

# Genussscheine als Anlage

## Städter investieren ihr Geld in einen Hühnerstall und eine Käserei

Die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“, initiiert von Slow Food München, will persönliche Beziehungen zwischen Verbrauchern und Erzeugern schaffen: Kleine, nachhaltig wirtschaftende Betriebe bekommen Geld für Investitionen, Städter einen Einblick in die Landwirtschaft und gute Lebensmittel als „Zins“.

Johannes Bucej engagiert sich schon lange bei Slow Food München. Er ist ein Genießer und legt Wert auf gute Küche. Sie darf einfach sein, aber soll aus hochwertigen Rohstoffen und natürlich zubereitet sein. Bucej setzt sich dafür ein, dass es das auch in Zeiten des „Fast Food“ weiterhin gibt. 2010 hat er mit seinen Mitstreiterinnen die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ ins Leben gerufen. Über ihre Internetseite [www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de) können sich Verbraucher und Erzeuger verknüpfen und Investitions- und Einkaufsgemeinschaften organisieren. Unterstützt wird die Idee von Slow Food München, der Biostadt München und der Schweißfurth Stiftung.

Im vergangenen Jahr haben die ersten beiden Landwirte Betriebsinvestitionen mit dem Geld der Städter getätigt. Michael Friedinger aus Berg am Starnberger See hat damit einen Stall für 600 Legehennen gebaut, Werner Haase vom Leitzachtaler Ziegenhof in Sandbühl bei Fischbachau (Obb.) eine Käserei samt Hofladen. Er war der Pionier des Experiments.

### Ziegenhof beim Überleben geholfen

Schon seit zwanzig Jahren betreiben Werner und Martina Haase eine Käserei, in der sie die Milch ihrer 60 Edelziegen verarbeiten. Aus Überzeugung wollten die beiden nicht an eine Molkerei liefern. Denn diese braucht die Milch vor allem im Winter für ihre Neurodermitis-Kunden. Dann also, wenn die Ziegen natürlicherweise keine Milch geben. Den Tieren einen künstlichen Rhythmus aufzuzwingen, lehnen Haases ab. „Wir waren die ersten, die Milch auf ihrem Hof



Johannes Bucej (r.) und Petra Wähning (daneben) informieren auf dem Tölzer Käsefestival über Slow Food und die Genussgemeinschaft.

pasteurisieren und verkaufen dürfen“, erzählt Werner Haase stolz. Die Käserei war damals sehr klein. 2009 war das Ehepaar kurz davor, den Betrieb aufzugeben. Denn um rentabel wirtschaften zu können, hätte nun auch die Milch der Murнау-Werdenfelder Kühe auf dem Hof verarbeitet werden müssen. Dazu war eine größere Käserei nötig. Geld war keines da.

Über die Städterin Petra Wähning, die aus Spaß ein paar Wochen auf dem Hof Ziegen gemolken hat, kam der Kontakt zu Johannes Bucej zustande. Gemeinsam entwickelten die beiden die Idee. Bucej und Wähning warben bei ihren Mitstreitern und auf diversen Veranstaltungen um Investoren für das Vorhaben, Werner Haase in sei-

nem Umfeld. Als der Münchner Merkur das Thema aufgriff, ging es Schlag auf Schlag. Denn kurz darauf berichteten auch das Bayerische Fernsehen und das ZDF über das Projekt. Schnell war eine Menge interessierter Investoren beisammen.

Diese wurden in Gruppen auf den Hof eingeladen, wo Werner Haase den Betrieb und sein Vorhaben vorstellte: Der Geräteschuppen sollte in eine moderne, EU-konforme Käserei samt Reife- und Kühlräumen sowie einen Hofladen ausgebaut werden. Ein Unternehmensberater gab Auskunft über den Betrieb. Nach der Brotzeit durften die Anwesenden entscheiden, ob sie investieren wollten.

Rund 45 Personen aus ganz Deutschland haben schließlich kleinere oder größere Beträge in der Käserei angelegt. Insgesamt kamen 100 000 Euro in Genuss-scheinen à 500 Euro zusammen. Die Kredite laufen auf fünf Jahre, die „Zinsen“ von fünf Prozent werden in Naturalien bezahlt – in Form

von Käse, Ziegenfleisch, Brotzeit auf der Bucheralme oder angerechnet auf einen Aufenthalt in der Ferienwohnung. Dass die Qualität des Käses stimmt, zeigen die vielen Auszeichnungen an der Wand im Hofladen. „Der Feinschmecker“ zählte die Käserei zu den besten im Jahr 2011.

Als am 5. Oktober 2011 die Investoren das fertige Werk begutachten konnten, waren alle voller Freude. „Man hat gemerkt, Städter und Bauern gehören zusammen“, erzählt Werner Haase. Interessant sei auch gewesen, dass keiner der Städter gefragt habe, ob das Geld auch sicher sei. „Das ist ein Riesenvertrauensbeweis!“ In der kommenden Woche, am 26. Mai 2012, veranstaltet das Ehepaar Haase ab 11 Uhr einen Tag des Offenen Hofes mit Segnung von Käserei und Hofladen.

Wenn ein Investor sein Geld vorzeitig zurück haben will, kann er den Kredit an einen anderen Investor weitergeben. Haase will nun ein weiteres Genussrecht auflegen, diesmal mit einer Laufzeit von acht Jahren und einem Zinssatz von 3,5 Prozent. Das ist zwar niedriger als beim ersten Genussrecht, aber hoffentlich immer noch attraktiv für die potenziellen Geldgeber. Wer will, kann also immer noch in die Käserei investieren.

Für Werner Haase ist das direkte Investment in einen kleinen Hof ein Stück Landwirtschaftspolitik, das man selbst in die Hand nimmt, und ein Stück Demokratie. Ein weiterer Vorteil ist, dass der Städter, der nun mit im Boot sitzt, über landwirtschaftliche Themen besser informiert ist und in Diskussionen eher die Seite der Landwirtschaft vertritt. „Wenn viele sich so engagieren, sind wir Landwirte nicht mehr nur drei Prozent der Bevölkerung“, sagt Haase begeistert.

### Nachhaltig und transparent

Johannes Bucej hofft, „dass auch andere Bauern dieses Modell als Alternative sehen“. Die Genuss-scheine gelten als Eigenkapital, das der Landwirt bei größeren Investitionen auch in die Kreditverhandlungen mit der Bank einbringen kann. Das ist einmal im Jahr möglich, und zwar mit einem Betrag bis 100 000 Euro. „Sinn und Zweck ist, dass wirklich eine Beziehung zwischen Städtern und Bauern aufgebaut wird. Darum heißt das Projekt auch so. Das ist anders als auf dem Bauernmarkt oder im Hofladen. Die Städter bekommen einen Einblick in die Produktion. Für manche ist es ein richtiges Aha-Erlebnis, wenn sie sehen, warum ein Bauer etwas macht, was er für eine Auffassung hat und wie ein Hof funktioniert. Die Leute erfahren den Gesamtzusammenhang. Sie kennen die Tiere, den Hof, die



Bei der Vorbereitung der Bürgerbeteiligung am Mutterkuhstall:

Franz Lenz, Berater Xaver Diermayr und Martin Lenz (v. l.).



Foto: Jahrstorfer (3), Markus Stoffel

**Martina und Werner Haase** sind froh um ihren neuen Hofladen, die Käserei, die Reiferäume und die neuen Kunden in der Stadt. Am 26. Mai bekommt das Gebäude den göttlichen Segen. Interessierte sind eingeladen.

Gerüche. Und sie wissen, dass sie in eine sinnvolle Sache investieren“, erklärt Johannes Bucej. Dies sei auch der Unterschied zu den Regionalmarken und Patenschaften. Da fehle das Gesicht.

Viele der Investoren beschränken den Warenfluss nicht auf die Zinsen, sondern kaufen regelmäßig bei „ihrem Bauern“ ein. Der Landwirt bekommt also neue Kunden quasi frei Haus geliefert. Diese haben wiederum einen Bekanntenkreis, in dem sie von „ihrem Bauern“ erzählen. Den Einkauf tätigen die Städter entweder über Einkaufsgemeinschaften (s. Kästen) oder verbinden ihn mit einem Ausflug aufs Land.

Als Partner sind eher kleine landwirtschaftliche Betriebe gesucht, die nachhaltig und transparent wirtschaften sowie Produkte mit hoher geschmacklicher Qualität herstellen. Die Futtermittel müssen weitgehend vom Hof kommen. Nicht ins Konzept passt Eiweißfutter aus Übersee. Es müssen aber nicht zwingend Ökobetriebe sein. Interessant sind Höfe, die alte Pflanzensorten kultivieren oder alte Tierrassen halten. Denn hinter dem Slow Food Gedanken steht unter anderem der Erhalt kulina-

rischer Traditionen. Ziel der Genussgemeinschaft ist es, entsprechende Betriebe zu unterstützen und beizutragen, dass sie ihre Produkte zu einem guten Preis verkaufen können.

## Ein Stall für eine Mutterkuhherde

Vor kurzem hat Xaver Diermayr, Spezialist für nachhaltige Geldanlagen, den dritten Bauern besucht, der sich an dieses Finanzierungsmodell wagt. Biobauer Franz Lenz aus Zorneding bei München will damit einen Stall für 15 bis 20 Pinzgauer Mutterkühe finanzieren. Zusammen mit seinem Sohn Martin, der gerade zusätzlich zur landwirtschaftlichen Ausbildung eine Metzgerlehre abgeschlossen hat, will er in die Direktvermarktung von Rindfleisch einsteigen. Die extensive Rasse liefert ausgezeichnetes Fleisch und es sind schöne Tiere, erklärt Lenz seine Wahl.

Der Ökolandwirt muss für die Weide hinter dem Hof zehn Hektar Acker in Grünland umwandeln. Dafür liefern die Kühe in Zukunft organischen Dünger. Das im Ökolandbau obligatorische Klee gras dient künftig als Winterfutter.

Diermayr erarbeitet zusammen mit Franz und Martin Lenz das Finanzierungsmodell. Er schaut sich den Hof an und lässt sich die Jahresabschlüsse zeigen, um beurteilen zu können, ob hier gut gewirtschaftet wird. Dann analysiert er das Vorhaben. Der Betriebswirt und Landwirt aus Oberösterreich arbeitet seit zehn Jahren im Bereich Bürgerbeteiligung bei der Finanzierung, beispielsweise von Solaranlagen oder Kindertagesstätten. Ihm geht es darum, wie man mit seinem Geld den ökologischen und sozialen Wandel unterstützen kann. „Wir schaffen eine andere Beziehungsqualität, wenn man finanziell beteiligt ist und zwar bei Menschen, die man sehen kann, und für Dinge, die man greifen kann und effektiv braucht.“

Franz Lenz, der sich auch als BBV-Kreisobmann von Ebersberg engagiert, ist begeistert von der Idee. Er hat davon aus der Fernsehsendung „Unser Land“ erfahren und sofort bei Johannes Bucej angerufen. Bucej war für ihn kein Fremder. Denn dieser hatte bereits vor einigen Jahren auf der Bauernmarktkonferenz in Herrsching eine Zusammenarbeit der Direktvermarkter mit Slow Food angeboten.

Wie Bucej, so ist es auch Lenz ein Anliegen, den Verbraucher näher an die Landwirtschaft heranzuführen. Außerdem entsprechen die Vorstellungen von Slow Food seinem Selbstverständnis von Lebensmittelproduktion: regional, alte Rassen, hohe Qualität. „Und ein Feinschmecker bin ich auch, ebenso mein Sohn“, lacht Lenz. „Ich könnte das auch über die Bank finanzieren. Aber das will ich nicht.“ Vater und Sohn wollen den Kontakt zu den Verbrauchern. Nicht zuletzt will Lenz zeigen, dass man sein Geld auch auf diese Art investieren kann und dass das auch Zinsen bringt. Das sei allemal besser als ein Hedgefond, der Projekte in Dubai finanziert. Und sicherer sei es ohnehin.

Und so scheut auch er den Mehraufwand nicht. Um Investoren zu gewinnen, will er sein Vorhaben im Herbst auf der Gewerbeschau in Zorneding vorstellen. Möglicherweise findet sich auch unter seinen Kartoffelkunden oder den Kunden des auf seinem Hof stattfindenden Bauernmarkts der eine oder andere Investor. Bei den Nutzern seiner Sonnenäcker hat er schon für das Projekt geworben.

Bisher ist die Genussgemeinschaft Städter und Bauern auf München und Oberbayern beschränkt. „Unser Ziel ist, dass auch Menschen in anderen Regionen die Idee aufgreifen und das Gleiche woanders aufziehen“, sagt Johannes Bucej. Dazu können sie die vorhandene Internetseite nutzen. Geeignete Betriebe können sich ohne Aufwand selbst auf der Seite eintragen, ihre Hofprodukte vorstellen, aber auch für Verbraucheraktionen wie einen Kochkurs oder eine Kräuterwanderung werben. „Unsere Homepage kann man als Plattform nutzen, um sich zu vernetzen“, freut sich Slow Food Akteur Johannes Bucej.

**Elisabeth Jahrstorfer**

## Warum Städter in Bauern investieren

**M**arlene Hinterwinkler aus München hat in Hühnerstall und Käserei investiert. Warum? Regionales Einkaufen und ein nachhaltiger Lebensstil sind ihr und ihrem Mann schon lange ein Anliegen. Die sich immer unethisch entwickelnden Aktivitäten der Großbanken brachten sie dazu, sich auch darüber Gedanken zu machen, wie man Geld sinnvoll einsetzt.

Zu ihrem 60. Geburtstag bekam die Städterin, die vom Land stammt, das Buch „Terra Madre“ von Carlo Petrini, dem Slow Food Gründer geschenkt. So stieß Marlene Hinterwinkler auf Slow Food München und das „Städter-Bauern-Projekt, das sie seither tatkräf-

tig unterstützt. „Das war das Richtige für mich. Denn ich war auf der Suche nach einem sinnvollen Ehrenamt – in Vorbereitung auf mein berufliches Ende Mitte 2012. Hier kann ich sinnvoll investieren und mich gleichzeitig engagieren“, sagt Marlene Hinterwinkler. Sie hat inzwischen zwei Einkaufsgemeinschaften gegründet für insgesamt 22 Haushalte. Einmal im Monat fährt sie auf den Ziegenhof und lädt die Tüten mit den Bestellungen in professionellen Kühlboxen in ihr Auto ein. Am Abend holen die „Kunden“ in München ihre Ware ab. Die Eier von Michael Friedinger bringt eine Nachbarin des Bauern, die in der Stadt arbeitet, zwei Mal im Monat mit.



Foto: privat

**Marlene Hinterwinkler** auf dem Hof von Familie Haase.

„Ich mache bei meinen Hofbesuchen häufig Fotos von den Tieren, stelle sie auf unsere Homepage und drucke Fotos aus und lege sie den Eiern oder Käsepaketen bei. So liegt dann am Sonntag beim Frühstück das Hühnerfoto mit auf dem Frühstückstisch und die Kinderaugen glänzen. So haben es mir die Mütter berichtet“, erzählt Marlene Hinterwinkler. „Das ist der Lohn meiner Mühen.“ Sie hat über ihr Engagement viele Leute kennengelernt und diese untereinander vernetzt. Viele Mitglieder der Einkaufsgemeinschaften wollen die Höfe einmal mit ihren Kindern besuchen oder sich an einem Projekt beteiligen.

**Eja**