

Für Sie
vor Ort

Redakteur für Radebeul

PETER REDLICH
Telefon 0351 837475650
E-Mail redlich.peter@dd-v.de

Redakteurin für Radebeul

INES SCHOLZE-LUFT
Telefon 0351 837475654
E-Mail luft.ines@dd-v.de

Viele Geräte für viele Leute: Henry Müller und Lisa Ennen von der in Radebeul-Naundorf ansässigen Gemüsekooperative „Dein Hof“ mit ihren Gartenwerkzeugen. Wer noch mitmachen will, der ist willkommen. Foto: Arvid Müller

Alles fürs Feld

Naundorf
Der Gärtnerverbund „Dein Hof“ steht kurz vorm Anbaustart. Zuvor muss noch gebaut werden.

VON INES SCHOLZE-LUFT

Sie sind eine Kooperative. Kolchosa sagen manche scherzhaft. Korrekt heißt es Gärtnerinitiative „Dein Hof“. 85 Leute vom Studenten bis zum Senior gehören jetzt dazu. Die Gärtner haben eine fußballfeldgroße Fläche in Radebeul-Naundorf gepachtet. Ernteanteile heißt das, was sie dort mal pflücken, schneiden und rausziehen wollen. Doch vorerst sind sie beim Vorbereiten der Saison.

Von Basilikum und Blumenkohl über Möhren und Paprika bis zu Zucchini und Zuckermais reicht die Liste mit den wöchentlichen Ernteanteilen für die Mitglieder. 42 Gemüse- und Kräuterarten, auch Erdbeeren gibt es da. Nicht alles zur gleichen Zeit, manches auch erst ab Herbst.

Und in teils ganz unterschiedlichen Mengen. Aber ausreichend, damit eine Person satt wird, die viel Gemüse isst. Sagt Lisa Ennen, neben Henry Müller Projektchefin in dem Gärtnerverbund. Der produziert nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft, biologisch und ökologisch.

Die meisten Mitstreiter kommen aus Dresden, einige auch aus Radebeul. Sie haben schon mal vorgefühlt, wie das so sein wird in der großen Familie der Gemüseanbauer. In Infoabenden und bei Arbeitseinsätzen. Denn nicht nur finanziert wird das landwirtschaftliche Vorhaben gemeinsam, wobei der monatliche Beitrag pro Mitglied zwischen 55 und 70 Euro liegt.

Auch für die Arbeit sollen Lisa Ennen und Henry Müller nicht allein zuständig sein. Und so haben schon viele mit angepackt, um aus einem der Gebäude neben dem Feld das Hauptquartier der Initiative zu schaffen. Mit Büro, Lager, Werkstatt und Verteilstation. Davon gibt es inzwischen vier.

Um die Naundorfer Unterkunft herzurichten, wurde unter anderem an Dach

und Vordach gearbeitet, die Decke gedämmt und mit Brettern verkleidet. Bäume mussten dafür nicht fallen. Verschalungsbretter vom Niederwarthaer Brückenbau kamen zu neuen Ehren – von Betonresten befreit und wiederverwendet.

In Cossebaude, wo die Kooperative in Folienzelten auf ebenfalls gepachtetem Land Gemüse und Kräuter zieht, wurde beispielsweise die Wasserleitung vom Brunnen zu den Gewächshäusern repariert.

Allerdings bleibt noch genügend zu tun. So startet an diesem Wochenende in Naundorf ein weiterer Arbeitseinsatz. Vor allem im Wirtschaftsgebäude. Dort fehlt Farbe, müssen Elektrokabel verlegt werden. Wer nicht so bauhandwerklich veranlagt ist, kennt sich dafür möglicherweise mit Maschinen und Geräten aus, kann basteln und schrauben, hofft Lisa Ennen.

Sie denkt da auch an den Traktor, den die Initiative noch braucht. Einsatzbereit sollte er sein und für einen kulantem Preis zu haben. Das wünscht sie sich ebenso für Anhängegeräte wie Egge und Walze. Und eine Handfräse wäre nicht schlecht. So

manch anderes Werkzeug hat die Initiative bereits zusammengetragen. Zuwendungen gab es nicht nur von der Verwandtschaft. Über die Geschenke freuen sich die Ökogärtner natürlich sehr. Sogar ein Winkel-schleifer und ein Auto, ein Hundefänger, sind darunter.

Ab März wollen sie jeden Tag in Naundorf sein. Dann geht es aufs Feld, kommen Salat, Kohlrabi, Mairübchen und Radieschen in die Erde, werden frühe Möhren gesät. Das ökologische Saatgut stammt von einem Lieferanten aus dem hessischen Bingenheim, die Ökologypflanzen sind aus Mecklenburg-Vorpommern. Wenn sie in die Erde kommen, sind auch zwei Praktikanten mit am Werk, die ab März die Gemüse-Koop unterstützen. Eine Ökolandbau-Studentin aus Eberswalde und ein ehemaliger Schüler, der vor dem Studium die Praxis kennenlernen will. Vier Monate werden sie hier mitarbeiten. Und in dieser Zeit schon einige erfolgreiche Ernten miterleben, hoffen die Gärtner.

web www.dein-hof.de

Leserbrief

Zabkas Konzept verspricht Originaltreue

Zum Artikel „Zwei Gebote für Gasthof Serkowitz“ in der SZ vom 5. Februar schreibt Thomas Gerlach aus Radebeul:

Es kann für den alten Gasthof nur ein Gebot geben: Erhaltung. Dafür bietet das von Reinhard Zabka vorgestellte Konzept eine gute Voraussetzung. Der in Aussicht gestellte sparsame Mitteleinsatz verspricht über Jahre hinaus weitestgehende Originaltreue. Zudem bleibt das Haus ständig öffentlich zugänglich. Demgegenüber kann der Einbau von Wohnungen – so loftig sie auch sein mögen – kaum ohne grundlegende Eingriffe in die Struktur des Hauses auskommen und schließt natürlich jede Öffentlichkeit dauerhaft aus. Wer auch immer nun über den Zuschlag zu entscheiden hat, möge dies bedenken.

Leserbriefe spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Sie sind die persönliche Meinung der Verfasser. Äußerungen senden Sie bitte an: Sächsische Zeitung, Bahnhofstraße 18, 01445 Radebeul, per Fax an 0351 837475655 oder per E-Mail: sz.radebeul@dd-v.de. Wir behalten uns das Recht zu sinnvoller Kürzung vor.

Radebeul

Anmeldezeit für Oberschulen startet

Wer sein Kind nach der Grundschule auf eine Radebeuler Oberschule (vorher Mittelschule) schicken möchte, der sollte es in der Zeit vom 10. bis 14. März für das nächste Schuljahr anmelden, informiert die Stadtverwaltung.

In Radebeul gibt es die Oberschule Kötzschenbroda in der Hermann-Ilgen-Straße 35 (Telefon 0351 8309819) und die Oberschule Radebeul-Mitte in der Wasastraße 21 (Telefon 0351 8386356). Mitbringen für die Anmeldung sollten die Eltern Original der Bildungsempfehlung, die Kopie des Halbjahreszeugnisses, die Kopie der Geburtsurkunde des Kindes, den Antrag zur Aufnahme an einer Oberschule (mit Unterschrift beider Erziehungsberechtigter oder einer Sorgeberechtigtenkopie).

Die Sekretariate in den Schulen sind Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr, Dienstag und Donnerstag, 8 bis 12 Uhr und 13 bis 18 Uhr, geöffnet. (SZ)

Zitzschewig

Erstes Blasmusikfest