



**Wie kooperieren wir  
mit unseren Bauern?  
Das  
FairNaWi-CSA-Projekt**

Das Konzept der *Solidarischen Landwirtschaft (Solawi)* oder *Community-supported agriculture (CSA)* entstand in den 1960er Jahren in Japan und verbreitete sich in Ländern des globalen Nordens vor allem im Zuge der Ökologiebewegung. Ausgehend von der 2010/11 gegründeten Initiative *GeLa Ochsenherz* im niederösterreichischen Gänserndorf bestehen in Österreich mittlerweile über 20 Initiativen, die wir mit einer speziellen Spielart bereichern möchten, bei der sowohl dem Wunsch der Kund\*innen nach Flexibilität und Spontanität Rechnung getragen als auch der FairNaWi-Grundbaustein „Fairer Preis“ (siehe „*unsere Vision*“) miteinbezogen wird.

So geben unsere Vereinsmitglieder den Gemüsebauern von der *Waldviertler Gemüsemanufaktur* am Ende des Jahres die gewünschten Sorten und die genaue Bestellmenge für die nächste Frühlings-, Sommer- und Wintersaison bekannt, garantieren deren Abnahme und zahlen einen Bauernaufschlag von 10%. Wünsche bei der wöchentlichen Zuteilung können in einer eigenen *Nextcloud*-Tabelle eingetragen werden und am Dienstagabend steht die bestellte Gemüseration dann abholbereit am Kutschkermarkt im 18. Bezirk.

Da wir jedoch nicht nur unsere Kooperationspartner fair entlohnen, sondern auch die finanziellen Möglichkeiten der einzelnen Mitglieder berücksichtigen wollen, teilen wir intern die Gesamtbestellsumme entsprechend der jeweiligen Bestellmenge UND dem Verteilungsschlüssel auf, der sich aus dem Verhältnis der unterschiedlichen Arbeitsstundensätze der Mitglieder ergibt. Der jeweils ermittelte Betrag wird entweder monatlich oder jährlich entrichtet.





**Wer beliefert *uns*?**

**Unsere**

**Produzent\*innen**

Vereinsmitglieder schätzen die hochqualitativen biologischen Lebensmittel, die von 3 Betrieben aus dem Wald- und westlichen Weinviertel boden- und ressourcenschonend hergestellt werden und dienstags entweder wöchentlich, monatlich oder einmal pro Quartal im 18. Bezirk zum Abholen bereitstehen.

- ❖ Die **Waldviertler Gemüsemanufaktur** säet, zieht und erntet als Teil des *Jahbauer*-Teams in Pernegg, Bezirk Horn rund ums Jahr etwa 60 überwiegend samenfeste Sorten und bringt das bestellte saisonale Gemüse einmal wöchentlich zum Kutschkermarkt.

<http://biogemüsemanufaktur.at/>

- ❖ Die Familie **Spitaler** betreibt ihren **Biohof** in Pernegg bereits seit 1983 nach biologischen Standards und versorgt uns jeden Monat mit Getreideprodukten, Gewürzen, Nüssen, Äpfel und Süßspeisen:

<http://www.spitaler.at/>

- ❖ Kaltgepresste, handwerklich produzierte Öle und Kerne beziehen wir einmal im Quartal von der **Bio-Ölpresserei Blaich** in Maissau, Bezirk Hollabrunn, wo Besucher auch beim Ölpressen zuschauen können:

<https://www.bio-austria.at/biobauer/biohof-blaich/>