliche Schwierigkeiten und Probleme werden zu Problemen der Mitglieder. Diese erfahren mal mehr und mal weniger eindringlich, wie sich das wöchentliche Angebot an Gemüse zusammensetzt und wie es zu dieser Zusammensetzung kommt.

Caro versteht also, wie es zu weniger Ernte kommt. Als sie mit diesem Wissen in Einkaufsläden ging und dort das reiche Angebot an Gemüse sah, hatte sie eine weitere Bewusstwerdung:

„oder was mir jetzt auch aufgefallen ist in dem zusammenhang wenn man jetzt im laden is also auch in bioläden und so weiter is halt trotzdem alles voll. das heißt irgendwo muss halt wirklich auch viel gewässert werden immer obwohl es ja halt nicht regnet hier in der gegend. ja also mir wurden da halt son paar sachen einfach nochmal viel deutlicher bewusst irgendwie über die ich sonst wenn ich im laden einkaufen geh nicht so nachdenk so sondern weils halt immer klar ist es ist halt da das essen also schon auch immer son überfluss eigentlich [...] also statt einfach mal das anbot zu begrenzen und zu sagen so was halt weg ist ist weg [...] es muss immer alles zur auswahl stehen“<sup>81</sup>

---

<sup>78</sup> Am 05.06.15 gab es pro Anteil unter anderem 3 Stück Radieschen abzuholen. Ein Mitglied sagte hierzu: „muss man genießen“. Ein anderes lachte, als es die Menge an der Tafel geschrieben sah und sagte: „chillig“. Das Angebot der kleinen Menge wird als bemerkenswert erachtet, angenommen und als amüsant empfunden.

<sup>79</sup> Es gibt auch weitere Gründe für Ernteausschlag und weniger Ernte, z.B. Schnecken oder Blattläuse, die Pflanzen oder Pflanzenteile auf den Feldern fressen. Dies erzählte mir der Gärtner Simon im Interview vom 25.06.15.

<sup>80</sup> Aus dem Interview mit Caro vom 15.06.2015.

<sup>81</sup> Ebd.

Caros Bewusstwerdungen führen zu einer kritischen Analyse von Konsumverhalten und Wirtschaftspraxis. Sie glaubt, zu SoLawi gehört auch das ‐Nachdenken über solche Sachen‐<sup>82</sup>.

#### 5.4 Gemüse-Kompetenz haben und vermitteln

##### 5.4.1 Wiebke

Meine Gesprächspartnerin Wiebke erweist sich als *wissende, kompetente* – und unter Umständen auch *lehrende – Gemüsekennerin*. Sie selbst betrachtet sich als eine Person, die von ihrer ‐ganzen Biographie nicht so [...] die Nullachtufffzehn-Supermarkt-Nutzerin‐<sup>83</sup> ist. Angefangen mit einer abonnierten Gemüsekiste in dem Haushalt, in dem sie aufwuchs, bezieht sie nun Gemüse über ‐foodsharing‐ (s.u.) und seit April 2015 auch über SoLawi.

Auf die Frage, ob sich seit der Mitgliedschaft beim Dorfgarten für sie hinsichtlich neuer Erfahrungen im Alltag etwas verändert hätte, überlegte sie erst einmal eine kurze Weile und erzählte dann von der Bedeutung, die die Mitgliedschaft und die zu machenden Erfahrungen für ihre 20-monatige Tochter und für Wiebke als Mutter haben:

„kann ich so gar nicht sagen ob sich da was verändert hat. was ich auf jeden fall positiv finde ist, nochmal zusätzlich jetzt äh wo wir n kind haben, auch dass unsere tochter einfach das gleich miterlebt und miterlebt ähm wie gemüse aussehen kann, wenns nicht nach euronorm im supermarkt landet und miterlebt, was halt die saisonalen produkte sind. also noch ist sie wahrscheinlich einfach zu klein, um das auch verstandesmäßig zu begreifen, aber sie erlebt es einfach als gelebte realität und das find ich auch nen sehr positiven aspekt daran. ähm und auch dass sie diese art des wirtschaftens auch gleich ähm ja als normalität auch lernt und kennenlernt.“<sup>84</sup>

Die Mitgliedschaft im Dorfgarten birgt für die Eltern die Möglichkeit, Erfahrungen, die in den SoLawi-Kontexten als möglich erachtet werden, für das Kind zugänglich zu machen. Hier wird beispielsweise die Erfahrung des förmigen und saisonalen Gemüses genannt, in der das Kind das Gemüse sehen lernt; und Wiebke weist auf die ‐Art des Wirtschaftens‐ hin, die aus ihrer Perspektive nicht nur >kennengelernt<, sondern auch >gelernt< werden kann. Diese Erfahrungsgenerierung in der Eltern-Kind-Beziehung zeigt sich ganz konkret im Abholraum und auch in der Küche von Wiebke und ihrem Mann Vladimir: Beim Abholen des Gemüses wird mit der Tochter >geguckt, was es heute gibt< und es wird der Tochter ‐im Normalfall oder wahrscheinlich auch (mit dem Heranwachsen des Kindes) zunehmend immer mehr dann‐ das Gemüse erklärt.

---

<sup>82</sup> Ebd.

<sup>83</sup> Wiebke; aus dem Interview mit Wiebke und Vladimir vom 12.06.15.

<sup>84</sup> Ebd.

In der Küche, in der „so gut wie jeden Tag“ gekocht wird, „erlebt [sie] einfach praktisch die Zubereitung von Essen mit und wird da so weit wie das halt in dem Alter möglich ist einbezogen“, indem die junge Tochter Salat wäscht, kleingeschnittene Gemüsestücke in Gefäße wirft, etwas umrührt, Zwiebeln und Knoblauchzehen „sehr akribisch mit der Hand“ schält oder Triebe von ausgetriebenen Kartoffeln abzupft.<sup>85</sup>

Wiebke und Vladimir sehen zudem im Mitmach-Samstag – zusätzlich zum eigenen Erleben der Gemeinschaft und des Gartenbaus – die Möglichkeit,

„dass unsere tochter miterlebt wie gemüse wächst und was man machen muss bevor wir das dann auf unserm teller oder in unserer küche haben [...] das find ich einfach auch wichtig auch wenn sie es n bisschen bei uns aufm balkon miterleben kann aber es ist dann sicher schon nochmal was anderes einfach ein feld zu sehen“.<sup>86</sup>

Anhand dieser Zusammenhänge in der hier beschriebenen Eltern-Kind-Beziehung lässt sich die Aussage treffen, dass die Mitgliedschaft in einer Solidarischen Landwirtschaft mit all ihren dazugehörigen Zugängen zum Gemüse und zum Gemüseanbau, zu Produkten und Produktionsbedingungen, im erzieherischen oder allgemein prägenden Umgang mit einem Kind, als Möglichkeit des (Lern-) Erfahrungsgewinns mitberücksichtigt wird.

Ich fragte meine Gesprächspartnerin Wiebke innerhalb weniger Minuten im Abholraum, ob sie mir zeigen kann, woran ich die von ihr erwähnte Frische des Gemüses erkennen kann – und begab mich somit in die Lehre. In meinem Feldtagebuch liest sich die Situation wie folgt:

„Ich sprach verschiedene Leute an. [...] Bei Wiebke wusste ich bereits aufgrund des Interviews, dass sie in der Küche Gemüse achtsam wahrnimmt, also dass sie bewusst mit den Fingern, mit dem Geruchssinn, mit dem Geschmackssinn und mit dem Auge wahrnimmt, wie sich das Gemüse anfühlt, wie frisch es ist und welche weiteren Eigenschaften es besitzen mag – deshalb freute ich mich im Besonderen, sie anzutreffen und fragen zu können. Sie zeigte mir im Abholraum am Beispiel verschiedener Gemüse, wie ich die Frische wahrnehmen und prüfen kann. Am Kopfsalat zeigte sie mir, dass die Blätter gerade stehen, stabil sind, nicht in sich zusammenfallen und einen gewissen Grad von Knackigkeit aufweisen. Dies stellte sie fest, indem sie ein Blatt zwischen die Fingerspitzen (hauptsächlich des Daumens und des Zeigefingers) nahm und mit den Fingerspitzen das Blatt drückte und rieb. Ich machte dies nach und hatte einen Aha-Effekt, da es mir einleuchtete, was sie sagte, ich allerdings vorher nie diese Erfahrung gemacht hatte. Im leichten Drücken und Reiben nahm ich die Oberfläche des Salatblattes wahr: wellig und kleine Hügel wie Pocken. Ich spürte, dass ich in der Lage bin, das Blatt zu zerreiben und einzelne „Pocken“ zu zerdrücken, doch nahm ich seine Widerständigkeit und feste Beschaffenheit, die Knackigkeit, wahr.

Beim Kohlrabi zeigte sie mir ebenfalls die Blätter. Sinngemäß sagte sie, dass die Blätter so seien, als wenn sie noch lebendig wären, als würden sie noch wachsen. Ich konnte die Blätter sehen, sie sprossen grün und gerade nach oben, keine dominanten Anzeichen von anderen Farben in den Blättern und keine Anzeichen von herabhängenden Blätterteilen. Die Blätter waren weitestgehend steif vom Kohlrabi weg gerichtet.

---

<sup>85</sup> Zitate aus dem Gespräch mit Wiebke; aus dem Interview mit Wiebke und Vladimir vom 12.06.15.

<sup>86</sup> Wiebke; aus dem Interview mit Wiebke und Vladimir vom 12.06.15.



Wiebke drückte auf den Kohlrabi und sagte, dass man es auch fühlen kann, wie frisch der Kohlrabi ist. Ich drückte ebenfalls und nahm wahr, dass die harte Schale und Konsistenz des Kohlrabis einen Widerstand hatten, der geringfügig nachgab. Ob ein Kohlrabi frisch ist, erkenne man daran, dass er sich nicht so tief eindrücken lässt, sagte Wiebke. Frischer Kohlrabi ist eher fest und hart für den Tastsinn. Kohlrabis, die schon eine gewisse Zeit (Tage oder Wochen) geerntet seien, würden weicher sein. Sie bekommen also einen immer weicher werdenden Außenwiderstand und es lässt sich mit einem Händegriff oder mit den Fingerspitzen feststellen, dass sich die Schale zu einem gewissen Grad eindrücken lässt.<sup>87</sup>

An diesen Ausführungen zeigt sich, dass Sehen und Tasten die zentralen Sinneswahrnehmungen in Wiebkes Prüfung der Frische sind. In den von Wiebke angeleiteten Bewegungen befindet sich einverleibtes Sinneswissen: Seh- und Tastwissen, welches im Leibkörper und im agierenden Körper internalisiert wurde.

Betrachtet man das Seh- und Tastwissen Wiebkes als erlerntes Wissen, stellt sich die Frage, wie dieses Wissen erlernt und gegebenenfalls gelehrt wurde. Wurde die Frischewahrnehmung Wiebkes wie die Tortillazubereitung der Lakandon Maya als *embodied apprenticeship* in einer „spezifischen Lehre“<sup>88</sup> einverleibt und erlernt oder wie lässt sich Wiebkes Wissen kontextualisieren?

Bei den Lakandon Maya wird die Tortillazubereitung mit all ihrem zu Grunde liegenden Wissen, sowie den dazugehörigen Wahrnehmungen und Bewegungen, lernenden Frauen von lehrenden Frauen in der Küche vermittelt und somit als *embodied apprenticeship* gelehrt und einverleibt. Es ist eine bereits existierende, institutionalisierte – an Ort, Zeit und Umständen festgelegte – Lehre, in die sich Panenka begab. Somit lässt sich in gewisser Weise die unmittelbare Quelle des Erlernten Wissens lokalisieren: In der Lehrsituation in der Küche, sowie in der Anwendung der Tortillazubereitung wird das Wahrnehmungs- und Bewegungswissen erlernt.

Im Fall der Frischewahrnehmung Wiebkes erzeugte ich als Forscher diese Lehrsituation, indem ich sie fragte, ob sie mir dies zeigen kann. Diese Lehrsituation war anders konstituiert, denn der Abholraum stellt normalerweise – oder zumindest primär – keinen Ort dar, an dem Mitglieder anderen Mitgliedern zeigen, wie das Gemüse und seine Frische wahrzunehmen sind – obwohl dies sicherlich denkbar wäre im Konzept von SoLawi. Es ist außerdem hinzuzufügen, dass die Wahrnehmung der Frische nicht nur im Abholraum stattfindet. Sie mag in den Ausführungen und sinnlichen Erfahrungen variieren, sobald die Wahrnehmung der Frische beispielsweise in der Küche beim

---

<sup>87</sup> Feldtagebucheintrag vom 03.07.15.

<sup>88</sup> Vgl. Panenka 2014, S. 132.

Zubereiten von Essen oder am Esstisch beim Speisen – bewusst und unbewusst – praktiziert wird bzw. passiert.

Es bleibt die Frage, wie und in welchen Zusammenhängen und Situationen Wiebke selbst ihr sinnliches, körperliches und kognitives *Gemüse-Wissen* erlangt hat. Ich fragte Wiebke nicht, wie sie das Ertasten und Sehen von Gemüse und das Feststellen seines Frischegrades erlernt hat und wenn es für mich auch nicht gänzlich ersichtlich ist, in welcher Art und Weise die von mir erforschte Praxis der Frischewahrnehmung, erlernt, einverleibt oder gar durch eine spezifische Lehre auf die Gesprächspartnerin weitergegeben wurde, lässt sich Wiebkes kompetenter, sinnlicher Umgang mit Gemüse allerdings anhand verschiedener Anhaltspunkte aus dem Interview in einen Zusammenhang bringen: Im Interview wird deutlich, dass sie zum einen Gemüse beim Zubereiten und beim Essen „wertschätzend“ und „achtsam“ wahrnimmt und zum anderen verschiedene Stadien und Frischegrade von Gemüse kennt und im sinnlich-körperlichen Umgang mit und in der kognitiven Kategorisierung von Gemüse unterschiedlicher Qualität erfahren ist. Für die folgenden Ausführungen sei vorausgestellt, dass Gemüse stetig (natürlich) verfault und hierbei in seiner sich verändernden Beschaffenheit und Qualität abhängig von seinem (kulturellen) Kontext ist<sup>89</sup>. Wiebke befasst sich derzeit mit Gemüse aus hauptsächlich zwei unterschiedlichen Quellen und Kontexten. Zum einen hat sie frisches bzw. wenig verfaultes SoLawi-Gemüse, welches meist am Tag seiner Ernte oder wenige Tage danach abgeholt wird; und zum anderen hat Wiebke verfaulteres bzw. nicht frisches foodsharing-Gemüse, welches im Kontext des Gemüseverkaufs in Geschäften als nicht mehr verkäuflich gilt, dementsprechend wenig Frische aufweist und für foodsharing-Aktivist\_innen kostenfrei bereitgestellt wird. Dies sind „sachen [...] die schon sehr lange im laden lagen größtenteils oder die schon druckstellen haben oder irgendwie zerbrochen sind gurken oder so äh oder auch schon wo schimmelige daneben lagen“<sup>90</sup>. In der Küche wird dieses „gerettete“ Obst und Gemüse sortiert, was als Praxis betrachtet werden kann, in der – wie beim Containern – die sinnliche Wahrnehmung des Frischegrades und der Essbarkeit als Entscheidungsgrundlage für das Aussortieren und

---

<sup>89</sup> „Verfault“ ist hier an den Begriff des Verfaulten von Claude Lévi-Strauss (1973, S. 521-526) angelehnt: In seiner kulinarischen Ethnologie beschreibt er das Verfaulte als das Resultat der natürlichen Verwandlung des Rohen, welche er zum einen der kulturellen Verwandlung des Rohen (dem Gekochten) und zum anderen dem Rohen in seinem kulinarischen Dreieck gegenüberstellt. Das Gekochte meint den Einfluss der Küche, also auch Lagerung, Konservierung, Säuberung, etc.

<sup>90</sup> Wiebkes Beschreibungen zu foodsharing-Gemüse; aus dem Interview mit Wiebke und Vladimir vom 12.06.15.

den Verzehr der Lebensmittel eine zentrale Rolle spielt. Wiebkes Sinneswahrnehmungen sind – nicht weniger zentral – allgemein im alltäglichen, „achtsamen“ Umgang mit Essen eingebettet:

“es fängt beim kochen an, dass ich ähm dadrauf achte, was ich mache, [...] wie sich das essen beim kochen in meinen fingern anfühlt, ob der salat frisch ist oder nicht, was der, wie dick die blätter sind oder so. das sind so sachen, die wahrscheinlich halb bewusst laufen, teilweise konzentrier ich mich auch drauf ich merke wie etwas duftet, ähm oder dann überlege ähm welche gewürze könnten jetzt dazu passen, was kann den geschmack des essens was ich zubereite ähm ergänzen? ja und beim essen dann auch ähm dadrauf achten, was ich in den mund nehme, wie sich das im mund anfühlt äh, wie es schmeckt, wie es riecht, wenn ichs aufm teller hab, dass ich versuche es auch so aufn teller zu tun dass es aufm teller auch hübsch aussieht ähm und das dann auch wahrnehme und äh mich einfach freue am essen. (lacht)”<sup>91</sup>

Das erlernte, kompetente Tasten und Sehen von Wiebke und die Formung dieser sinnlichen Wahrnehmungen sind demnach nicht außerhalb der Zusammenhänge ihrer sinnlich-körperlichen Interaktionen mit Gemüse, ihrer „achtsamen“ Praxis und allgemein im Rahmen ihrer unterschiedlichen Zugänge zu Gemüse (z.B. Gemüsebox im Kindesalter; aktuell foodsharing und SoLawi) zu betrachten.

#### 5.4.2 Eine SoLawi-Pädagogik?

Welche Rolle spielen die Gärtner\_innen in dem Erfahren und Lernen von Mitgliedern? Zunächst erklärte mir der Gärtner Simon hierzu in einem informellen Gespräch sinngemäß: „Wir bringen ihnen (den Mitgliedern) nichts bei, aber wir sind uns bewusst, dass sie bestimmte Erfahrungen machen“<sup>92</sup>. Dies zeigt vereinfacht, aber recht deutlich, in welchem Verhältnis die Gärtner\_innen zu der Erfahrung der Mitglieder stehen: passiv, aber nicht ganz unbeteiligt.

Simon ist einmal wöchentlich in einer der Gärtnerei nahe gelegenen Grundschule, die sich auch in einer Mitgliedschaft im Dorfgarten befindet, und gestaltet dort jeweils zwei Stunden, die er mit Kindern überwiegend in der Schulküche und im Schulgarten verbringt. Er betrachtet diesen Schulgarten und einen Garten im Allgemeinen als Ort, der günstig ist, um bestimmte Erfahrungen zu machen. Hierzu zählt er die Entwicklung von Selbstverantwortung und von Verantwortung gegenüber anderen und Dingen. Zu seinem „pädagogischen Ansatz“ gehört es, ohne direkte Anweisungen „das Selbstverständnis“ und die eigene Wahrnehmung der Kinder zu stimulieren. Sie sollen „selbst sehen: *da fehlt Wasser, dann hol ich was*“. Durch die gemeinsame Zeit und das gemeinsame Gärtnern

---

<sup>91</sup> Wiebkes Beschreibungen zu „Achtsamkeit“ beim Essen und im Alltag; aus dem Interview mit Wiebke und Vladimir vom 12.06.15.

<sup>92</sup> Aus einem informellen Gespräch mit Simon am 06.06.15 bei einem Mitmach-Samstag.

im Schulgarten würde für die Kinder ein „Erfahrungsprozess“ von Statten gehen, in dem Verantwortung generiert wird und das Resultat des Gärtnerns und Erntens, das essbare Gemüse, erlebt wird.<sup>93</sup>

Im Dorfgarten haben die Gärtner\_innen unterschiedliche Aufgabenbereiche. Simon ordnet sich zusammen mit einer anderen Gärtnerin der „Schnittstelle“ von Gärtner\_innen und Mitgliedern als einer seiner Arbeitsbereiche zu. Dort soll den Mitgliedern z.B. vermittelt werden, was gerade auf dem Acker passiert oder warum die Ernte mal kleiner ausfällt. Außerdem wird dort Feedback zum Gemüse und zur Gesamtsituation eingefordert. Auch das Angebot der Mitmach-Tage gehört zur „Schnittstelle“.

Kommunikation wird von Simon als zentraler Aspekt von SoLawi gesehen, da durch sie Informationen zu Aktuellem der Gärtnerei und Bedürfnisse vermittelt werden könnten. Die Frage, wie allerdings die Kommunikation konkret aussehen soll, stellt auch noch für die Gärtner\_innen einen „Lernprozess“ dar. Beispielsweise gehört hierzu auch die Frage, wie lang E-Mails an Mitglieder sein sollen und können, damit sie noch gelesen werden und gleichzeitig informativ sind. Die Verbesserung der Kommunikation sei eine Herausforderung und nehme so viel Zeit in Anspruch, sodass sie nicht ausschließlich von den Gärtner\_innen betrieben werden könnte – auch gerade, da sich die Gärtner\_innen in einer Art „Selbstaussbeutung“ mit vielen Arbeitsstunden und relativ wenig Lohn befinden würden.

Simons Umgang mit den Mitgliedern basiert auf der gleichen Grundidee des Miteinanders und des Lernens, die sich auch bei seinem pädagogischen Ansatz mit Kindern zeigt. So wie er den Grundschulkindern Selbstverantwortung vermitteln möchte, versucht er den Mitgliedern zu vermitteln, wo die Verantwortung der Gärtner\_innen endet und wo dementsprechend die Verantwortung der Mitglieder stattfinden sollte: Die Gärtner\_innen (und natürlich auch „Mitgärtner\_innen“, die helfenden Mitglieder) erarbeiten das Gemüse und bringen es zu den Abholräumen, wo die Verantwortung der Mitglieder anfangen soll. Sobald das Gemüse im Abholraum ist, würde die Verantwortung bei den Mitgliedern liegen, es untereinander zu verteilen.

Zu seiner Grundidee der Vermittlung sagt Simon:

„also ich glaub sozusagen dieser ansatz so öhm was man halt vermitteln will oder ähm vor allem oder auch viel wie man es vermitteln will so hat halt einfach mit so ner ja eher so libertären grundhaltung zu tun also dass man so ähm ja einfach kein bock hat auf zwang also so und dass ähm wenn man aber leben sozusagen ohne zwänge haben will dann braucht man irgendwie sowas wie ähm selbstorganisation dann braucht man sowas wie selbstverantwortung so ne und da is es halt glaub ich meine grundlegende idee wie irgendwie so ja ne befreite gesellschaft oder wie auch immer aussehen kann und das is sowas was

---

<sup>93</sup> Zitate und Paraphrasen aus dem Interview mit Simon vom 25.06.15.

ähm wo ich solawi als gesamtes als auch son schulgarten projekt so mit kindern als erfahrungsräume sehe so also dass man einfach son bischen ja möglichkeiten schafft sowas erfahrbar zu machen<sup>94</sup>

## 6. Fazit

SoLawi wird mindestens einjährig in den Alltag der Mitglieder integriert und wird somit zu einer immer wieder auftauchenden Quelle von Erfahrungen in der eigenen Alltagswirklichkeit. Lernen und Erfahren, sinnliches Wahrnehmen und sinnlich-körperliche Praxen werden Teil des Alltags.

Es konnte gezeigt werden, dass Mitglieder von SoLawi Bewusstwerdungen erleben. Hierzu kann die Erfahrung zählen, sich dem Regen (und dem Wetter im Allgemeinen) als ökologische Gegebenheit und notwendige Bedingung von Gemüse bewusst zu werden. Bewusst können auch Eigenschaften des bekannten Marktes (vom Supermarkt, Bio-Laden, etc.) im Vergleich zu den Eigenschaften der SoLawi werden. Hiermit kann eine kritische Vergleichsziehung der beiden hintergründig liegenden Wirtschaftsmodelle einhergehen.

Die Erfahrung der Orte der Landwirtschaft und das Ausführen von gärtnerischen Tätigkeiten erzeugen Wissen über die Themenkomplexe *Gärtnerei* und *Gemüse* und bilden die Grundlage für manche Bewusstwerdungen (z.B. vom Regen).

Das Lernen und Erfahren wird durch die Gärtner\_innen teils bewusst an der „Schnittstelle“ zu den Mitgliedern, teils bedingt bewusst oder unbewusst geprägt und mitbeeinflusst. SoLawi wird allerdings von den Gärtner\_innen vollkommen bewusst als „Erfahrungsraum“ mit geeigneten, günstigen Orten für Erfahrungen betrachtet. In den Erfahrungen durch SoLawi sieht der Gärtner Simon die Möglichkeit, Selbstverantwortung und Selbstorganisation zu lernen, welches Grundbausteine für eine Gesellschaft mit weniger Zwang seien.

SoLawi ist als Teil einer individuellen Biographie immer auch Teil der Biographie der Sinne dieses Menschen<sup>95</sup>. Wer bei einer SoLawi mitmacht oder mitgemacht hat, trägt Erinnerungen an Sinneswahrnehmungen und eine Prägung des agierenden und wahrnehmenden Körpers mit sich und hat grundlegendes Wissen über die Kultivierung, Zubereitung und Wahrnehmung von bestimmten Gemüsepflanzen. Diese Prägungen integrieren sich (über kurz oder lang als Habitus) in alltägliches Handeln und Denken.

Die Freude der Mitglieder über qualitativ hochwertiges und ethisch als besonders gut empfundenes Gemüse ist an die Bedingung der (gelingenden) Alltagsintegration der

---

<sup>94</sup> Aus dem Interview mit Simon vom 25.06.15.

<sup>95</sup> Zum Begriff der Biographie der Sinne vgl. Bendix 2006.

neuen Praxen und Probleme, sowie an erworbenes, spezifisches Alltagswissen gebunden. Die freudige Wertschätzung (auch in Form der „Achtsamkeit“) ist durch das Wissen und Können der Mitglieder möglich. Um dies zusammenfassend und vereinfacht darzustellen: Wer fähig ist, die Frische von Gemüse wahrzunehmen, wer erlebt hat, wie gegärtnert wird, wer am Gemüse sieht, dass es trotz unterschiedlichster Formen nicht aussortiert und entsorgt wurde, wer verschiedene, leckere Zubereitungsarten kennt und wer eventuell schon einen gewissen Habitus mitbringt, derjenige/diejenige kann das SoLawi-Gemüse besonders wertschätzen. Diese genannten und auch weitere Faktoren – die Grundlagen für die Wertschätzung – können durch SoLawi vermittelt werden und Wertschätzung kann gelebt werden.

Es wurde in der Arbeit an die Fragen herangeführt, inwiefern SoLawi nicht nur Ernährung mit (*ethisch*) *reinem Gewissen* inklusive, sondern auch mit *transformativer Kraft*<sup>96</sup> und *zukunftsweisenden (neuen) Erfahrungen* inklusive bietet, bieten kann, bieten könnte und zu bieten versucht.

---

<sup>96</sup> Diesen Begriff entnehme ich dem Titel des Textes „Commons als transformative Kraft“ von Helfrich und Bollier (2012).

## 7. Quellenverzeichnis

### Primärquellen:

Drei vom Autor geführte Interviews, niedergeschriebene Interviewtranskripte und Feldtagebucheinträge, sowie ein Gruppeninterview aus einer vorherigen Forschung und E-Mails, die ich als Mitglied des Dorfgartens zugesendet bekam. Diese Quellen befinden sich im Besitz des Autors.

Die Internetseite des Gemüse-Kollektivs Dorfgarten: <http://dorfgarten.org/anbaue.html> (Zugriff am 05.03.15).

Die Internetseite des Solidarische Landwirtschaft e.V.: <http://www.solidarische-landwirtschaft.org/de/was-ist-solawi/die-idee/> (Zugriff am 25.08.15).

Die Internetseite des Solidarhofs Pente, auf der das Video namens „Gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft & Handlungspädagogik“ zu sehen ist: <http://hofpente.de/> (Zugriff am 25.08.15).

### Internetquellen:

Holt, Georgina/Amilien, Virginie: Introduction: from local food to localised food. In: anthropology of food: <http://aof.revues.org/405#tocto1n3> (Zugriff am 02.03.2015). 2007.

Roos, Gun/Terragni, Laura und Hanne Torjusen: The local in the global – creating ethical relations between producers and consumers. In: anthropology of food: <http://aof.revues.org/489#tocto2n2> (Zugriff am 26.02.2015). 2007.

Terragni, Laura/Torjusen, Hanne und Gunnar Vittersø: The dynamics of alternative food consumption: contexts, opportunities and transformations. In: anthropology of food: <http://aof.revues.org/6400#tocto1n5> (Zugriff am 02.03.2015). 2009.

### Literaturquellen:

Bendix, Regina: Was über das Auge hinausgeht. Zur Rolle der Sinne in der ethnografischen Forschung. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde. Halbjahresschrift. Band 102. Basel 2006, 71-84.

Berger, Peter L./Luckmann, Thomas: Zur gesellschaftlichen Konstruktion der Wirklichkeit. Eine Theorie der Wissenssoziologie. Frankfurt am Main 1997, 21-48 und 56-76.

Bourdieu, Pierre: Ökonomisches Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital. In: Reinhard Kreckel (Hrsg.): Soziale Ungleichheiten. Soziale Welt Sonderband 2. Göttingen 1983, 183-198.

Bourdieu, Pierre: Strukturen, Habitusformen, Praktiken. In: ders.: Sozialer Sinn. Kritik der theoretischen Vernunft. Frankfurt am Main 1987, 97-121.

Diaconu, Madalina: Phänomenologie der Sinne. Stuttgart 2013.

Flick, Uwe/von Kardorff, Ernst und Ines Steinke: Was ist qualitative Forschung? Einleitung und Überblick. In: Dies. (Hrsg.): Qualitative Forschung. Ein Handbuch. Reinbek bei Hamburg 2003.

Groth, Stefan: Allmendgemeinschaften und Cultural Commons in der Diskussion um kulturelles Eigentum. In: Johler, Reinhard/Marchetti, Christian/Tschofen, Bernhard und Carmen Weith (Hrsg.): Kultur\_Kultur: Denken. Forschen. Darstellen. 38. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde in Tübingen vom 21. bis 24. September 2011. Münster 2013, 59-65.

Habermann/Friederike: Wir werden nicht als Egoisten geboren. In: Helfrich, Silke und Heinrich-Böll-Stiftung (Hrsg.): Commons: Für eine neue Politik jenseits von Markt und Staat. Bielefeld 2012, 39-44.

Hauser-Schäublin, Brigitta: Teilnehmende Beobachtung. In: Beer, Bettina (Hrsg.): Methoden und Techniken der Feldforschung. Berlin 2003, 33-54.

Helfrich, Silke/Bollier, David: Commons als transformative Kraft. Zur Einführung. In: Helfrich, Silke und Heinrich-Böll-Stiftung (Hrsg.): Commons: Für eine neue Politik jenseits von Markt und Staat. Bielefeld 2012, 15-23.

König, Gudrun M./Papierz, Zuzanna: Plädoyer für eine qualitative Dinganalyse. In: Hess, Sabine/Moser, Johannes und Maria Schwertl (Hrsg.): Europäisch-ethnologisches Forschen. Neue Methoden und Konzepte. Berlin 2013, 283-308.

Lévi-Strauss, Claude: Kleine Abhandlung in kulinarischer Ethnologie. In: ders.: Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt am Main 1973, 504-532.

Paneka, Petra: Das >erlernte< Tasten der Lakandon-Maya. Zur Erfassung der Tortillazubereitung durch das Konzept *skilled touch*. In: Arantes, Lydia Maria/Rieger, Elisa (Hrsg.): Ethnografien der Sinne: Wahrnehmung und Methode in empirisch-kulturwissenschaftlichen Forschungen. Bielefeld 2014, 127-142.

Schmidt-Lauber, Brigitta: Das qualitative Interview oder die Kunst des Reden-Lassens. In: Göttlich, Silke/Lehmann, Albrecht (Hrsg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der europäischen Ethnologie. Berlin 2001, 165-186.

Schmidt-Lauber, Brigitta: Feldforschung. Kulturanalyse durch teilnehmende Beobachtung. In: Göttlich, Silke/Lehmann, Albrecht (Hrsg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der europäischen Ethnologie. Berlin 2007, 219-248.

Spittler, Gerd: Teilnehmende Beobachtung als Dichte Teilnahme. In: Zeitschrift für Ethnologie. Bd. 126,1. Berlin 2001, 1-25.

#### Titelbild:

Ein Mitglied im Göttinger Abholraum der SoLawi Dorfgarten am 11.07.2014. Zu sehen ist das Abwiegen von Kohl auf einer Waage. An der Tafel sind die abzuholenden Mengen des Gemüses angegeben. In den grünen Kisten liegt das Gemüse bereit. Mit dem Mitglied führte ich ein Interview. Durch SoLawi hat sie sich mit Dicken Bohnen angefreundet, da sie sich „gezwungen“ sah, Dicke Bohnen zuzubereiten und so entdeckte sie Art und Weisen, Bohnen lecker zuzubereiten.