

10 Jahre bei Dreschflegel

Anke Radtke

1992 beschloss ich, mehr von dem, was ich brauchte, selber herzustellen, anstatt meine Zeit damit zu verbringen, Geld zu verdienen, um dann das kaufen zu können, was ich brauchte. Bis dahin hatte ich als Garten- und Landschaftsbaumeisterin gearbeitet, was mir bis heute noch riesigen Spaß macht. Aber ich wollte einen Schritt aus Konsum- und Kapitalgesellschaft treten.

Ich fing an, auf einem Hektar Land auszuprobieren, was ich so alles ohne Maschinen herstellen, bauen und anbauen kann. Als Gärtnerin lag die Selbstversorgung mit Obst und Gemüse ganz oben auf. 1993 wurde meine Tochter Lara geboren.

Mit der Zeit bekam ich den Wunsch, das nicht alleine umzusetzen, und hatte einige interessante Gespräche am Lagerfeuer mit Freundinnen und Bekannten. Eine davon erzählte mir, dass sie ihre Diplomarbeit über die Gründung der Kuhmuhne in Schönhagen geschrieben hat und die Menschen dort sehr ähnliche Ideen hätten.

1998 zog ich mit meiner Tochter Lara dorthin und entdeckte die Saatgutarbeit. Ich stellte unaufhörlich Fragen und lernte viel. Bis dahin habe ich mir zwar oft Gedanken gemacht, wie mein politischer Widerstand zur Gentechnik im landwirtschaftlichen Bereich aussehen könnte, aber darauf, mein eigenes Saatgut zu produzieren und die Saatgutkonzerne nicht mehr zu benötigen, war ich noch nicht gekommen.

Ich hatte mir bis dahin tatsächlich, wie wahrscheinlich so viele andere auch, noch nicht mal überlegt, wo die Samen am Kopfkohl oder bei anderen zweijährigen Kulturen entstehen. Das eigene Saatgut machte für mich die Selbstversorgung runder, im Kreislauf geschlossener, als ich es mir je hätte vorstellen können.

Von da an wollte ich eine „Dreschflegel“ werden. Diesen Wunsch konnte ich 2000 nach einem längeren Kennlernprozess realisieren.

Nach der Zeit in Schönhagen baute ich sechs Jahre lang auf einem Demeterhof in Iserlohn Saatgut an, aber es kam wieder der Impuls auf, das nicht alleine zu machen und dass Gemeinschaft viel sinnvoller wäre.

So begann ich 2005 Kontakt zu der Kommune Niederkaufungen herzustellen. Hier leben ca. 70 Menschen mit gemeinsamer Kasse und vielen selbstverwalteten Betrieben. Es wird gleichberechtigt, ohne Chefin und ohne Angestellte gearbeitet. 2007 bin ich dann dort eingestiegen.

Mit dem Gemüsebaukollektiv der Kommune, der Roten Rübe, setze ich nun die Saatgutarbeit fort. Die Saatuchtflächen bearbeiten wir ohne Maschinen und nur 4 cm tief mit der Radhacke, um die Bodenstruktur in der Tiefe nicht zu zerstören und die Beikrautsamen nicht immer wieder nach oben zu holen. Von unserer Landwirtschaft, die auch eine Käserei betreibt, bekommen wir Kälbermist, den wir bei den Starkzehlern in den Beeten ausbringen. Wir säen und pflanzen meistens nach dem Aussaatkalender von Maria Thun. Unser Sortiment beinhaltet verschiedenste Gemüse, Kräuter und Blumenarten, die auch unsere Küche bereichern. In geselliger Runde pulen wir unsere Bohnen am Feuer von Hand aus und verpacken gemeinsam die Samen in die Tüten. Wir sind ein Biolandbetrieb, haben einen bezaubernden kleinen Hofladen auf dem Kommunegelände, in dem Saatgut, Gemüse, Kürbischutney, Mameladen, Käse und Wurst aus eigener Herstellung verkauft werden. Wir suchen noch Menschen, die mit uns leben und gärtnern wollen. Vor einem Jahr ist die Obstmanufaktur in der Roten Rübe entstanden. In diesem Arbeitsbereich geht es um die Bestimmung und Erhaltung alter Obstsorten, Pflege und Pflanzung von Streuobstwiesen und Obstverarbeitung.

Seit Herbst 2008 ist David mit in die Saatucht eingestiegen. Er hat neben den ca. 30 vorhandenen Sorten gleich in der ersten Saison mit neuen angefangen und ist erfrischend experimentierfreudig.

Uns macht diese Arbeit rundum Spaß und beinhaltet so viel, was für unser Leben wichtig ist.