

Alternatives Wirtschaftsmodell geplant

Die etwas andere Art zu leben – eine Idee, die Zukunft haben kann



Jürgen Wöfl und Pia Gerber streben alternative Wirtschaftsmodelle an. Fotos: MuW/r.demont

Pia Gerber und Jürgen Wöfl leben mit der Natur. Seit 2012 ist ihre Heimat ein altes Waldlerhaus in Hörmannsberg. Bereits 1740 wurde das Haus erstmalig urkundlich erwähnt. Um das Haus erstreckt sich ein Garten, den man vielleicht als „verwunschen“ bezeichnen kann. Damit ist kein Zaubergarten gemeint, sondern ein alter Obstgarten mit kleinen Teichen und einem Gemüsegarten, der nach den Grundsätzen des Permakulturgarten angelegt wurde.

Pia Gerber, Heilerziehungspflegerin und Sozialtherapeutin, ist seit 2006 freischaffende Künstlerin und arbeitet überwiegend mit Ton und Glas. Der Garten ist ihr Ausstellungsraum, viele ihrer Exponate befinden sich mitten im Grünen. Ihr Partner Jürgen Wöfl ist gelernter Techniker für Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik, jedoch seit vielen Jahren selbständig im IT-Bereich. Nebenbei ist er Musiker und Songwriter.

Gemeinsam werden die beiden den Verein „Regionalwohl e.V.“ gründen. Sie haben bereits das Open-Source-Projekt „Regional konstruktives Lebensmodell“, kurz RKL genannt, entworfen.

Nach ihrer Auffassung basiert unser heutiges Geld- und Wirtschaftssystem auf einem unendlichen Wachstum der Wirtschaft. Der Mensch verbraucht jedoch bereits heute das 1,6-fache der vorhandenen Ressourcen. Einer der Punkte in diesem Zusammenhang ist die Versiegelung der Landschaft. Nach der Meinung von Gerber und Wöfl ist der Bayerische Wald hinsichtlich der Versiegelung bisher einigermaßen verschont geblieben. Dies soll so bleiben – deshalb setzt hier das Modell der beiden an, für welches sie immer auf der Suche nach Mitstreitern sind. Natur-Tourismus statt Industrie ist ein Kernpunkt, das Konzept der Landbörsen ein weiterer. In Gesprächen haben Pia Gerber und Jürgen Wöfl festge-

stellt, dass es viele kleinere und mittlere Grundstücke gibt, die von den Besitzern aus vielerlei Gründen nicht mehr bewirtschaftet werden. Diese Grundstücke sollen an eine zu gründende zentrale Anlaufstelle (Landbörse) gemeldet werden, die diese pachtet und durch Fachkräfte unter Mithilfe von Langzeitarbeitslosen bewirtschaftet. Auch Landwirte könnten sich mit ihren Flächen diesem Vorhaben anschließen. Voraussetzungen der Bewirtschaftung wären ökologischer Anbau, keine genmanipulierten Pflanzen oder Samen sowie ausschließlich Anbau einheimischer Pflanzen. Die Erträge sollen über Hofläden und Märkte verkauft sowie an Restaurants geliefert werden.

Einen Kreislauf schaffen

Ein ähnliches Modell wäre auch auf die Tierhaltung anwendbar. Voraussetzung wären artgerechte Tierhaltung, eine natürliche Le-

bensweise der Tiere, pestizid- und gentechnikfreie Fütterung sowie stressfreie Schlachtung und ökologische Fleisch- und Wurstverarbeitung. Der Einsatz von Antibiotika sollte vermieden werden. Restaurants und Hotels, die Produkte aus dieser Erzeugungsart anbieten, können den regionalen Tourismus stärken, wenn sie damit gemeinsam werben – vielleicht in einer Art Regionalverbund. Ein Verkauf der Produkte kann auch im veredelten Zustand erfolgen, wie beispielsweise Marmelade, Pesto oder Eingelegetes im Glas.

Es gibt Vorreiter

Das Ganze ist keine Utopie. Dass ein solches System funktioniert, zeigt das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft (www.solidarische-landwirtschaft.org). Ob es Förderungen bei einem solchen Projekt gibt, hängt wahrscheinlich davon ab, von welcher Grundlage aus gestartet wird. Nachdem heute immer mehr nach regionalen Produkten verlangt wird, könnte ein solches Vorhaben für den Tourismus erhebliche Vorteile bringen. Ein Biosiegel für die Erzeugnisse halten Pia Gerber und Jürgen Wöfl für überflüssig – man sollte eher die Produkte kennzeichnen, die nicht naturnah oder

artgerecht erzeugt wurden. Gärten und Tierhaltung ließen sich ihrer Meinung nach gut verbinden. Der Anbau von Pflanzen, die für das Futter der Tiere benötigt werden und auf der anderen Seite der von den Tieren erzeugte „Kompost“ gäbe eine Art Kreislauf. Die bereits erwähnte zentrale Anlaufstelle benötigt dafür natürlich Möglichkeiten der Kompostierung. Die Einzelheiten des RKL-Lebensmodells sind unter www.regionalwohl.de nachzulesen.

Das erklärte Ziel ist es, bezahlbares, gesundes Essen für alle bereitzustellen und das bei artgerechter Tierhaltung und nachhaltiger Bodenbewirtschaftung ohne Gifteinsatz. Die entsprechende Vermarktung nach außen fördert den Tourismus und setzt dort neue Akzente. Es ist letzten Endes eine konsequente Umsetzung des Regionalgedankens, fördert die Bioprodukte, lässt sich touristisch gut umsetzen und wirkt weiterer lokaler Bodenversiegelung entgegen. Kleine lokale Ansätze gibt es bereits, aber erst ein umfassendes Modell bietet die Chance auf dauerhafte Veränderung. Pia Gerber und ihr Partner sehen ihr Modell als Vorlage, welche sich bei genügend Interessenten gut umsetzen ließe. rd



Der Blick in Jürgen Wöfls und Pia Gerbers natürlichen Gemüsegarten.