

Kleiner impro-Reader zum Workshop:

Perspektiven und Ansätze für eine

selbstorganisierte
unkommerzielle
solidarische

Lebensmittelversorgung

introduction

Zum Kapitalismus gehört auch die Überproduktion. Täglich werden Unmengen gut erhaltener Nahrungsmittel weg geworfen oder vernichtet, weil es sich "rechnet", der Verwertungslogik entspricht - während gleichzeitig in vielen Teilen der Welt Hunger vorherrscht. Unter diesen Verhältnissen ist es daher möglich, ohne Geld einen Überfluss an Essen zu organisieren. Die Beschaffung von Nahrungsmitteln ist einer der Bereiche, in dem sehr schnell eine Gratisökonomie umgesetzt werden kann und die Kosten gegen Null tendieren ... so entsteht ein Teilrahmen, in der Verknappung überwunden ist und alle nach ihren Bedürfnissen nehmen können. Aber auch in anderen Lebensbereichen (Mobilität, Energie, Wasser etc.) sind ähnliche Prozesse denkbar. Dabei geht es uns um mehr als eine abweichende Alltagspraxis, sondern die Verbindung von "Widerstand und Vision" - Formen der Selbstorganisation und Gratisökonomie können immer auch Reibungsflächen mit der Normalität sein: Mit direkten Aktionen können die Auswirkungen von Herrschaft und Verwertung, die Ursachen von Hunger sowie die Gegenbilder und praktischen Versuche aufgezeigt werden, ohne Markt und Staat zu leben ... bis hin zur Diskussion über Visionen herrschaftsfreier Gesellschaft ist alles möglich.

Es gibt eine ganze Reihe von Methoden, um Gratis-Essen zu organisieren. Viele lassen sich gut miteinander kombinieren - "die Mischung macht's". In Der Praxis hat sich gezeigt, dass gerade der Mix verschiedener Elemente erfolgsversprechend ist, um tragfähige Alternativen im Alltag aufzubauen, die weniger Zwänge und Abhängigkeiten beinhalten. Am besten funktioniert es da, wo Menschen kooperative Strukturen bilden und in gegenseitige Hilfe einen gemeinsamen Reichtum schaffen ... und das muss ja nicht beim essen aufhören - dazu aber später mehr. Die im folgenden zusammen getragenen Ideen sind dabei nur eine Momentaufnahme des Wissens aus verschiedenen Zusammenhängen, die schon eine ganze Weile versuchen, Abhängigkeiten vom Markt zurück zu drängen. Sicher gibt es noch ganz andere Möglichkeiten. Ihr seid also herzlich aufgerufen, euch an der Weiterentwicklung zu beteiligen!

Wege zu Essen und Wohlstand

Auf den Spuren der Wegwerfgesellschaft

Das gezielte und organisierte Sammeln all dessen, was aufgrund der Verwertungslogik oder dem puren Überfluss zu Abfall gemacht wird, schafft eine breite Grundlage für selbstorganisierte Nahrung. Und das ist gar nicht schwer. Hilfreich ist auf jeden Fall, einen Blick dafür zu entwickeln, wann und wo Nahrungsmittel aus der Verwertung raus fallen oder weg geworfen werden. Der Container hinterm Laden ist naheliegend - aber auch bei Mega-Buffets anlässlich von Partys bleibt häufig einiges übrig.

Containern und Container-Kooperativen

Containern meint das Leben von den Resten des Zwischenhandels. Die Abfallcontainer der Supermärkte dokumentieren immer wieder, wie verschwenderisch ein marktförmiges Wirtschaften ist. Was aus Gründen der Preisstabilität weg muss oder nicht mehr der gewollten Optik entspricht, fliegt raus. Darunter befinden sich ständig massenhaft Lebensmittel, die gut genießbar sind - oft ist allein ihre Verpackung beschädigt oder das Verfallsdatum steht dicht bevor usw.

In vielen Städten suchen deshalb Menschen auf eigene Faust oder in kleinen Gruppen die Container in Hinterhöfen und Einfahrten von Supermärkten regelmäßig durch - vor allem am Samstagabend, wenn viele Geschäfte vor dem Wochenende die Regale ausgeräumt haben. Viele finden dann mal viel von dem einen, mal viel von dem anderen Produkt (von Gemüse, Obst bis hin zu Joghurts). Für einen selbstorganisierten Alltag ist das nur begrenzt interessant, denn meist ist eher wenig, aber dafür von vielen Produkten gefragt. In Wien hat sich z.B. deshalb das "Geob", das "Gemüse- und Obstkollektiv", gegründet. Viele Menschen haben sich die Straßenzüge und Stadtteile aufgeteilt. Sie bringen ihre "Beute" dann an einem Platz zusammen - und aus dem nun sehr vielfältig zusammengesetzten Berg nehmen sich alle heraus, was sie brauchen.

Ein paar Tipps für die Praxis: Container sind - wenn überhaupt abgeschlossen - in der Regel mit billigen Schlössern gesichert, bei denen es ausreicht, einen dreikantigen Stift mit einer Zange zu bewegen, die mensch immer dabei haben sollte, ebenso wie Taschenlampe und Haushaltshandschuhe (das Wühlen kann mitunter eklig sein). Schlaun ist es, den Ort ohne offensichtliche Veränderungen zu hinterlassen - ansonsten könnten sich die LadenbetreiberInnen zu mehr Sicherheitsvorkehrungen genötigt fühlen. Gute Erfahrungen gibt es mit Brotfirmen, wo teilweise mehrere Container prall gefüllt sind mit verschiedensten Brotsorten, Brötchen und Gebäck.

In Ludwigsburg reagierte eine Container-Gruppe kreativ auf Sicherheitsschlösser, indem sie ein eigenes Schloss montierte mit dem Hinweis: "Wenn eures weg ist, nehmen wir unseres auch weg." Es hat funktioniert ...

Reste von Läden, Märkten und Großhandel schnorren

Die offene Alternative zum Containern, bei dem in Läden direkt nach Resten oder Produkten mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum ("MHD-Ware") gefragt wird. Trotz guter Erfahrungen gehört dazu natürlich Mut zum Schnorren, das in dieser Gesellschaft verpönt ist und vielen das unangenehme Gefühl vermittelt, als BittstellerIn zu agieren. Die Überwindung lohnt sich - in einigen Städten versorgen sich z.B. mehrere WGs fast nur über Reste von Markt und Bäckereien.

Für das Schnorren besonders geeignet sind kleinere Läden, Märkte und Großhandel. Bei Wochenmärkten bietet sich an, kurz vor deren Ende vorbei zu schauen. Auch bei Bäckereien oder der örtlichen Pizzeria stehen die Chancen nicht schlecht. Bio-Läden geben öfter MHD-Ware heraus (z.B. Hülsenfrüchte). Als Einstieg ist denkbar, für ein soziales Projekt (z.B. Gratis-Volxküche, Food Not Bombs) oder ein Seminar anzufragen. Beim Naturkost- oder konventionellem Großhandel gibt es am Wochenende oft Massen eines bestimmten Gemüses oder Produkts. Da dessen Ware an den Zwischenhandel weiter verkauft wird, sind Produkte auch kurz vor Ablauf des Haltbarkeitsdatum unverkäuflich.

Immer wieder lassen sich Bio-Läden, Märkte oder Großhandel für dauerhaften Lösungen gewinnen, manchmal sind Spendenquittungen (können z.B. Vereine ausstellen) ein zusätzlicher Anreiz. Wo bereits ein gutes Verhältnis besteht, sind auch gezielte Spenden-Anfragen möglich. In manchen Städten gibt es die Tafel, welche Reste von Läden bekommt und diese an Bedürftige weiter gibt. Auf diese Weise lässt sich ein Netz sicherer Quellen aufbauen - viele Gruppen und Leute sich zusammen tun, die dann abwechselnd die Orte besuchen oder abfahren. Wichtig ist auch hier, die Verteilung und Weiterverarbeitung zu Brotaufstrichen usw. zu organisieren, da Gemüse sonst z.B. schnell vergammelt.

Tipp: Um Insiderwissen vorzubeugen ist es schlaun, Listen mit guten Orten zum Containern oder Schnorren und Erfahrungen (Was gibt es dort? Welche Mengen?) zu erstellen, die informell weiter gegeben werden. Veröffentlichung im Netz sind weniger sinnvoll, da die Quellen damit versiegen dürften, Container abgesichert werden usw.

Tafeln

Gibt's inzwischen ziemlich viele - und sind recht unterschiedlich. Die einen verlangen jedes Mal Geld oder die Vorlage einer Hartz-IV-Bescheinigung ... für Gratisleben gar nicht so einfach. Andere sind unbürokratischer und wieder andere kooperieren sogar mit Gratisnetzwerken (Tausch von Produkten, Weitergabe der Reste usw.).

Spendenanfragen

Naturkost-Firmen lassen sich immer wieder für kleine Spenden gewinnen - das reicht sicher nicht für den Alltag, aber ist ein willkommener "Luxus". Dafür am besten geeignet sind telefonische Anfragen, aber auch ein Massenfax an verschiedene Firmen bringt manchmal Ergebnisse ... praktisch ist, einen Bezug zu aktuellen Projekten (Sommercamp, Hoffeste, Kochkurse, Anti-Gentech-Seminar oder Genfelddbesetzung) herzustellen. Berichte entsprechender Veranstaltungen erhöhen die Chance auf nochmalige Spenden.

Zocken

Zutaten, Brotaufstriche oder teure Nahrungsmittel, die selten containert oder geschnorrt werden können, lassen sich auch auf Klaubasis organisieren. Als Ziel sollten große Ketten bevorzugt werden, denen das eh nicht schadet (und wenn, ist das nicht tragisch). Ein, zwei Teile zu zocken ist eigentlich nicht schwer. Wichtig ist dabei, auf Kameras und Detektive zu achten. Es gibt viele Tricks, die diesen Text sprengen würden und die erfahrene ZockerInnen sicher weiter erzählen - wesentlich ist es, mit der Zeit die nötige Coolness zu entwickeln, nicht aufzufallen. Denkbar sind auch Klau-Sessions vieler Leute (senkt das persönliche Risiko), die einen längerfristigen Zusammenhang bilden - und sich gegenseitig helfen, wenn mal wer erwischt wird (z.B. über eine gemeinsame Soli-Kasse oder ähnliche Strukturen).

Sammeln

Wer aufmerksam durch die Gegend wandert, trifft in der passenden Jahreszeit auf Beeren, freistehende Pflaumenbäume, Pilze (genaue Kenntnis gefragt!) usw., die oft in großer Anzahl zu finden sind. Auch NachbarInnen oder FreundInnen mit größeren Garten freuen sich darüber, wenn Leute etwas mit den Ummengen von Äpfeln, Quitten oder anderem Obst anzufangen wissen. Praktisch ist auch hier, wenn sich KleingärtnerInnen oder SammlerInnen vernetzen und einen gemeinsamen Reichtum herstellen.

Eigenanbau

Damit gemeint ist nicht etwa die krampfige Total-Selbstversorgung gemeint, sondern der intelligente Anbau von Pflanzen im "eigenen" Garten, die hohen Ertrag mit pflegeleichtem Umgang verbinden. Dazu gehören Obstbäume aller Art, Beeren (als Grundlage für Marmeladen) oder Nüsse. Aber auch Kräuter und Gemüsebeete können eine nette Sache sein, sind aber zeitintensiver aufgrund der Notwendigkeit, sich um die Pflege und z.B. den Schutz vor Schnecken zu kümmern.

Selbermachen

Die Eigenherstellung von Marmelade, eingemachtes Obst oder Gemüse (Bohnen, Möhren, Gurken usw.) oder Brotaufstrichen lohnt sich. Wer z.B. mehrere Stiegen eines Gemüses vom Großhandel bekommen, wird schnell darauf zurück greifen, um diese haltbar zu machen. Dabei können mit relativ geringem Aufwand größeren Mengen verarbeitet werden - das ist nicht nur billiger, sondern schmeckt auch besser: Mit einer Runde von drei, vier Leuten reicht ein halber Tag, um Pflaumen, Äpfel o.ä. zu sammeln und daraus 30-40 Gläser Marmelade zu machen. Mit mehreren solcher Sessions entsteht schnell ein Reichtum an coolen Produkten für den Winter. Einkochverfahren sind sehr einfach - es gibt gute Kochbücher nur zu diesem Thema. Ähnliches gilt für die Eigenproduktion vegetarisch-veganer Brotaufstriche ... über Bücher und Internet sind viele Rezepte verfügbar. Und wer keine Lust auf containertes Brot hat, kann natürlich auch selber Brot backen, was gar nicht so schwer ist.

Kooperationen

Volxküchen

... sind Gruppen die gemeinsam kochen, auf politischen Kongressen, Demos oder Aktionen, aber auch ohne Anlass einfach zu bestimmter zeit an einem bestimmten Ort. Gegen Spende kann jede(r) kommen und essen, auch wer kein Geld hat. Gekocht wird in der Regel vegan, manche Voküs containern ihre Lebensmittel, andere verwenden ausschließlich biologische Zutaten.

Quelle:

aus dem Flyer „Wer nicht kauft bleibt dumm?“ vom Kauf-Nix-Tag 2009 in Leipzig

Nicht Kommerzielle Landwirtschaft

Klar war, dass wir eine andere Art der Nahrungsmittelversorgung probieren wollten als die des weltumspannenden warenproduzierenden Systems, dessen Absurdität und Zerstörungskraft uns immer

deutlicher vor Augen tritt. Dem wollen wir als Lokomotive Karlshof das Konzept einer nicht-warenförmigen Produktion und Verteilung von Nahrungsmitteln gegenüber stellen. In freier und solidarischer Kooperation mit anderen Gruppen und Einzelpersonen, die mit uns zusammen die Idee einer nicht-kommerziellen Landwirtschaft (NKL) umsetzen und weiter entwickeln wollen, versuchen wir einen Teil unseres Bedarfs nicht vermittelt über den Warenmarkt, sondern unmittelbar über einen kollektiv organisierten Produktions- und Verteilungsprozess zu decken. Wir wollen nicht Dinge produzieren, um sie zu verkaufen oder gegen andere Wertäquivalente zu tauschen, sondern das Ziel ist der gemeinsame Prozess und die selbst gestaltete, direkte Bedürfnisbefriedigung – also eine Art Selbstversorgung, aber nicht von autarken lokalen Gruppen, sondern im Sinne eines produktiven sozialen Netzwerks auf einer höheren Ebene gesellschaftlicher Organisation und Arbeitsteilung.

Quelle: www.gegenseitig.de/unsere-pag/projektgruppe-karlshof.html

Gemeinschaftshöfe/ Community supported Agriculture

... gibt es seit den 1980er Jahren, zuerst in den USA und Japan, später auch in Europa. Die Mitglieder des Hofes (Familien oder Einzelpersonen aus der Umgebung) finanzieren ihn mit einem festen Monats- oder Jahresbetrag und erhalten ihre Lebensmittel dann quasi „kostenlos“ nach Bedarf. Es gibt somit keine Zwischenhändler und der Hof produziert nicht für den Verkauf. So werden einzelne Lebensmittel von einem konkreten Preis abgekoppelt und lokale Strukturen etablieren sich wieder auf dem Land. Leider gibt es noch nicht sehr viele in Deutschland, ein Bsp. ist der Buschberghof bei Hamburg (<http://www.buschberghof.de/>)

Quelle:

aus dem Flyer „Wer nicht kauft bleibt dumm?“ vom Kauf-Nix-Tag 2009 in Leipzig

Brotaufstrich-Kooperation

Der Brotaufstrich steht hier als Beispiel für noch viele andere Möglichkeiten. Die dahinterstehende Idee ist, dass nicht immer alle alles in kleinen Mengen selbst besorgen oder herstellen müssen, sondern reihum immer wieder Menschen größere Mengen von etwas herstellen (was nur wenig mehr Aufwand ist als eine kleine Menge desselben) und dann an andere weitergeben - nach Möglichkeit einfach geschenkt, denn Umsonstökonomie ist die einzige Form, in der Menschen gleiche Möglichkeiten haben, also nicht mehr zählt, wie viel Geld wer hat.

Variante 1: Gemeinsam herstellen. Menschen aus Marburg und Fronhausen treffen sich regelmäßig, um gemeinsam selber Brotaufstriche herzustellen. Das ist lecker, günstiger und macht Spaß. Weitere MitstreiterInnen sind auch hier erwünscht!

Variante 2: Kochplan und Verschenken, d.h. es gibt einen Kalender, wer welche Woche Brotaufstriche herstellt und dann immer einige Gläser für die anderen Beteiligten zu einem verabredeten Treffpunkt mitbringt.

Grenzen

Auch wer all diese Ideen verbindet, wird wahrscheinlich an der ein oder anderen Stelle zukaufen müssen (oder eben noch erfinderischer werden). Dazu gehören am ehesten Grundnahrungsmittel (Margarine, Fett, Zucker, Nudeln, Zwiebeln usw.), die ständig verfügbar sein sollten oder besonderen Vorlieben entsprechen. Auch hier kann gespart werden ...

Food-Coops

Gemeinsam einkaufen ist sicherlich nur ein kleiner Anfang, sich den Zwängen profitorientierter Märkte zu entziehen. Weiterhin wird mit Geld bezahlt, Reichtumsunterschiede bleiben erhalten und als Quellen sind in der Regel Lebensmittelzwischenhandel oder landwirtschaftliche Betriebe im Vordergrund, die auch sonst ihre Produkte marktförmig vertreiben. Dennoch kann das gemeinsame Einkaufen einige Vorteile bringen:

- Bezugsquellen mit Mindestabnahmen können erschlossen werden, an die Einzelpersonen nicht ohne weiteres herankommen.
- Direktvermarktungswege zu LandwirtInnen und anderen HerstellerInnen werden erschlossen, die sich für Einzelne kaum lohnen würden. Durch das Aufteilen der anfallenden Arbeit von Abholung und Verteilung oder gar das Gewinnen der ProduzentInnen zu den sich bei Sammelabnahme dann lohnenden Auslieferungsfahrten wird der Direktbezug erst praktikabel.
- Wenig oder nicht selbst mobile Menschen können im Rahmen von Food-Coops mitbeliefert werden.
- Gegenüber Ladenpreisen kann einiges gespart werden.

Zudem ist es möglich, politische Öffentlichkeitsarbeit mit dem Bezug von Lebensmitteln oder auch anderen Produkten (Sammeleinkauf von Kleidung, Büromaterialien usw.) zu verbinden. Ausflüge zu Höfen, Feste und Vorträge sind ebenso sinnvoll wie Pressearbeit oder Infostände, Straßentheater und mehr.

Gemeinsamer Lebensmitteleinkauf bleibt eine Geldsache. Sie überwindet damit nicht Reichtumsunterschiede. Ökologische Lebensmittel bleiben für viele auch bei gemeinsamem Einkauf unerschwinglich. Daher sollten gerade Food-Coops überlegen, ob sie nicht einige Schritte mehr tun, um auch ein soziales Projekt zu werden, das unterschiedliche Handlungsmöglichkeiten zwischen Menschen überwindet.

getting complex

Schluss mit Konkurrenz und Vereinzelung: Kooperativen und Gratis-Netzwerke

Wenig visionär ist es, wenn Menschen nicht mehr um Arbeitsplätze, sondern um Container, Spenden usw. konkurrieren, d.h. die Konkurrenzlogik erhalten bleibt. Alle vorgestellten Ansätze sind Kooperative. Kooperativen sind Strukturen, die einen Rahmen dafür schaffen, dass Menschen sich nicht mehr als Konkurrenten begegnen, sondern einen gemeinsamen Reichtum herstellen, von der alle mehr haben. Praktisch bedeutet das, Kommunikationsstrukturen zu schaffen (Mailinglisten, Adressenlisten, Infozeitung usw.) und Vereinbarungen zum Austausch von Nahrungsmitteln zu organisieren. Container-Kooperative, Brotaufstrich-Kollektiv ... alles ist möglich. Die Weiterentwicklung sind Netzwerke, die verschiedene Kooperativen ohne zentrale Struktur verbinden. Wichtig dafür ist eine intensive Kommunikation zwischen den Gruppen und beteiligten Personen.

Alles für alle: Gratisökonomie

Eigentum schafft Möglichkeiten zur Verknappung, ungleiches Einkommen drängt ärmere Leute in Abhängigkeiten usw. Auch wo getauscht wird, haben die Vorteile, die mehr können als andere oder besonders gefragte Fertigkeiten haben. Alle diese Formen schaffen Hierarchien und Schief lagen zwischen Menschen. Konsequenz ist daher nur die Überwindung von Eigentum, Bezahlung und Tauschlogik - die Gratisökonomie!

In der Praxis könnte das so aussehen: Es gibt keinen Plan, alle tragen das dazu bei, worauf sie Lust haben - ob containerte Joghurts, selbstgemachtes Brot oder geschnorrtem Gemüse. Und all das steht allen offen. Auch mit wenigen Leuten lässt sich so schnell eine teilweise Umsonst- bzw. Gratisökonomie aufbauen, wo nicht mehr verrechnet oder getauscht wird. Alle nehmen sich einfach das, was sie brauchen ... egal, ob mensch gerade hochproduktiv ist, depressiv oder stinkfaul. Damit sind die beteiligten Menschen zumindest in diesem Punkt relativ gleichberechtigt ... Geld oder ungleiches Einkommen spielen hier keine Rolle mehr. Eine Keimform herrschaftsfreier Ökonomie, die einen spürbar anderen Alltag mit sich bringt. Nahrungsmittel sind dabei hoffentlich nur der Auftakt. Umso mehr sich daran beteiligen, desto vielfältiger sind die entstehenden Möglichkeiten und desto eher können sich tatsächliche Alternativen zum Kapitalismus heraus bilden, die nicht als Nische angelegt sind.

Quelle: wenn nicht separat ausgewiesen
www.projektwerkstatt.de/alternative/konkret_essen.html



Dieser Text ist unter einer [Creative Commons-Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) lizenziert. Er darf frei verwendet und verändert werden. Bedingungen: Alle darauf aufbauenden Werke müssen in diesem Sinne frei sein und ebenfalls unter dieser Lizenz veröffentlicht werden. Eine Quellangabe wäre auch gut. Alles für alle!