



Foto: Food Assembly

FRISCH & BUNTER

JETZT GIBT'S DIE ERSTE FOOD ASSEMBLY IN SACHSEN

Die Idee ist so einfach wie genial – und am Ende stehen frische Lebensmittel auf'm Tisch. Direkt vom Bauern um die Ecke. Doch anders als bei Abokisten oder dem Prinzip

der solidarischen Landwirtschaft gibt's bei einer Food Assembly mit einem Schlag das volle Programm: Obst und Gemüse, Fleisch und Käse, Honig und Marmelade, Brot und Eier... Denn am namensgebenden Versammlungsort treffen sich gleich mehrere Erzeuger direkt mit ihren

Interessenten melden sich im Online-Shop an und können Woche für Woche schauen, was die Landwirte so anbieten

Kunden zur Warenübergabe mit kurzem Plausch. Und das geht dann so: Interessenten melden sich im Online-Shop an und können Woche für Woche schauen, was die Landwirte so anbieten. Was gefällt, wird bestellt und sofort bezahlt. Inzwischen packen die Bauern für jeden Kunden eine hübsche Einkaufsstüte und ab zum Treffpunkt, wo die erntefrische Ware dann zum Verbaucher kommt. „Gib Deinem Bauern die Hand!“ heißt das schnittige Motto dazu – und offenbar trifft es den Nerv der modernen Großstadtmenschen. Jedenfalls wächst die Zahl regionaler Food Assemblies seit einem Jahr auch in Deutschland rasant. Nach Hamburg, Köln, Berlin und München fängt jetzt Chemnitz an.

Erfunden haben den Bauernmarkt 2.0 aber drei junge Franzosen. Etwa fünf Jahre ist das jetzt her, dass sie für gute Lebensmittel auf dem Teller und eine faire Bezahlung der Landwirte ein Netzwerk erdachten. Eines, bei dem die Verbraucher frisch Geerntetes und Verarbeitetes bekommen, während beim Anbieter weit mehr als beim üblichen Verkauf an den Großhändler bleibt, nämlich 83,3 Prozent des Umsatzes. ➔



„Nichtsdestotrotz hatten wir uns das ein bisschen einfacher vorgestellt, die Bauern zu begeistern“, gesteht Ralf Renner. Schließlich boten sie ihnen ja nicht an, acht Stunden auf dem Markt zu stehen und nicht zu wissen, wie viel am Abend verkauft ist.

Gerademal zwei Stunden dauern die Assemblies, die nun jeden Donnerstag von 17 bis 19 Uhr in der Schönherr-Fabrik stattfinden und zu denen nur transportiert wird, was bestellt und bezahlt ist – also keine Möhre und kein Honigglas zu viel. Klingt doch eigentlich ideal – „aber am Ende haben wir doch sehr viel Zeit investiert, sind von Hof zu Hof gefahren, um überzeugte Mitstreiter zu finden. Denn wenn du beispielsweise nur Obst und Gemüse hättest, wäre es nicht attraktiv genug“, glaubt Ralf Renner.

Doch nun steht sie also, die erste bunt gemischte Erzeuger-Riege für



Fotos: Food Assembly, privat

Die verbleibenden 17,6 Prozent teilen sich das Team von Food Assembly und der regionale Gastgeber. Auf dieser Basis lebt die Idee nun schon erfolgreich in Belgien, Großbritannien, Italien, Spanien und Deutschland. Und wöchentlich kommen gerade hierzulande neue Assemblies hinzu. So wie jetzt in Chemnitz.

„Es gab da letztes Jahr im November einen Themenabend auf Arte. Da habe ich zum ersten Mal von den Assemblies gehört und fand die Idee genial“, erzählt Ralf Renner. Zusammen mit seiner Frau Sandra hat er sich dann kurzerhand überlegt: „Das machen wir in Chemnitz auch.“ Denn genau so wollten sie selber Lebensmittel kaufen: Mit dem Wissen, wo es herkommt. Mit der Möglich-

keit, mehr über die Erzeugung zu erfahren. Mit regionaler Anbindung.

Denn ein Grundsatz der Food Assembly lautet: Keine Anlieferung ist weiter als 150 Kilometer. Ein anderer: Jeder verkauft nur, was er selbst produziert, zugekauft wird nicht.

Im Moment hat Ralf Renner für Chemnitz sieben Erzeuger im Boot – und damit den Grundbedarf gedeckt. So gibt es Obst, Gemüse und Brot vom Guidohof, Gemüse und Säfte vom Biohof Hausmann, Öle vom Gut Gadewitz, Käse und Joghurt von der Schafskäserei Schiffel in Großhartmannsdorf, Käse, Eier, Fleisch und Wurst vom Landwirtschaftsbetrieb Nestler in Breitenbrunn, Brotaufstriche, Sirupe und Liköre von Holunder & Co. und Fleisch, Wurst und Käse vom Rössler Hof in Burkhardtsdorf.

Sandra und Ralf Renner wollen Lebensmittel mit regionaler Anbindung

Chemnitz. Zuwachs keineswegs ausgeschlossen. Und den wird es vielleicht auch noch brauchen, um das Angebot attraktiv zu halten. Gerade, wenn der Winter kommt. Schließlich sind Food Assemblys strikt saisonal, was dann zwangsläufig mal zu Kraut und Rüben führt.

Aber im Moment ist das noch kein Thema. Jetzt muss die Idee erstmal aufleben. Doch warum sollte es in Chemnitz nicht laufen, wenn anderswo nach dem Start immer neue Assemblys hinzu kommen? „Schön ist ja, dass es bei den Treffen keinen Geldverkehr gibt und damit nicht der Preis oder das Bezahlen den Kontakt ausmacht, sondern der Austausch mit dem Erzeuger“, sagt Ralf Renner und beschreibt ganz wunderbar den Charme dieser Idee. ●



JENNY ZICHERN

<https://laruchequiditoui.fr/de>