

Projekt „Viva Gamsten“

Im Gamsten steckt Potenzial – zu viel um den Ort als Landwirtschaftsbetrieb aufzugeben. Das Grundstück und die Lage bieten die Möglichkeit, durch eine gemeinschaftliche Nutzung einen Weg zur Bereicherung der biologischen und sozialen Vielfalt aufzuzeigen sowie den ökologischen Fussabdruck über die Grundstücksgrenze aus zu verkleinern. Das kleinräumige Areal mit einer grossen Vielfalt an Lebensräumen bietet optimale Voraussetzungen für eine maschinenfreie Bewirtschaftung. Unter Einbezug neuesten Erkenntnissen und Anbaumethoden wollen wir aufzeigen, dass ein Betrieb dieser Grösse nicht nur erhaltenswert sondern wünschenswert ist.

Landwirtschaft und Produktion

Einkommensschöpfung für fünf Vollzeitstellen, die Schaffung von vielfältigen Betätigungsbereichen als Mehrwert einer Produktionsgemeinschaft und eine ökologische landwirtschaftliche Produktion im Sinne von Nahrungsmittelanbau und dessen Verarbeitung im Einklang mit örtlichen Gegebenheiten und personellen Fähigkeiten – so soll im Gamsten gewirtschaftet werden.

Grundsatz Vielfalt

Durch eine grosse Anzahl verschiedener Kulturen können lokal gut angepasste Arten erkannt und gefördert werden. Biodiversität verringert zudem das Auftreten von Schädlingen in unnatürlich hohen Populationsgrössen. Dazu werden Lebensräume bereits in die Planung der Anbauflächen einbezogen. So soll in Baum-, Strauch- und Krautschicht nach dem Agroforst-Prinzip parallel produziert werden. Somit können zum Beispiel Salat, Mais, Pilze, Trauben, Obst, Beeren und diverse Kleinstrukturen zusammen in einer Anbaufläche vereint werden. Für die Mitarbeitenden des Betriebs bedeutet eine hohe Vielfalt an Produkten eine abwechslungsreichere Produktion und Verarbeitung sowie bessere Absatz-Chancen.

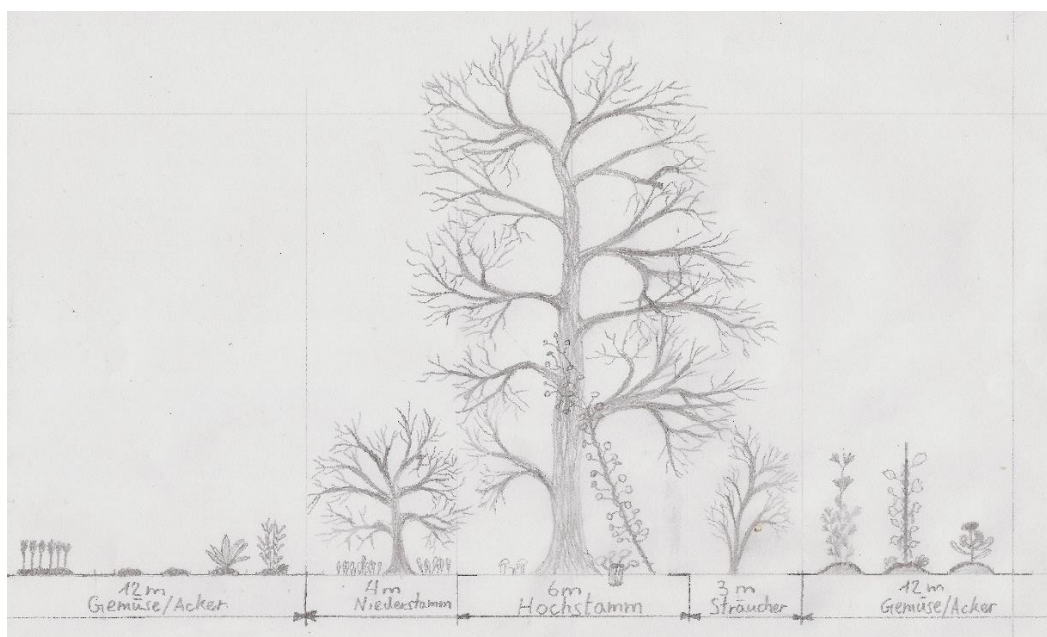


Abbildung 1: Agroforstdarstellung zur Visualisierung der Vielfaltigen Produktionsebenen

Einschränkung fördert Innovation

Durch den bewussten Verzicht auf Landmaschinen und chemische Hilfsmittel werden wir gezwungen neue Wege und Möglichkeiten zu verfolgen, um die Bewirtschaftung und den Betrieb optimal auszugestalten. Für uns ist die damit einhergehende Verringerung des ökologischen Fussabdruckes des Betriebes, die Förderung der Vielfalt örtlicher Ökosysteme, insbesondere die Erhaltung eines gesunden Bodenlebens der Antrieb, um den zeitlichen Mehraufwand zu tragen. Im Gegenzug fallen Anschaffungskosten für Maschinen und deren Unterhalt weg sowie der Kauf von chemischen Hilfsmitteln. Die Arbeit von Hand steigert den Bezug zum Produkt, dem Boden und der Natur. Eine Landwirtschaft ohne Maschineneinsatz kann als Alleinstellungsmerkmal hervorgehoben werden, da dies so im näheren Umkreis nicht praktiziert wird.

Bio fängt beim Saatgut an

Die Vermehrung von eigenem Saatgut ist für uns ein wichtiger Faktor in Bezug auf die Gesundheit der Pflanzen und die Qualität unserer Produkte. Im Erbgut eines Samens stecken wichtige Informationen zum Klima und der Bodenbeschaffenheit. Dies ermöglicht es den Pflanzen sich im Laufe der Jahre optimal auf die örtlichen Gegebenheiten einzustellen und somit immer bessere Erträge zu liefern. Voraussetzung dafür ist die Verwendung von alten robusten Sorten. Aufgrund des Verzichts auf maschinelle Bearbeitung wird die - in die Produktion integrierte - Saatgutgewinnung erleichtert. Die schönsten Pflanzen mit den schmackhaftesten Früchten können somit bis zur Samenreife stehen gelassen werden, ohne den Betrieb einzuschränken. Die bereits bestehenden Gewächshäuser bieten zudem die Möglichkeit die Setzlinge im eigenen Haus anzuziehen.

Kuchenstück Verarbeitung und Direktvermarktung

Gewinn wird im heutigen Marktumfeld vor allem in den der Landwirtschaft vor- und nachgelagerten Branchen erwirtschaftet. Im Rahmen von „Viva Gamsten“ wollen wir dem Rechnung tragen und insbesondere auch verarbeitete Produkte verkaufen. Eine zentrale Rolle spielen dabei eine eigene Verarbeitungsküche sowie geeignete Vertriebskanäle. Die Palette an Produkten soll möglichst divers sein. In Frage kommen würden zum Beispiel Vanille-Heidelbeer-Konfitüre, Chilli-Öl, Baumnuss-Pesto, Birnen-Ingwer-Most, Kräutertee, Gemüseaufstriche, Hummus, Brot, Essiggurken, getrocknete Tomaten, Ringelblumen-Salbe und vieles mehr.

Als Absatzmarkt für landwirtschaftliche und veredelte Produkte leben im - mit dem Velo belieferten - Umkreis von sechs Kilometer 47'512 Menschen. Darunter die Stadt Rapperswil sowie die Gemeinden Stäfa, Uetikon am See, Oetwil am See, Hombrechtikon, Grüningen und Bubikon (Amt für Raumentwicklung ZH (2), Abteilung Geoinformation, 2017). Die Lage in unmittelbarer Nähe des Hofes zum Jakobsweg, der Veloroute Nr. 66, der Seestrasse sowie zum Bahnhof Feldbach bieten zudem Möglichkeiten für einen Direktverkauf. Des Weiteren dürften einige der knapp 60 im Telefonbuch verzeichneten Restaurantbetriebe in den oben erwähnten Gemeinden an regionalen Erzeugnissen interessiert sein. Eine Möglichkeit zur Bewerbung des Betriebs bietet die am Grundstück vorbeiführende S7 Strecke Rapperswil-Zürich, an welcher Botschaften angebracht werden können.



Wohnraum und -kultur

Die Erschaffung eines selbstbestimmten Wohnumfeldes, die Erweiterung der Wohnräume hin zu einem zeitgemässen und energieeffizienten Gemeinschaftsbau sowie eine positive Organisation des Zusammenlebens sind Ziele des Konzepts „Viva Gamsten“.

Umbau

Die bestehenden Gebäude sollen in der Betriebsphase ein Zuhause für zehn Personen - BetreiberInnen, HelferInnen und Interessierte - bieten. Dies setzt einen Um- und Ausbau voraus, insbesondere die Anpassung der Küche, der sanitären Anlagen und der Raumaufteilung der Wohnräume. Da die Bausubstanz (insbesondere Fundament, Böden, Dach) in schlechtem Zustand ist, sind baustatische Abklärungen im Rahmen der Vorprojektstufe nötig. Zudem entspricht das Haus bezüglich Dämmung, Heizung, Abwassersystem und elektrischen Installationen nicht unseren Ansprüchen an Energieeffizienz. Für den Umbau setzen wir auf lokale Handwerker und wo möglich auf Eigenleistung.

Erlebnisse teilen

Der Austausch mit vergleichbaren Betrieben und Interessierten ist wichtig für „Viva Gamsten“. Deshalb soll das BesucherInnen- und HelferInnen-Wesen ein fester Bestandteil des Wohnkonzepts sein. Einerseits kann man den Gästen durch Integration in die gemeinschaftlichen Abläufe und der Lage im Grünen das Eintauchen in eine „andere Welt“ ermöglichen. Andererseits bereichern BesucherInnen- und HelferInnen mit ihren Erfahrungen und neuen Inputs den Gamsten. Für handarbeitsintensive Arbeitsphasen sind Anlässe zum gemeinsamen Arbeiten auf dem Feld angedacht. Dies wird von vergleichbaren Projekten bereits mit grossem Erfolg durchgeführt. (Bettina Dyttrich, 2015)

Kulturelle Plattform

Der Gamsten soll einen Raum bieten zur Verwirklichung von kulturellen Anlässen. Der grossflächige Lebensraum bietet die Möglichkeit für Feste, Konzerte oder Theaterauftritte. Der Umbau des Hauses bietet zudem Spielraum für künstlerische Projekte und traditionelles Handwerk.

Natur erfahren und Wissen vermitteln

Die grosse Naturfläche mit Agroforst, Höhle, Böschung, Teich, etc. bietet Menschen die Möglichkeit zu erforschen und entdecken. Das Wissen über natürliche Abläufe und Lebensräume soll im Gamsten auf spielerische Weise entdeckt und vermittelt werden. Diversität an Lebens- und Pflanzenkulturen werden vereinigt und so der Trieb des Lebens, also Vielfältigkeit und Anpassungsfähigkeit, widerspiegelt. Veranstaltungen zu nachhaltigen Themen und unseren Anbautechniken sollen im Rahmen von Workshops und Arbeitseinsätzen das Bewusstsein der umliegenden Bevölkerung fördern. Unter anderem sollen lokale Natur- und Vogelschutzverbände zum Finden von Interessierten beitragen. Das Interesse der Öffentlichkeit soll durch ein regelmässig stattfindendes Hoffest zusätzlich geweckt werden. Auch ausserhalb der organisierten Anlässe sollen die Pforten nicht verschlossen werden. Einen öffentlichen, den Betrieb nicht einschränkenden Erlebnispfad soll dem eigenständigen Entdecken der Natur und integrierten Anbaumethoden dienen.

