

FOODCOOPS

Das Wichtigste auf einen Blick





INHALT

VORWORT	4
WAS IST EINE FOODCOOP?	6
WICHTIGE FOODCOOP ZIELE	8
KONSUMENT*INNEN INFO	9
PRODUZENT*INNEN INFO	12
SIE WOLLEN EINE FOODCOOP GRÜNDEN?	14
INTERVIEW MIT DOMINIK DAX	16
WO FINDE ICH WEITERE INFOS?	18
FOODCOOPS IN ÖSTERREICH	19

VORWORT

Alternative Lebensmittelnetzwerke

Die lokale (Eigen)Versorgung, lange Zeit die vorherrschende Form der Nahrungsversorgung, spielt heutzutage in den Industrieländern nur mehr eine untergeordnete Rolle. Das gegenwärtige, von Spezialisierung und Technologisierung geprägte Agrar- und Lebensmittelsystem wird dominiert von Supermarktketten und einigen wenigen Konzernen der Agrarindustrie. Die Produkte, die zumeist aus konventioneller Landwirtschaft stammen, haben lange, oft globale Transportwege hinter sich, bevor sie im Supermarkt und letztendlich bei uns auf dem Tisch landen.

Die globalisierte Versorgungskette hat eine Kluft zwischen den Produzent*innen und den Konsument*innen geschaffen. Der Bezug zur Herstellung der Nahrung ging verloren. Die herrschenden Strukturen verbrauchen zudem immense Energien und Ressourcen, bedrohen durch die fortschreitende Degradierung der Natur unsere Lebensgrundlage und fördern soziale Ungleichheiten. Immer mehr (Klein)Bäuer*innen müssen ihre Arbeit aufgeben, weil sie mit ihren Preisen am internationalen Markt nicht bestehen können. Traditionelles Wissen bäuerlicher Produktionsweisen verschwindet zunehmend.

Die Vermarktung der Lebensmittel durch Supermarktketten beeinflusst das Kaufverhalten der Konsument*innen. Die vermeintlich große Vielfalt, billige Lebensmittel und das Angebot aus aller Welt bedienen nahezu alle Bedürfnisse. Der Einkauf für die „modernen Konsument*innen“ ist leicht und die Zubereitung von Fertigprodukten bequem und schnell. Die Konzerne der Agrarindustrie bestimmen die Arbeitsbedingungen, die oft wegen geringer Bezahlung und unbezahlter Überstunden in öffentlicher Kritik stehen.

Die sozialen und ökologischen Auswirkungen sind offensichtlich und lassen sich nicht länger leugnen. Immer mehr Menschen hinterfragen das gängige Lebensmittelsystem, denken über Produktionsbedingungen und die ökologischen Auswirkungen ihrer Nahrung nach. Sie begreifen ihre eigene Verantwortung für die Missstände und bringen Bedenken über Ungerechtigkeit, Gesundheits- und Umweltgefahren zum Ausdruck. Eine Handlungsmöglichkeit stellen soziale Lebensmittelnetzwerke dar, die ein Gegenmodell zum gegenwärtigen System repräsentieren. Beispiele können Bauernmärkte,

Direktvermarktung, kleine Bioläden, FoodCoops und die Solidarische Landwirtschaft (CSA) sein.

Die Grundideen vieler alternativer Lebens(mittel)konzepte sind der direkte Zugang zu Nahrungsmitteln und die Machtein-schränkung von Zwischenhändlern, bzw. ihre generelle Umgehung. Es geht um bewussten Konsum - die "Macht der Konsument*innen" - um nachhaltig umweltgerechte Produktion und Transparenz.

Bewusste Konsumententscheidungen ermöglichen Veränderungen im Lebensmittel- und Agrarsystem. Die alternativen Vertriebswege führen zu einer größeren Unabhängigkeit von (inter-)nationalen Supermarktketten und damit zu höheren Produktpreisen für die Landwirt*innen. Eine nachhaltige Produktion in der Region wird unterstützt. Kleine landwirtschaftliche Betriebe bleiben erhalten, traditionelle Techniken und kulturelle Identität festigen sich, die Ernährungssicherheit wird bewahrt, Ernährungssouveränität gefördert. Verantwortungsvolle Konsument*innen gestalten so aktiv eine zukunftsfähige Ernährungswirtschaft und eine ökologische und sozial gerechte Ernährungspolitik mit.

Mit dieser Broschüre wollen wir die Idee der FoodCoop vorstellen. FoodCoops stellen eine Möglichkeit dar, Essgewohnheiten selbst zu bestimmen und unabhängig von großen Supermarktketten zu planen. FoodCoops, das bedeutet gesunde, frische, faire, biologisch und regional erzeugte Lebensmittel aus „erster Hand“.

FoodCoops bilden soziale Netzwerke die (Klein)Bäuer*innen wertschätzen. Sie schaffen durch die verringerte Distanz zwischen Produzent*innen und Konsument*innen Vertrauen in die Lebensmittelproduktion und tragen Respekt für die Landwirtschaft und Umwelt in die Gesellschaft.

FOODCOOP

Was ist eine FoodCoop?

Eine FoodCoop (aus dem Englischen: food cooperative) kann als Lebensmittel(einkaufs)gemeinschaft verstanden werden, die in Eigenorganisation ökologisch erzeugte Produkte direkt von lokalen Landwirt*innen bezieht. Die Idee der FoodCoops ist es, ein System zu errichten, das eine ökologische und sozial verträgliche Produktion von Lebensmitteln gewährleistet. Dabei ist eine nachhaltige Lebensweise, aber auch Tiergerechtigkeit gleichermaßen wichtig. Die angebotenen Produkte stammen fast ausschließlich von Biobäuerinnen und Biobauern aus der Region.

Biologisch, regional und fair? Das gibt es doch auch im Supermarkt.

Es geht um mehr! In einem alternativen Lebensmittelnetzwerk wie der FoodCoop geht es um das Ideal der Ernährungssouveränität - die Produzent*innen und Konsument*innen ins Zentrum der Entscheidungsprozesse über Ernährungsfragen zu stellen. Es geht um eine kritische Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung. FoodCoop Mitglieder hinterfragen das idealisiert gezeichnete 'bio, fair & regional' Bild der Supermarktwerbung. Es geht um Transparenz. Woher kommen die Tomaten, Gurken und Äpfel, wurden die Landwirt*innen für ihre Arbeit fair entlohnt, wie viel vom (Niedrig)Preis im Supermarkt erhält ein*e Landwirt*in? Was steckt hinter dem Etikett 'regional'? Stammen alle Zutaten aus Österreich oder woher kommen die Rohstoffe? Wie kann ich als Konsument*in den Weg meiner Lebensmittel lückenlos nachvollziehen?

Aber auch die Konventionalisierung des Biomarktes¹ sowie die oft kritisierten Arbeitsbedingungen für die Lohnarbeiter*innen am Anfang, und den Supermarktangestellten am Ende der Produktions- und Vermarktungskette, spielen bei den Überlegungen eine Rolle. Mitglieder einer FoodCoop lassen sich nicht täuschen, sie beleuchten die Produktionsbedingungen und das ökologische Gesamtpaket ihrer Lebensmittel. Sie nehmen ihre Ernährung selbst in die Hand!

¹ Massenproduktion von Bioprodukten, was mit dem ursprünglichen Biogedanken kaum mehr etwas zu tun hat, mit allen bekannten Auswirkungen auf die (Bio)Betriebe: „wachsen oder weichen“, Spezialisierung, Aufgabe der Kreislaufwirtschaft u.v.m.

FoodCoop ist nicht gleich FoodCoop

Es gibt verschiedene Arten von Kooperativen: kleine Lager-Coops, Bestell-FoodCoops und große Mitglieder-Läden mit Angestellten. Der Aufbau und die Organisation richten sich im Allgemeinen nach der Mitgliederanzahl und den Bedürfnissen der Teilnehmer*innen. Die einfachste Methode ist die Bestell- oder Einkaufsgemeinschaft. Bestellungen werden gesammelt und die Lebensmittel nach dem Einkauf aufgeteilt. Diese Art der FoodCoop eignet sich besonders für Wohn- und kleinere Hausgemeinschaften. Lager-FoodCoops haben einen eigenen Raum als Lager angemietet. Dies ist notwendig, wenn die Mitgliedergröße steigt, der Bestellumfang wächst und es verschiedene Lieferant*innen gibt. Bei sehr vielen Mitgliedern kann ein Gewerbeschein beantragt und mit angestellten Ladenkräften gearbeitet werden.

In allen FoodCoops finden regelmäßige Treffen (Vollversammlung, Arbeitsgruppen-Treffen oder Coop-Plena) statt. Dabei werden notwendige Entscheidungen getroffen und Arbeitsaufteilungen festgelegt. Die verschiedenen FoodCoops können auch zusammenarbeiten, um den Einkauf oder die Abholung größerer Mengen zu erleichtern.

Was ist das Besondere an einer FoodCoop? Warum sollten Sie mitmachen?

Neben den bereits bekannten Vorteilen der ökologischen Landwirtschaft (kein Einsatz von künstlichen Düngern, Pestiziden etc.) spielen soziale Aspekte eine sehr große Rolle. Der Grundgedanke, gesunde und ökologisch produzierte Lebensmittel direkt bei den Bäuer*innen einzukaufen, fördert den persönlichen Kontakt zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen. Der Bezug zum Lebensmittel wird wieder hergestellt, Direktvermarktung und eine nachhaltige regionale Nahrungsmittelproduktion gefördert. Damit nehmen die Konsument*innen aktiv Einfluss auf die Gestaltung des Warenmarktes. Nicht zuletzt liefert das hohe Preisniveau für Produkte aus ökologischem Anbau Anreize, durch Eigenleistung in der FoodCoop teilweise günstigere Biolebensmittel zu beziehen.

WICHTIGE FOODCOOP ZIELE & WERTE:

FAIRNESS

Faire Preise für Produzent*innen und Konsument*innen gewährleisten

TRANSPARENZ

Transparente Vertriebswege & transparente interne Organisation

ÖKOLOGISCHE UND SOZIALE VERTRÄGLICHKEIT

Gerechte Produktionsbedingungen und Anbauformen sicherstellen

VERANTWORTUNG - UMWELT & RESSOURCENSCHONUNG

Kurze Transportwege, Vermeidung von unnötigem Verpackungsmaterial

AUSSCHALTEN GROSSER ZWISCHENHÄNDLER

Nahrungsmittel möglichst direkt von den Produzent*innen beziehen

SELBSTORGANISATION & SELBSTVERWALTUNG

Gemeinschaft, Mitspracherecht und Mitarbeit der Mitglieder

VERBINDUNG ZWISCHEN KONSUMENT*INNEN UND PRODUZENT*INNEN

Direkten Kontakt zwischen (Bio)Bäuer*innen und Mitgliedern der FoodCoop fördern

REGIONALE LANDWIRTSCHAFT & KLEINBÄUERLICHE STRUKTUREN STÄRKEN

Alternatives Vermarktungs- und Vertriebsnetzwerk für Produkte regionaler Landwirt*innen

KONSUMENT*INNEN

Ist eine FoodCoop etwas für Sie?

Wer kann bei einer FoodCoop mitmachen?

Mitmachen kann jede*r!

Die Motivationen an der Teilnahme sind sehr unterschiedlich. Mitglieder einer FoodCoop vereint zumeist ein großes Interesse an gesunder Ernährung. Der Großteil achtet darauf, dass die Lebensmittel aus der Region kommen und die Produkte nur kurze Transportwege vom "Feld auf den Tisch" zurücklegen. Vielen sind persönliche Kontakte zu den Produzent*innen und deren Förderung wichtig. Generell kann man von einem „grünen“ Denken und einem bewussten Lebensstil sprechen, der die Mitglieder auszeichnet. Ein wichtiges Merkmal einer FoodCoop ist der Beteiligungscharakter und das daraus resultierende Mitbestimmungsrecht an den bestellten Produkten und der generellen Arbeitsweise der Gruppe. Bestellungen, Abholung, Ladendienste, Finanzen etc. werden gemeinsam organisiert, untereinander aufgeteilt und Entscheidungen in regelmäßigen Plena² getroffen. Es bildet sich ein starkes Gemeinschaftsgefühl heraus.

Es ist nicht entscheidend, ob die eigene Gesundheit, die biologisch erzeugten Lebensmittel oder regionale Landwirt*innen an erster Stelle der Überlegungen stehen, sondern wichtig ist nur die Lust auf den Genuss köstlicher Lebensmittel und der Spaß an aktiver Mitarbeit in der Gemeinschaft.

Was kann ich kaufen?

Die Produktpalette umfasst zumeist Lebensmittel, kann aber auch Öko-Textilien, Holz-Spielzeug u.v.m. beinhalten. Die angebotenen Waren werden den Bedürfnissen und Wünschen der Mitglieder angepasst. Der Vielfalt sind daher keine Grenzen gesetzt. FoodCoops bieten aber noch viel mehr: Workshops und Infoabende, gemeinsames Kochen und Brot backen, ... Von der FoodCoop organisierte Besuche auf Bauernhöfen erlauben Interessierten Einblick in den Arbeitsalltag der Bäuer*innen und stärken den Kontakt zwischen Produzent*innen und Konsument*innen.

² Plenum/Plena = Vollversammlung; Sitzung/Treffen möglichst aller Mitglieder einer Institution/Organisation; gleichberechtigte und (möglichst) hierarchiefreie Kommunikation und Entscheidungsfindung

KONSUMENT*INNEN

Wie funktioniert's?

Die Produkte können direkt im Laden der FoodCoop oder über eine Internetplattform bestellt werden. Die Abholung erfolgt nach einigen Tagen im Laden oder wird bei kleineren privaten FoodCoops in der Wohnung eines Mitglieds ausgeteilt.

Wie werde ich Mitglied?

Der erste Schritt zum Mitmachen ist die persönliche Kontaktaufnahme mit einer FoodCoop. Kontaktdaten finden Sie auf den Webseiten der Kooperativen. Die Entscheidung, der Gemeinschaft beizutreten, sollte erst nach einem Gespräch mit der FoodCoop vor Ort erfolgen. Nach der Anmeldung bekommt jeder „Neuling“ eine Einweisung, bei der die wichtigsten Dinge über die gewählte FoodCoop erklärt werden.

Für die Nutzung der Netzwerke ist eine Mitgliedschaft nicht immer zwingend notwendig. Die Modalitäten dazu sind von FoodCoop zu FoodCoop verschieden. Wenn Nicht-Mitglieder bei der FoodCoop einkaufen können, gibt es häufig Preisnachlässe für Mitglieder.

Wie viel Zeit sollte ich einplanen?

Jedes Mitglied sollte sich aktiv in die Gemeinschaft einbringen. Wichtige Aufgabenbereiche sind das Bestellen und Abholen der Lebensmittel am Hof, Arbeit im Laden und administrative Tätigkeiten. Diese werden im Normalfall auf alle Mitglieder gerecht verteilt. Auch auf Abwechslung wird geachtet, so dass jede*r bei allen Aufgabenbereichen einmal mitmachen kann.

KONSUMENT*INNEN

Warum ist ein Mitgliedsbeitrag zu zahlen?

Neben den anfallenden Arbeiten teilen sich die Mitglieder auch die laufenden Kosten. Die monatlichen Beiträge ergeben sich nach der Art der FoodCoop und den daraus entstehenden Ausgaben für z.B. Investitionen (Möbel, Geräte etc.), Reparaturen und laufende Kosten (Miete, Strom, Wasser). Der Beitrag ist abhängig von der Anzahl der Mitglieder und wird im Plenum bestimmt. Einige FoodCoops arbeiten auf freiwilliger Spendenbasis. Eine soziale Staffelung des Mitgliedsbeitrages, um Personen mit weniger Einkommen nicht auszuschließen, ist auch möglich.

Wie bezahle ich die bestellten Produkte?

Es sind mehrere Methoden der Bezahlung möglich. Zum einen die Bezahlung mit einem Kassasystem. Hier kann jede*r direkt nach dem Einkauf selbst oder bei der Kassierer*in bar bezahlen. Zum anderen das bargeldlose Einkaufen. Dabei wird die Buchhaltung individuell geführt. Bei dieser Art der Bezahlung existiert für jedes Mitglied ein Kontoblatt im Laden der FoodCoop, in dem die Einzahlungen und Ausgaben eingetragen werden. Wichtig ist die sorgfältige Dokumentation auf dem Kontoblatt.

Wie finde ich eine FoodCoop in meiner Nähe?

Auf der vorletzten Seite dieser Broschüre ist eine Liste der FoodCoops in Österreich (Stand Juni 2012) zu finden. Sollte in Ihrer Nähe noch keine FoodCoop sein, gründen Sie doch selbst eine. Mehr dazu erfahren Sie ab Seite 14.

PRODUZENT*INNEN

Was muss ich als Produzent*in wissen?

Können alle Landwirt*innen bei einer FoodCoop mitmachen?

Die Produzent*innen sind in der Regel Landwirt*innen, die ihr Land ökologisch, ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pestiziden und mit Bedacht auf Nährstoffkreisläufe und Bodenfruchtbarkeit, bewirtschaften. Ein offizielles Bio - Zertifikat ist jedoch keine strikte Voraussetzung für die Teilnahme. Mit wem eine FoodCoop zusammenarbeitet, hängt von den Präferenzen der Mitglieder ab und wird in Gemeinschaftstreffen entschieden. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, auch als Produzent*in an diesen Treffen teilzunehmen und sich mit seinen Produkten der Gemeinschaft vorzustellen. Um mit einer FoodCoop in Ihrer Nähe Kontakt aufzunehmen, lesen Sie die Kontaktliste am Ende der Broschüre oder recherchieren Sie im Internet, z.B. unter www.foodcoops.at.

Warum sollte ich als Landwirt*in an einer FoodCoop teilnehmen?

Ein Vorteil ist, dass die Einkäufe teilweise von Mitgliedern der Gemeinschaft direkt vom Hof abgeholt werden, also kein zusätzlicher Lieferaufwand entsteht. Bei bestimmten Waren ist die Lieferung jedoch wünschenswert, wie z.B. Milch und Molkereiprodukte. Die Häufigkeit der Lieferungen und die Mengen richten sich nach der Art der FoodCoop. Zu erwähnen sei auch die Flexibilität von alternativen Lebensmittelnetzwerken bezüglich Lieferung oder Abholung und die größeren Bestelleinheiten als im Ab-Hof-Verkauf. Weiter hervorzuheben sind Zeiteinsparungen durch vereinfachte Direktvermarktung, die Selbstbestimmung über Preisgestaltung und Vermarktung und dadurch resultierend faire Preise für die geleistete Arbeit sowie das Absetzen von nicht "markt- und normkonformer" Ware (z.B. zu kleine/große Erdäpfel, mehrbeinige Karotten,...). Positiv ist auch die Offenheit und das Interesse der FoodCoop Mitglieder für den Hof und deren Kooperationsbereitschaft (z.B. Mithilfe am Hof, Vorabfinanzierungen). Als weiterer Vorteil bietet sich an, die Zusammenarbeit als Marketinginstrument zur Erhöhung des eigenen Bekanntheitsgrades in der Region zu nutzen, was zusätzliche Einnahmen bedeuten kann.

“Die Lieferung an die FoodCoop ist eher ein zusätzliches Standbein neben der Direktvermarktung. Die Vermarktung ist jedoch besser als im Großhandel, weil der Preisdruck nicht so hoch und freie Preisgestaltung möglich ist.”

Was hat sich für Sie verändert, seit dem Sie an eine FoodCoop liefern? “Ich bin professioneller geworden, habe mich mit der Etikettengestaltung und Haltbarkeit auseinandergesetzt, die Produktionsmenge hat sich erhöht und ich kaufe gewisse Zutaten, wie z.B. Gewürze, auf Vorrat. Noch dazu habe ich andere Produzenten kennen gelernt.”

Goaßnsepp (Lieferant Bionetz Apfelkern)

“Der Antrieb war eine Herzblutangelegenheit. Wir wollten diese innovative Idee unterstützen, damit etwas daraus entsteht. Wir haben selber klein angefangen. Wir wollten den Gemeinschaftsgedanken im Bio-Bereich und die biologische Ernährung fördern.”

“Ich finde die Kontrolle der Vermarktung sollte bei den Produzenten bleiben. Es besteht die Gefahr, an Einfluss zu verlieren, wenn man den Verkauf aus der Hand gibt. Noch dazu ist mir Feedback der Kundschaft wichtig.”

A. & M. Hehenberger (Lieferanten vom Nets.werk)

“Die Vorteile einer FoodCoop? Man erspart sich Transportwege, man kennt die Qualität schon von dem, was man haben will und die regionale Landwirtschaft wird damit gefördert.”

„... Ich würde mir wünschen, dass überhaupt wieder alles kleiner strukturiert wird. Die Produktion und die Vermarktung, auch diese Regionalwährungen, die gehören zu dem Themenkreis dazu [...]“ „An alternativen Lebensmittelnetzwerken finde ich gut, dass die KonsumentInnen mehr Bezug haben zur Region und dass es ihnen nicht egal ist, wo die Lebensmittel herkommen. Dass sie das konsumieren, was hier wächst, mehr Bezug zur Natur haben und dadurch auch unabhängiger vom Weltmarkt werden, und von Weltwirtschaftskrisen möglicherweise auch.“

U. Meiberger (Lieferantin einer Bestellgemeinschaft, Günsersdorf)

NEUGRÜNDUNG

Was ist zu beachten?

Wenn es keine FoodCoop in Ihrer Nähe gibt, können Sie auch selbst eine gründen. So funktioniert's:

- 1. Ziele definieren:** Als erstes sollten die Gründer*innen sich fragen, was sie von ihrer FoodCoop erwarten. Was für Produkte will die FoodCoop anbieten? Werden die Produkte auf Vorrat und in größeren Einheiten besorgt oder wird wöchentlich eingekauft? Zusammengefasst, welche Art der FoodCoop will man ins Leben rufen, eher eine Lager- oder eine Bestell-Coop?
- 2. Mitglieder finden:** Mitglieder können über den Freundeskreis, durch selbst organisierte Infoabende, Flugzettel, Plakate oder im Internet gefunden werden. Grundsätzlich sollten alle ein gemeinsames Ziel verfolgen und ähnlich gesinnt sein.
- 3. Infrastruktur planen:** Entscheidet man sich für eine Lager-Coop, muss eine passende Räumlichkeit gefunden werden. Der Raum sollte kühl und trocken sein, Strom- und Wasseranschluss besitzen und bestenfalls Platz für Gruppentreffen und für kleinere Events bieten. Kühlschränke, Waagen, Vorratsbehälter, Möbel müssen angeschafft werden. Sinnvoll, jedoch nicht zwingend notwendig, sind Sanitäranlagen und eine Spielecke für Kinder.
- 4. Kontakte zu (Bio)Bäuerinnen- & Bauern herstellen:** Kontakte können im Internet, z.B auf biomaps.at, auf Bauernmärkten, in Hofläden, bei Dachverbänden der ökologischen Landwirtschaft und bei schon bestehenden FoodCoops geknüpft werden. Um herauszufinden, ob die Landwirt*innen den Anforderungen entsprechen, hilft ein persönliches Gespräch und ein Besuch auf dem Hof.

5. **Kommunikation & Verwaltung:** Wie soll die interne Kommunikation ablaufen? Wie werden News und Infos verteilt? Braucht man eine eigene Website? Muss ein Postfach angemietet werden? Wer ist für was zuständig? Prinzipien der Gesprächsführung und Entscheidungsfindung, der Organisationsweise und Arbeitsaufteilung sollten schriftlich festgehalten werden. Rotierende Aufgabenbereiche oder Arbeitskreise (z.B. Bestellungen, Finanzen, Ladendienst, Öffentlichkeitsarbeit, etc.) sind ebenfalls sinnvoll und müssen verwaltet werden.
6. **Bezahlung & Mitgliedsbeiträge:** Die Höhe der Mitgliedsbeiträge und das Bezahlssystem sind festzulegen, ein Konto für Mitgliedsbeiträge und gegebenenfalls Einkaufsguthaben muss angelegt werden.
7. **Versicherungen:** Um finanzielle Risiken zu mindern, können Versicherungen hilfreich sein. Über eine Haftpflicht- und Rechtsschutzversicherung sollte daher jede FoodCoop nachdenken.
8. **Rechtsformen:** Auch mit den Rechtsformen und Steuerpflichten des Heimatlandes sollten sich Gründer*innen auseinandersetzen. Es gibt keine Rechtsform, die für alle FoodCoop Modelle empfehlenswert ist. Viele arbeiten als Vereine, andere sind als Genossenschaften organisiert. Da viele FoodCoops recht klein sind, ist nicht immer eine verbindliche Rechtsform erforderlich.

Einen guten Überblick für NeugründerInnen bieten u.a. diese Internetseiten:

www.oekoop.de & www.foodcoops.at

INTERVIEW MIT:

Dominik Dax, Mitbegründer vom Bioparadeis Wien

Was ist das Bioparadeis?

D.D.: Der Verein Bioparadeis ist eine Lebensmittelkooperative, bei der rund 60 KonsumentInnen ihre Einkäufe zusammenlegen und ihre Lebensmittel direkt von den ProduzentInnen beziehen, also in der Regel von regionalen, klein strukturierten Bio-Bauernhöfen. Jedes Mitglied muss einen Teil der anfallenden Arbeit übernehmen, dafür geben wir die Produkte ohne Aufpreis weiter.

Wieso wurde die Gründungsinitiative ergriffen?

D.D.: Ich interessiere mich schon lange für Bioprodukte, war aber mit dem Angebot in den Supermärkten unzufrieden, da fehlte mir die Transparenz und der Bezug zum Produkt. Die Art und Weise, wie die Supermarktketten Einfluss auf Preise, Arbeitsbedingungen, Produktauswahl, etc. nehmen, wollte ich außerdem nicht mit meinem Geld unterstützen. Wir entschlossen uns daher eine alternative Lebensmittelbezugsquelle aufzubauen, bei der nicht der finanzielle Gewinn, sondern die Produkte und die Menschen im Vordergrund stehen.

Wie viele Mitglieder waren am Anfang dabei?

D.D.: Am Anfang waren wir in etwa ein Dutzend Personen. Wir wurden aber schnell bekannt, hauptsächlich über Mundpropaganda, und hatten innerhalb von ein paar Monaten schon dreimal so viele Mitglieder.

Wie seit ihr zu euren ProduzentInnen gekommen?

D.D.: Es war schon ein Aufwand unsere ersten ProduzentInnen zu finden. Damals (Anm. 2006) wusste niemand, was eine FoodCoop ist. Viele glaubten, wir wären ein Bioladen. Einige Bezugsquellen übernahmen wir vom TÜWI Hofladen (BOKU Wien). Wir suchten auch viel übers Internet, bis wir schlussendlich die richtigen ProduzentInnen fanden. Einige Betriebe haben wir dann auch besucht, die Menschen persönlich kennengelernt und teilweise auch am Hof einen Tag lang mitgeholfen. Das nennen wir "Speisereisen". Die Bäuerinnen und Bauern waren überrascht und froh zugleich, dass wir uns so für ihre Arbeit interessieren.

Werden im Bioparadeis nur regionale Produkte angeboten?

D.D.: Größtenteils ja. Neben regionalen Produkten, wie Milch, Getreide, Gemüse, u.v.m. haben wir auch einige spezielle Produkte wie z.B. Kaffee oder Olivenöl. Wir wollen nicht, dass Mitglieder, die auf diese Produkte nicht verzichten können, erst recht wieder auf die Supermärkte angewiesen sind. Bevor wir ein nichtregionales Produkt besorgen, müssen aber alle Vereinsmitglieder ihr Einverständnis abgeben. Zusätzlich muss die Produktionsweise des Nahrungsmittels eine Verbesserung gegenüber dem gängigen Handelssystem darstellen (z.B. Unterstützung einer selbstverwalteten Kooperative, die selbst Kaffee produziert und vermarktet o.ä.).

Welche Empfehlungen hast du für Menschen, die eine FoodCoop gründen möchten?

D.D.: Man muss sich nur ein paar interessierte Menschen suchen und einfach loslegen. Es gibt kein starres Konzept, wie man es richtig macht. FoodCoops können sehr unterschiedlich aussehen, auch gemeinsam am Bauernmarkt einkaufen kann schon eine Form sein, wie man sich Biolebensmittel selbst organisiert. Das Entscheidende ist, zu begreifen, dass Lebensmittel konsumieren nichts Passives sein muss, wo man ausschließlich das vorgefertigte Angebot kaufen kann. Man kann sich auch jederzeit an die schon bestehenden Initiativen wenden, wir unterstützen aktiv Neugründungen und geben unsere Wissen gerne weiter.

Wie hat sich dein Lebensstil geändert, seitdem du ein Teil von Bioparadeis bist?

D.D.: Mein Lebensstil hat sich sehr stark geändert. Im Nachhinein war es ein schleichernder Prozess, der meine Lebensmittel zu einem wichtigen Lebensinhalt gemacht hat. Ich habe inzwischen das Studium Agrarwissenschaften aufgenommen und lese in meiner Freizeit viel über das Gärtnern und die Landwirtschaft. Zuhause baue ich selber Gemüse an, und habe inzwischen auch Enten, die meinen Garten gegen Schnecken verteidigen. Das hätte ich mir vor Jahren nicht vorstellen können.

Was mir immer wieder mal bewusst wird ist, dass ich verdammt gut esse! Seit ich mich aktiv um die Auswahl meiner Lebensmittel kümmere, habe ich so viele gute Produkte entdeckt, so einen Geschmack findet man im Supermarkt gar nicht!

LINKS & LITERATUR

Interessante weiterführende Informationen

FoodCoops

www.foodcoops.at

www.foodcoops.de

Download FoodCoop - PR Kit

www.nas.boku.ac.at/agwimedien.html

Ökologische Landwirtschaft

www.ifoam.org

Alternative Lebensmittelnetzwerke

www.netzwerk.at

www.gemuesewerkstatt.at

www.greisslerei.org

www.speiselokal.org

www.bionetz-apfelkern.at

Autarke Lebensweise

www.autark-werden.at

Ernährungssouveränität

www.nyelenieurope.net

www.nyeleni.org

Slow Food

www.terramadre.at

www.slowfoodaustria.at

Literatur

Fair, Bio, Selbstbestimmt: Das Handbuch zur Gründung einer Food-Coop. Sense. Lab e. V. (Hrsg.), 2009

Das Food-Coop Handbuch. Gemeinsam ökologisch Handeln. BAG der Lebensmittelkooperativen e.V. (Hrsg.), s.a.

FOODCOOPS ÖSTERREICH

Wo finde ich eine FoodCoop in meiner Nähe?

WIEN

Möhrengasse, 1020	www.möhrengasse.at
Fresskorb, 1140	
D'Speis, 1150	www.speis.org
Bioparadeis, 1180	www.bioparadeis.org
NEU: Vegan FoodCoop	www.veganfoodcoop.at

GRAZ

Krautkoopf	www.krautkoopf.at
------------	----------------------------------------------------------

SANKT ANDRÄ-WÖRDERN

Marktplatz	www.marktplatz-staw.at
------------	--------------------------------------------------------------------



Die Broschüre ist an der Universität für Bodenkultur Wien im Rahmen der Projektlehrveranstaltung:
Ökologische Landwirtschaft und regionale Entwicklung, im Sommersemester 2012 entstanden.

Projektbetreuung:

Dipl.-Ing. Dr. Susanne Kummer (IföL)
Dipl.-Ing. Friedrich Leitgeb (IföL)

Text: Marlene Radolf & Melanie Haefner
Layout; Fotos: Melanie Haefner; A. & F. Haefner

Universität für Bodenkultur Wien
Institut für Ökologischen Landbau (IföL)
Gregor Mendel Straße 33
A- 1180 Wien, Österreich
www.nas.boku.ac.at/agwimedien.html