

HEANZENHOF

Eine gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft in Ollersdorf im Burgenland

DIPLOMARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades eines
Diplom-Ingenieurs

Studienrichtung : Architektur

Albert Erjavec

Technische Universität Graz
Erzherzog-Johann-Universität
Fakultät für Architektur

Betreuer: Ao.Univ.-Prof.i.R. Dipl.-Ing. Dr.techn. Univ.-Doz. Peter Schreibmayer
Institut für Architekturtechnologie

Mai 2012

INHALT

ABSTRACT

MISSION STATEMENT

_Ein neuer Weg zur Landwirtschaft 8

SELBSTVERSORGUNG

_Wege zur Umsetzbarkeit 10

TEIKEI - CSA

_Andere Wege beschreiten 12

_Prinzipien 14

_Marktpositionierung 16

_Organisation - Grundidee 18

_Organisation - Verteilung 20

_Organisation - Treffen 22

_Idealbild 24

MOMENTAUFNAHMEN

_Gela Ochsenher 30

_Gärtnerhof Entrup 34

DAS PROJEKT

PLANUNGSGEBIET

_Region 40

_Ort 42

_Hof und Land 44

HEANZENHOF

_Verbraucher - Gruppenbildung 50

_Versorgung in der Region 52

_Betriebsspiegel 56

_Projektziel 58

_Projektphasen und Flächenbedarf 60

BESTAND

_Analyse Grundstück und Gebäude 68

PROJEKTPHASE 1

_Pläne, Schemen, etc. 82

PROJEKTPHASE 2

_Pläne, Schemen, etc. 124

PROJEKTPHASE 3

_Pläne, Schemen, etc. 156

QUELLENVERZEICHNIS

_Literaturverzeichnis 190

_Abbildungsverzeichnis 192

_Eidesstattliche Erklärung 195

ABSTRACT

Ein neuer Weg zur Landwirtschaft

Beschäftigt man sich heute mit dem Thema Landwirtschaft, spannt sich ein Themenbogen zwischen Monokulturfeldern und speziellen Biogemüseraritäten, Massentierhaltung und dem kleinen Ferkel aus der Werbung, welches mit seinem Bauern über die Wiese tollt.

Es gibt augenscheinlich eine gewisse, besser gesagt, große Diskrepanz zwischen den Wünschen der Verbraucher und dem, was am Sektor Landwirtschaft vor sich geht.

Das vorliegende Projekt entwickelt sich aus den oben beschriebenen Eckpunkten. Die Hauptfrage, die sich daraus ergibt ist jene, ob eine kleingliedrige Landwirtschaft, die ein breites Spektrum an Produkten produziert, heute überhaupt noch möglich ist. Wie kann sie aussehen und unter welchen Voraussetzungen funktioniert sie?

Ziel ist es, mit einem architektonischen Konzept, eine regionale Versorgung von Lebensmitteln wiederherzustellen. Hierfür braucht es aber ein neues System, anders ausgedrückt, die Adaptierung und das neu Zusammenfügen bereits bestehender, guter Ansätze, die insgesamt eine innovative Gesamtlösung ergeben.

Dafür werden die Elemente eines alten 'Selbstversorgerhofes' wieder aufgenommen und zu einem neuen Weg für die Landwirtschaft zusammengefügt.

ABSTRACT

A new way towards agriculture

If you deal nowadays with agriculture, the subject area is extensive and partially also very contrary as it includes on one hand fields of one-crop agriculture and on the other hand rarities of organic vegetables. Furthermore, there is the large-scale livestock farming, but also the advertising, which shows a happy baby pig frolicking with its farmer on a lush green meadow.

In fact, it can be observed that there exists a certain or even considerable discrepancy between the needs and wishes of the consumer and things happening within the agricultural sector.

The current project has been developed between the above mentioned cornerstones. Thereby the principle question arises, whether is it still possible these days that a small-scaled farm is able to generate a wide range of products. How could it look like and under which conditions could it work?

However, the goal of this project is to recreate a regional supply of foodstuff by the use of a architectural concept.

Therefore, a new system is required, or rather, the adaption and new combination of already existing, well established approaches, which result in a completely innovative all-in-one solution.

The elements of previous 'self-subsistence –farms' are getting reassumed and combined differently in order to create a new and innovative way for current agricultural models.

MISSION STATEMENT

EIN NEUER WEG ZUR LANDWIRTSCHAFT

Impulsgeber für das Projekt ist ein Bauherr aus Ollersdorf im Südburgenland.

EristBesitzereinesDreikanthofesmitNebengebäuden, der bis in die sechziger Jahre als Landwirtschaft genutzt wurde. Nach dieser Zeit wurde er als reiner Wohnraum genutzt, bzw. stand auch eine Zeit lang leer.

In den letzten Jahren wurde der Hof umgebaut und dient nun ausschließlich als Wohnhaus. Die Nebengebäude sind zum Teil noch, wie zur Zeit der Bewirtschaftung, vorhanden, zum anderen Teil wurde darin eine Hackschnitzel-Biomasseheizung und ein Wirtschaftsbad eingebaut.

Zur Deckung eines Teiles seines Eigenbedarfs an Obst und Gemüse nutzt er schon jetzt die bestehenden Obstgärten und kultivierte Gemüse in einem kleinen Gemüsegarten. Des weiteren hat er einen Weingarten angelegt.

Bei Gesprächen mit dem Bauherrn kristallisierten sich einige grundlegende Intentionen heraus:

- *die Nutzung der Ressourcen, die der eigene Grund und Boden abwirft*
- *eine Veredelung dieser Produkte durch die Möglichkeit der Verarbeitung*
- *eine Förderung der Agrobiodiversität, also von alten Sorten und Arten und weiters ein Abwenden von Hybridsaaten*
- *ein Abwenden vom derzeitigen Weg der Landwirtschaft und der Vorgaben die hierfür von Staat und Gemeinschaft gegeben sind*
- *setzen eines Statements, nicht nur für ihn, sondern auch für die restliche Bevölkerung der Region*
- *die Umsetzung der oben angeführten Punkte, auch neben einer beruflichen Tätigkeit*

Diese Eckpunkte stellen die Grundlage für das folgende Projekt dar. Es soll ein neuer Weg der Landwirtschaft angedacht werden, um einen Ausweg aus dem derzeit vorherrschenden System zu finden.



SELBSTVERSORGUNG?

WEGE ZUR UMSETZBARKEIT

Durch die Formulierung der im 'mission statement' genannten Punkte kommt eine Affinität zur Thematik der Selbstversorgung auf.

Vorab ist es wichtig einen speziellen Punkt zu klären. Mit der Umsetzung des Projektes ist keineswegs ein Ausstiegsszenario gedacht, es ist keine Abkehr von der Konsumgesellschaft, auch wenn dies vielleicht auf den ersten Blick so scheinen mag.

Es soll vielmehr ein neuer Weg der Landwirtschaft beschritten werden, der das Spezielle und Individuelle wieder zulässt. Wichtig erscheint es, sich hierbei nicht von derzeit vorherrschenden Konventionen in der Landwirtschaft einschränken zu lassen. Es muss erlaubt sein alle Möglichkeiten andenken zu dürfen, nichts darf von vornherein ausgeschlossen werden.

Die wichtigste Frage an diesem Punkt ist es, ob unter den heutigen Voraussetzungen eine Versorgung mit selbst produzierten Lebensmitteln überhaupt möglich ist.

Es steht die Forderung im Raum, dies auch neben einer beruflichen Tätigkeit zu bewältigen.

Die Geldmittel die wir für unsere Ernährung einsetzen sinken kontinuierlich. 1950 wurden noch 44,7% der Haushaltsausgaben in Österreich für Lebensmittel verwendet, 2009 gerade einmal 12,1%.(Statistik: Konsumerhebung 2009/10)

Das heißt im Umkehrschluss: knapp 90% unserer Ausgaben fallen für Wohnung, Verkehr, Freizeit etc. an.

All diese Kosten müssen auch dann noch gedeckt werden, wenn eine Versorgung mit Nahrung erreicht ist.

In Zeit umgerechnet: Will ich meine Nahrung selbst anbauen und würde im Verhältnis hierfür gemäß oben genanntem Prozentsatz meine Arbeitszeit reduzieren, blieben mir etwa 4,5 Stunden in der Woche Zeit zur Nahrungsmittelerzeugung.

Das Ziel der Erreichung einer autonomen Selbstversorgung unter diesen Voraussetzungen erweist sich als nicht sinnvoll, die gewünschte Intention birgt allerdings Aspekte in sich, durch die eine andere Herangehensweise an Nahrungsmittelproduktion möglich wird.

Verteilung der Haushaltsausgaben auf einzelne Ausgabengruppen
 Durchschnittliche monatliche Ausgaben aller privater Haushalte 2.910 €



Quelle: Statistik Austria, Konsumerhebung 2009/10

TEIKEI - CSA

ANDERE WEGE BESCHREITEN

Ein kurzer Weg zur Nahrung und ein neuer Weg für die Landwirtschaft

Bei den Recherchen zum Projekt wurde ich auf ein System der Landwirtschaft aufmerksam, das so gut wie alle vom Bauherren gewünschten Punkte in sich vereinen kann.

Dabei schließt sich eine Gruppe von Verbrauchern mit einem (oder auch mehreren) Produzenten zu einer Gemeinschaft zusammen, in der die Verbraucher die finanziellen Mittel stellen und der Produzent im Gegenzug die Nahrungsmittel in deren Einvernehmen produziert. Diese Vereinbarung wird für eine gewisse Produktionsperiode getroffen.

Es bietet Landwirten die Möglichkeit, ihre Tätigkeit völlig neu zu positionieren, da die Produktion und nicht das Produkt bezahlt wird. Die Verbraucher haben die Chance Produkte zu bekommen, von denen sie unmittelbar wissen, woher sie kommen und wie sie produziert wurden.

System 'Teikei' - System 'CSA'

'Teikei' und 'CSA' sind zwei verschiedene Namen für ein sich gleichendes System einer partnerschaftlich getragenen Landwirtschaft.

Dies wird schon in der Bedeutung der beiden Begriffe erkennbar.

*Das japanische Wort **'Teikei'** kann als 'Zusammenarbeit, Mitwirkung' übersetzt werden, die Abkürzung **'CSA'** kommt aus dem Englischen und steht für **'Community Supported Agriculture'**, was 'Gemeinschaftsgestützte Landwirtschaft' bedeutet.*

Obwohl beide Landwirtschaftssysteme die gleichen Ideen in sich tragen, und ihre erste Entstehung etwa zur gleichen Zeit anzunehmen ist, lässt sich ein Zusammenhang der Entstehung beider Systeme nicht eindeutig klären. Aus diesem Grund soll vor der Erklärung des eigentlichen Systems kurz dessen Entstehung erläutert werden.

'Teikei'

Die Entstehung der 'Teikei'-Partnerschaften ist in Japan bis in die Mitte der 1960er Jahre zurückzuverfolgen.

Zu dieser Zeit wurde in Japan die starke Belastung von Lebensmitteln mit Chemikalien und Pestiziden bekannt, die aus den damals gebräuchlichen Methoden in der konventionellen Landwirtschaft resultierten.¹ Dies veranlasste eine Gruppe von Konsumenten sich zusammenzuschließen und Lebensmittel aus

der näheren Umgebung zu beziehen, von denen sie wussten, dass sie ohne den Gebrauch von Pestiziden hergestellt wurden. Gleichzeitig trafen einige Landwirte den Entschluss, sich der biologischen Landwirtschaft zuzuwenden, da sie durch die bisherigen Methoden ihrer Landwirtschaft auch selbst gesundheitliche Schäden erlitten hatten.²

1971 wurde die 'Japan Organic Agriculture Association' (JOAA) gegründet, welche die Interessen der beiden Gruppen miteinander vereinigte und grundlegende Vereinbarungen für das gemeinsame Landwirtschaften formulierte.

'CSA'

Der Begriff 'CSA' (Community Supported Agriculture) wurde in den 1980er Jahren in den USA geprägt. Zu dieser Zeit entstanden in der westlichen Welt, etwa in Deutschland oder den USA, Landwirtschaften, bei denen sich Produzent und Verbraucher gemeinschaftlich zusammenschlossen.³

Grundlagen hierfür finden sich aber bereits in der Bewegung biologisch-dynamischer Landwirtschaft des Antroposophen Rudolf Steiner.⁴

** der Begriff 'Teikei' wird durch die JOAA (Japan Organic Agriculture Association) verwendet*

¹ vgl. Furosawa 1992, 284.

² vgl. Ichihara Fomsgaard 2006, 17.

³ vgl. Kraiß/van Elsen 2008, 44.

⁴ vgl. Kraiß 2008, 12.

PRINZIPIEN

einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft

Alle Systeme einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft beziehen sich im Grunde auf sich gleichende Kernpunkte.

Die JOAA (Japan Organic Agriculture Association) hat für das japanische 'Teikei' - System eine Liste mit 10 Punkten zusammengefasst, die einen guten Umriss der Prinzipien einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft zeigen.

Auch wenn meist nicht so klar formuliert, sind alle diese Punkte auch in den Gemeinschaften einer 'CSA' zu finden.

Es werden Ziele formuliert, bei denen klar das gemeinschaftliche Miteinander in den Vordergrund gestellt wird.

10 Prinzipien - Teikei

- 1. Schaffung einer freundlichen und kreativen Partnerschaft zwischen Produzent und Verbraucher, man ist nicht nur bloßer Handelspartner.*
- 2. Es wird vorab gemeinsam geplant und vereinbart, was und wie produziert wird.*
- 3. Der Verbraucher nimmt alle Produkte des Produzenten ab.*
- 4. Die Preise werden im Sinne eines gemeinsamen Gewinnes festgelegt.*
- 5. Die Kommunikation zwischen Verbraucher und Konsument soll vertieft werden, um Vertrauen und Respekt füreinander aufzubauen*
- 6. Prinzip der Eigenverteilung, entweder durch den Produzenten oder durch den Verbraucher.*
- 7. Demokratische Abwicklung der Aktivitäten in der Gruppe.*
- 8. Interesse an Weiterbildung im Zusammenhang mit biologischer Landwirtschaft. Lernen mit und voneinander.*
- 9. Die Anzahl der Mitglieder jeder Gruppe in einem angemessenen Rahmen zu halten.*
- 10. Das Vorantreiben eines konstanten, wenn vielleicht auch langsamen, Fortschrittes hin zum Ziel einer überzeugenden biologischen Landwirtschaft und eines ökologisch gesunden Lebens.*

QUELLE: JOAA

MARKTPOSITIONIERUNG

einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft

Eine gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft bietet dem Produzenten eine neue Positionierung seiner Produkte am Markt.

Die nebenstehende Grafik zeigt die Positionierung einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft am Markt, im Vergleich zur konventionellen Wirtschaftsstruktur und dem 'ab Hof' Verkauf.

Die Grundprämisse ist hier die Wiedererlangung einer Gemeinschaft von Produzenten und Verbrauchern, mit dem Ziel eines gemeinsamen Gewinnes.¹

In der konventionellen Wirtschaftsstruktur ist die Beziehung zwischen Produzent und Konsument eine anonyme. In den seltensten Fällen ist für den Konsumenten ersichtlich von wem, wo und wie genau seine Lebensmittel produziert wurden.

Der eigentlich als Verbindungselement dienende Handel steht in diesen Fall als Trennung zwischen Produzent und Verbraucher. Er diktiert mit dem Argument von 'Angebot und Nachfrage' die Bedingungen zu denen produziert und konsumiert wird. Es gibt eine Abwärtsspirale zum kleinsten gemeinsamen Nenner, das heißt eine überschaubare Produktvielfalt zum niedrigsten Preis.

Der Verbraucher weiß meist nicht welcher Teil von seinem bezahlten Geld beim Produzenten ankommt,

ob dieser davon leben kann, oder nicht. Für ein spezielles Angebot bleibt wenig Platz.

Der 'ab Hof' Verkauf bietet dem Produzenten mehr Möglichkeiten, aber auch mehr Risiko. Er bekommt mehr Geld für seine Produkte, muss aber auch selbst entscheiden was und wie er produziert. Er trägt das Risiko wenn er nicht genug Abnehmer findet, auch Ernteauffälle hat er allein zu tragen.

Hier bietet die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft Vorteile sowohl für Produzenten als auch für Verbraucher.

Der Produzent kann sich im Grunde völlig vom konventionellen Markt entkoppeln. Durch die in Abstimmung mit den Verbrauchern getroffenen Vereinbarungen, weiß der Produzent welche Produkte er, für wie viele Verbraucher, in welchem Produktionsstandard, in einer Bewirtschaftungsperiode produzieren soll. Er weiß, dass ihm seine Produkte abgenommen werden. Außerdem wird durch die breitere Produktvielfalt das Risiko von Ernteauffällen minimiert. Sollte es doch zu Ernteauffällen kommen, werden diese gemeinschaftlich getragen.

¹ vgl. JOAA- The Ten Principles of 'Teikei'

PRODUZENT

GROSSHANDEL

EINZELHANDEL

KONSUMENT

KONVENTIONELLE WIRTSCHAFTSSTRUKTUR



AB HOF LADEN



SYSTEM TEIKEI - CSA



ORGANISATION

Produktion Grundidee



PRODUZENT



VERTEILUNGSPUNKTE



GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT



VERBRAUCHER

Die Entscheidung für eine direkte Zusammenarbeit von Produzent und Verbraucher ist der Grundstein für eine gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft. Diese Zusammenarbeit soll im weiteren Weg zu Vorteilen für beide Seiten der Gemeinschaft führen.

Grundidee

Eine Gruppe von Verbrauchern schließt sich mit einem (oder auch mehreren) Produzenten für eine vorab bestimmte Produktionsperiode zusammen. Es wird gemeinsam vorab festgelegt, welche Produkte produziert werden. Außerdem ist zu diesem Zeitpunkt auch schon die Anzahl von Verbrauchern bekannt, die für diese Produktionsperiode versorgt werden sollen bzw. können.

Der Produzent weiß nun wie viele Personen er im kommenden Zeitraum zu versorgen hat, und kann so gezielt Produktionsmenge, Produktionsablauf und die Kosten kalkulieren.

Diese Kosten werden auf die beteiligten Verbraucher verteilt, und von ihnen vorfinanziert.

Im Gegenzug erhalten die Verbraucher das Anrecht auf den ihnen zustehenden Anteil der Ernte, welcher sich durch die Gruppengröße ergibt.

Hier ist es wichtig festzuhalten, dass sich das Budget nicht aus den eigentlichen Produktpreisen (die wir als normale Verbraucher gewohnt sind) zusammensetzt, sondern aus den Kosten für die Produktion und den Lebensunterhalt für den Produzenten.

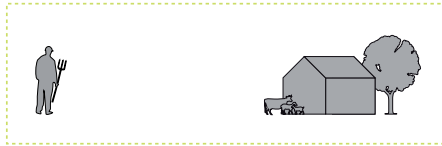
Dadurch werden die produzierten Lebensmittel von einem bestimmten Preis losgekoppelt, die Produkte bekommen eine neue Wertigkeit.

Für den Produzenten ergibt sich klar der Vorteil, dass er weiß, dass seine Tätigkeit und damit sein Lebensunterhalt für eine Produktionsperiode im Voraus gesichert ist.

Der Vorteil für die Verbraucher ist die Sicherheit, dass sie mit qualitätsvollen Lebensmitteln versorgt werden, von denen sie wissen woher sie kommen, wer sie produziert hat und unter welchen Umständen sie hergestellt wurden.

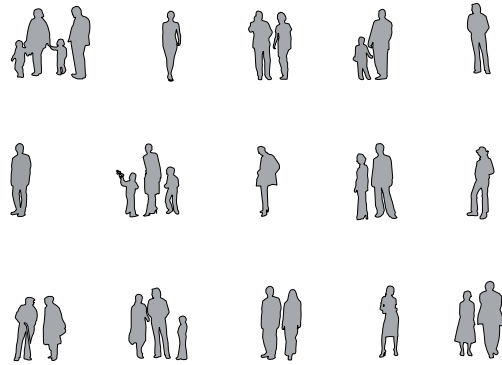
PRODUZENT

PRODUZENT STELLT INFRASTRUKTUR



VERBRAUCHER

VERBRAUCHER LIEFERN FINANZIERUNG

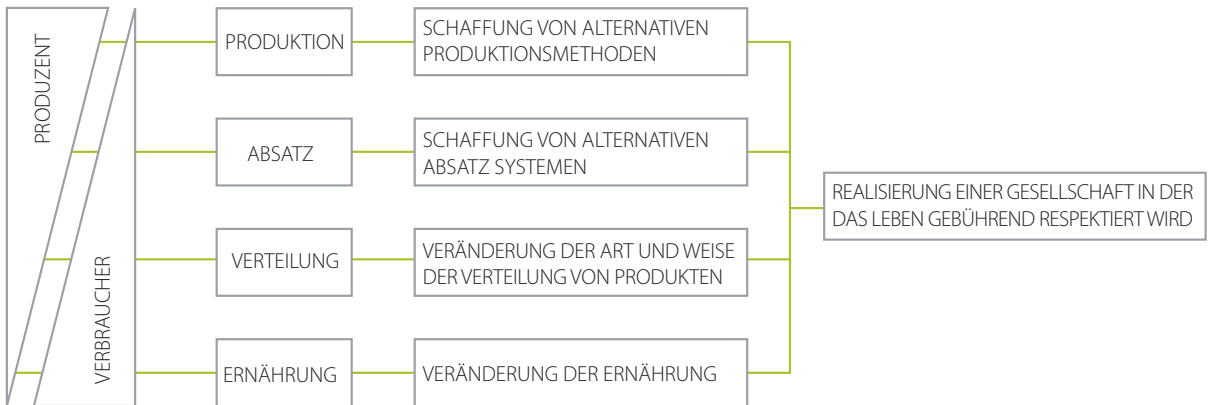


TÄTIGKEITS-
BEREICH

TÄGLICHE
AKTIVITÄTEN

GRUNDIDEE

ZIEL DER BEWEGUNG



QUELLE: JOAA

ORGANISATION

Verteilung der Produkte



● PRODUZENT

■ VERTEILUNGSPUNKTE

* GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT

○ VERBRAUCHER

Verteilung der Produkte

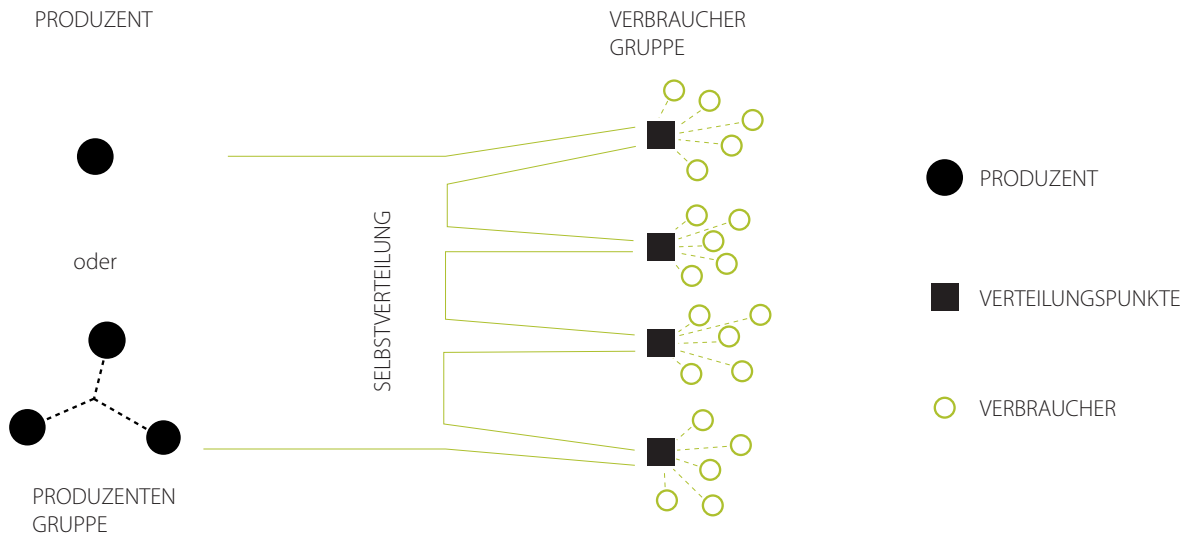
Durch das Wegfallen des Handels, wird die Verteilung der Produkte durch die Gemeinschaft selbst übernommen.

Je nach Standort und Konstellation der Gemeinschaft kann sich dies unterschiedlich gestalten.

Das Idealbild stellt mit Sicherheit der Hof in unmittelbarer Nähe dar, von dem sich die Verbraucher den Anteil ihrer Ernte abholen. Dies ist allerdings in den wenigsten Fällen möglich.

Meist gestaltet sich die Verteilung so, dass gesammelt, ein oder mehrere Verteilungspunkte periodisch beliefert werden, zu denen die Verbraucher kommen um ihren Anteil zu beziehen.

Ob die Belieferung dieser Verteilungspunkte durch den Produzenten erfolgt oder von Verbrauchern übernommen wird, ist in den meisten Fällen eine Entscheidung der internen Organisation der Gemeinschaft. Meist fällt die Entscheidung auf den Weg, der die meisten Ressourcen (Arbeitsaufwand, Umweltschonung etc.) schont.



Schematische Darstellung des Verteilungssystems

ORGANISATION

Gemeinschaft - Treffpunkt

 PRODUZENT

 VERTEILUNGSPUNKTE

 GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT

 VERBRAUCHER

Ziel allen Handelns ist die Schaffung eines Klimas, in dem das Gegenüber dem Anderen nicht egal ist. Dies gilt für beide Seiten der Gemeinschaft.

Die Schaffung von Gemeinschaftsgefühl führt zu Synergien innerhalb der Gruppe. Durch das Wegfallen von Anonymität sinkt die Gefahr der Gleichgültigkeit.

Die Produktionsperiode wird durch gemeinsame Treffen und Aktionen gegliedert.

Am Beginn der Produktionsperiode steht ein Treffen aller an der Gemeinschaft beteiligten Personen. Es werden die Ziele für die neue Produktionsperiode, sowie das Budget beschlossen.

Hierbei ist ein wichtiger Ansatz, das sozial und finanziell minderbemittelte Personen nicht vom Projekt ausgeschlossen sein sollen. Meist wird ein Richtsatz pro Anteil an der Ernte vorgeschlagen. Es gibt aber in den meisten bestehenden Projekten die Möglichkeit, das zu geben was man sich leisten kann,

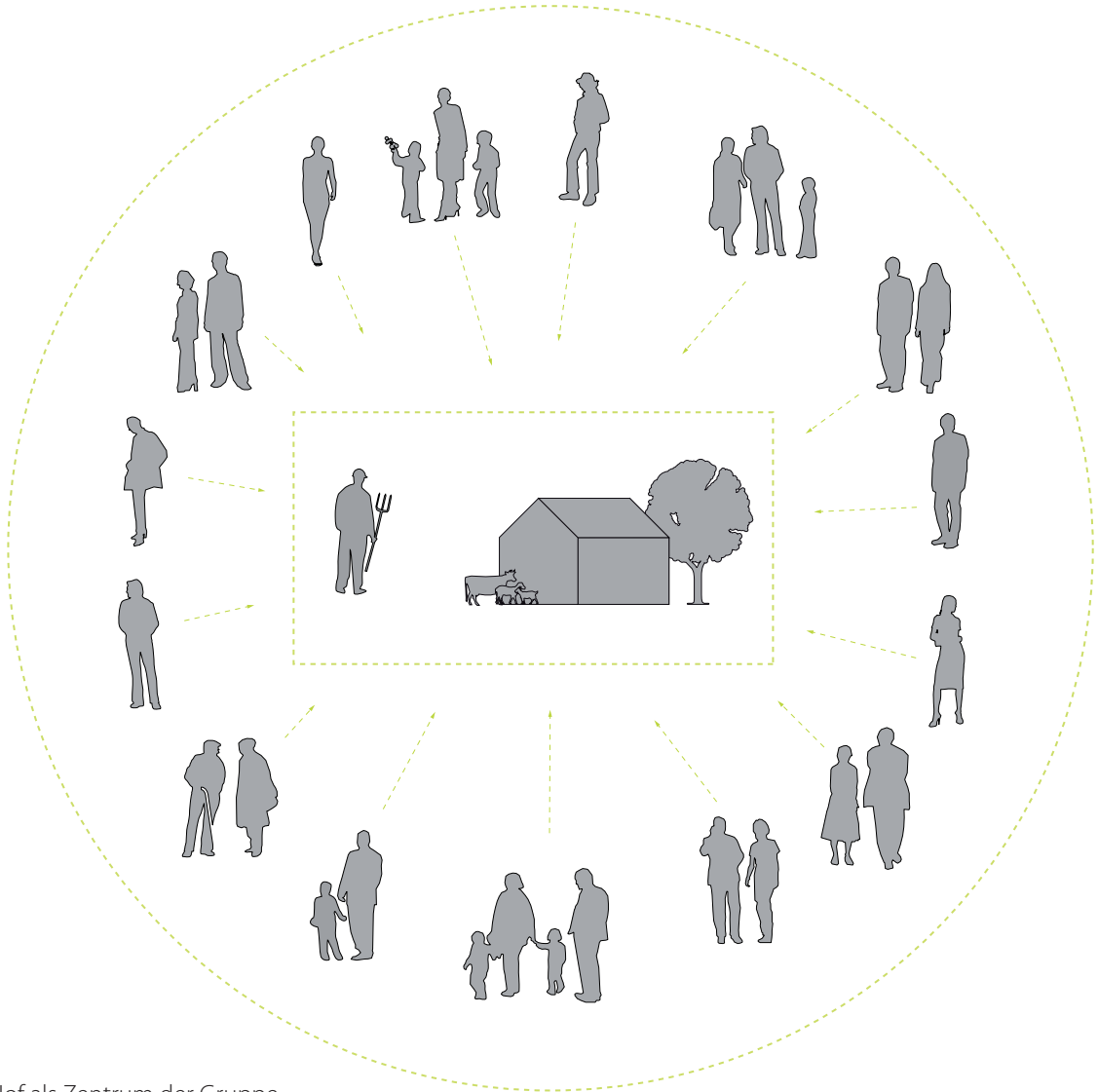
d.h. sowohl mehr als auch weniger. Vordergründiges Ziel ist immer die Deckung des kalkulierten Budgets.

Kleinere Arbeitsgruppen zu verschiedenen Themenbereichen übernehmen die interne Organisation der Gemeinschaft.

Zusätzliches Ziel ist die Wissensvermittlung an interessierte Verbraucher. Die Themen können sowohl die Produktion sein, aber auch die Verarbeitung der produzierten Lebensmittel.

Der Produzent hat die Möglichkeit, die Verbraucher um Ihre Mithilfe bitten. Somit können besonders arbeitsintensive Perioden im Jahr ohne zusätzliche Einbeziehung von externen Arbeitskräften bewältigt werden. Die Verbraucher bekommen so Einblicke in den Produktionsablauf.

Solche gemeinschaftlichen Arbeitstage bieten auch die Möglichkeit gemeinsam zu feiern.



Hof als Zentrum der Gruppe

IDEALBILD

GEMEINSCHAFTLICH GETRAGENE LANDWIRTSCHAFT

Ausgehend von den zuvor genannten Elementen setzt sich eine gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft nun aus drei Hauptelementen zusammen.

Erstes und wichtigstes Element stellt die eigentliche Produktion dar. Der Anbau bzw. die Produktion und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln sind der Mittelpunkt der Tätigkeiten am Hof. Ziel allen Handels ist schlussendlich die Versorgung mit Nahrung.

Ergänzend zur Produktion schließen sich ein Bereich für die Gemeinschaft von Produzenten und Verbraucher, sowie für die Verteilung der Lebensmittel an die Verbraucher an.

Der Zusammenschluss aller Elemente am Hof kann als Idealbild einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft gesehen werden. Grundvoraussetzung hierfür ist, dass sich die Verbraucher in regionaler Nähe zum Hof befinden. Dadurch kann ein Großteil der Logistik für die Verteilung entfallen. Die schon Umweltressourcen.

Anders formuliert: Ziel in Zukunft ist die Schaffung einer dezentralen organisierten Lebensmittelversorgung in der Region. Im Idealfall hätte jeder Verbraucher, der Teil einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft werden möchte, die Möglichkeit einen Hof in seiner regionalen Nähe zu finden. Von dort kann er sich dann mit Lebensmitteln versorgen.

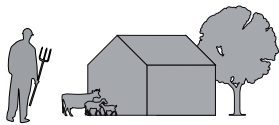
Zurzeit ist dieses Idealbild kaum zu finden, weil sich die meisten interessierten Verbraucher in Ballungszentren finden. Diese werden denn von Höfen versorgt, die an der Peripherie der Ballungsräume liegen.

Diese verstärkte Nachfrage aus städtischem Gebiet resultiert meist aus dem Umstand, dass urban lebende Menschen eher schon ein Defizit in ihrer Lebensmittelversorgung verspüren. Oft wird das Argument gebracht, dass man trotz vieler Güte- und Biosiegel trotzdem nicht weiß, woher das Produkt kommt und man rein dem Vertrauen gegenüber dem Handel ausgeliefert ist. Auch das Schlagwort der Ernährungssouveränität fällt oft.

CSA



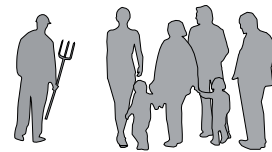
PRODUKTION DER LEBENSMITTEL



VERTEILUNGSPUNKTE



GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT

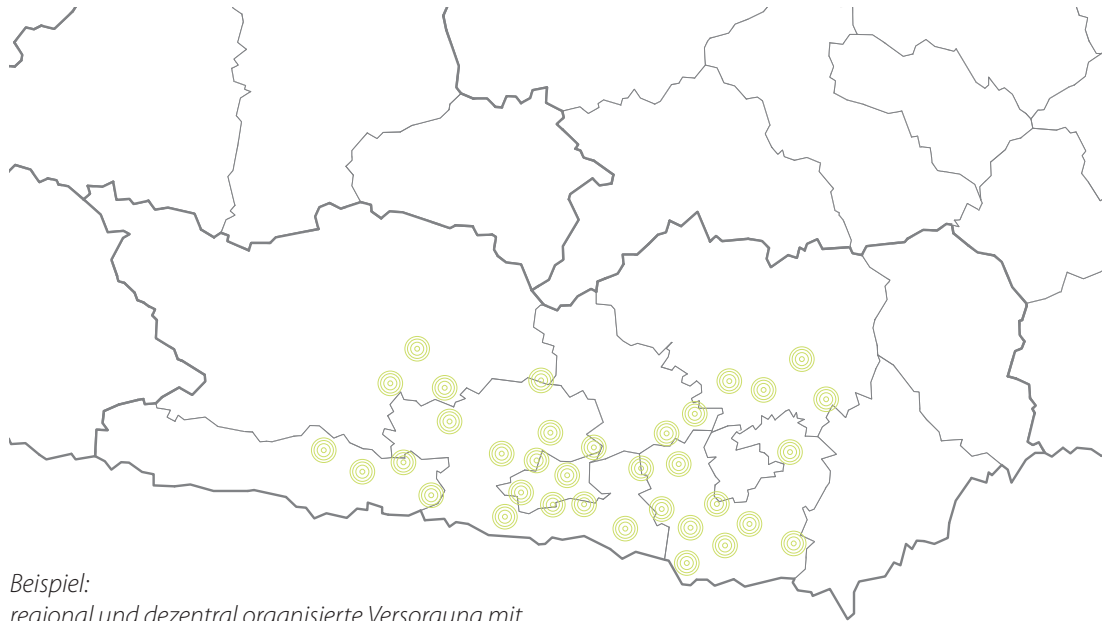
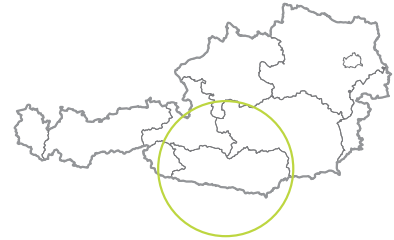


Die drei Hauptelemente einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft

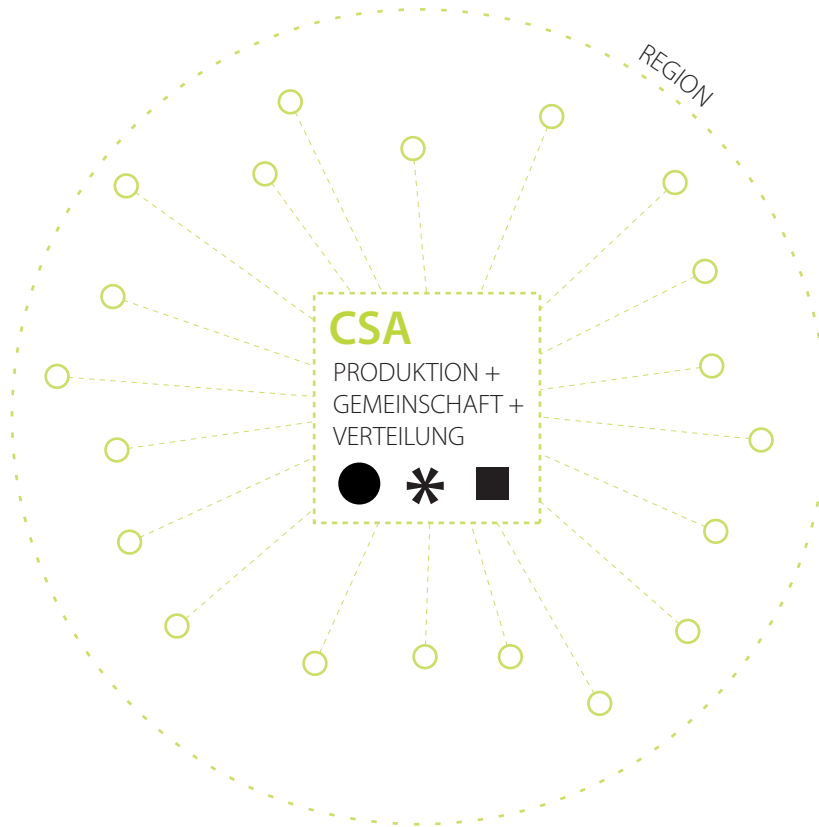
IDEALBILD

GEMEINSCHAFTLICH GETRAGENE LANDWIRTSCHAFT

dezentral und regional



*Beispiel:
regional und dezentral organisierte Versorgung mit
Lebensmittel durch gemeinschaftlich getragene
Landwirtschaften am Beispiel Kärnten*



Die Produktionsstätte für Lebensmittel und die Lebensräume der Verbraucher befinden sich in unmittelbarer Nähe. Der Hof kann die Funktionen der Lebensmittelproduktion, des Verteilungspunktes und des Treffpunktes für die Gemeinschaft in sich vereinen.

Zusätzliche Verteilungspunkte sind nicht nötig. Die Lebensmittel werden von den Verbrauchern direkt vom Hof abgeholt. Die Lebensmittel müssen nicht zusätzlich transportiert werden.

- PRODUZENT
- ✱ GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT
- VERTEILUNGSPUNKTE
- VERBRAUCHER

MOMENTAUFNAHMEN

*GEMEINSCHAFTSLANDWIRTSCHAFTEN IM
ÜBERBLICK*





GELA OCHSENHERZ

GEMEINSAM LANDWIRTSCHAFTEN

Gänserndorf (nahe Wien, A)



Name	<i>gela Ochsenherz</i>
Adresse	<i>Tannengasse 1, 2230 Gänserndorf-Süd, Österreich</i>
Geogr. Lage	<i>25 km nordöstlich von Wien</i>
Gemeinschaft ¹	<i>Gärtnerhof seit 2002, seit 2011 CSA</i>
Mitarbeiter ¹	<i>7 Mitarbeiter</i>
Mitglieder ¹	<i>etwa 200</i>
Fläche ¹	<i>Gesamtgröße: ca. 7 ha davon ca. 2,5 ha Freilandgemüse, Gewächshaus: 1000m²</i>
Tiere ¹	<i>nur Gemüseproduktion</i>
Ackerbau ¹	<i>Gemüseproduktion, zusätzlich Saatgut und Jungpflanzen</i>
Verarbeitung ¹	<i>zur Zeit keine Veredelung</i>
Wirtschaftsweise ¹	<i>Biologisch-Dynamisch (Demeter)</i>

¹ Lassing 2012, Interview



Luftbild - gela Ochsenherz



Mitarbeiter - gela Ochsenherz

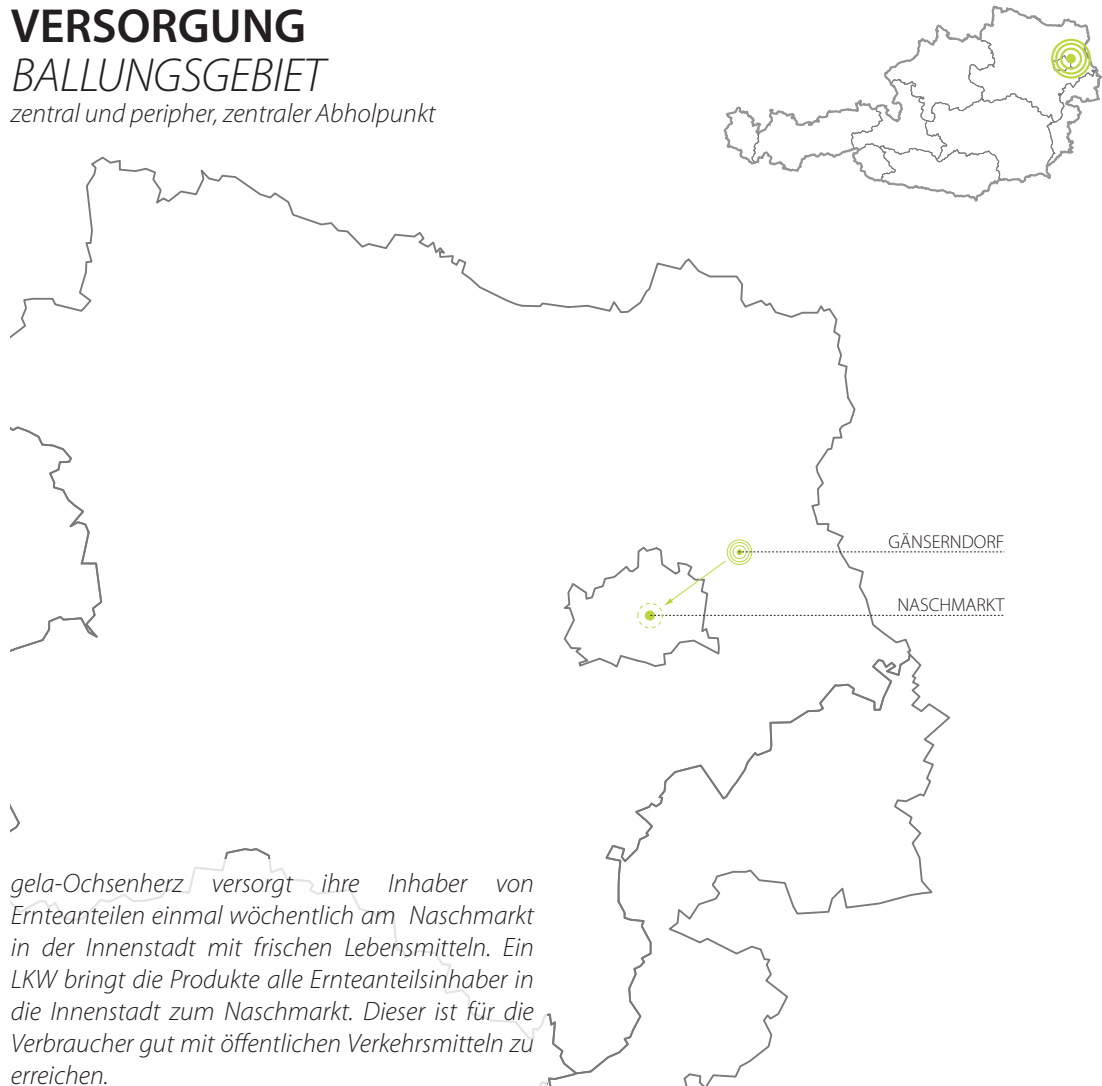


Gemüsemix - gela Ochsenherz

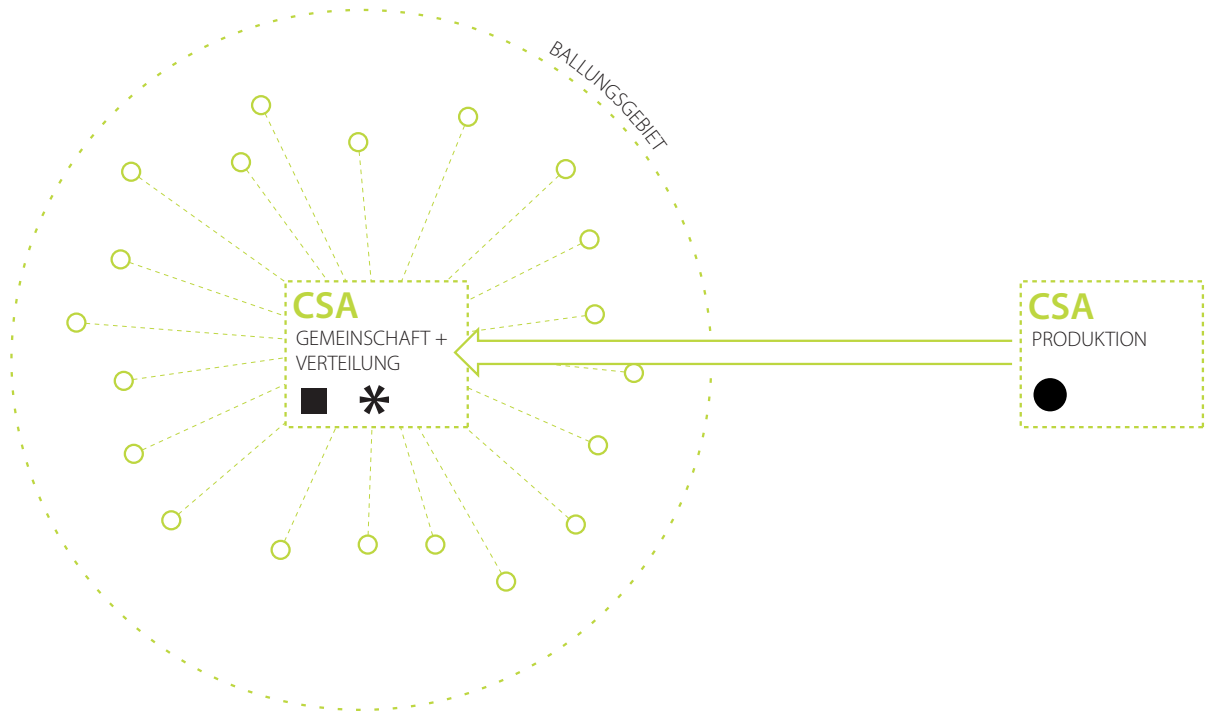
VERSORGUNG

BALLUNGSGEBIET

zentral und peripher, zentraler Abholpunkt



gela-Ochsenherz versorgt ihre Inhaber von Ernteanteilen einmal wöchentlich am Naschmarkt in der Innenstadt mit frischen Lebensmitteln. Ein LKW bringt die Produkte aller Ernteanteilsinhaber in die Innenstadt zum Naschmarkt. Dieser ist für die Verbraucher gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.



Die Herstellung der Lebensmittel findet in der an der Peripherie des Ballungsgebietes liegenden Produktionsstätte statt. Von hier aus erfolgt die zentrale Versorgung der Verbraucher. Der Produzent übernimmt die Lieferung der Produkte zum Verteilungspunkt. Dies ist ein für die Verbraucher gut zu erreichender Ort im Ballungsgebiet, z.B. einem Marktplatz.

Treffpunkte für die Gemeinschaft liegen im Ballungsgebiet. Einerseits ist dies der Verteilungspunkt, andererseits gibt es Treffen wie das Jahreshaupttreffen und Arbeitsgruppentreffen. Hierfür werden geeigneten Räume im Ballungsgebiet genutzt.

Für die Verbraucher ist ein klarer Vorteil das sie kurze Wege sowohl zum Verteilungspunkt, als auch zu den Treffen haben. Zu Produktionsstätten kommen sie nur wenn z.B. ihre Mithilfe dort benötigt wird. Dieser geringe Bezug zur Produktionsstätte ist als Nachteil zu sehen.

- PRODUZENT
- ✱ GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT
- VERTEILUNGSPUNKTE
- VERBRAUCHER

GÄRNTERHOF ENTRUP

CAS ENTRUP 119

Altenberge (nahe Münster, D)



Name	CSA – Gärtnerhof Entrup
Adresse	Entrup 119, 48341 Altenberge, Deutschland
Geogr. Lage ¹	12 km nordwestlich von Münster
Gemeinschaft ^{2,3}	Gärtnerhofgemeinschaft seit 1999, seit 2008 CSA
Mitarbeiter ³	4 LandwirtInnen, 2 zusätzlich am Hof wohnende Menschen, Lehrling, Praktikanten
Mitglieder ³	etwa 100 (möglich 200)
Fläche ^{2,3}	Gesamtgröße: 30 ha Ackerland: 6 ha davon ca. 1,5 ha Freilandgemüse, Gewächshaus: 600m ² Grünland: 21 ha, Wald: ca. 3 ha
Tiere ¹	6 Milchkühe, 4 Rinder, 4 Kälber; 4 Mastschweine; 70 Milchschafe; 2 Arbeitspferde; 10 Hühner

Ackerbau ¹	Getreide: Gerste, Hafer, Ackerbohnen; Futterbau: Klee gras; Hackfrüchte: Kohl, Kartoffeln, Möhren; Gemüse: großes, vielfältiges Sortiment
Verarbeitung ¹	Milch: in eigener Käserei zu Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse; Getreide: 6 Brotsorten beim Bäcker; Konfitüren, Eingemachtes
Wirtschaftsweise ³	Biologisch-Dynamisch (Demeter)

¹ Kraiß 2008, 28.

² Stange 2010, Interview

³ HOKO 2011, 21.



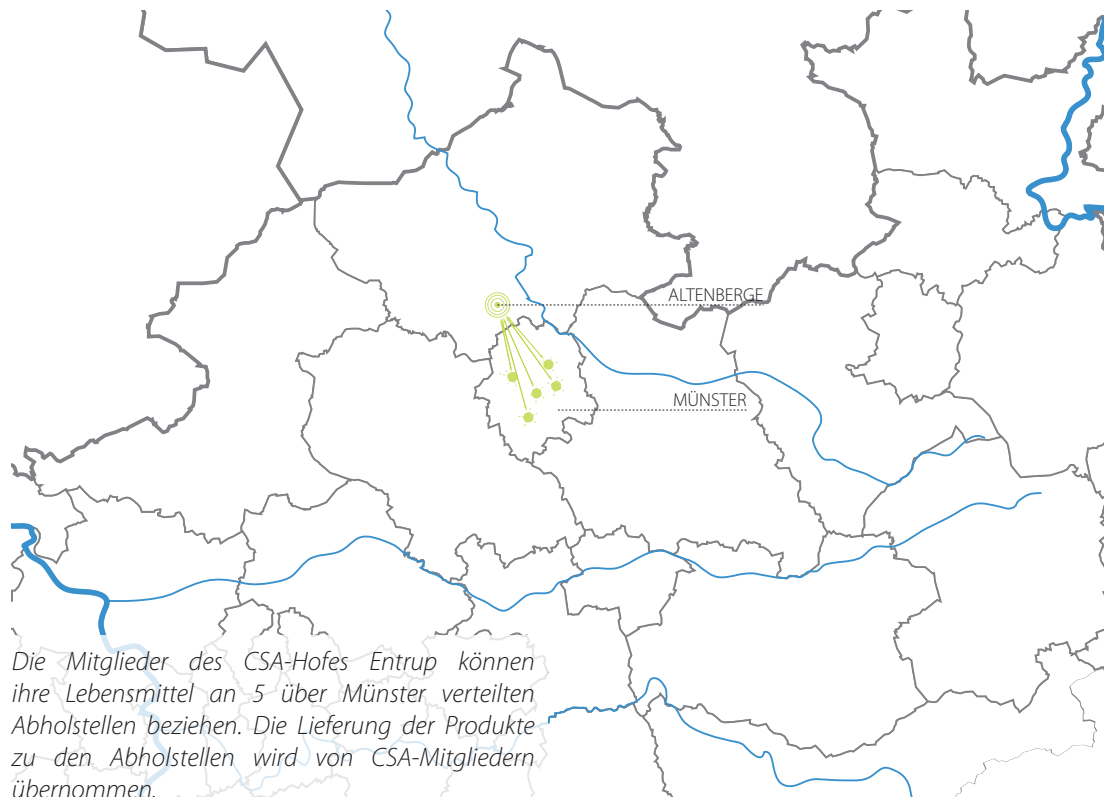
Luftbild - Gärtnerhof Entrup



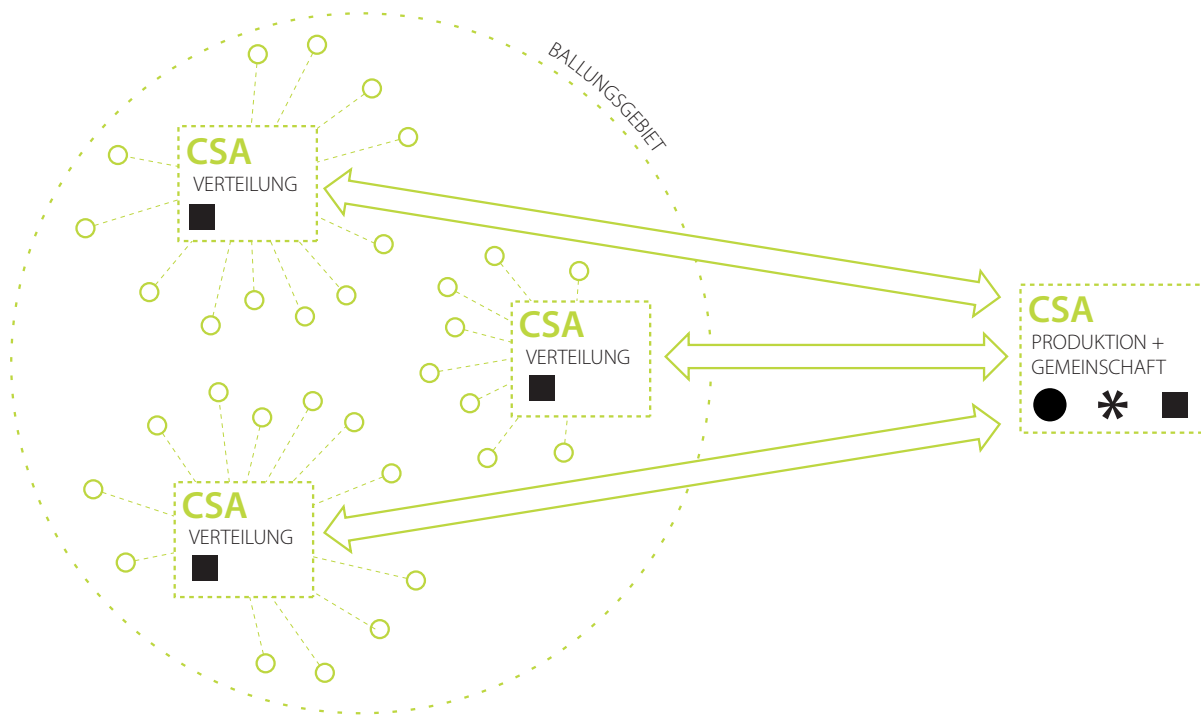
VERSORGUNG

BALLUNGSGEBIET

zentral und peripher, dezentrale Verteilpunkte



Die Mitglieder des CSA-Hofes-Entrup können ihre Lebensmittel an 5 über Münster verteilten Abholstellen beziehen. Die Lieferung der Produkte zu den Abholstellen wird von CSA-Mitgliedern übernommen.



Die Herstellung der Lebensmittel findet in der an der Peripherie des Ballungsgebietes liegenden Produktionsstätte statt. Von hier aus erfolgt die Versorgung der Verbraucher an mehreren Verteilungspunkten im Ballungsgebiet. Einige Verbraucher holen die Produkte und bringen sie zu den Verteilungspunkten. Dort holen die Verbraucher ihre Lebensmittel.

Treffpunkte für die Gemeinschaft ist der Hof. Treffen wie das Jahreshaupttreffen und Arbeitsgruppentreffen sind direkt bei der Produktionsstätte. Hierfür werden dort vorhandenen Räume mitgenutzt.

Vorteil für den Produzenten ist, dass die Verbraucher die Produktverteilung übernehmen. Die Verbraucher kommen häufig im Jahr zum Hof, was das Gemeinschaftsgefühl stärkt.

- PRODUZENT
- * GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT
- VERTEILUNGSPUNKTE
- VERBRAUCHER



DAS PLANUNGSGBIET
REGION UND ORT IM ÜBERBLICK



REGION SÜDLICHES BURGENLAND



Das Südburgenland setzt sich aus den drei Bezirken Oberwart, Güssing und Jennersdorf zusammen und liegt im südöstlichen Teil des Bundesgebietes von Österreich. Es grenzt im Westen an die Oststeiermark, im Osten an Ungarn und Südosten an Slowenien.

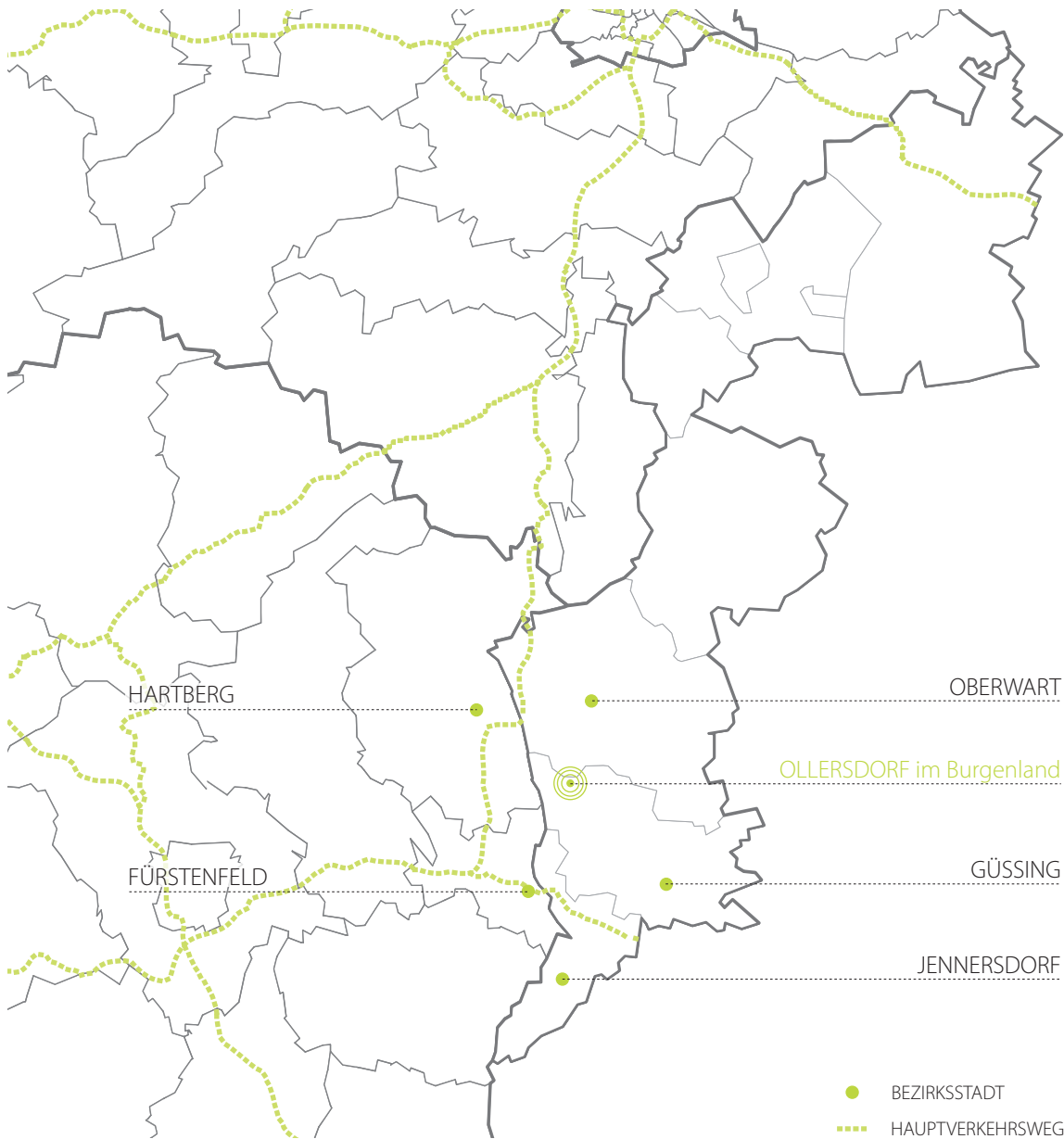
Die Landschaft ist durch Riedel geprägt, das sind flache, langgestreckte Geländerrücken zwischen zwei Tälern.¹ Dies ist die prägende Landschaftsform für das Südburgenland und die südöstlicher Steiermark.

Das Gebiet wird in den Typ des pannonischen Klimas eingeordnet, welches sich relativ warm trocken und gemäßigt zeigt. Dadurch lässt sich auch eine gewisse Verbreitung von Obst und Weinbau erklären.²

Weiters sind die Thermen in Tatzmannsdorf, Stegersbach und Loipersdorf Anziehungspunkt für den Tourismus.

¹ vgl. Neef 1970, S. 774

² vgl. Kozenn 2012. S.61 u. 64



ORT

OLLERSDORF IM BURGENLAND

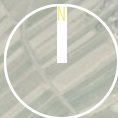


Die Gemeinde Ollersdorf im Burgenland befindet sich im nordwestlichen Randbereich des Bezirkes Güssing.

Die Zugehörigkeit zur Thermenregion des Südburgenlandes ist durch direkte Nachbarschaft zu Stegersbach mit seiner Therme zu erkennen.

Die verkehrstechnische Anbindung erfolgt über die B 57, die Ollersdorf mit den Bezirksstätten Güssing und Oberwart verbindet. Weiter sind von Ollersdorf aus die Bezirksstädte Fürstenfeld und Hartberg über Landesstraßen gut zu erreichen.

Alle vier Bezirksstädte befinden sich in einem Umkreis von etwa 20 km, bzw. eine Autoentfernung von 15 bis 20 Minuten. So befindet sich Ollersdorf in der Mitte zwischen vier Bezirksstädten mit insgesamt etwa 23 000 Einwohnern in den Städten und 170 000 Einwohnern in den vier Bezirken.



RICHTUNG
STINAZ

B 57 RICHTUNG
OBERWART

RICHTUNG
HACKERBERG

PLANUNGSGEBIET
GRABEN 15

ORTSKERN
OLLERSDORF

THERME
STEGERSBACH

B 57 RICHTUNG
GÜSSING

500 m



HOF UND LAND

GRABEN, OLLERSDORF IM BURGENLAND

- Topografie:** mittelsteile Hügellandschaft
- Hauptwindrichtung:** Norden
- Erschließung:** über die Gemeindestraße Graben, die in die Landesstraße 380 (Hackerbergerstraße) mündet, diese führt von Hackerberg nach Ollersdorf
- Geografische Lage:** Ortsteil Graben - Ollersdorf
- Bestehende Gebäude:** Dreikanthof (BJ um 1910) in für das Südburgenland typischer Bauform und zwei landwirtschaftliche Nebengebäude
- Seehöhe:** ca. 315m über Adria



100 m

GRABEN 15

OLLERSDORF IM BURGENLAND

BESTANDSDATEN

Adresse	<i>Graben 15, 7533 Ollersdorf im Burgenland, Österreich</i>
Geogr. Lage	<i>ca. 20 km entfernt von Güssing, Oberwart, Hartberg und Fürstenfeld</i>
Fläche	<i>Gesamtgröße: ca. 7,5 ha davon ca. 4,5 ha Ackerland, 0,6 ha Obst/Weingarten, 1,7 ha Wald</i>





HEANZENHOF

*EINE GEMEINSCHAFTLICH GETRAGENE LANDWIRTSCHAFT
IN OLLERSDORF IM BURGENLAND*



VERBRAUCHER GRUPPENBILDUNG

Wie im vorderen Kapitel 'Idealbild' beschrieben ist das angestrebte Ziel einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft die Versorgung von Verbrauchern im unmittelbaren, regionalen Einzugsbereich rund um den Hof.

Bei dieser Konstellation vereinfacht sich die Verteilung der Lebensmittel ungemein, da sie von den Verbrauchern direkt und persönlich abgeholt werden können. Sie ist die in vielerlei Hinsicht die ressourcenschonendste Variante, da die Produkte nicht zusätzlich transportiert werden müssen und hierfür auch keine Arbeitskraft eingesetzt werden muss.

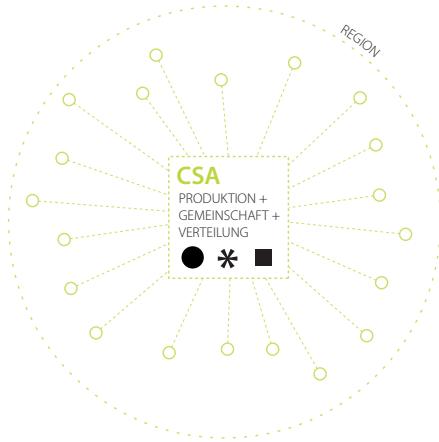
Im konkreten Fall ist das erste gesetzte Ziel, die für die Auslastung des Hofes benötigten Verbraucher in der direkten Umgebung gewinnen zu können.

Im Rahmen der Recherchen zu dieser Arbeit zeigte es sich allerdings, dass zum jetzigen Zeitpunkt die

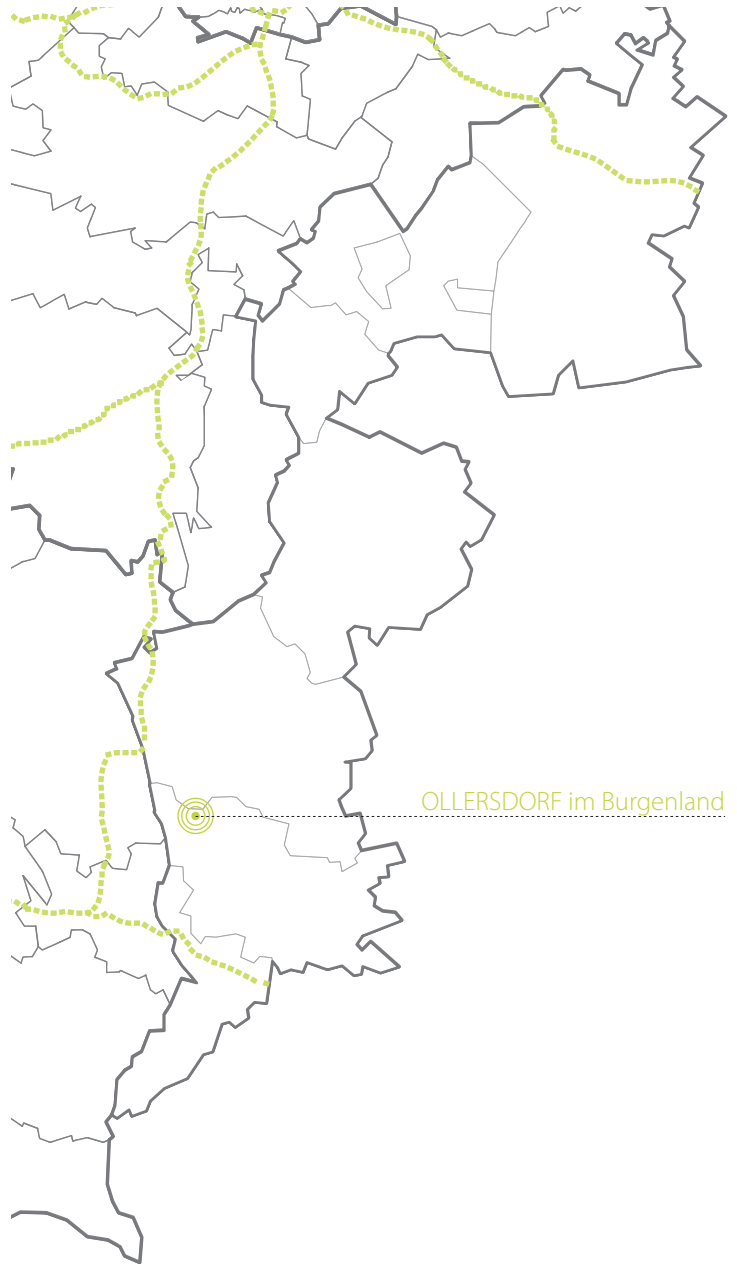
Bewohner ländlicher Gebiete jene Defizite, die Bewohner urbaner Umgebungen wahrnehmen, noch nicht verspüren. Auch werden die derzeit vorherrschenden Mechanismen in der Landwirtschaft oft als gegeben hingenommen. Dies lässt sich durch einen Gewöhnungseffekt an diese Mechanismen erklären. Die Möglichkeiten neuer Wege in der Landwirtschaft werden offensichtlich (noch-) nicht wahrgenommen.

Für das Projekt in Ollersdorf bedeutet dies, dass dank der günstigen Lage in Bezug zu den umliegenden Bezirksstädten, diese in die Suche nach interessierten Verbrauchern mit einbezogen werden können.

Die Verteilung erfolgt nach dem Vorbild der Verteilung in Ballungszentren und soll durch die Verbraucher erfolgen. Dies wird auf der folgenden Doppelseite näher erläutert.

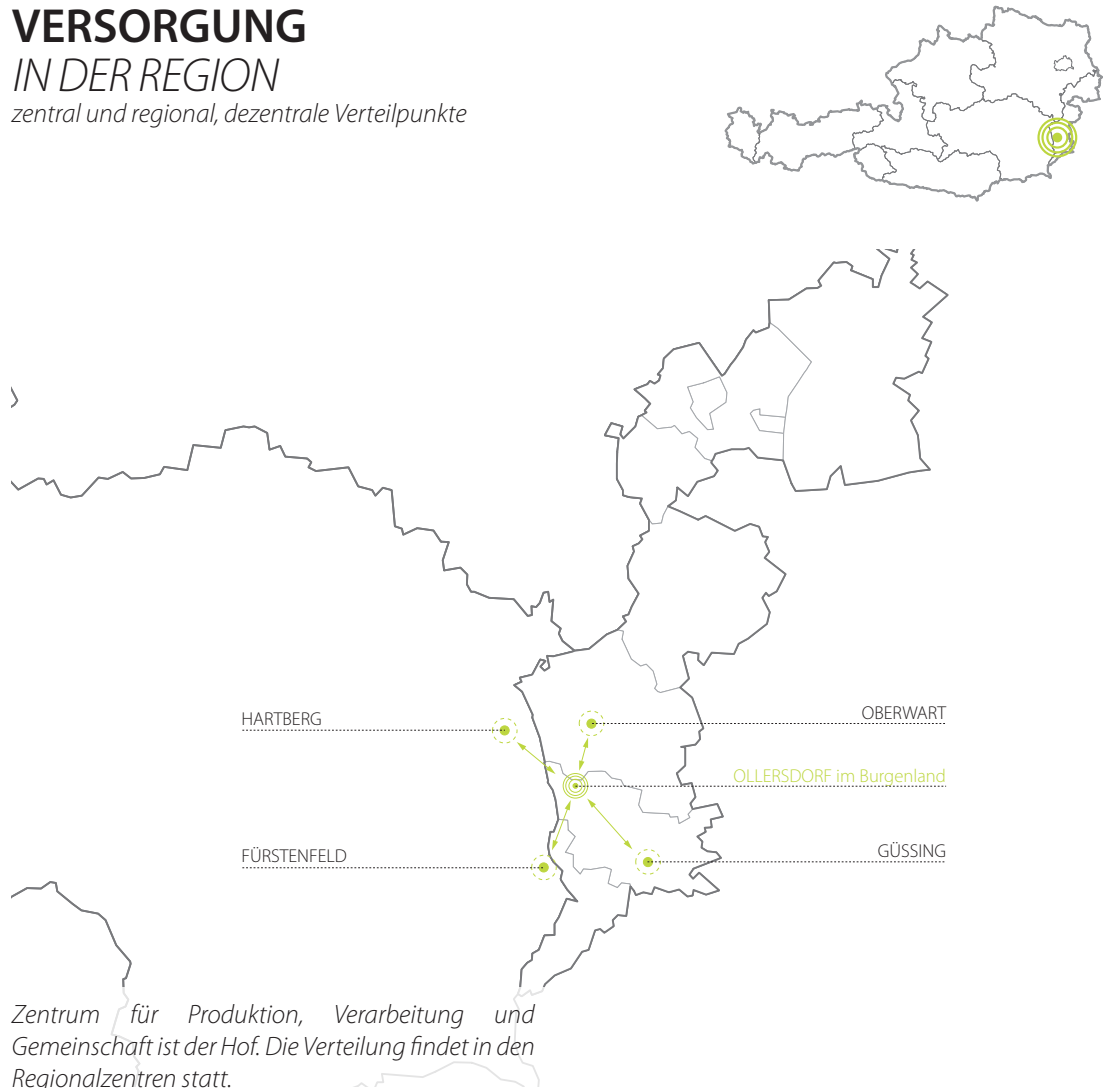


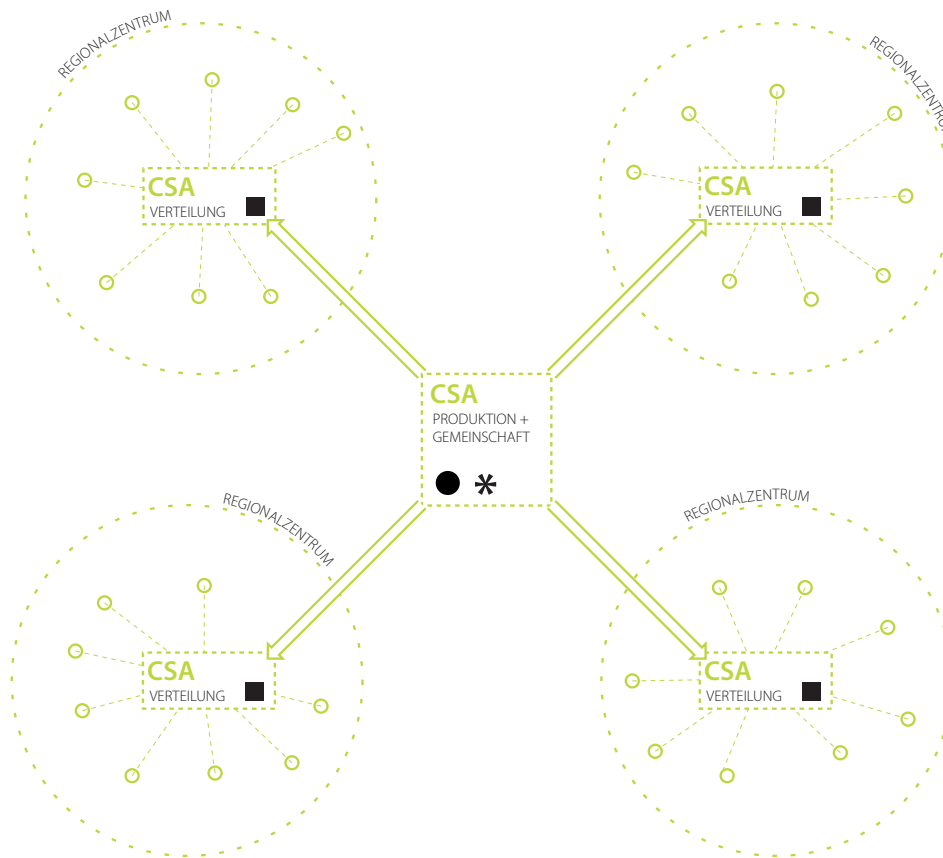
Idealbild CSA



VERSORGUNG IN DER REGION

zentral und regional, dezentrale Verteilpunkte





Die Herstellung der Lebensmittel findet in der regional angesiedelten Produktionsstätte statt. Von hier aus erfolgt die Versorgung der Verbraucher an Verteilungspunkten in den umliegenden Regionalzentren. Ausgewählte Verbraucher holen die Produkte gesammelt ab und bringen sie zu den Verteilungspunkten. Dort holen die Verbraucher ihre Lebensmittel.

Treffpunkt für die Gemeinschaft ist der Hof. Treffen wie das Jahreshaupttreffen und Arbeitsgruppentreffen sind direkt bei der Produktionsstätte. Hierfür werden dort vorhandenen Räume mitgenutzt.

Ziel wäre die Versorgung von Verbrauchern in der direkten regionalen Umgebung und die Schaffung von eigenen Höfen bei den Regionalzentren. Diese Entwicklung ist aber erst nach einer breiteren Etablierung des Systems denkbar.

- PRODUZENT
- ✱ GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT
- VERTEILUNGSPUNKTE
- VERBRAUCHER

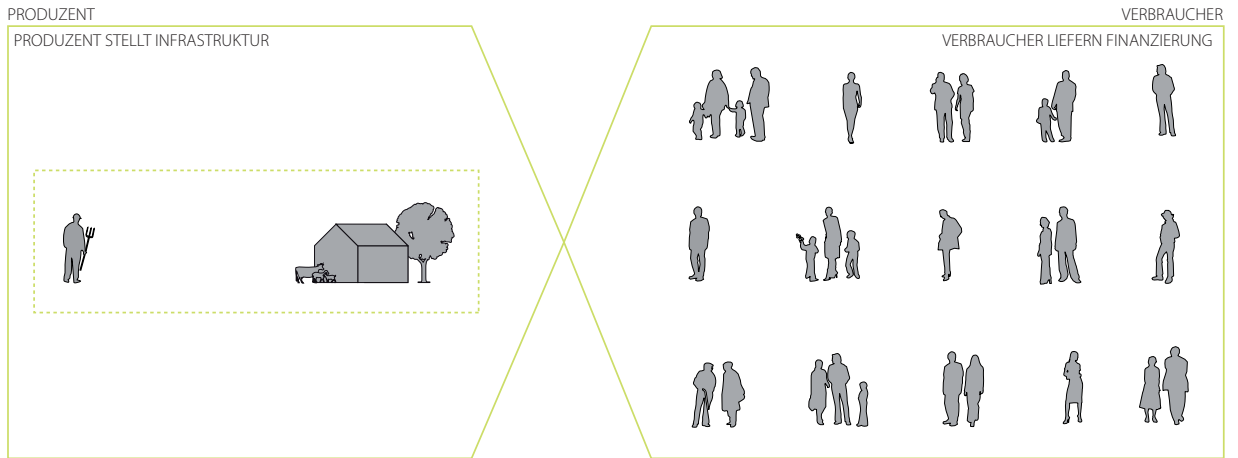
ORGANISATION DER INFRASTRUKTUR

In der Regel wird bei einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft die Infrastruktur der Produktionsstätte, d.h. der Grund für den Anbau der Lebensmittel und die Gebäude und Räumlichkeiten für Produktion und Verarbeitung vom Produzenten, also vom Landwirt gestellt.

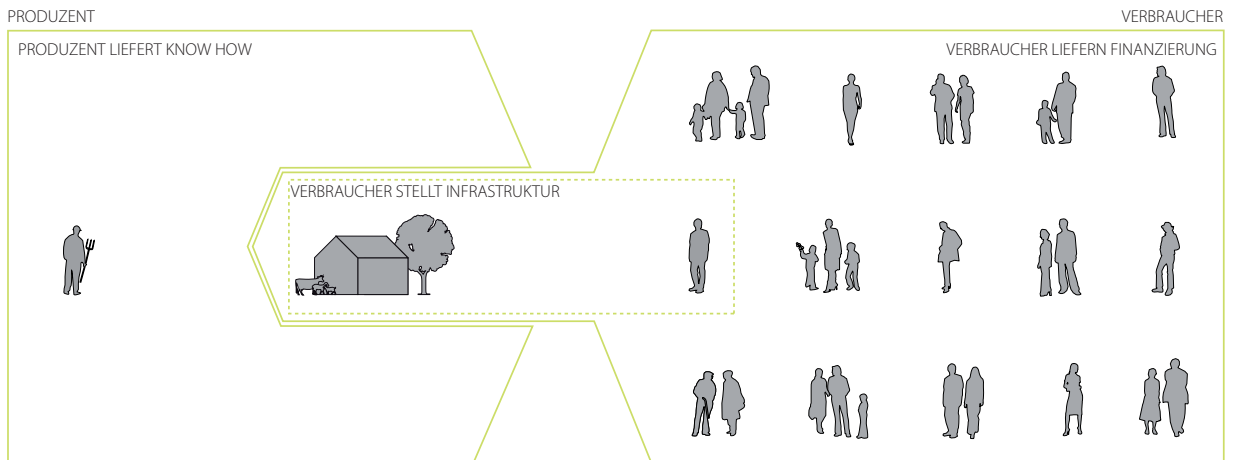
Beim Projekt des Hofes in Ollersdorf ist diese Konstellation anders. Die Grundinfrastruktur wird vom Gutsbesitzer gestellt, der Landwirt produziert in dieser Infrastruktur. Der Gutsbesitzer selbst reiht sich in den Kreis der Verbraucher ein.

Die Erweiterungen und Ergänzungen von Produktionsbereichen und somit auch der Infrastruktur werden gemeinschaftlich durch Gutsbesitzer, Landwirt und Verbraucher beschlossen.

ALLGEMEINE ORGANISATIONSSTRUKTUR einer gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft



ORGANISATIONSSTRUKTUR für die gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft in Ollersdorf



BETRIEBSSPIEGEL

HEANZENHOF

FLÄCHENBEDARF: CSA - Ollersdorf

CSA: 80 Personen/Ernteanteile

Flächen:	<i>7,5 ha Gesamtfläche davon 4,5 ha Ackerland, 0,6 ha Obst/Weingarten, 1,7 ha Wald</i>
Freilandgemüse:	<i>1,5 ha (15 000m²)</i>
Folienhaus:	<i>0,06ha (600 m²) geteilt in 180 m² Jungpflanzenaufzucht 420 m² Folienhaus für Anbau</i>
Obstgärten:	<i>0,45 ha (4 500 m²)</i>
Weingarten:	<i>0,2 ha (2 000 m²)</i>
Wald:	<i>1,7 ha</i>
Verbaute Fläche	
Bestand:	<i>ca. 850m²</i>
Wegfläche und Hof:	<i>ca. 1 000m²</i>

0,25 ha (2500 m²)



Für die Vollversorgung des Lebensunterhaltes 1 Person kann etwa ein Flächenbedarf von 1/4 Hektar angenommen werden.

PROJEKTZIEL

HOF OLLERSDORF

*Die Zielsetzung des Projektes ist die Schaffung einer Landwirtschaft, die im Vollausbau die Versorgung von **80 Personen** mit Lebensmitteln, genauer gesagt Gemüse, Milchprodukten und Fleisch, ermöglicht. Sowohl aus wirtschaftlichen, als auch aus organisatorischen Gründen soll das Erreichen dieses Ziels in drei Projektphasen erfolgen.*

Die erste Projektphase umfasst die Produktion von Gemüse und Obst. Ein Teil dieser Produkte wird durch die Weiterverarbeitung haltbar gemacht. Da eine möglichst ganzjährige Versorgung mit Lebensmitteln vorgesehen ist, gibt es auch Lagermöglichkeiten für die verschiedenen Produkte.

Neben den Funktionen der Produktion, ist in der ersten Projektphase auch die Schaffung von Räumen, die der Gemeinschaft dienen vorgesehen. Diese sind mit den Räumen für Verarbeitung gekoppelt. Durch

die Überlagerung verschiedener Nutzungsbereiche kommt es zu einer optimierten Ausnutzung von Ressourcen.

In der zweiten Projektphase wird die Landwirtschaft um die Produktion von Milch und Milchprodukten erweitert. Es werden die entsprechenden Stallungen für Kühe, Schafe und Ziegen errichtet, sowie Räumlichkeiten für die Verarbeitung.

Die Erzeugung von Fleisch und Fleischprodukten ist die Zielsetzung der letzten Produktionsphase. In dieser Phase werden Stallungen, sowie ein Schlacht und Verarbeitungsraum mit den entsprechenden Nebenräumen errichtet.

Mit der Fertigstellung aller drei Projektphasen ist es möglich, ein großes Spektrum der Lebensmittelversorgung abzudecken.

HOF OLLERSDORF

1. PROJEKTPHASE



Gemüse und Obst, Produktveredelung

2. PROJEKTPHASE



Milch, Milchprodukte, Käse

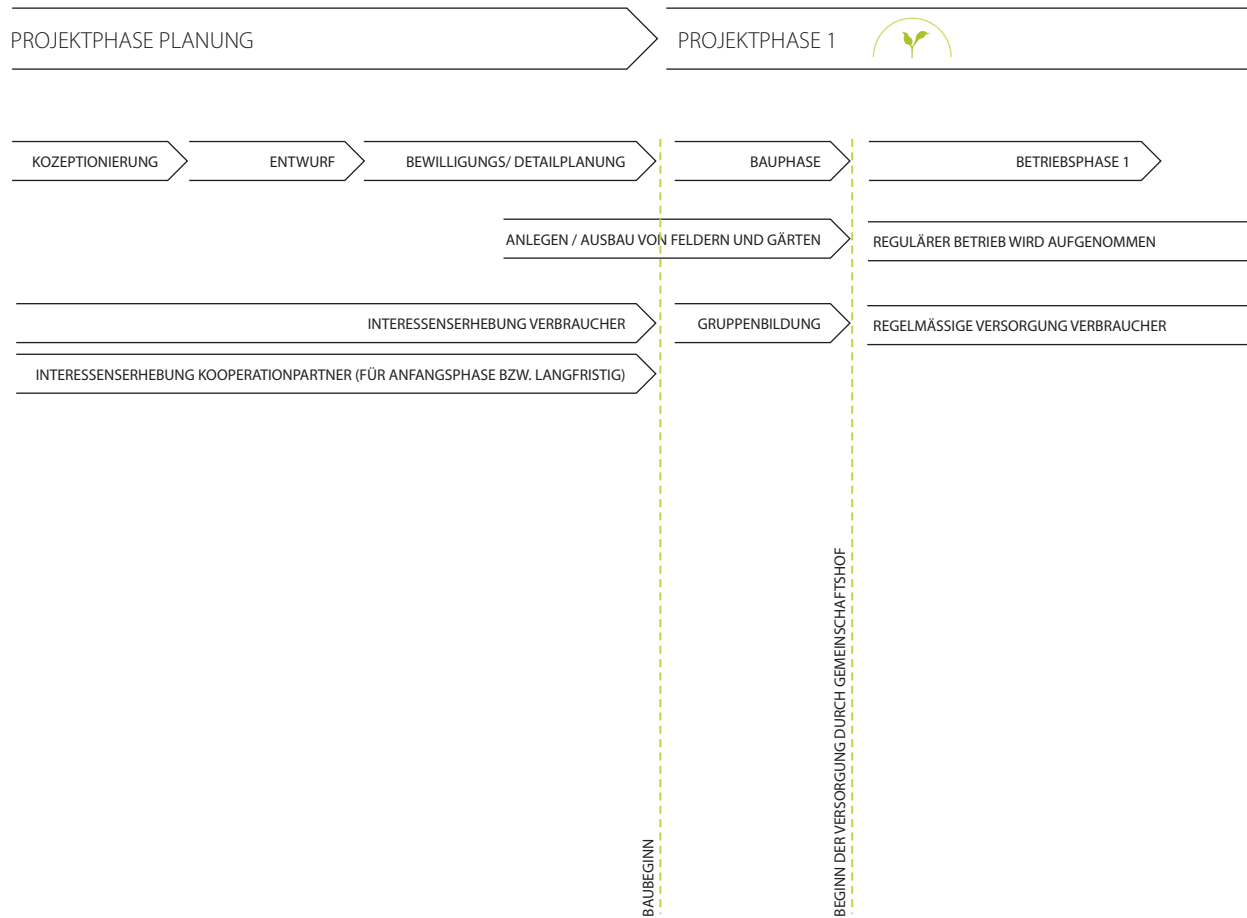
3. PROJEKTPHASE

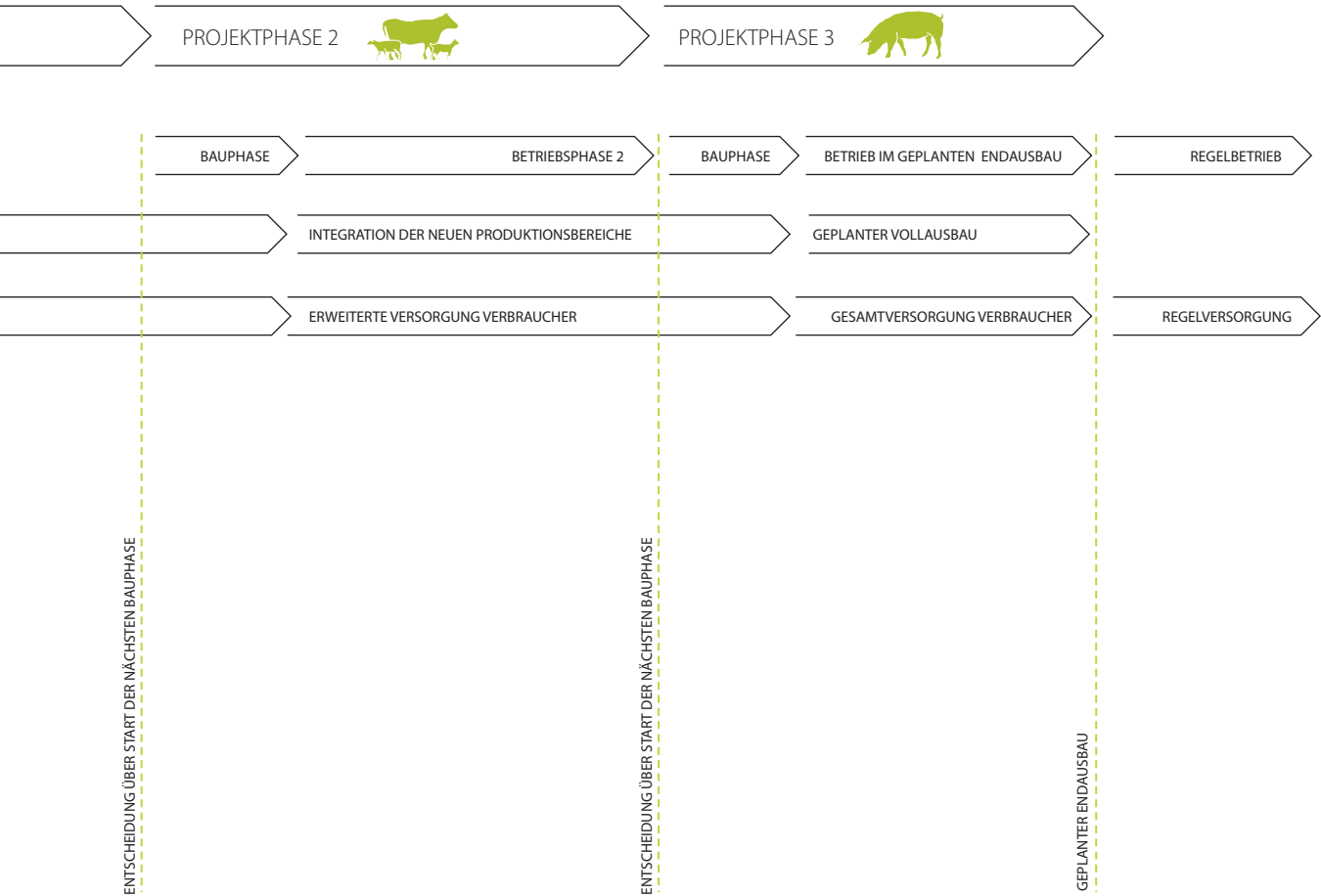


Fleisch, Fleischprodukte

PROJEKTPHASEN

ABLAUFPLAN





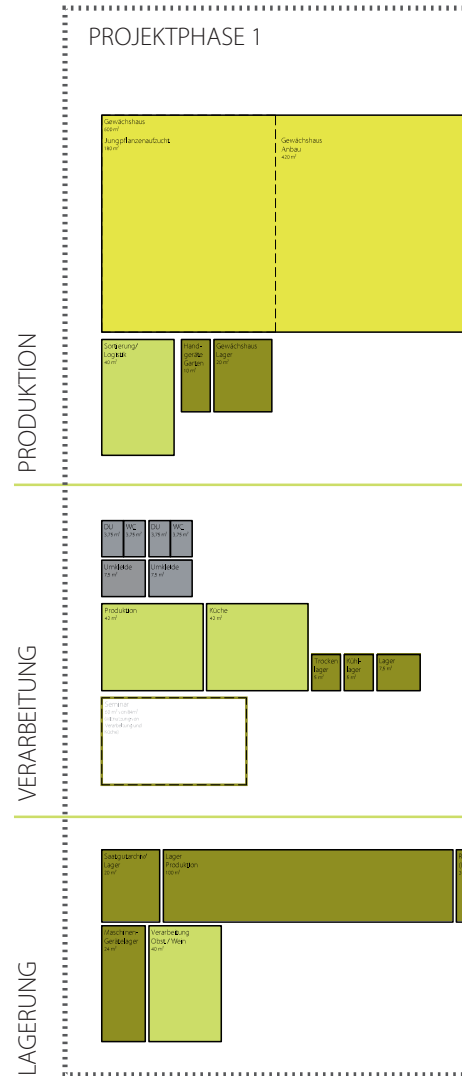
FLÄCHENBEDARF

GRUNDLAGE FÜR ENTWURF

Aufgrund der zuvor genannten Zielsetzungen wurden ein Raumprogramm und die entsprechenden Raumgrößen ermittelt und festgelegt.

Die nebenstehende Darstellung zeigt einerseits die zeitliche Unterteilung der Räume in den verschiedenen Projektphasen, andererseits die Unterteilung nach funktionellen Kriterien.

Auf der folgenden Doppelseite ist diese Aufstellung nochmals mit Zahlen belegt.

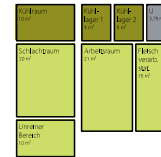
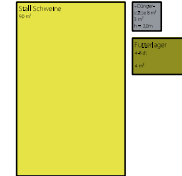
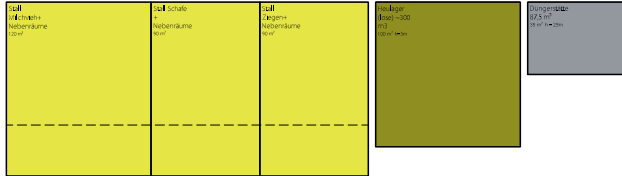
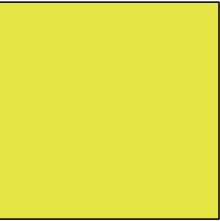




PROJEKTPHASE 2



PROJEKTPHASE 3



FLÄCHENBEDARF

GRUNDLAGE FÜR ENTWURF



Projektphase 1: CSA - Gemüse und Obstversorgung

Folienhaus für Anbau	420 m ²
Jungpflanzenaufzucht	180 m ²
Lager Gewächshaus	20 m ²
Sortierung/Logistik Gemüse	70 m ²
Handgerätelager	10 m ²

Verarbeitung Obst/Wein	60 m ²
Maschinen/ Gerätelager	24 m ²
Lager Produktion	100 m ²
Saatgutarchiv/Lager	20 m ²
Reservelager (Flaschenlager)	20 m ²

Produktion	42 m ²
Küche/Verarbeitung	42 m ²
Gemeinschaft/Versammlung	60 m ²
Lager Produktion	7,5 m ²
Kühlager Küche	5 m ²
Trockenlager Küche	5 m ²
Nebenträume	
Umkleide 2x7,5m ²	15 m ²
DU, WC 4x3,75m ²	15 m ²

Brot backen > Ofen



Projektphase 2: CSA - Tierhaltung 1: Milchvieh

Milchkuh Stall für 6 GVE + Nebenräume (Gang, Melkstand, Milchkammer)	120 m ²
Schafe Stall für 10 Schafe + Nebenräume (Gang, Melkstand, Milchkammer)	90 m ²
Ziegen Stall für 10 Ziegen+Nebenräume (Gang, Melkstand, Milchkammer)	90 m ²
Düngerstätte (z.B. 36m ² h= 2,5m)	90 m ³
Milchverarbeitung/Käserei Milchkammer	
Arbeitsraum	36 m ²
Geschirrwäsche	5 m ²
Reifekeller 1+2	15 m ²
Nebenräume	
Umkleide 2x7,5m ²	15 m ²
DU, WC 4x3,75m ²	15 m ²



Projektphase 3: CSA - Tierhaltung 2: Fleisch

Schweinestall + Gang 90 m ²	
Futterlager (4 dt) + Düngerstättenkapazität	4m ² 8 m ³
Mastrinder (2 GVE) Stall+ Gang	50 m ²
Schlachtraum Unreiner Bereich	10 m ²
Schlachtraum	20 m ²
Kühlraum	10 m ²
Verarbeitung Arbeitsraum	36 m ²
Kühlager 1+2	10 m ²
Räucherammer + VR w	8 m ²

BESTAND *ANALYSEN*





GRUNDSTÜCKSANALYSE

GLIEDERUNG DER BEREICHE

Das Grundstück ist durch seine bisherige Nutzung schon in unterschiedliche Bereiche gegliedert. So gibt es Acker und Wiesenflächen die zum Anbau und als Ausgleichsflächen definiert sind. Rund um den alten Hof und den Nebengebäuden sind Obst- und Weingarten angelegt.

Der Planungsbereich befindet sich in etwa auf den selben Höhenbereichen wie die alten Gebäudeteile. Dies geschieht mit dem Hintergedanken der besseren Erschließbarkeit untereinander.

In diesem Bereich befindet sich derzeit noch ein alter Schuppen, der im Zuge der Vorbereitung der ersten Bauarbeiten abgebrochen wird.



-  WOHNEN
-  NEBENGEBÄUDE
-  OBST, WEINGARTEN
-  FELD, ACKER
-  WIESEN, AUSGLEICH-
FLÄCHEN
-  PLANUNGSBEREICH

ANALYSE ALTE HOFSTRUKTUR

VOR UMBAU ZU WOHNGEBÄUDE



Dreikanthof Ollersdorf

Bei der Gesamtanlage des Bestandes handelt es sich um einen für das südliche Burgenland typischen Hof in Dreikantform. Im Ostflügel befinden sich, in einer Zimmerflucht angeordnet, die ehemaligen Wohnräume und die Küche. Getrennt durch eine überdachte Hofeinfahrt traf man – vor der Neugestaltung – im Westteil des Gebäudes auf die Stallungen samt Heuboden sowie einen Erdkeller.

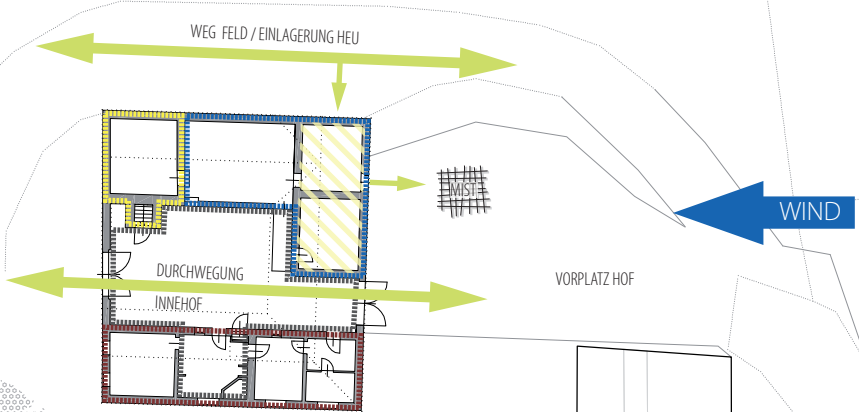
Die Zufahrt befand sich früher an der Südseite des Gehöfts, wurde aber schon vor einigen Jahrzehnten an die Nordseite verlegt. Aus dieser Veränderung der Ursprungssituation erklärt sich auch die geschmückte Schaufassade im Süden, welche heute die Rück- und zugleich Gartenseite des Hauses bildet.



Der Innenhof kann als das Herz des Gehöfts bezeichnet werden. Er stellt die Verbindung zwischen den einzelnen Gebäudeteilen dar; auch der Abgang in den Erdkeller befindet sich hier. Wichtige Elemente im Hof sind der Tisch mit Eckbank, der im Sommer sowohl als Arbeits- als auch als Esstisch genutzt wurde, und die zwei Weinstöcke, die im Sommer als Schattenspender für den gesamten Innenhof fungieren.



- ←→ ARBEITSWEGE
- VERARBEITUNG
- STÄLLE: KÜHE, BULLEN, SCHWEINE
- LAGER LEBENSMITTEL: KELLER, KITTING
- HEULAGER
- WOHNBEREICH



10 m

WEGZUFUHR

ANALYSE DERZEITIGE BESTANDSTRUKTUR

WOHNGEBÄUDE UND NEBENGEBÄUDE



Derzeitiger Bestand






Der alte Hof wurde in den letzten Jahren zur reinen Wohnnutzung umgebaut. Es befindet sich eine Wohneinheit im alten Wohntrakt und eine neue im ehemaligen Stallbereich.

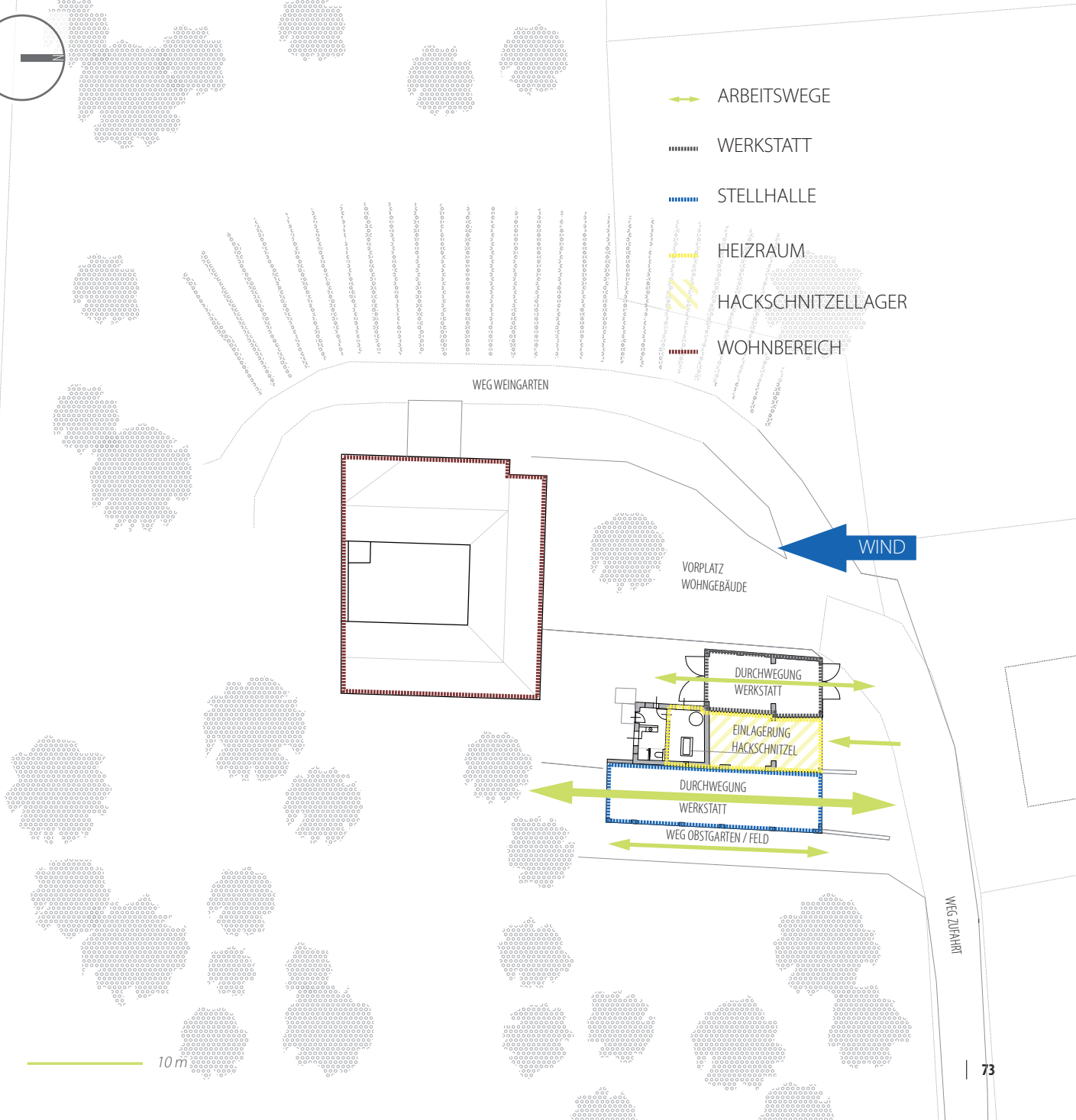
Im bestehenden Nebengebäude wurde bereits eine Biomasseheizung für Hackschnitzel eingebaut, die in ihrer Dimensionierung sowohl Wohngebäude als auch die neuen Bereiche der Hofes versorgen kann. Als Ergänzung ist auf dem nach Süden ausgerichteten Gebäudedach eine Anlage für Solarthermie angebracht. Gleichzeitig mit der Heizung wurde ein Wirtschaftsbad errichtet.

In den restlichen Bereichen des Nebengebäudes ist eine Werkstatt, das Lager für die Hackschnitzel und eine Stellhalle für Fahrzeuge und Maschinen untergebracht.

Das gesamte Nebengebäude ist mit seinen Funktionen als Ergänzung zum Hof vorgesehen.



-  ARBEITSWEGE
-  WERKSTATT
-  STELLHALLE
-  HEIZRAUM
-  HACKSCHNITZELLAGER
-  WOHNBEREICH

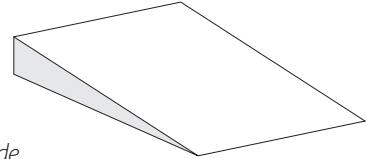


10 m

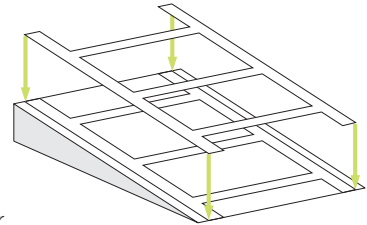
WEG ZUFAHRT

WEGESTRUKTUR

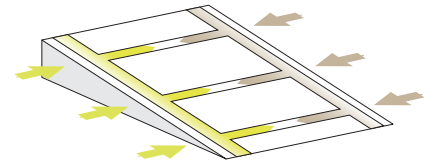
ERSCHLIESSUNG DES GELÄNDES



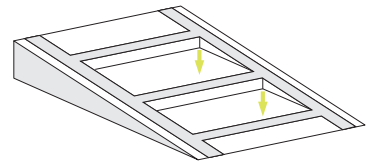
Bestandsgelände



Wegenetzraster



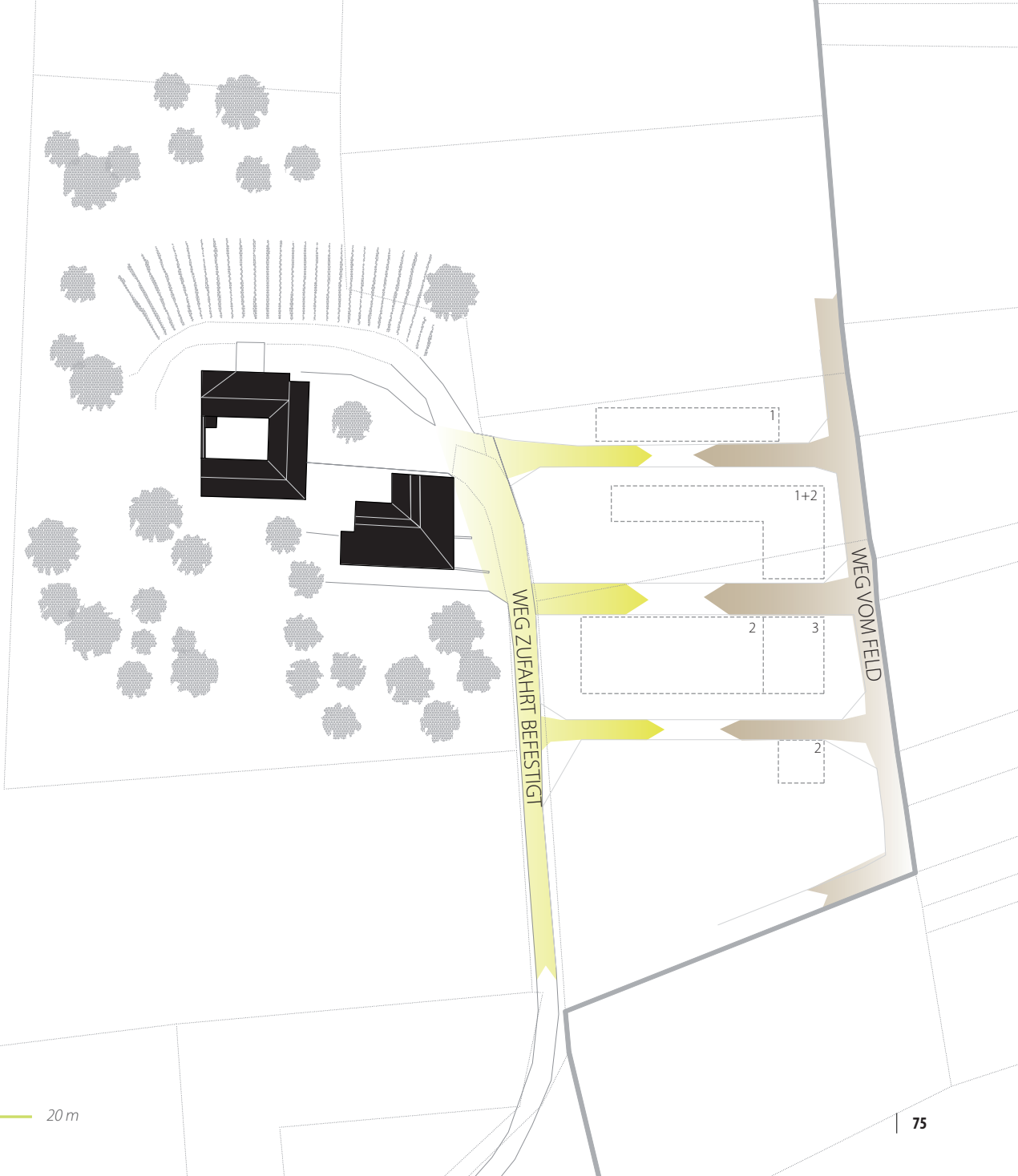
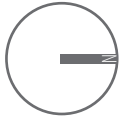
Verschränkung von befestigten Wegen und Feldwegen



Terrassierung für Bauplätze

Das Wegenetz ergibt sich aus den zwei 'unterschiedlichen Wegarten' die sich am Gelände befinden. Einerseits gibt es den befestigten Zufahrtsweg, dem gegenüber stehen der Feldweg zur Erschließung der Anbauflächen.

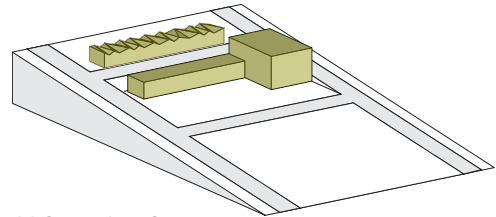
Diese Wege verschränken sich am vorgesehenen Bauplatz durch drei Wegsträngen, zwischen denen sich die Freiräume für Bauplätze der einzelnen Projektphasen befinden. Zusätzlich öffnen sich durch die späteren Baukörper Höfe und Freibereiche.



20 m

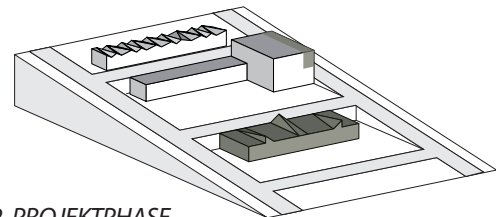
PROJEKTPHASEN

DIE DREI GEPLANTEN PHASEN IM ÜBERBLICK



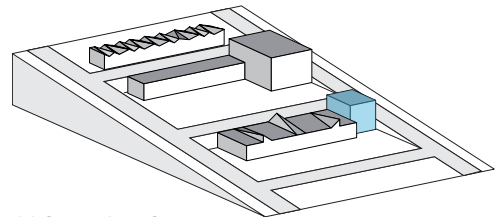
1. PROJEKTPHASE

CSA - Gemüse und Obstversorgung, Produktveredelung



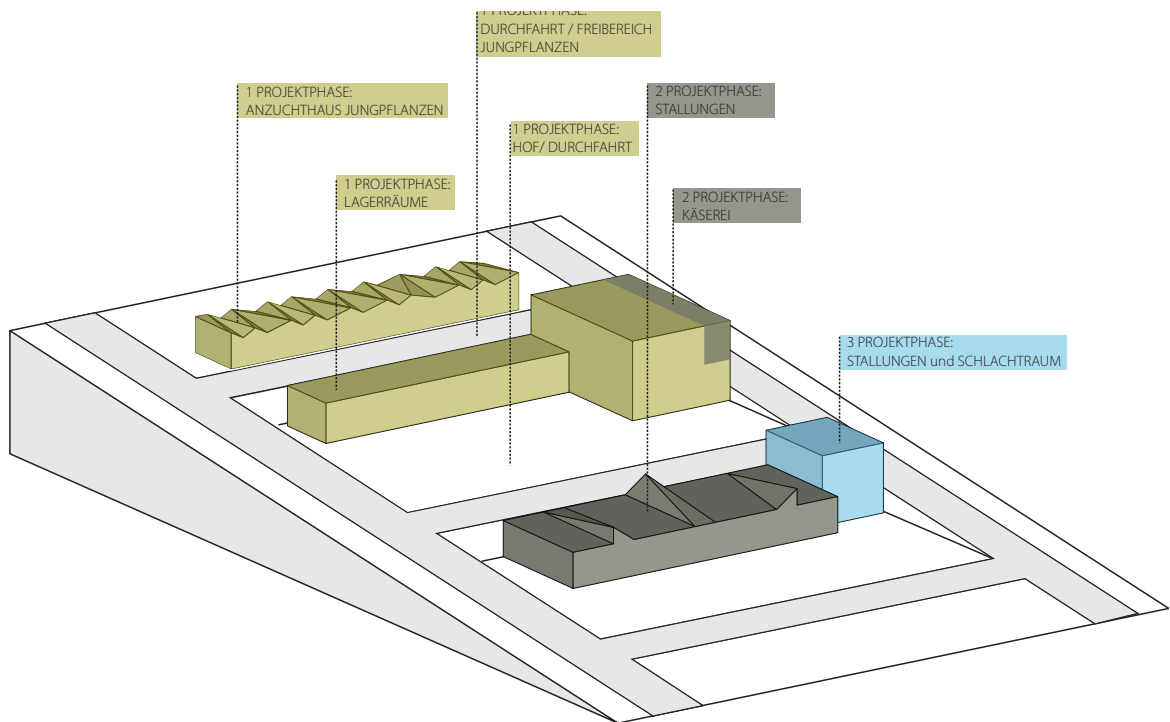
2. PROJEKTPHASE

CSA - Milch, Milchprodukte, Käse



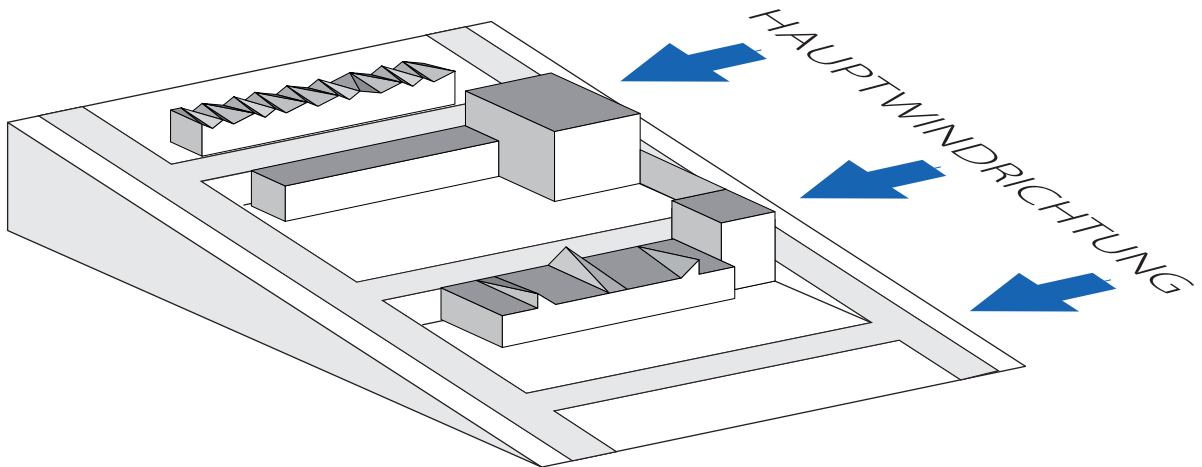
3. PROJEKTPHASE

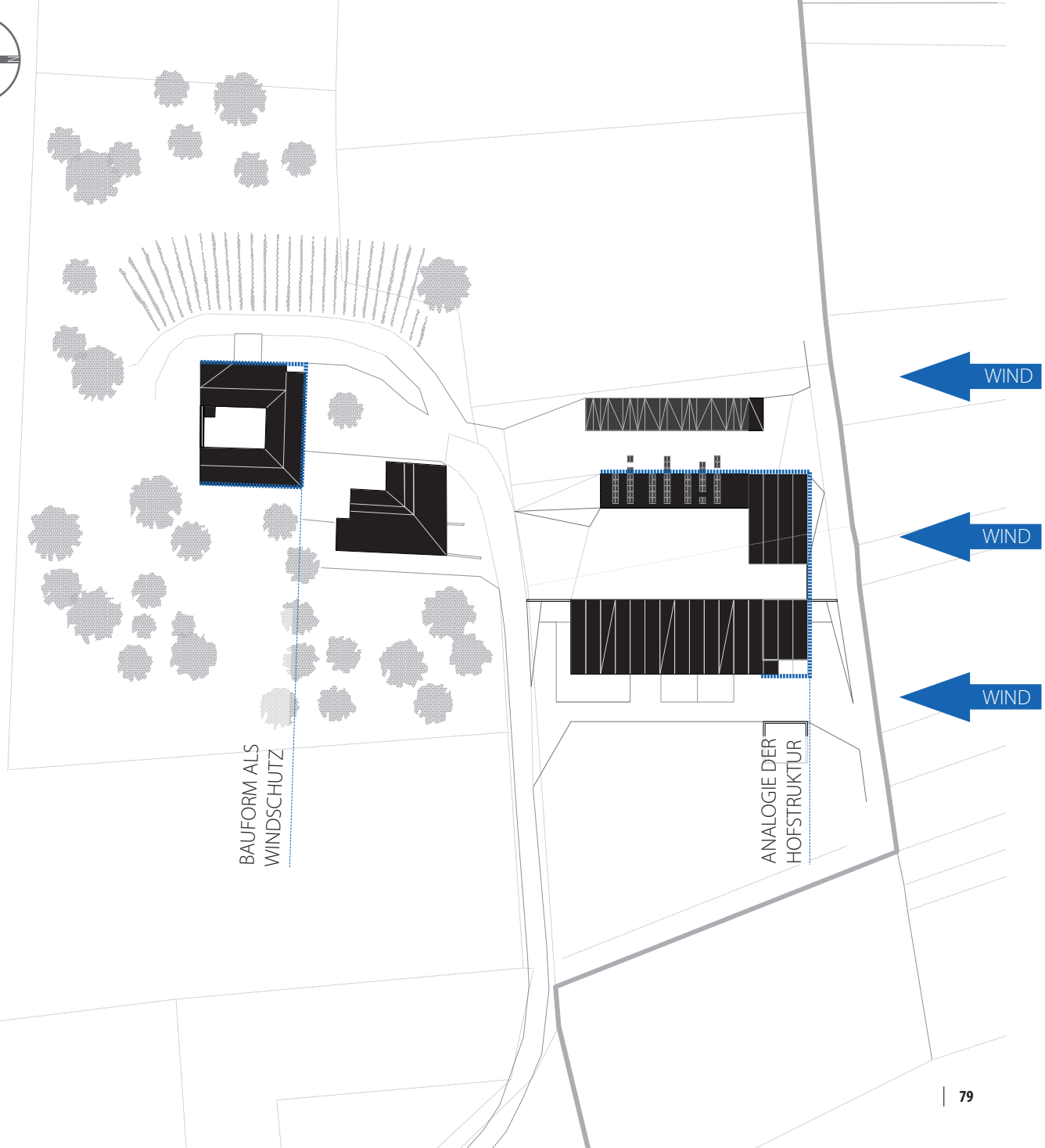
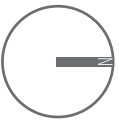
CSA - Fleisch, Fleischprodukte



ANALYSE DER DERZEITIGEN BESTANDSTRUKTUR UND RÜCKSCHLÜSSE FÜR DEN NEUEN HOF

Situierung der neuen Gebäude





BAUFORM ALS
WINDSCHUTZ

ANALOGIE DER
HOFSTRUKTUR

PROJEKTPHASE 1

BEGINN DER VERSORGUNG



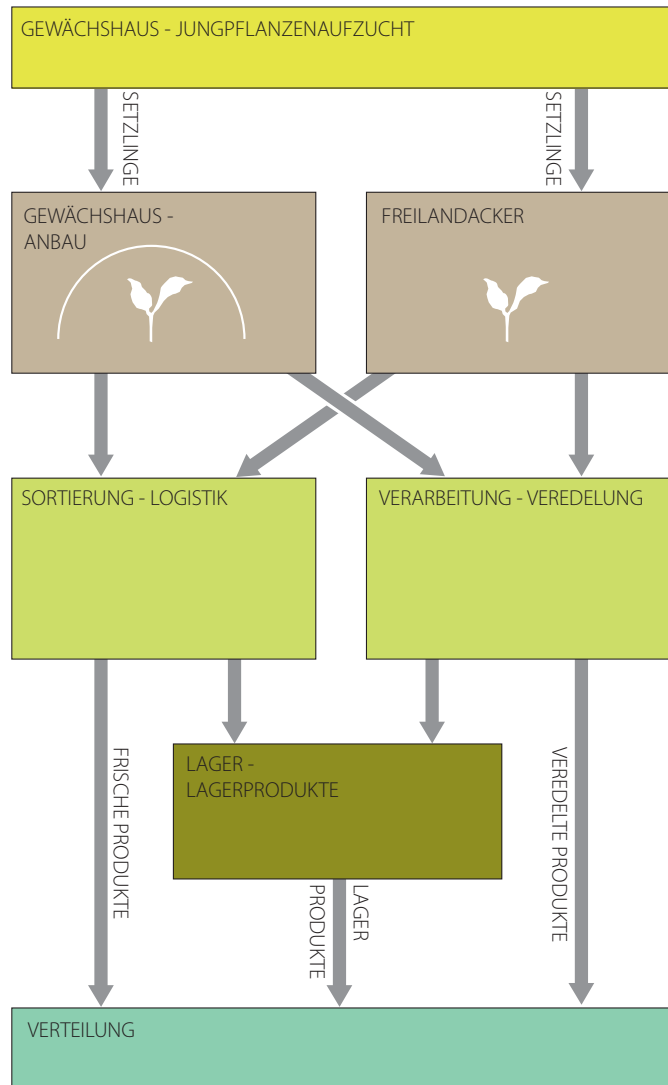


PROJEKTPHASE 1

BEGINN DER VERSORGUNG

CSA - Gemüse und Obstversorgung, Produktveredelung

- Gemüse / Obst
- Wein / Saft
- Küche / Verarbeitung
- Produktveredelung
- Seminar
- Nutz und Nebenräume
- Getreide > Brot



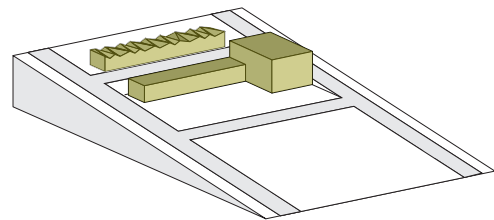
Organigramm der 1. Projektphase

Das Organigramm zeigt die Produktionsabläufe der Gemüse- und Obstproduktion, sowie deren Veredelung.

PROJEKTPHASE 1

LAGEPLAN ÜBERSICHT

CSA - Gemüse und Obstversorgung, Produktveredelung



1. PROJEKTPHASE

CSA - Gemüse und Obstversorgung, Produktveredelung



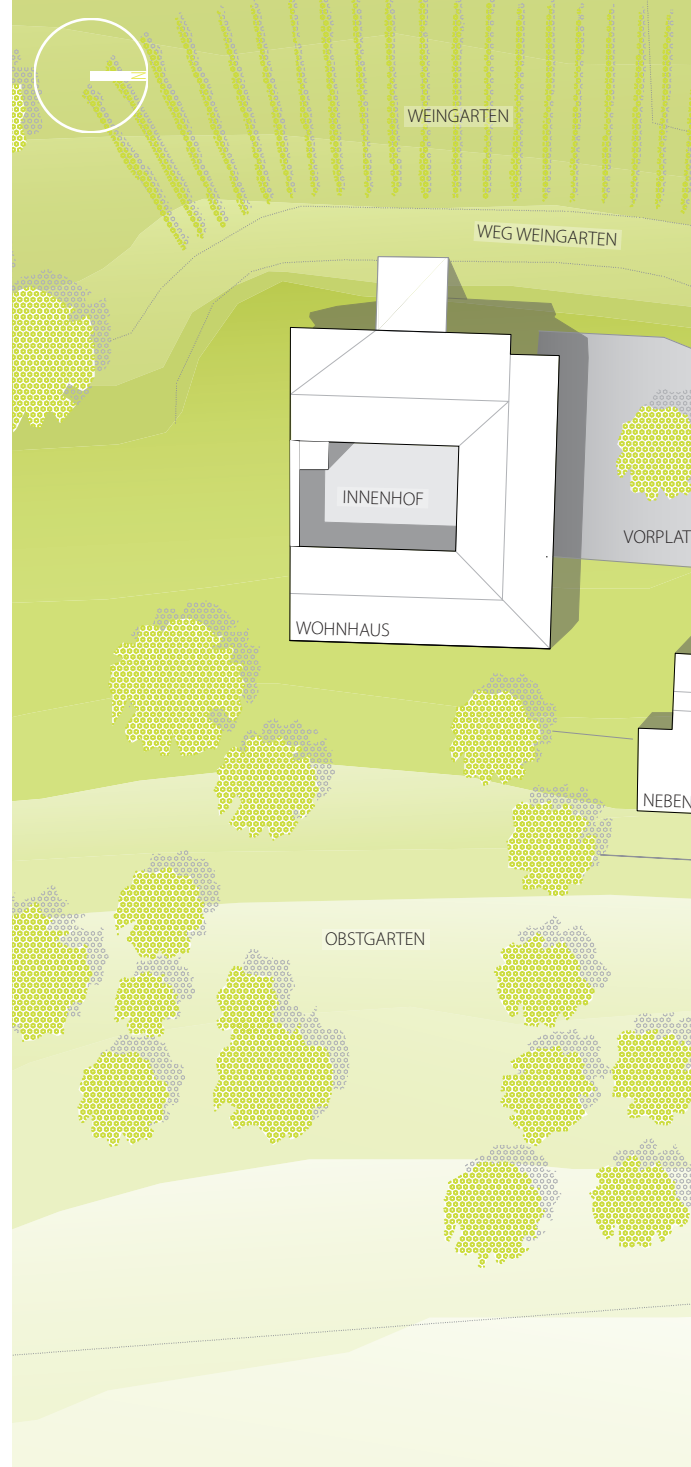
20m

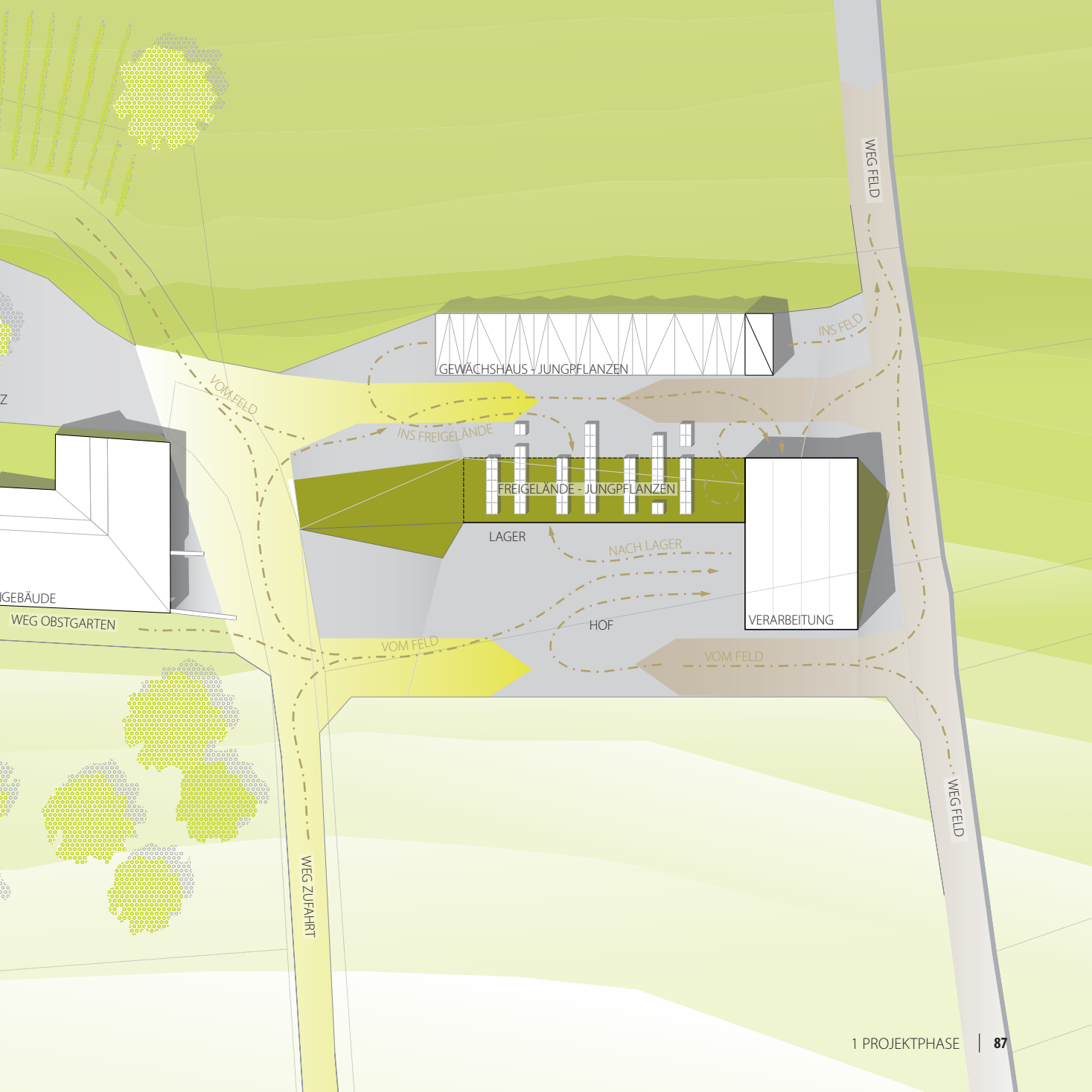
PROJEKTPHASE 1

LAGEPLAN

Wegeführung

M 1:500



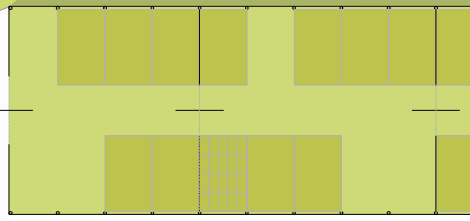




GRUNDRISS EBENE +1

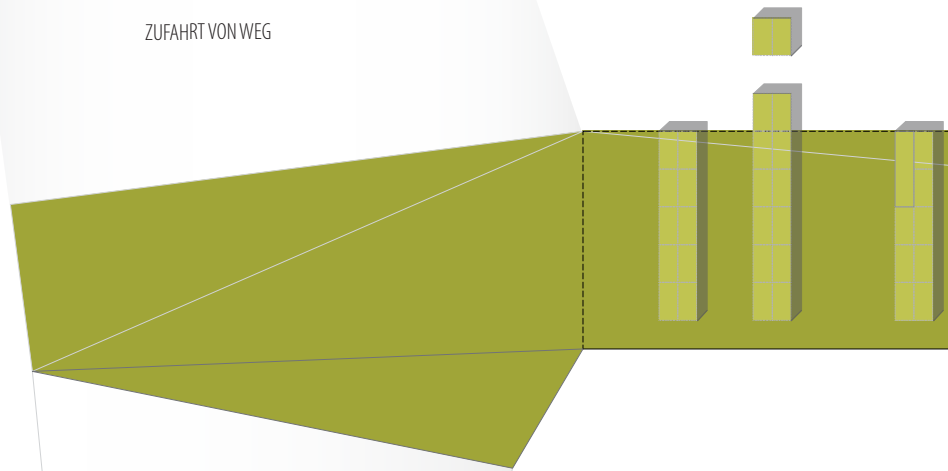
M 1:200

Jungpflanzenaufzucht : Gewächshaus und Freibereich
Verarbeitung : Küche, Verarbeitung, Nebenräume



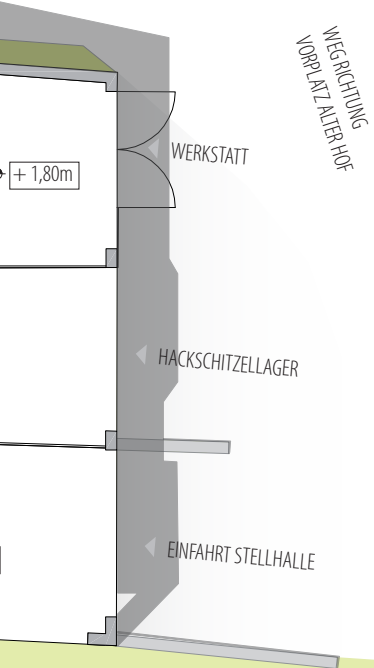
ZUGANG
GEWÄCHSHAUS

ZUFAHRT VON WEG



ZUFAHRT PLATZ VON WEG

A



WEGRICHTUNG
VORPLATZ ALTER HOF

WERKSTATT

+ 1,80m

HÄCKSCHITZELLAGER

EINFAHRT STELLHALLE





SETZLINGE

PFLANZBEREICH

LAGER-ANZUCHT

ZUGANG
GEWÄCHSHAUS

GEWÄCHSHAUS DURCHFAHRT

ZUFAHRT VON FELD

⊕ + 3,80m

EINGANG

PFLANZEN
FREIBEREICH

VERARBEITUNG

⊕ + 3,80m

WC

WC

GANG

HOF / VORPLATZ LAGER

⊕ ± 0,00m

KÜCHE /
VEREDELUNG

LAGER

HOF DURCHFAHRT

ZUFAHRT PLATZ
VON FELD

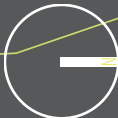
315

314

313

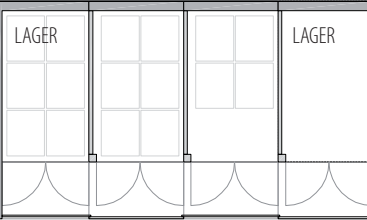
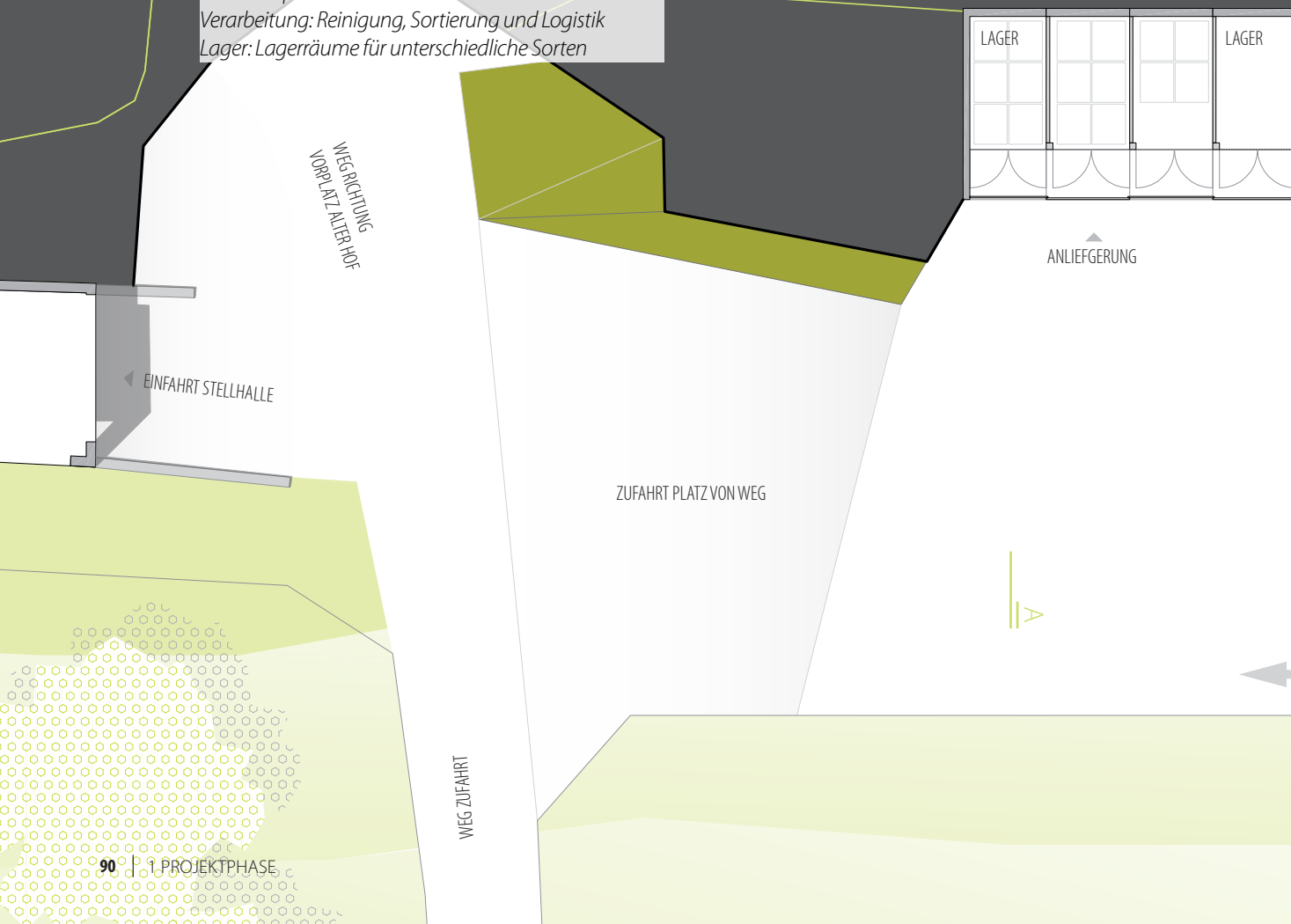
312

311



GRUNDRISS M 1:200
EBENE 0

Hof: Manipulationsfläche und Durchfahrt
 Verarbeitung: Reinigung, Sortierung und Logistik
 Lager: Lagerräume für unterschiedliche Sorten



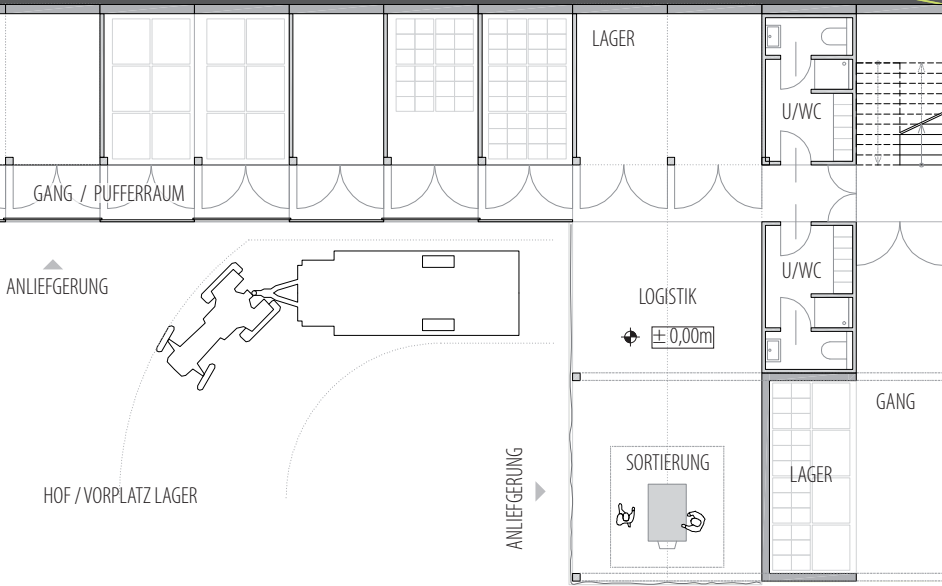
ANLIEFERUNG

ZUFAHRT PLATZ VON WEG

WEG ZUFAHRT

EINFAHRT STELLHALLE

WEGRICHTUNG
 VORPLATZ ALTER HOF

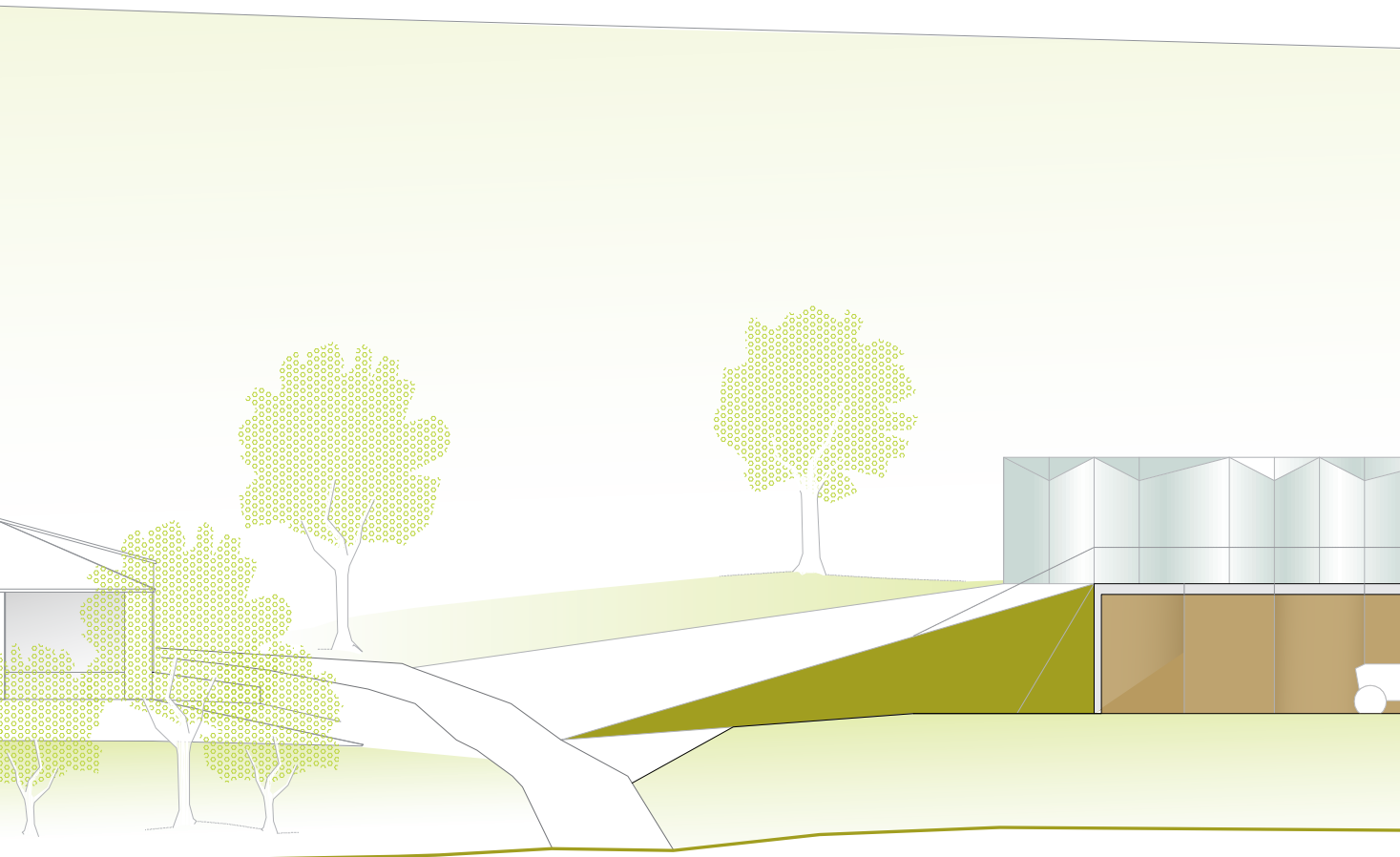


ZUFHRT PLATZ
VON FELD

WEG FELDARBEIT

ANSICHT OST

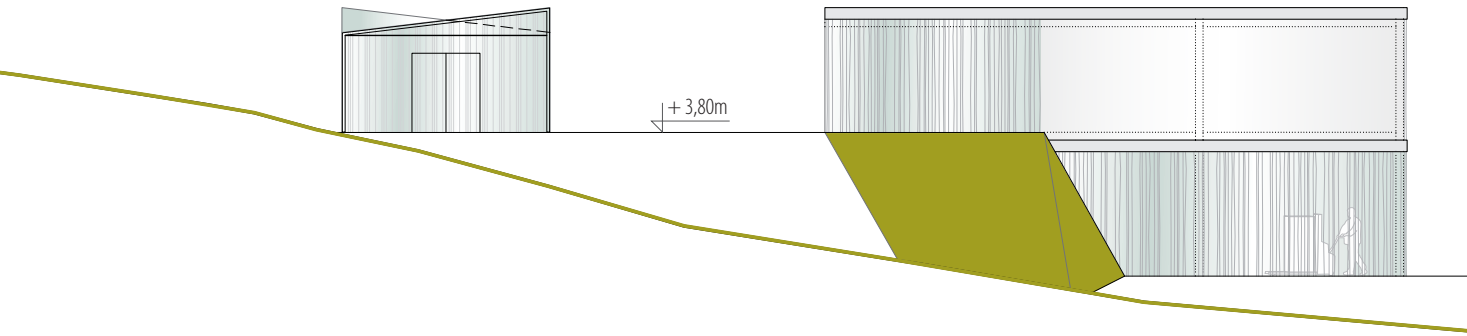
M 1:200

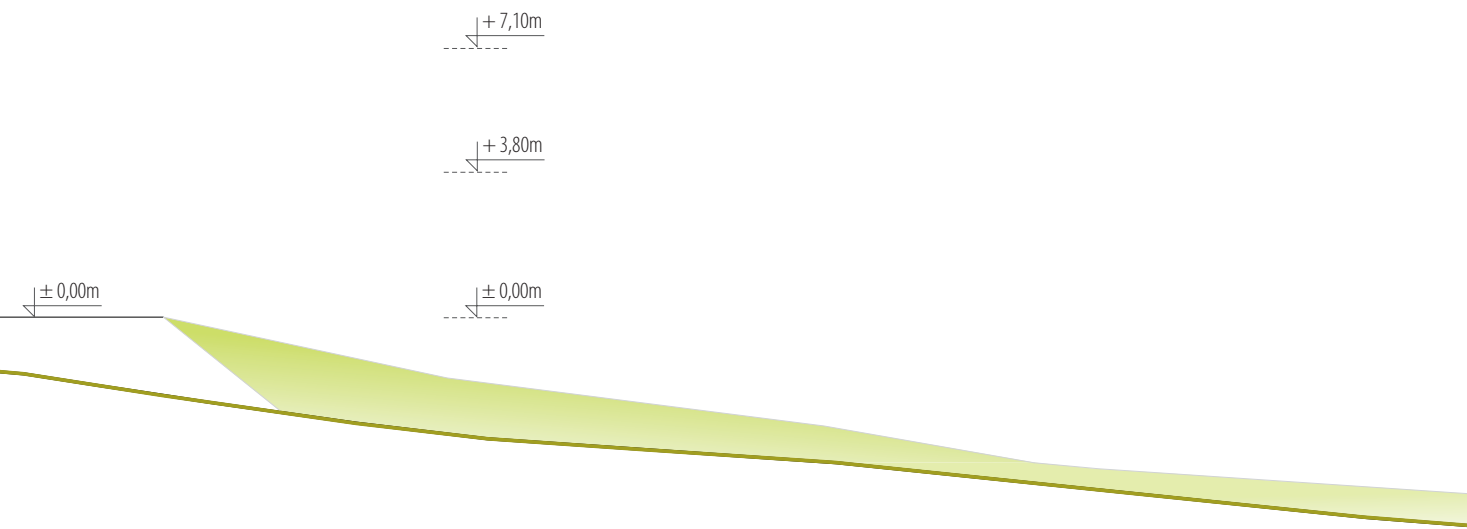




ANSICHT SÜD

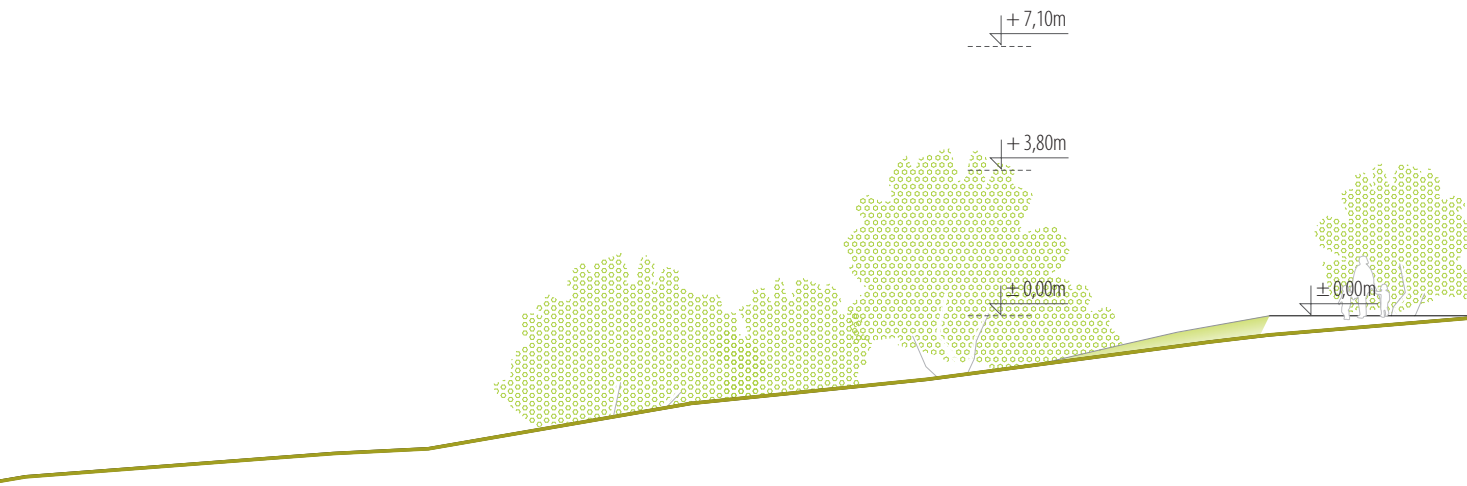
M 1:200

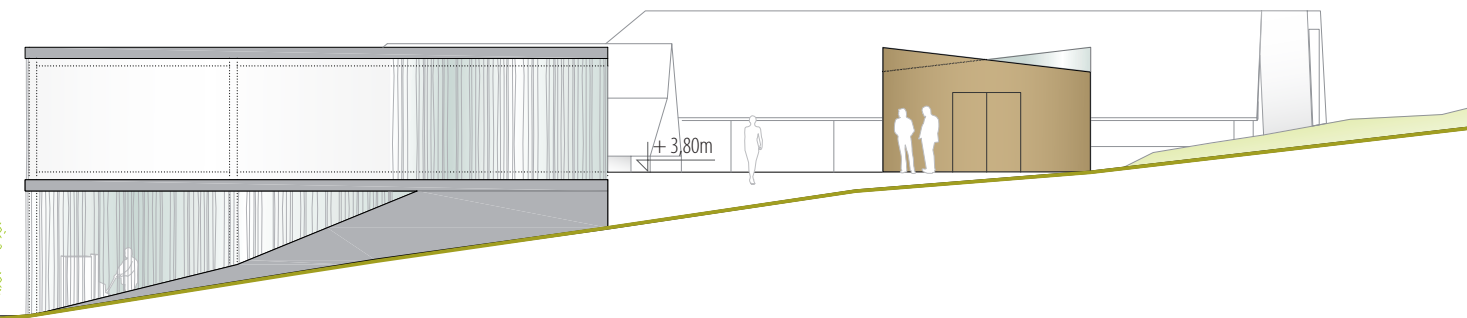




ANSICHT NORD

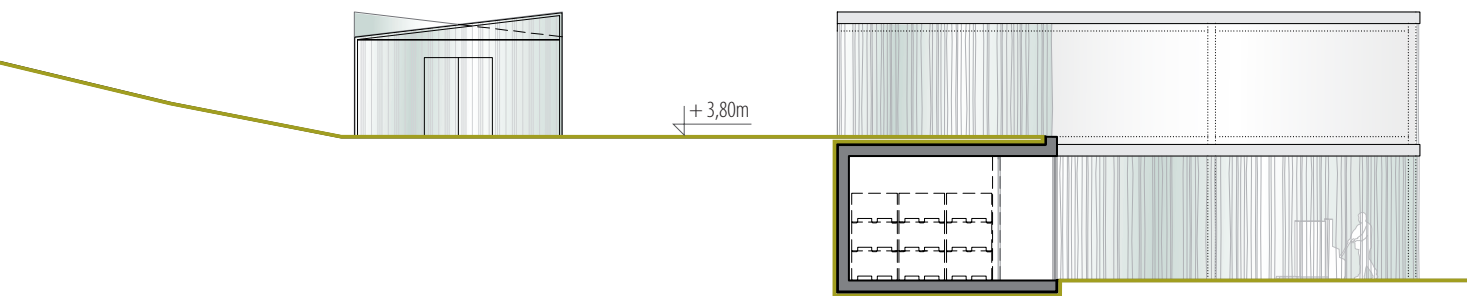
M 1:200

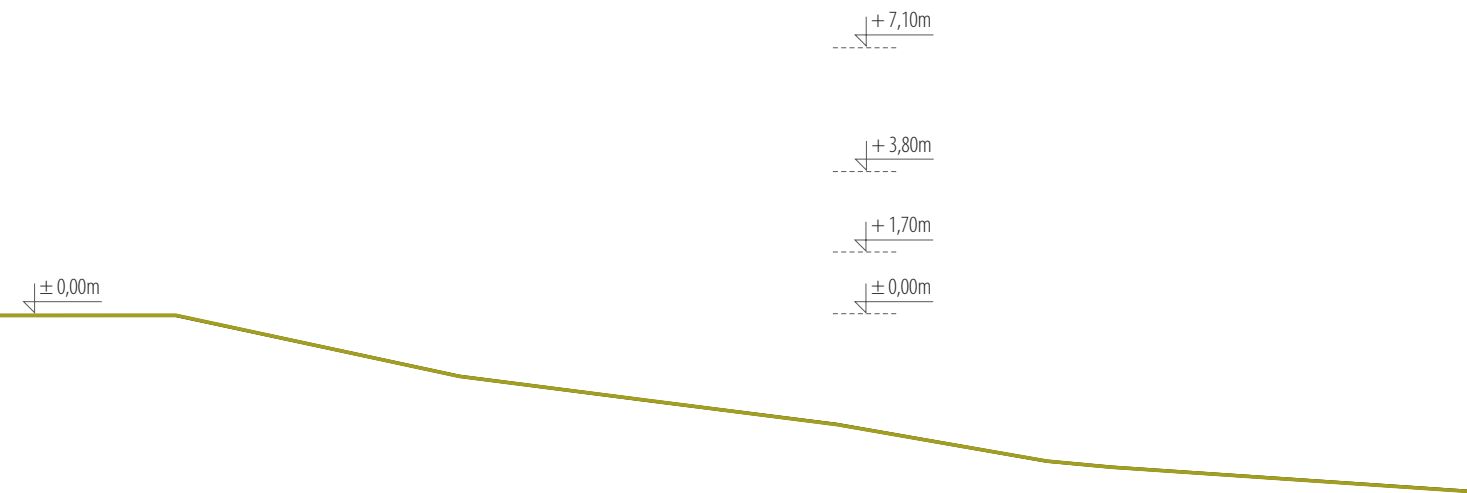




SCHNITTTAA

M 1:200





PROJEKTPHASE 1

SCHAUBILD

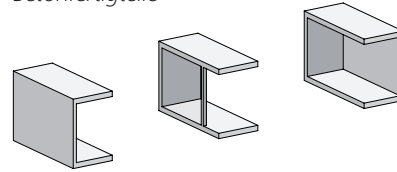




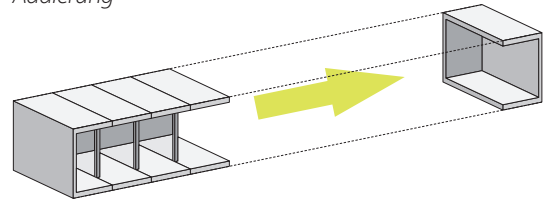
LAGERKELER

ENTWURFSGEDANKEN

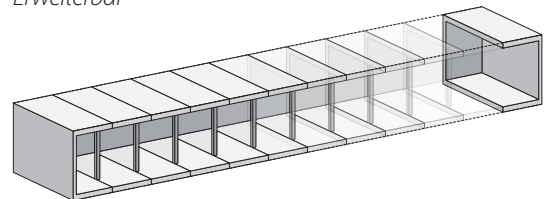
Betonfertigteile

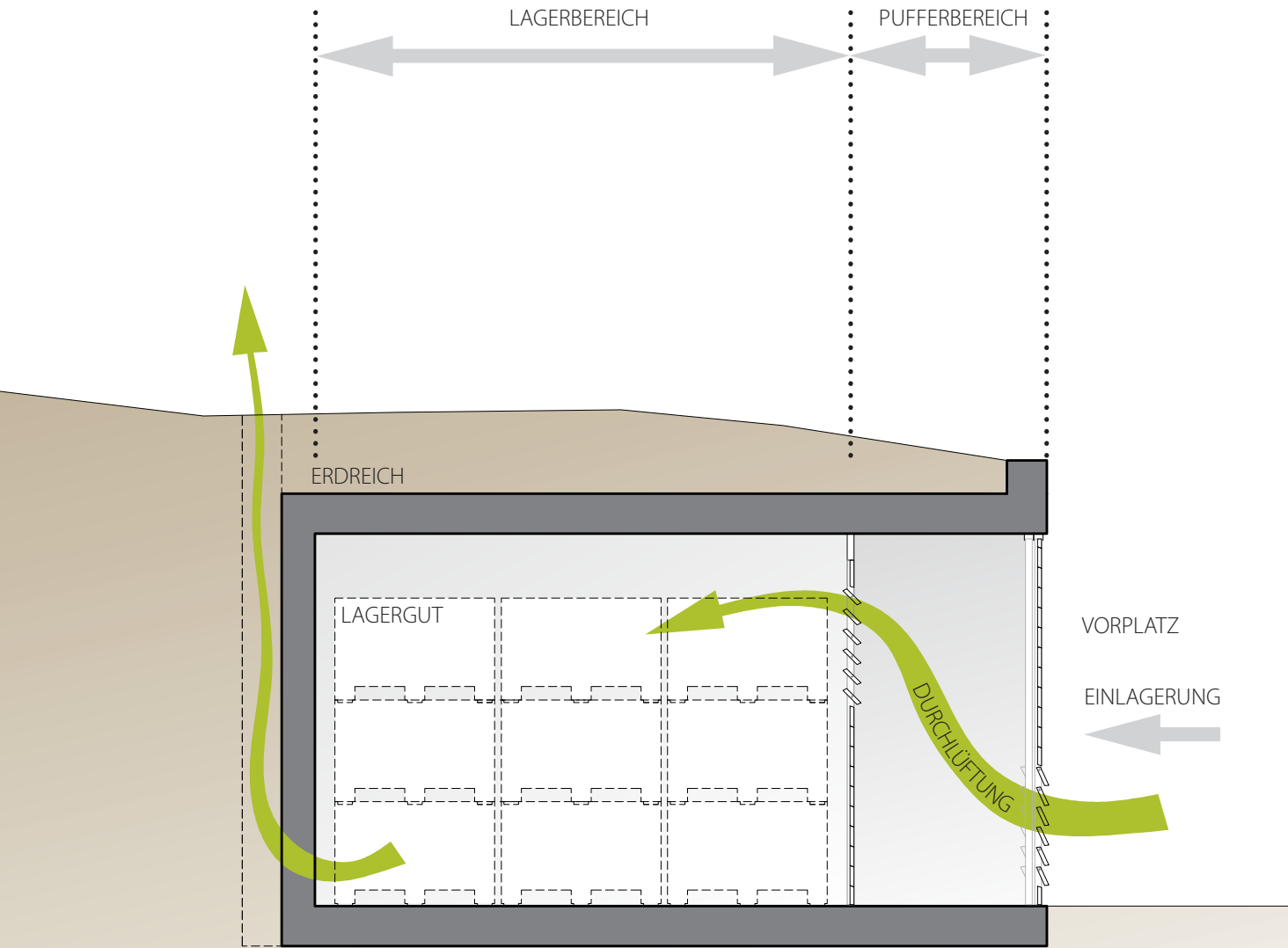


Addierung



Erweiterbar





SORTIERUNG, LAGER

GRUNDRISS

M 1:125

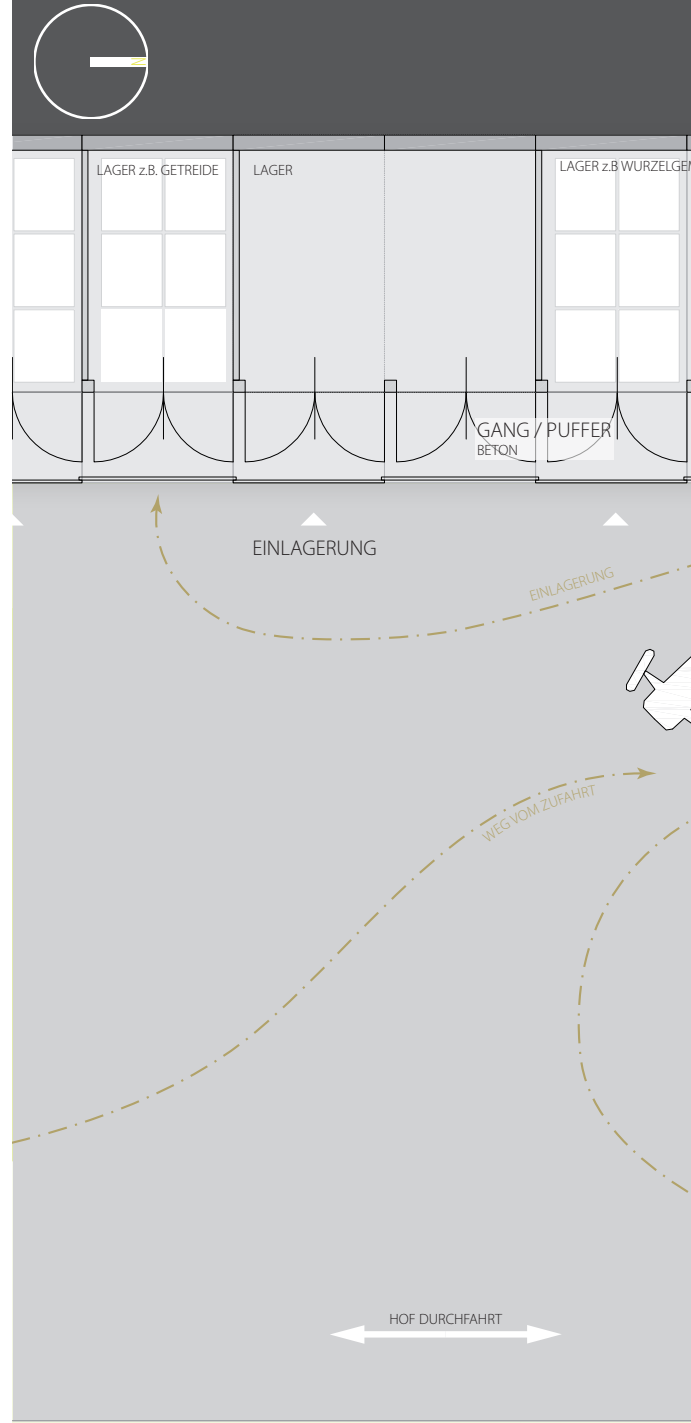
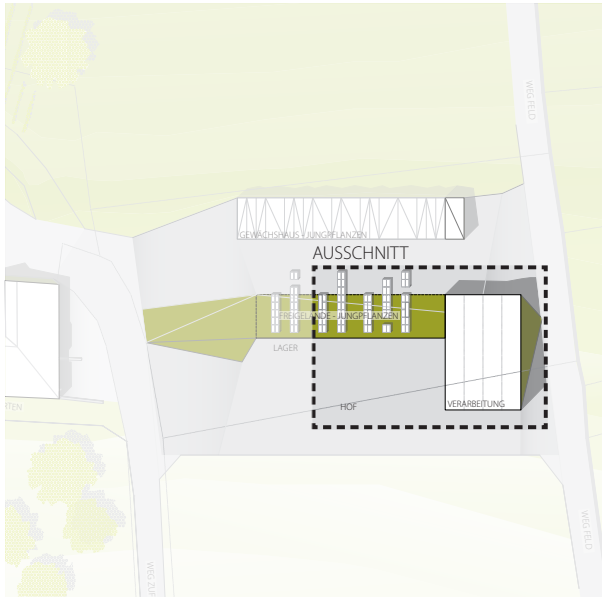
EBENE 0

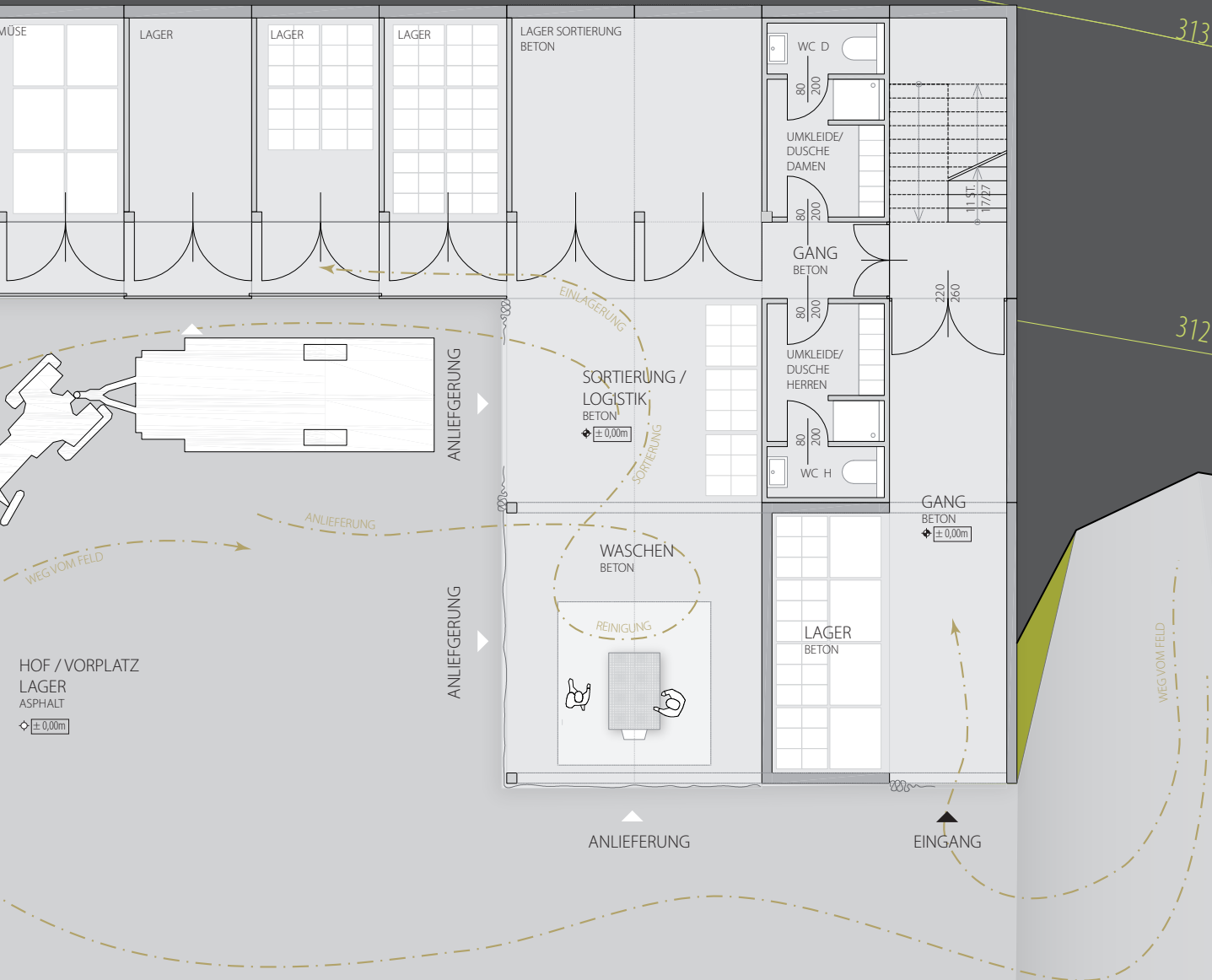
AUSSCHNITT

Hof: Manipulationsfläche und Durchfahrt

Verarbeitung: Reinigung, Sortierung und Logistik

Lager: Lagerräume für unterschiedliche Sorte

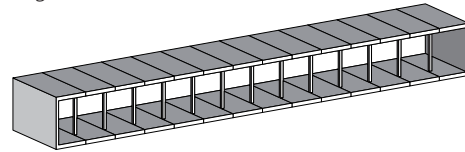




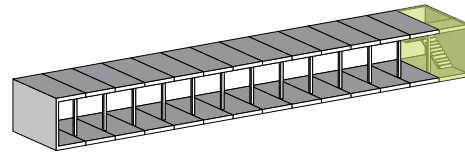
VERARBEITUNG

ENTWURFSGEDANKEN

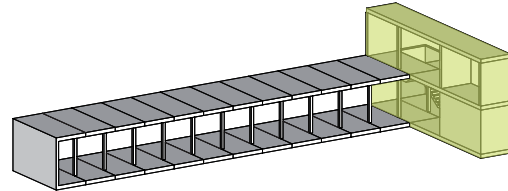
Lagerräume



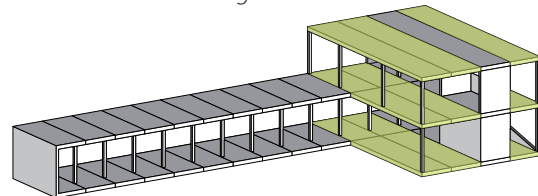
Hinzufügen interne Erschließung



Block Infrastruktur



Arbeits und Erschließungsebenen





VERARBEITUNG

GRUNDRISS

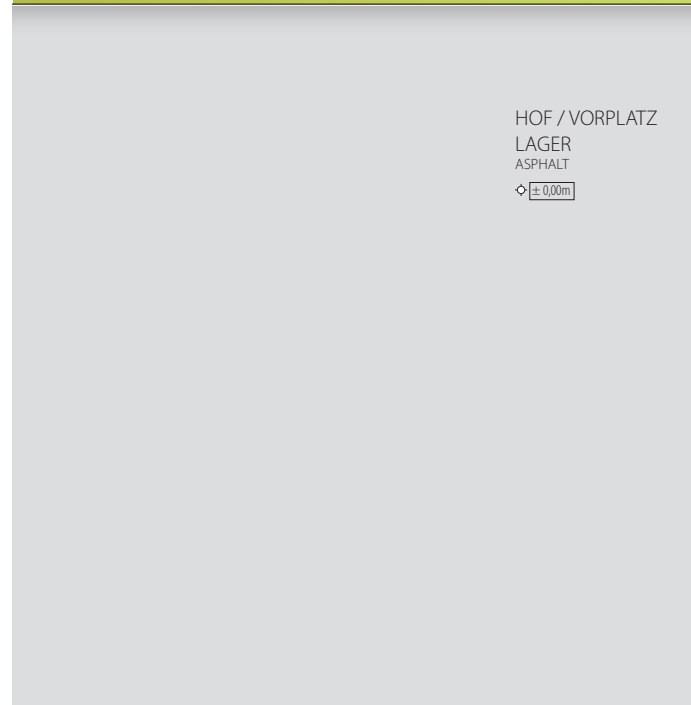
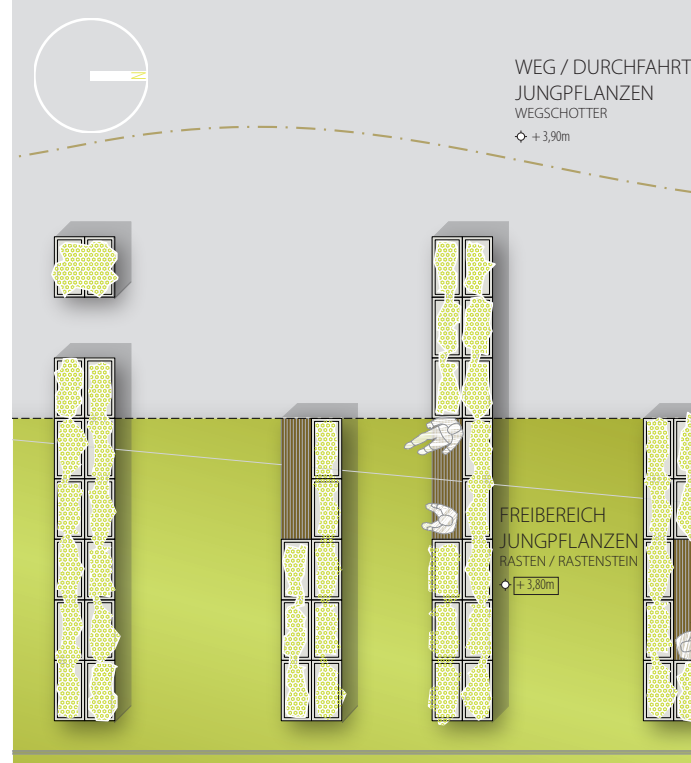
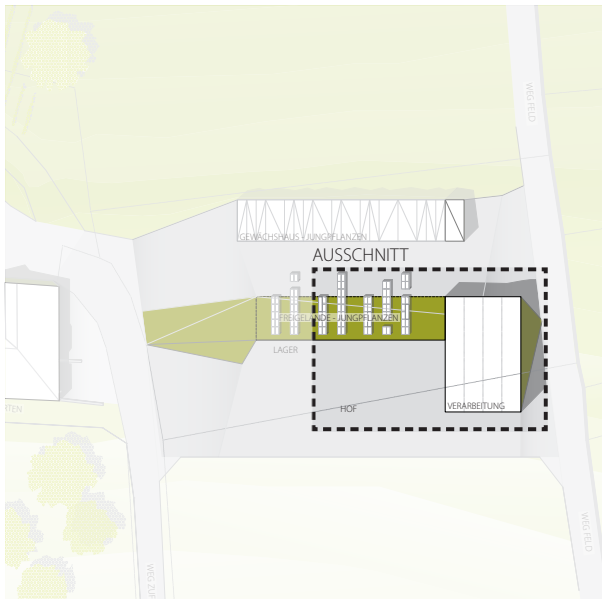
EBENE +1

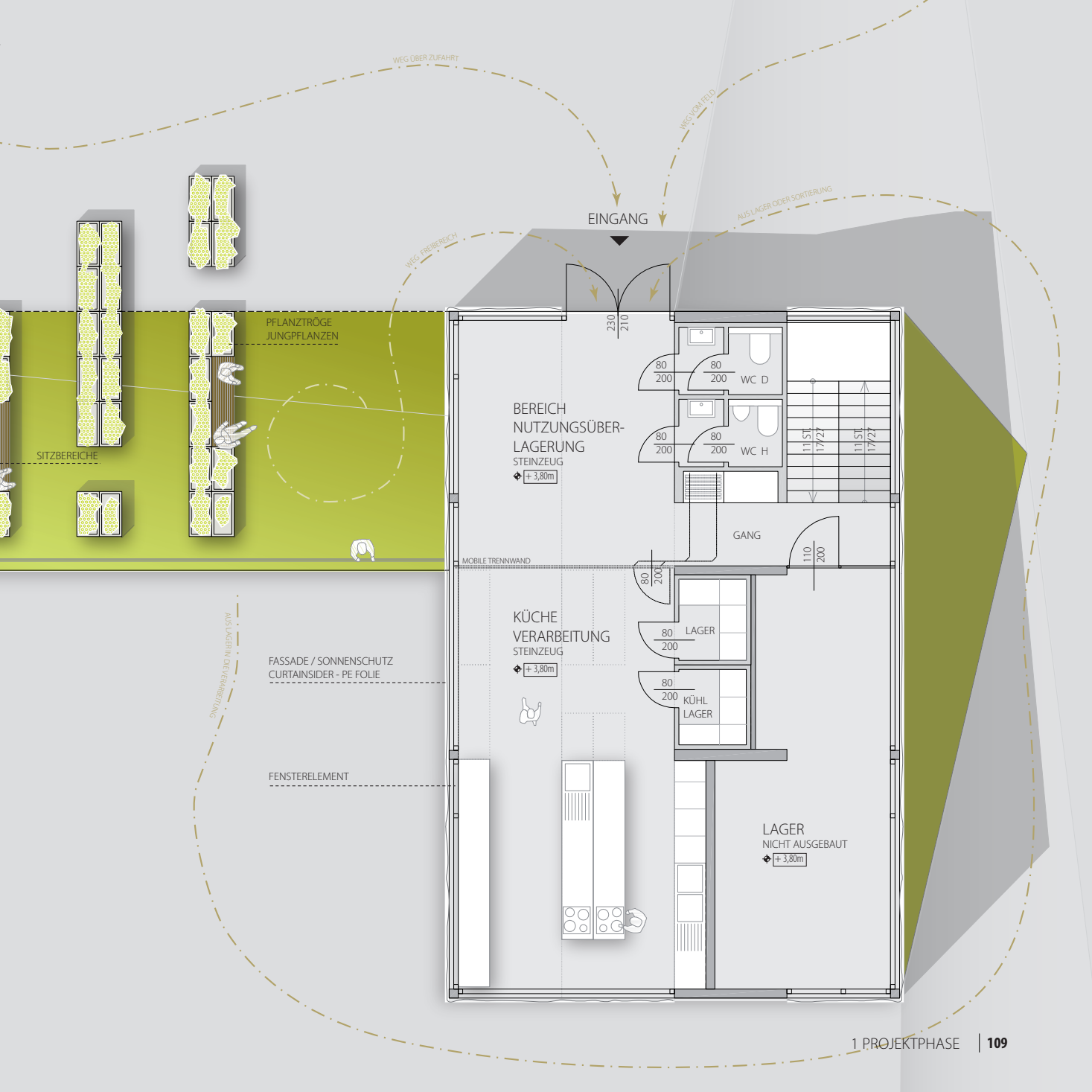
M 1:125

AUSSCHNITT

Jungpflanzenaufzucht: Freibereich

Verarbeitung: Ausbaustufe 1 für Küche, Verarbeitungsbereich und Versammlung, Bereiche für Käserei der Ausbaustufe 2 wir vorerst als Lager genutzt





WEG ÜBER ZUFABRT

WEG VOM FELD

AUS LAGER ODER SORTIERUNG

EINGANG

WEG FREIBEREICH

PFLANZTRÖGE
JUNGPFLANZEN

SITZBEREICHE

BEREICH
NUTZUNGSÜBER-
LAGERUNG
LAGERUNG
STEINZEUG
± 3,80m

GANG

MOBILE TRENNWAND

KÜCHE
VERARBEITUNG
STEINZEUG
± 3,80m

FASSADE / SONNENSCHUTZ
CURTAINSIDER - PE FOLIE

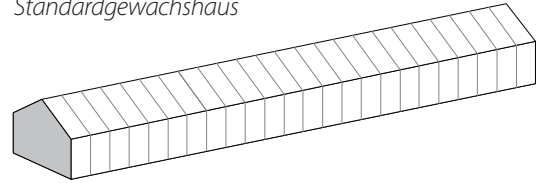
FENSTERELEMENT

LAGER
NICHT AUSGEBAUT
± 3,80m

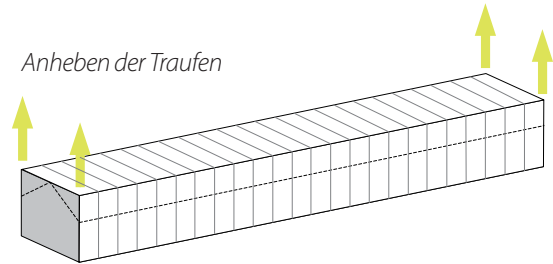
GEWÄCHSHAUS

ENTWURFSGEDANKEN

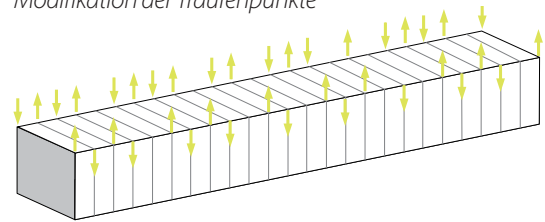
Standardgewächshaus



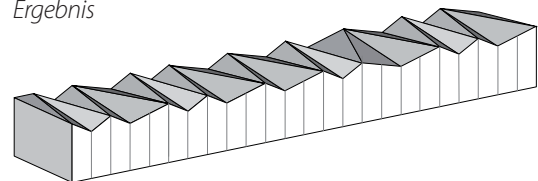
Anheben der Traufen

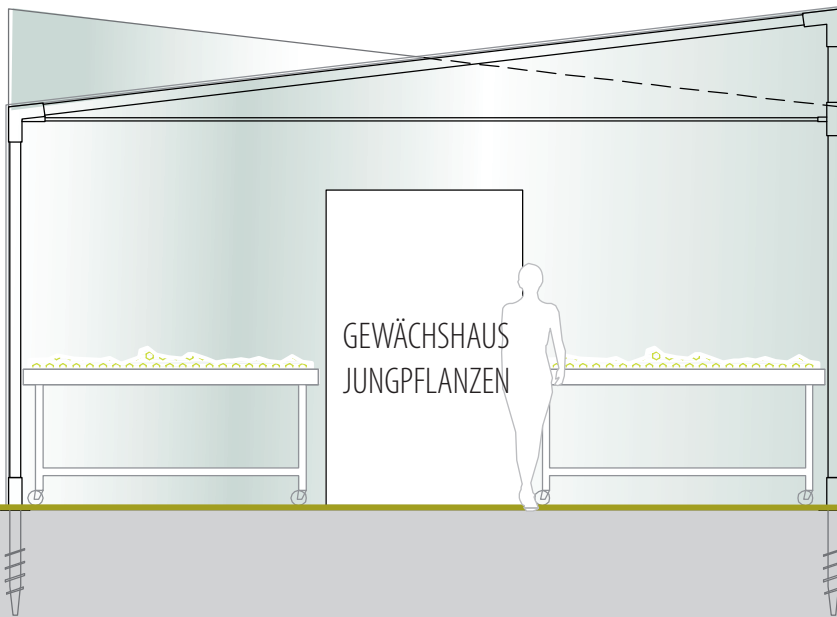


Modifikation der Traufenpunkte



Ergebnis

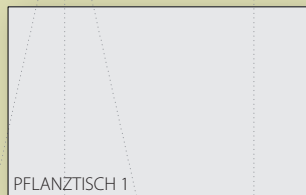
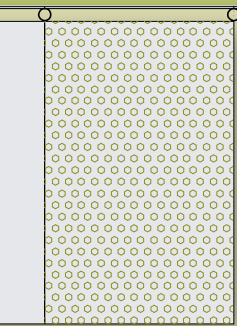




GEWÄCHSHAUS
JUNGPLANZEN

DURCHFART GEWÄCHSHAUS

+ 3,80m

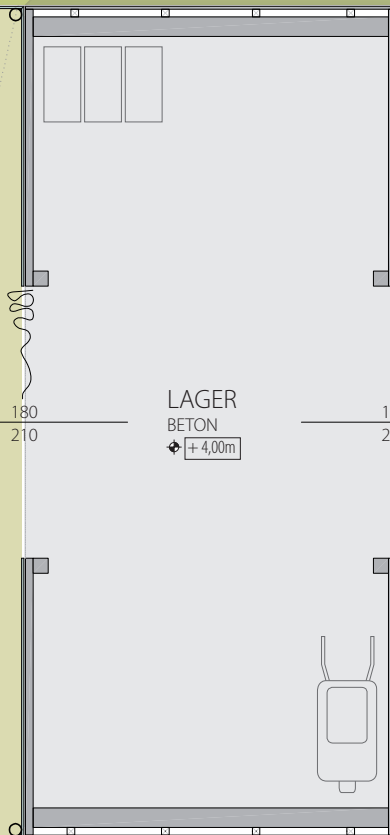


PFLANZTISCH 1

PFLANZBEREICH
VERDICHTETE ERDE
⌀ + 4,00m



PFLANZTISCH 2



LAGER
BETON
⌀ + 4,00m

PE - SCHLAUCHFOLIE
gespannt in Klemmprofilen

STAHLROHR - TRÄGERKONSTR.
verzinkt

HOLZSCHALUNG,
Hinterlüftet

VARIANTEN VERARBEITUNG

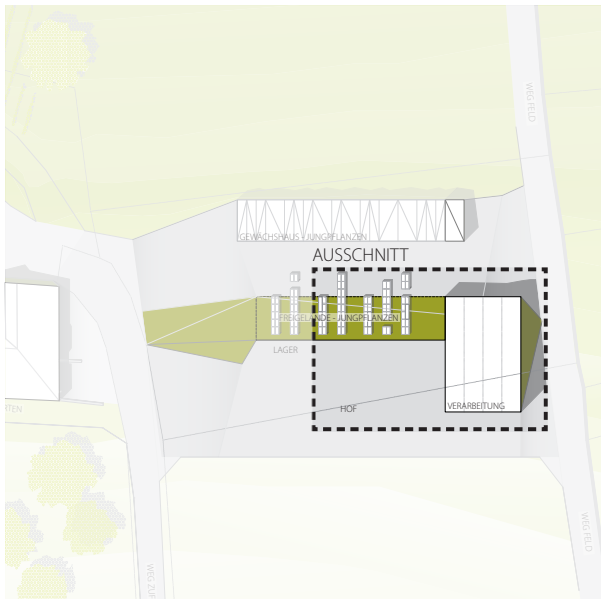
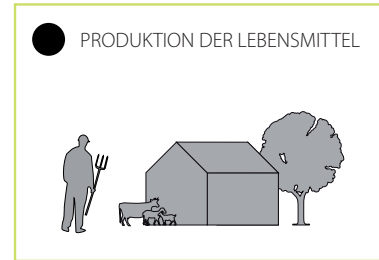
GRUNDRISS

M 1:50

EBENE +1

AUSSCHNITT

Nutzungsmöglichkeiten des Verarbeitungsbereiches

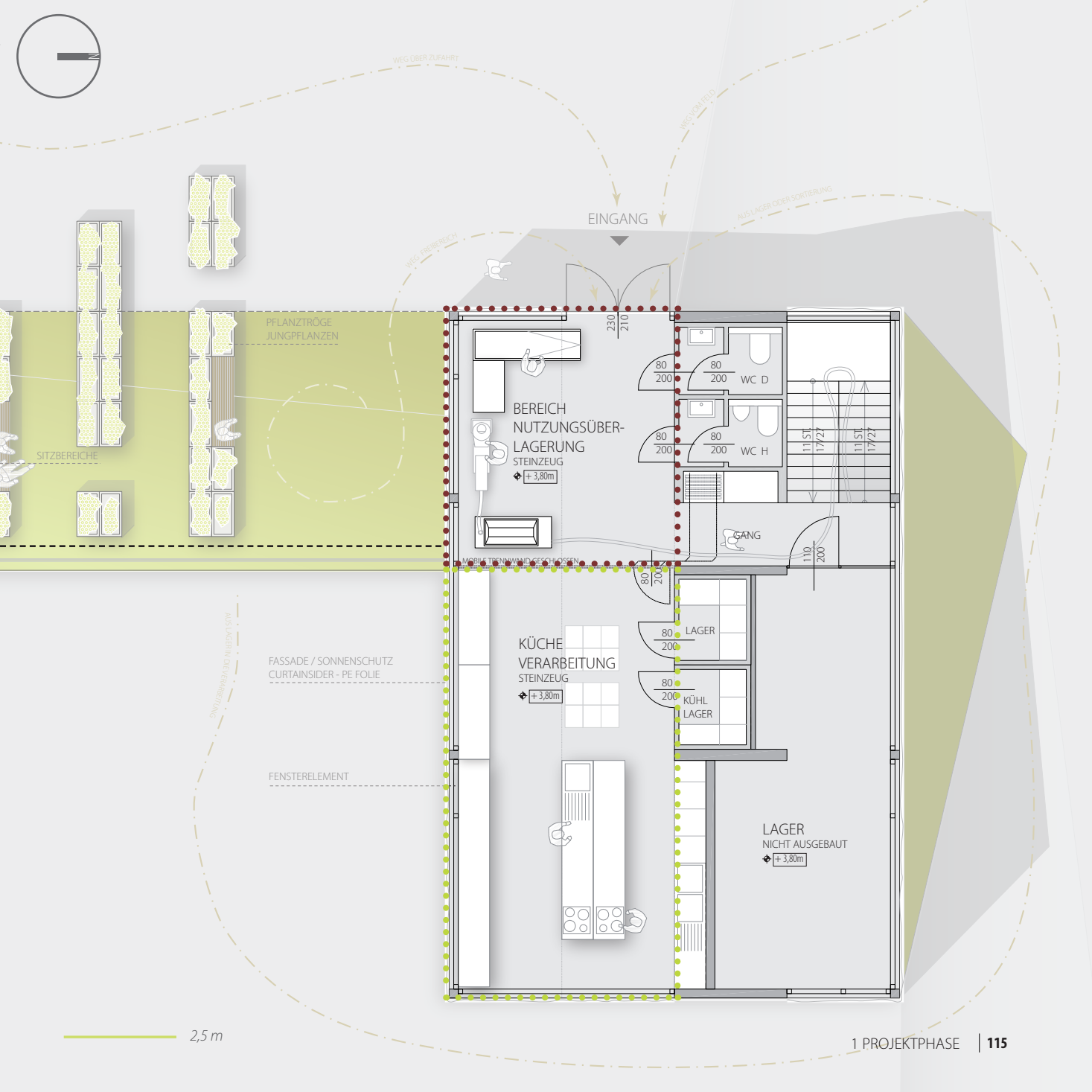


Mehrfachnutzung der Verarbeitung

Durch die Möglichkeit der Abtrennung des Verarbeitungsraumes in zwei Teilbereiche mittels einer Glastrennwand, können unterschiedliche Nutzungen gleichzeitig stattfinden.

Im vorliegenden Beispiel finden im westlicheren Bereich die Verarbeitung von Obst zu Saft statt, der in der darunterliegenden Ebene weiterverarbeitet wird.

Im östlichen Bereich findet in der Küche die Veredelung von Gemüse zu Einlegeware statt.



EINGANG

BEREICH
NUTZUNGSÜBER-
LAGERUNG
STEINZEUG
± 3,80m

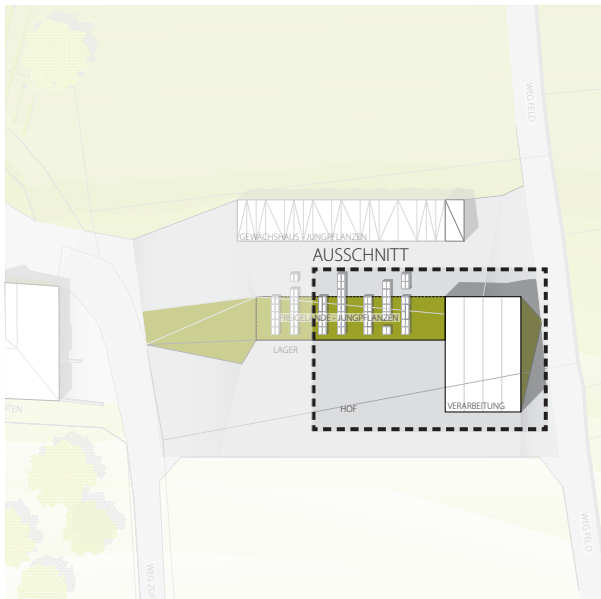
KÜCHE
VERARBEITUNG
STEINZEUG
± 3,80m

LAGER
NICHT AUSGEBAUT
± 3,80m

2,5 m

VARIANTEN VERARBEITUNG

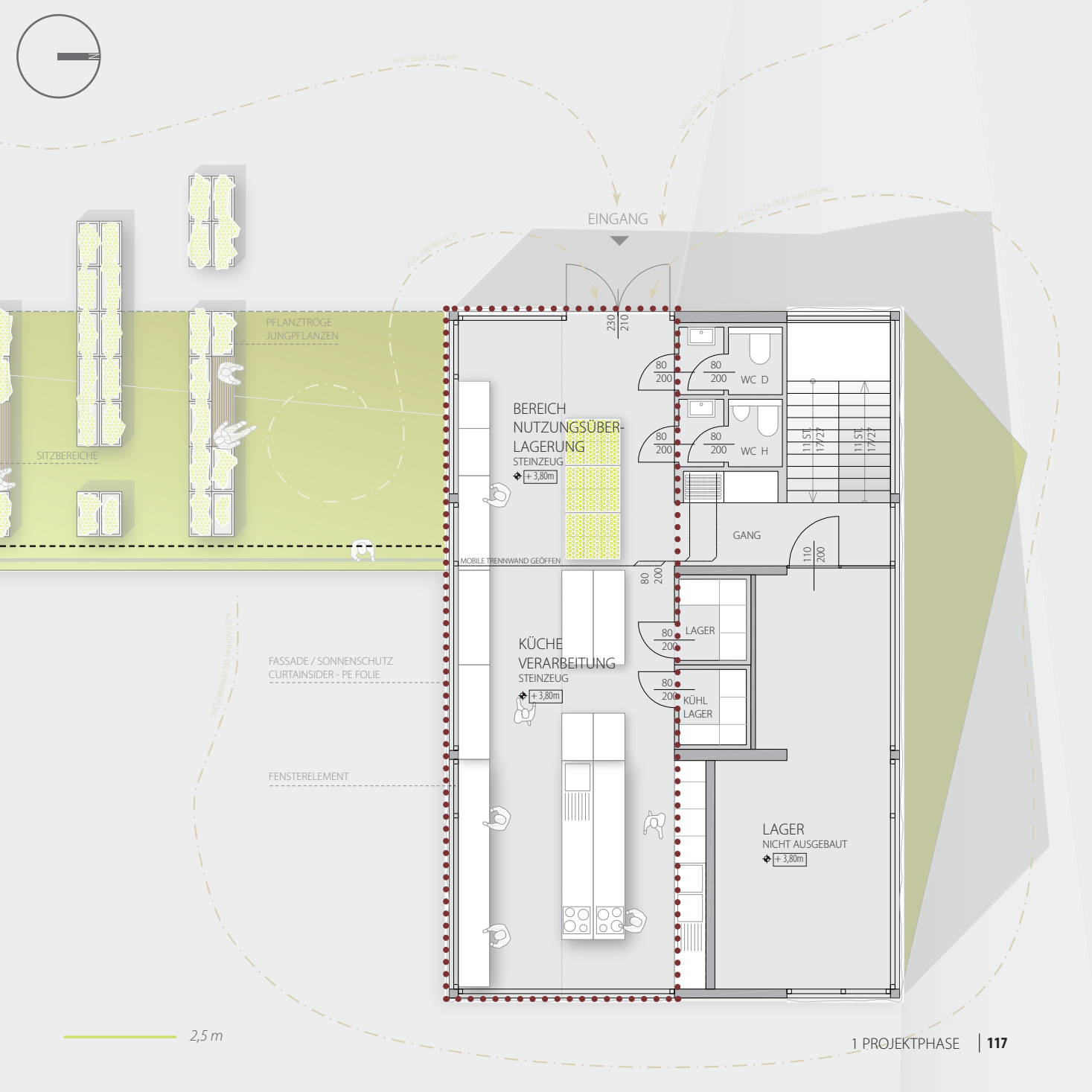
EBENE +1: M 1:125
VERARBEITUNG,



Erweiterung der Küche zum Verarbeitungsraum

Durch das Zusammenschalten der beiden Bereiche der Verarbeitung, also Küche und den Bereich für Mehrfachnutzung kann ein großer Verarbeitungsbereich geschaffen werden.

Dies ist besonders für Erntezeiten gedacht, in denen viele Produkte gleichzeitig den Stand der Reife erreichen und verarbeitet werden müssen.



WEG ÜBER ZUFABRT

WEG VOM HEID

AUF LAGER ODER SORTIERUNG

EINGANG

WEG FREIBEREICH

PFLANZTRÖGE
JUNGPFLANZEN

SITZBEREICHE

BEREICH
NUTZUNGSÜBER-
LAGERUNG
STEINZEUG
+ 3,80m

80 200 WC D

80 200 WC H

11,5 17,2 11,5 17,2

GANG

110 200

MOBILE TRENNWAND GEÖFFNET

KÜCHE
VERARBEITUNG
STEINZEUG
+ 3,80m

80 200 LAGER

80 200 KÜHL LAGER

LAGER
NICHT AUSGEBAUT
+ 3,80m

FASSADE / SONNENSCHUTZ
CURTAINSIDER - PE FOLIE

FENSTERELEMENT

SWW/ÜBERBRÜCKUNG ÜBER BECKEN + 1,50m

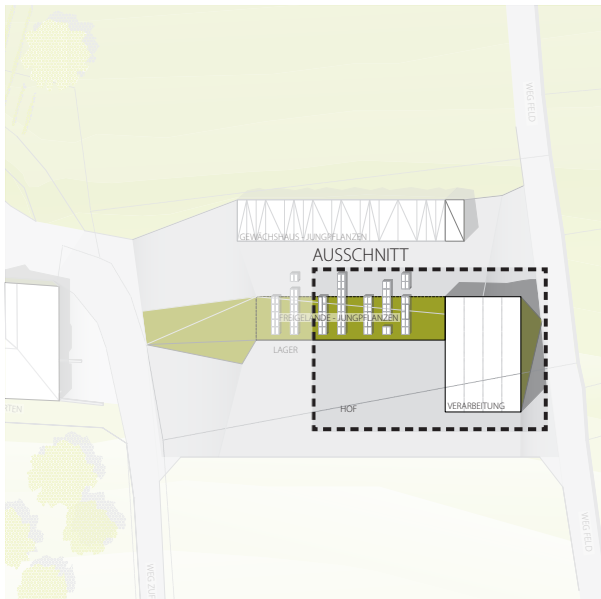
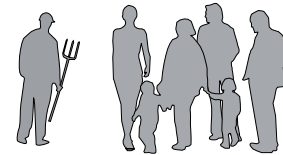
2,5 m

VARIANTEN VERARBEITUNG

EBENE +1: M 1:125

VERARBEITUNG,

* GEMEINSCHAFT - TREFFPUNKT



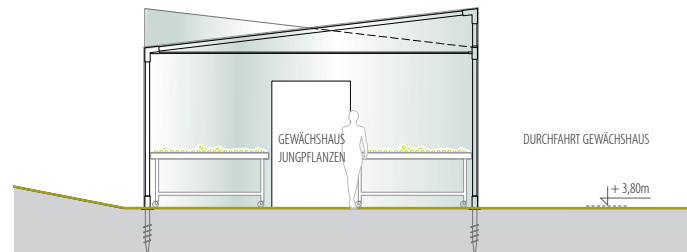
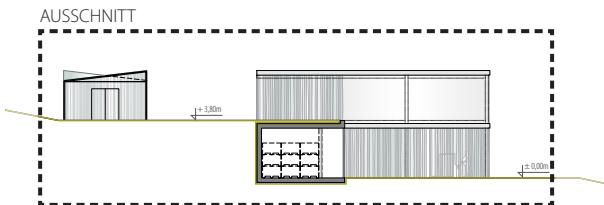
Nutzung der Verarbeitung als Versammlungsraum

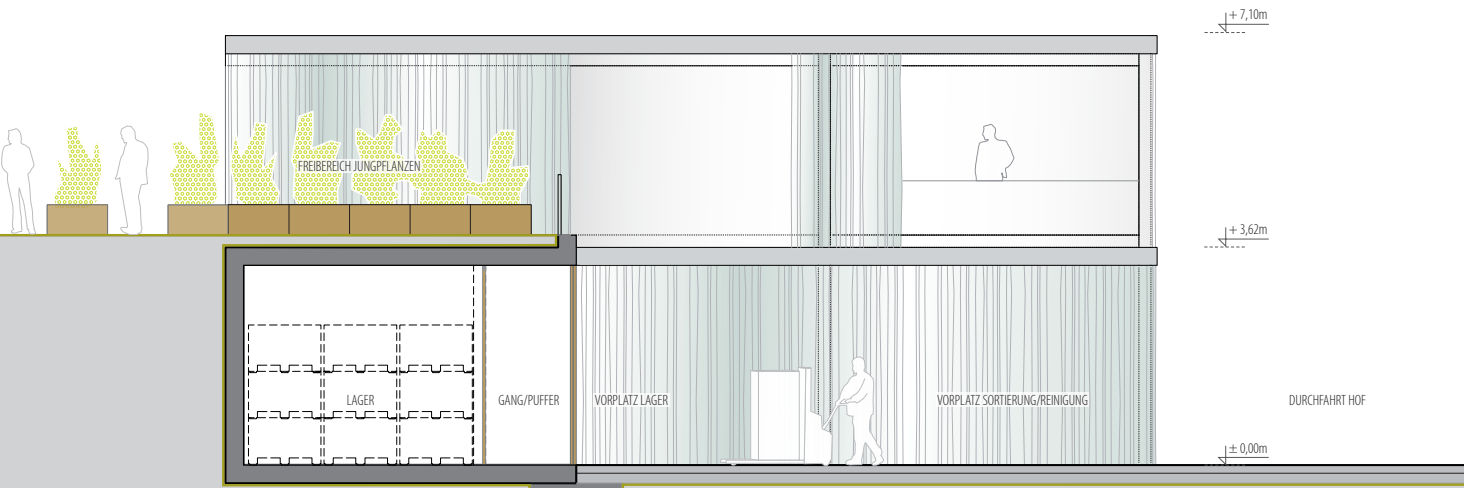
Für das Jahreshaupttreffen und die Arbeitsgruppentreffen kann die Fläche der Verarbeitung als Versammlungsraum genutzt werden.

Diese Überlagerung nutzt Flächen mehrfach. Die Verbraucher bekommen einen Einblick in den Betrieb.

SCHNITT AA
AUSSCHNITT

M 1:125





PROJEKTPHASE 2

VERSORGUNG MICHPRODUKTE





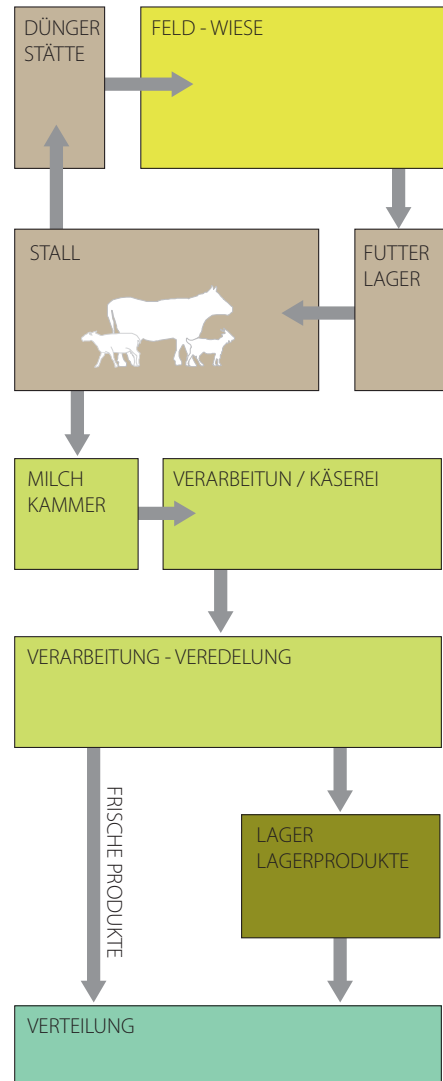
PROJEKTPHASE 2

VERSORGUNG MILCHPRODUKTE

CSA - Milch, Milchprodukte, Käse

- Beginn Tierhaltung im Probetrieb
- Schafe / Ziegen >> Milchprodukte
- Geflügel >> Eier
- ggf. Kleintiere

- > 5+1 Kühe
- > 10 Schafe
- > 10 Ziegen
- > Hühner
- > Puten, Gänse



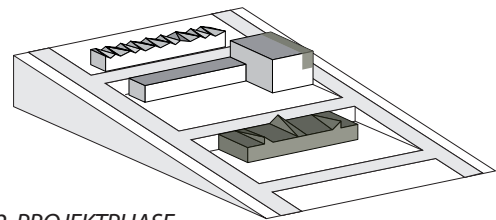
Organigramm der 2. Projektphase

Das Organigramm zeigt die Produktionsabläufe der Milchproduktion und die weiterführende Verarbeitung zu Milchprodukten und Käse.

PROJEKTPHASE 2

LAGEPLAN ÜBERSICHT

CSA - Milch, Milchprodukte, Käse



2. PROJEKTPHASE
CSA - Milch, Milchprodukte, Käse



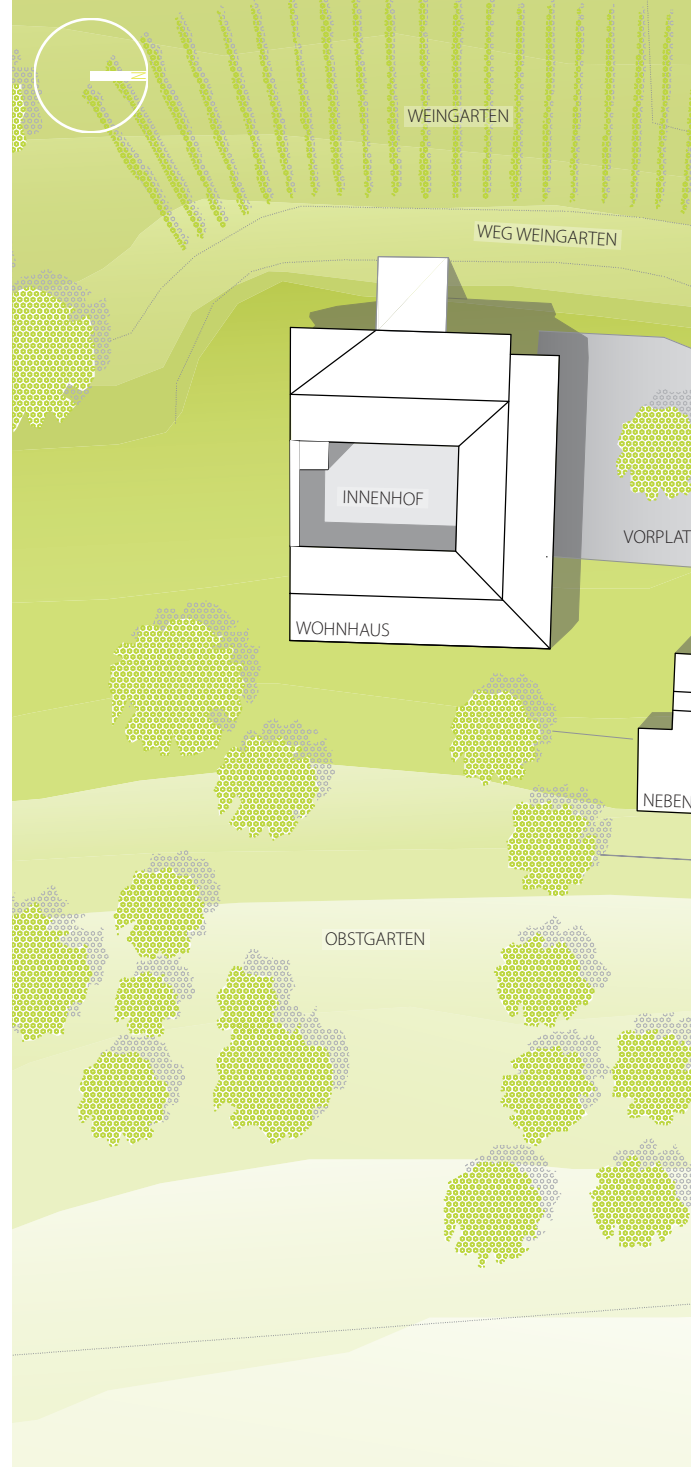
20 m

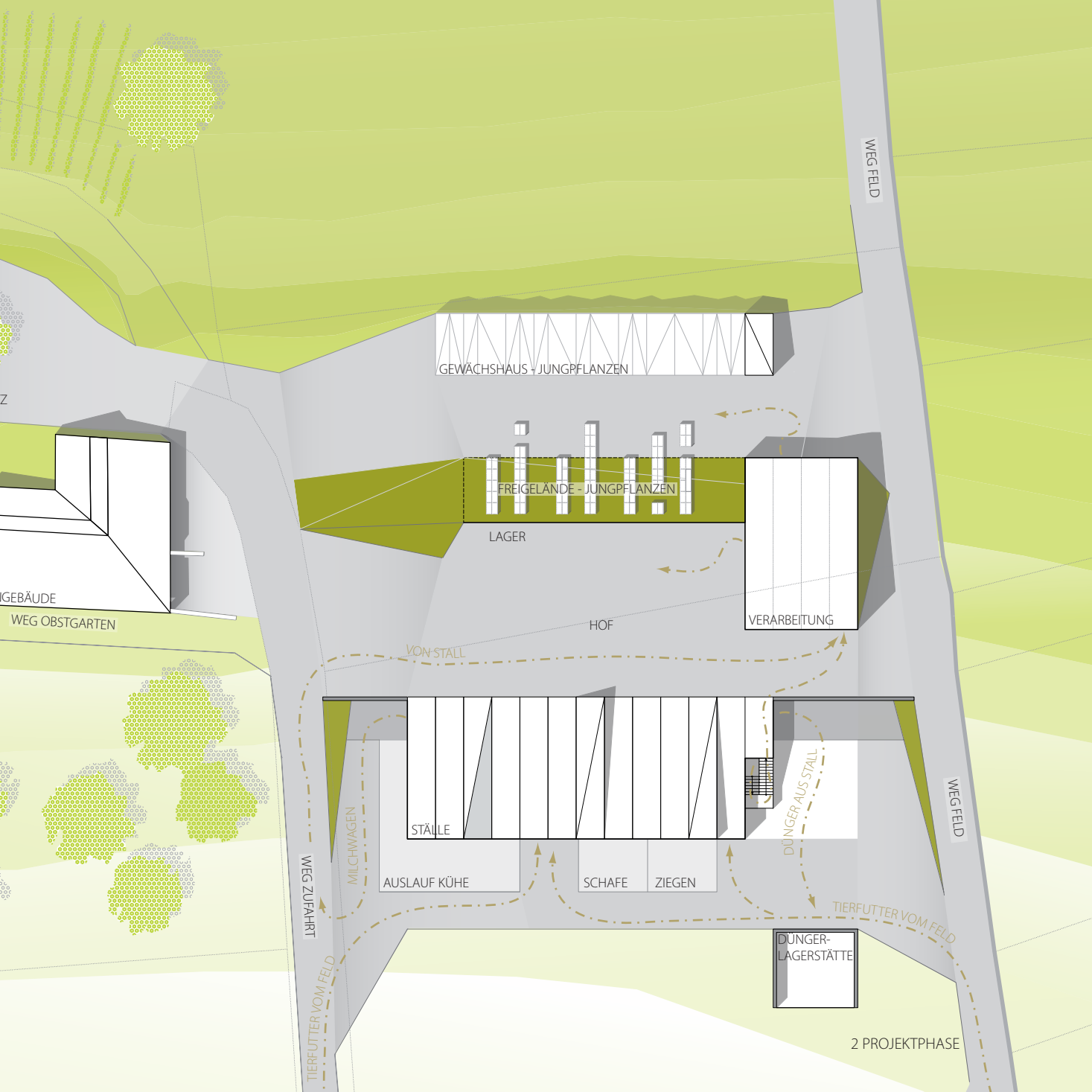
PROJEKTPHASE 2

LAGEPLAN

Wegeführung

M 1:500





GEWÄCHSHAUS - JUNGPFANZEN

FREIGELÄNDE - JUNGPFANZEN

LAGER

VERARBEITUNG

HOF

VON STALL

STÄLLE

AUSLAUF KÜHE

SCHAFE

ZIEGEN

DÜNGER AUS STALL

DÜNGER-LAGERSTÄTTE

TIERFUTTER VOM FELD

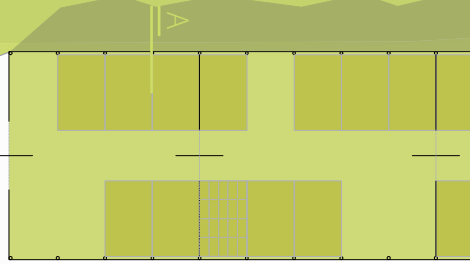
WEG ZUFABRIK

TIERFUTTER VOM FELD

WEG FELD

WEG FELD

2. PROJEKTPHASE



ZUGANG
GEWÄCHSHAUS

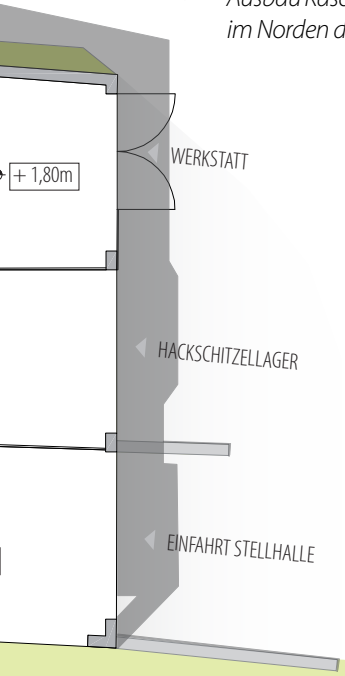
GRUNDRISS EBENE +1

M 1:200

Ausbau Käserei: der zuvor nur als Lager genutzte Bereich
im Norden des Gebäudes wird zur Käserei ausgebaut

ZUFAHRT VON WEG

WEG RICHTUNG
VORPLATZ ALTER HOF

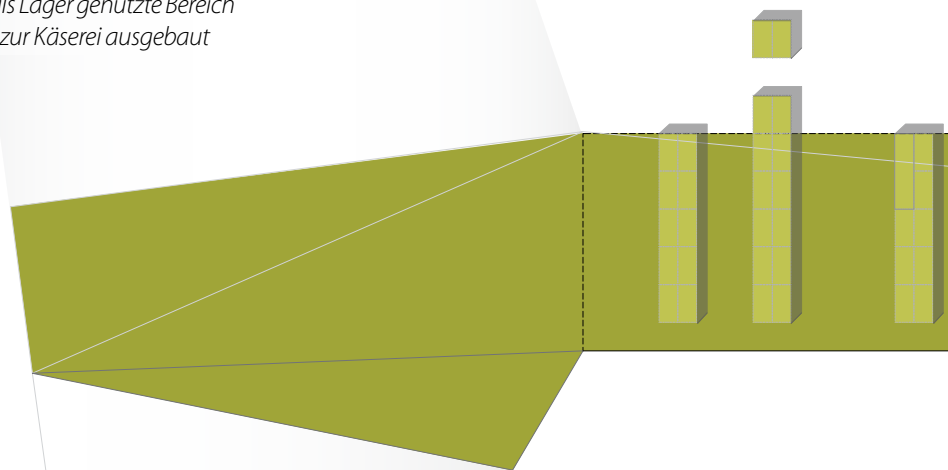


WERKSTATT

+ 1,80m

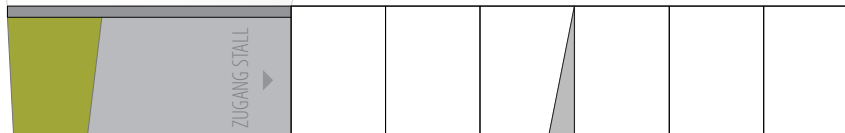
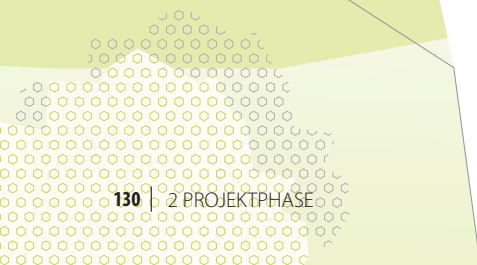
HACKSCHITZELLAGER

EINFAHRT STELLHALLE



ZUFAHRT PLATZ VON WEG

A



ZUGANG STALL



SETZLINGE

PFLANZBEREICH

LAGERANZUCHT

ZUGANG GEWÄCHSHAUS

GEWÄCHSHAUS DURCHFahrt

ZUFahrt VON FELD

+ 3,80m

PFLANZEN FREIBEREICH

EINGANG

VERARBEITUNG

+ 3,80m

WC

WC

GANG

HOF / VORPLATZ LAGER

± 0,00m

KÜCHE / VEREDELUNG

KÄSEREI

ZUFahrt PLATZ VON FELD

HOF DURCHFahrt

STALL

ZUGANG STALL

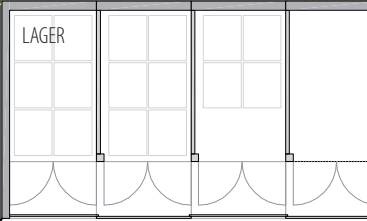


WEGRICHTUNG
VORPLATZ ALTER HOE

GRUNDRISS EBENE 0

Im nördlichen Erschließungsgang wird die Milchammer eingerichtet. Diese ist mit einer Rohrleitung mit der Käseerei verbunden.

M 1:200



ANLIEFERUNG

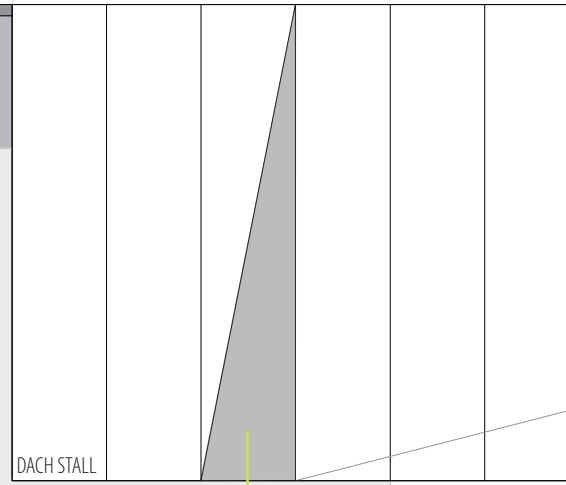
EINFAHRT STELLHALLE

ZUFAHRT PLATZ VON WEG

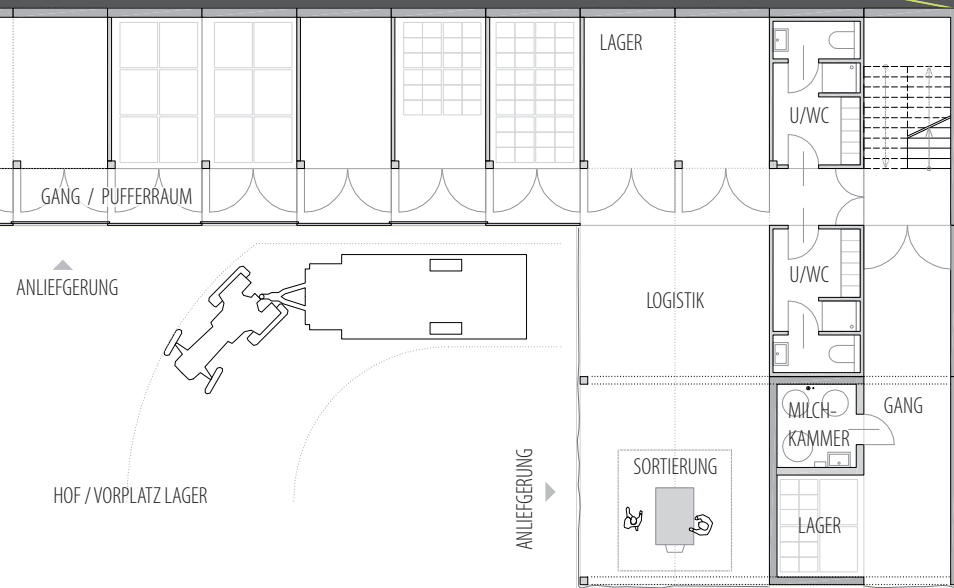


WEG ZUFAHRT

ZUGANG STALL



DACH STALL



ANLIEFERUNG

HOF / VORPLATZ LAGER

± 0,00m

HOF DURCHFAHRT

LAGER

U/WC

LOGISTIK

U/WC

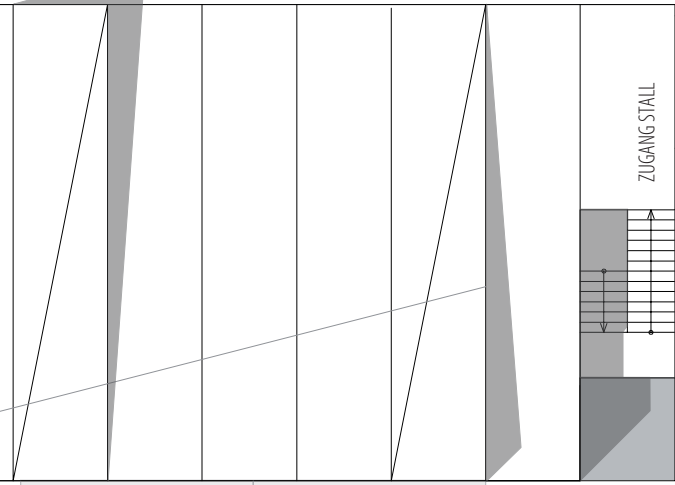
SORTIERUNG

MILCHKAMMER

LAGER

EINGANG

ZUFABRT PLATZ VON FELD



ZUGANG STALL

ZUGANG STALL

VORPLATZ STALL

WEG FELDARBEIT

313

312

311

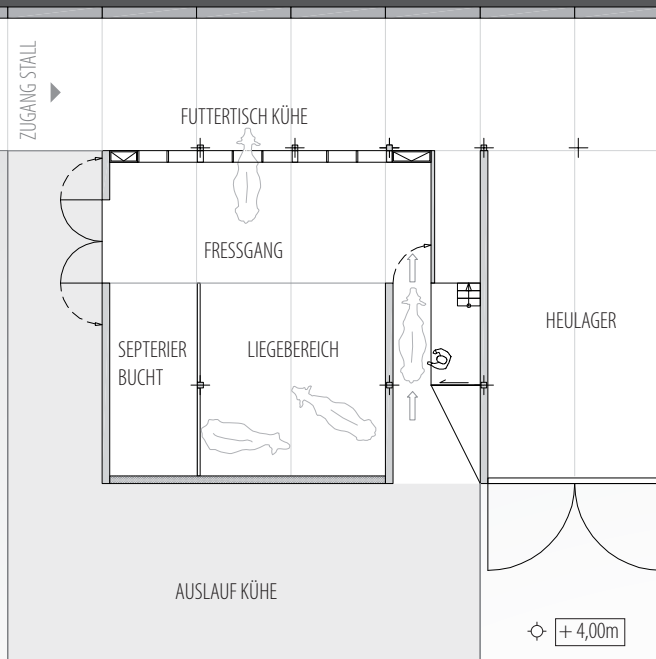
310

309

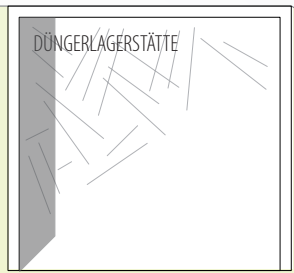
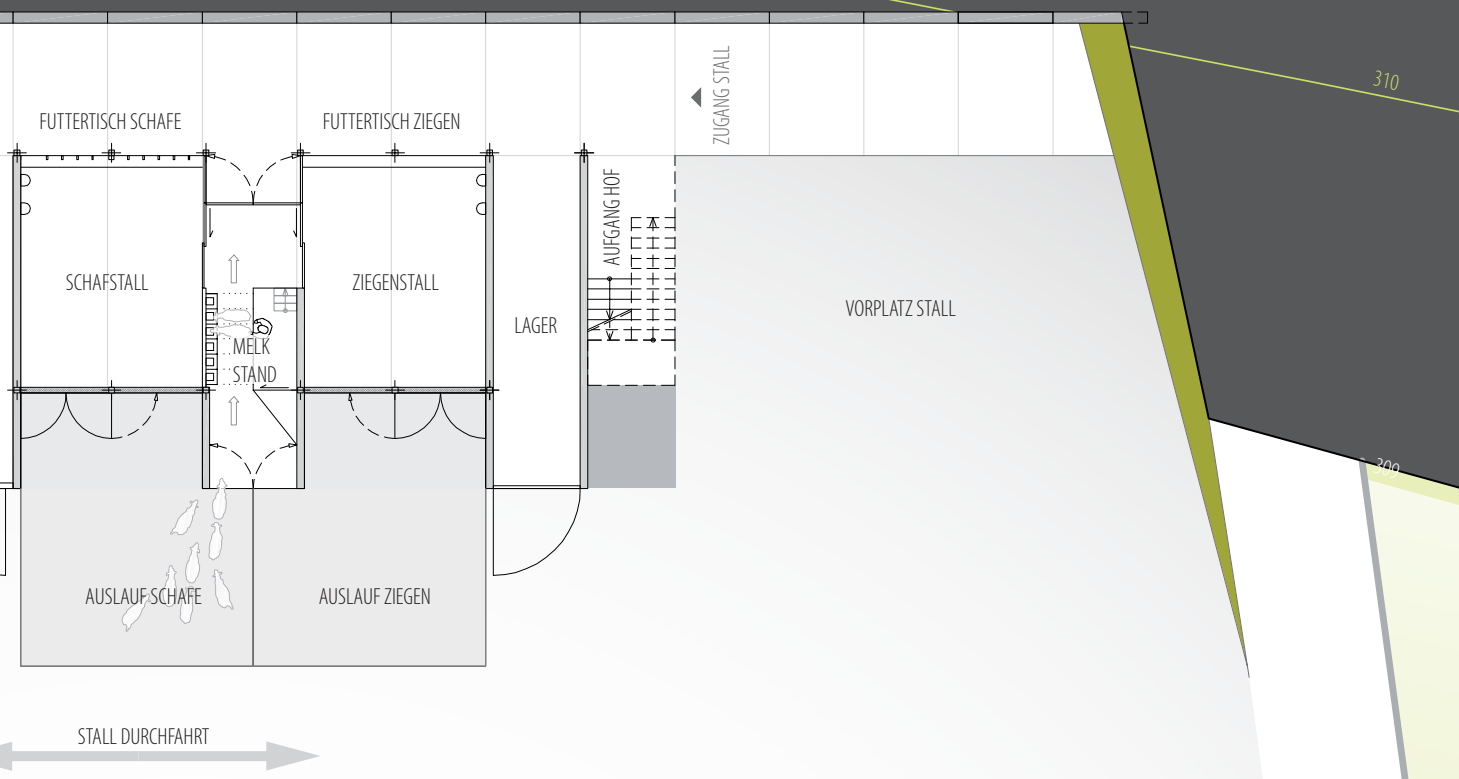
GRUNDRISS EBENE -1

M 1:200

Für die Milchproduktion werden die Stallungen für Kühe, Schafe und Ziegen, inkl. Melkstände und Bergeräume für Futter errichtet. Die Düngerlagerstätte wird im nordöstlich vorgelagerten Bereich errichtet.



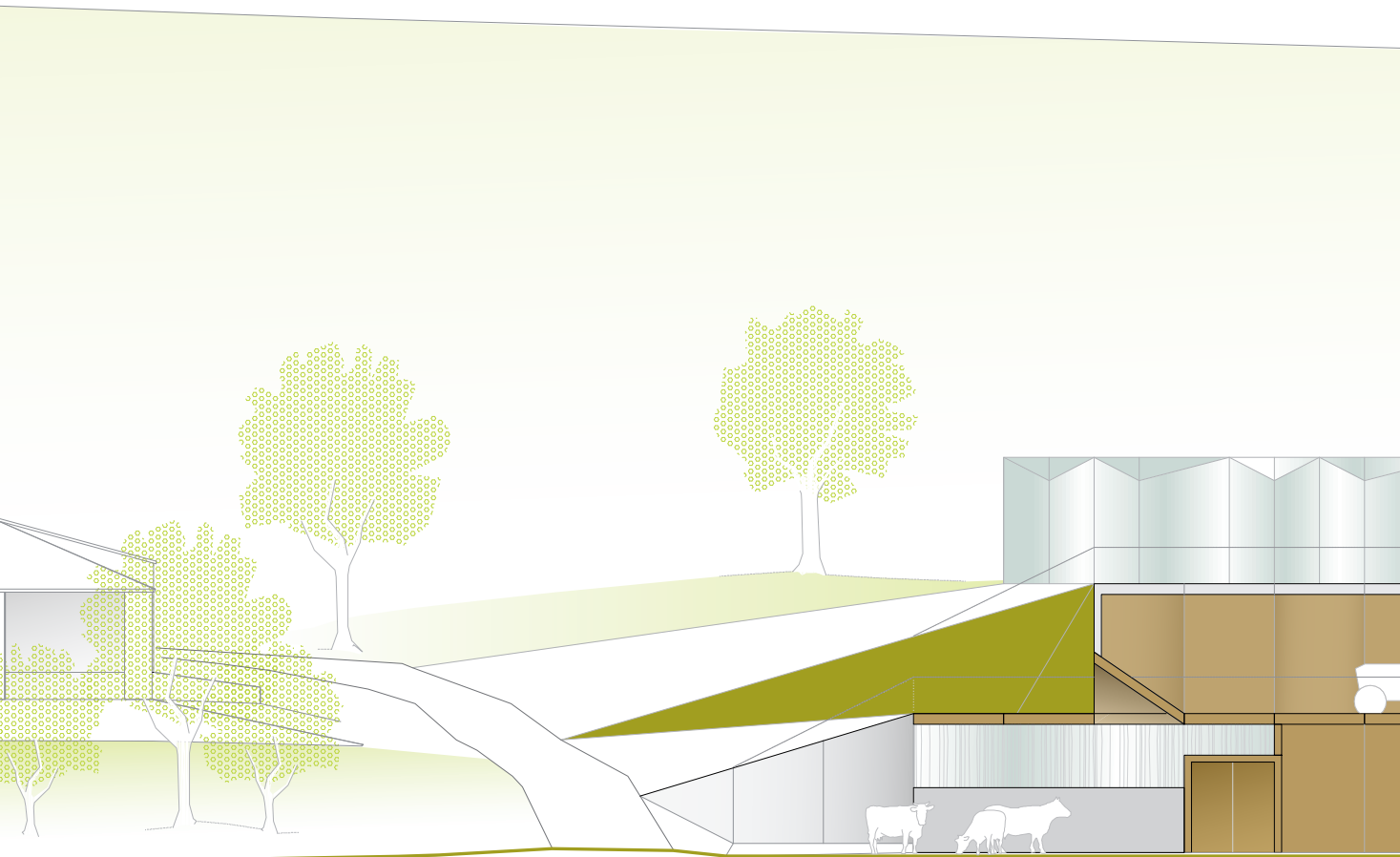
WEG ZUFABRT



WEG FELDARBEIT

ANSICHT OST

M 1:200





+7,10m

+3,80m

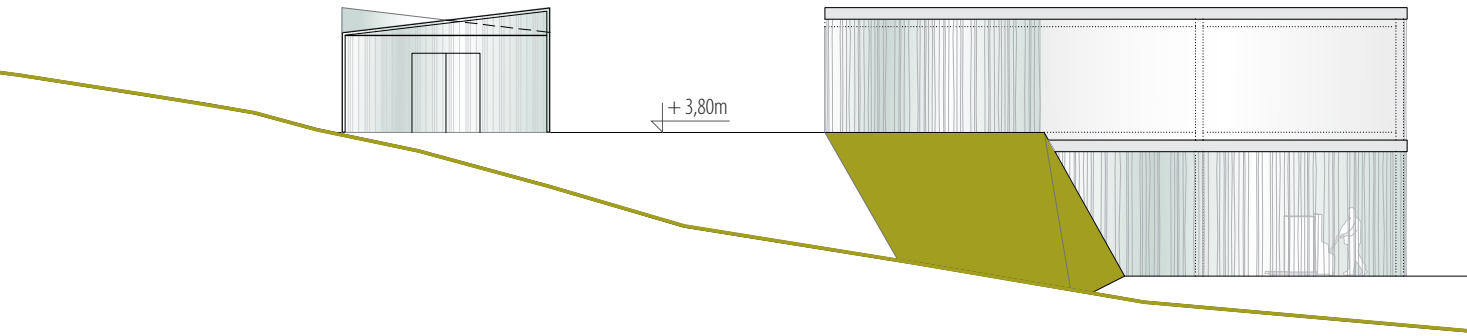
+1,70m

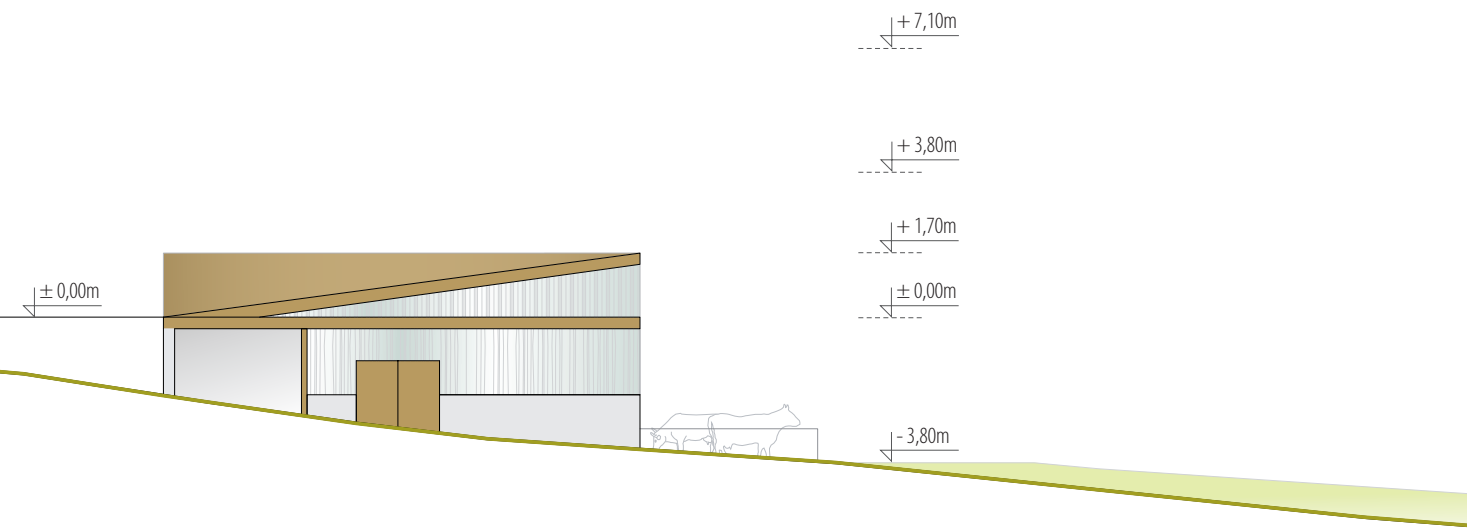
±0,00m

-3,80m

ANSICHT SÜD

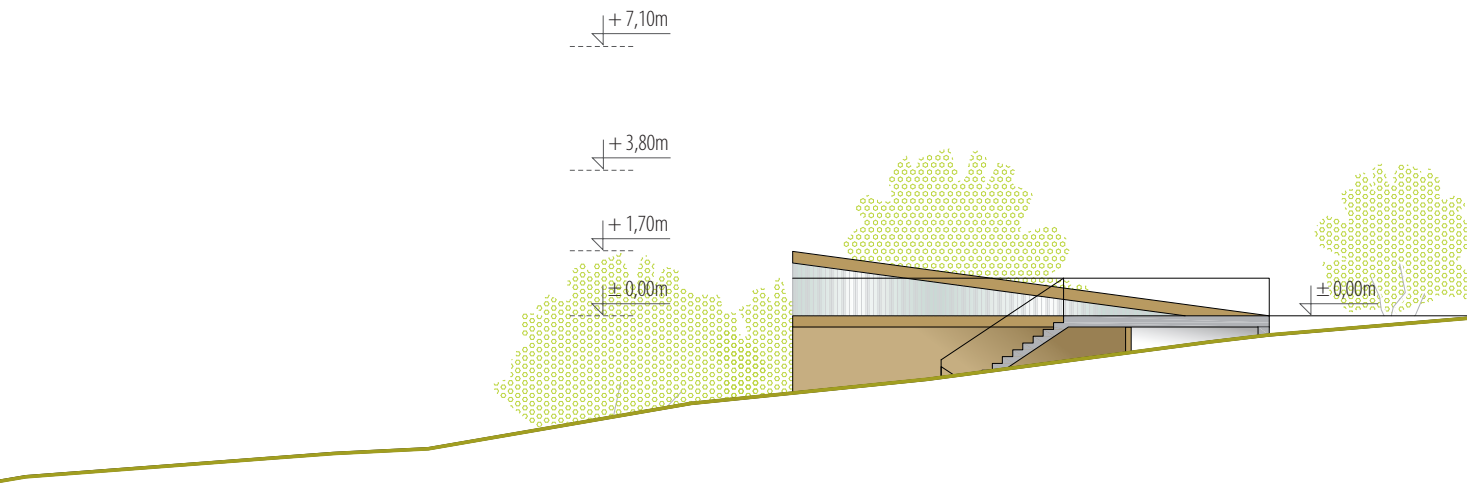
M 1:200

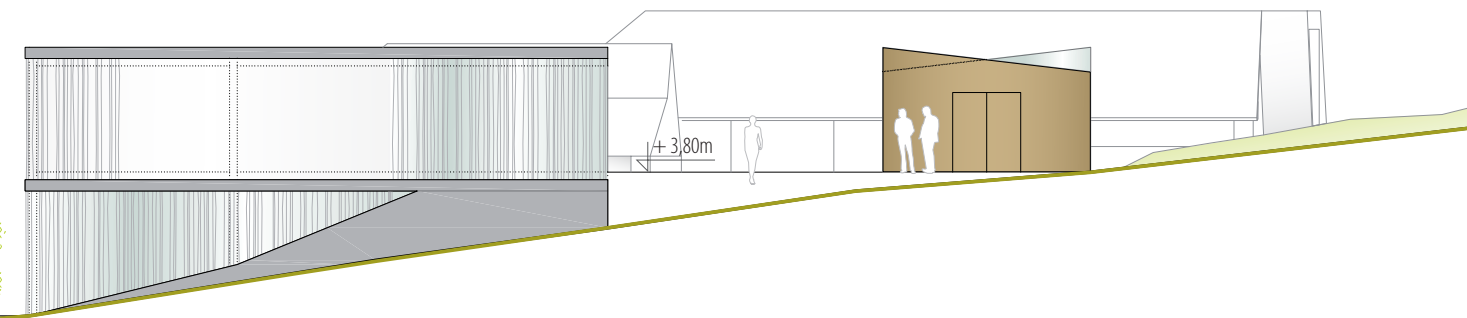




ANSICHT NORD

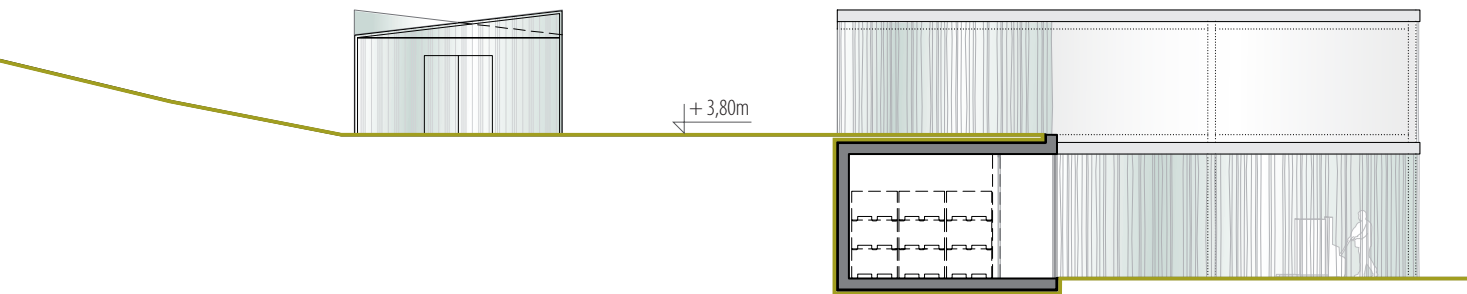
M 1:200

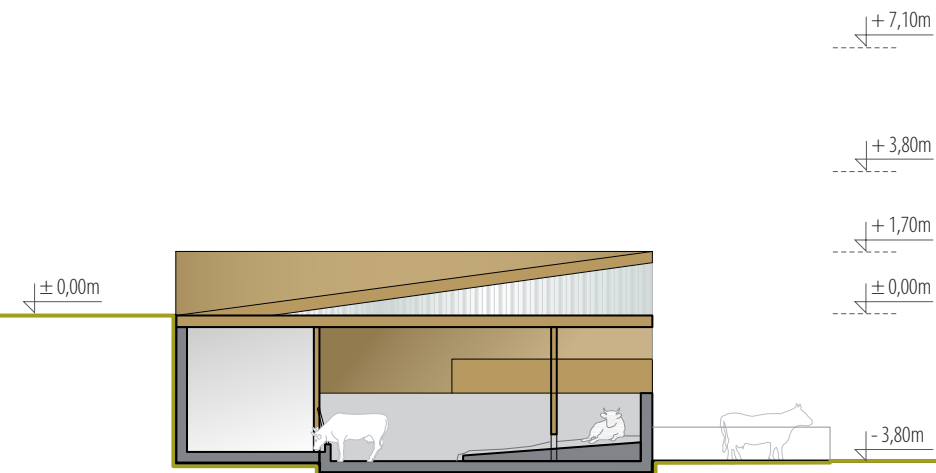




SCHNITTA A

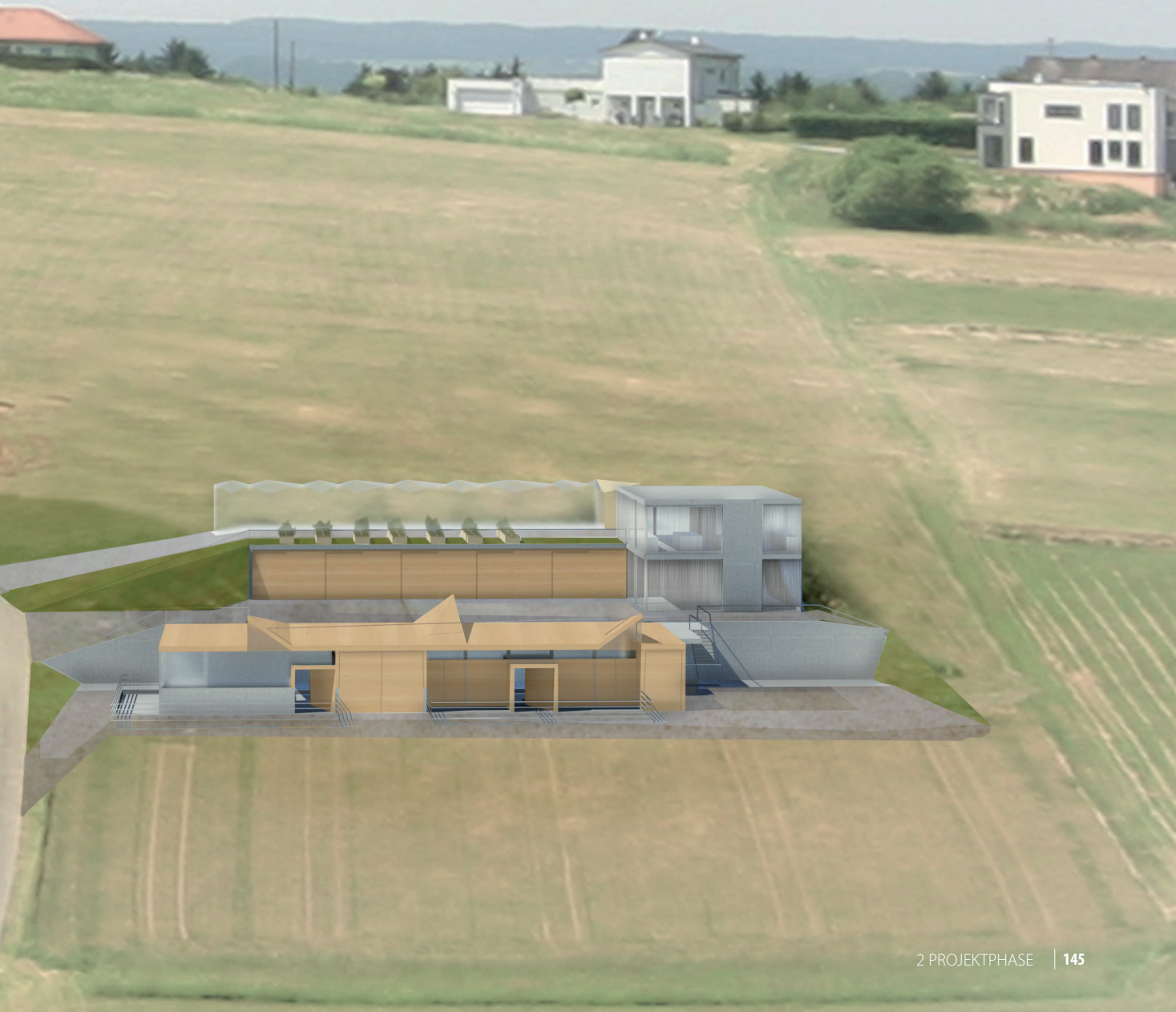
M 1:200





An aerial photograph of a rural farmstead. In the foreground, a green tractor is visible in a field. The middle ground features a white house with a red roof and a dark-roofed barn. The background shows a rolling green hill with a long, low building and more trees. The sky is clear and blue.

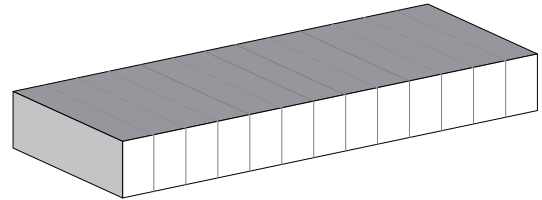
PROJEKTPHASE 2
SCHAUBILD



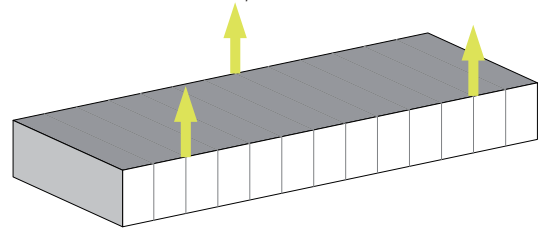
STALLGEBÄUDE

ENTWURFSGEDANKEN

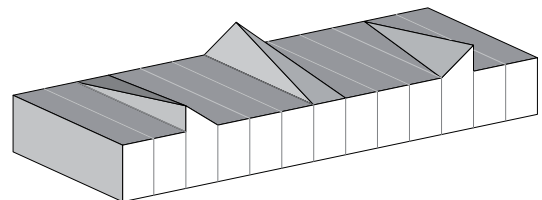
Grundkörper



Modifikation der Traufenpunkte



Ergebnis

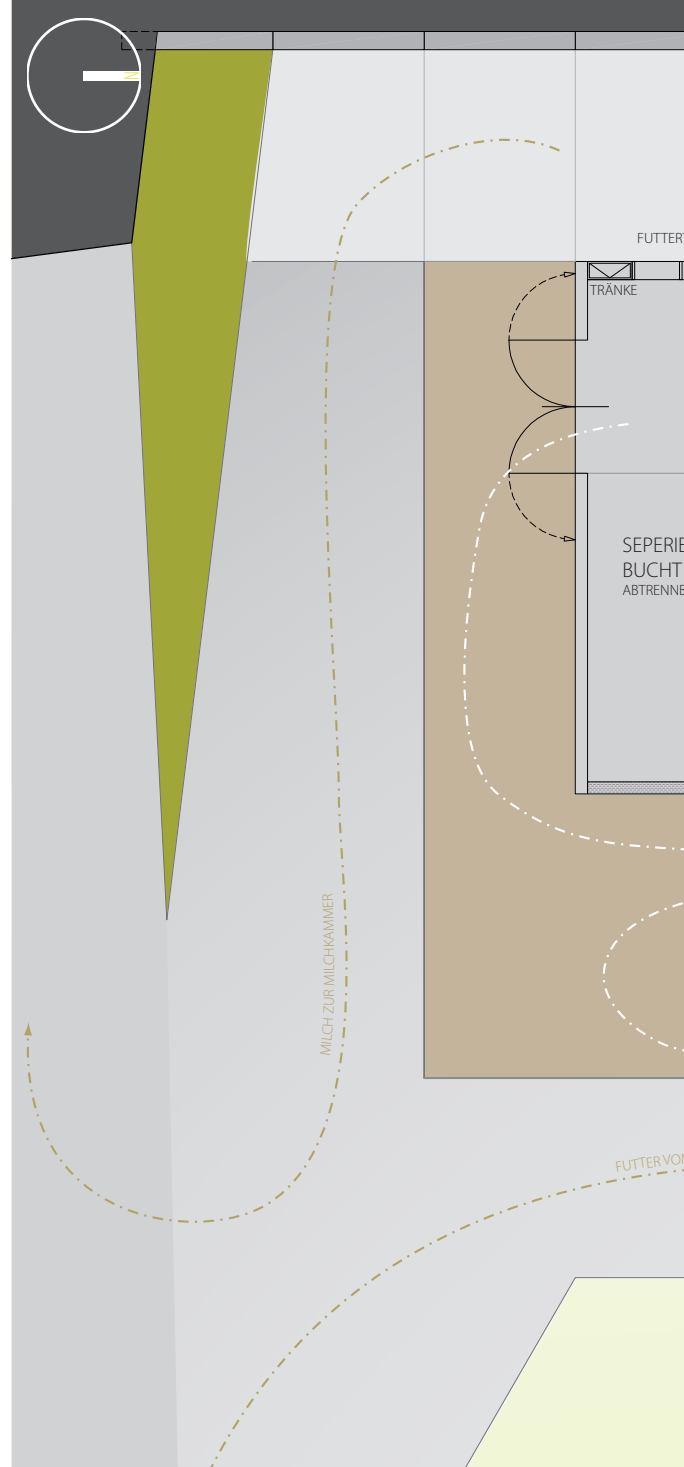
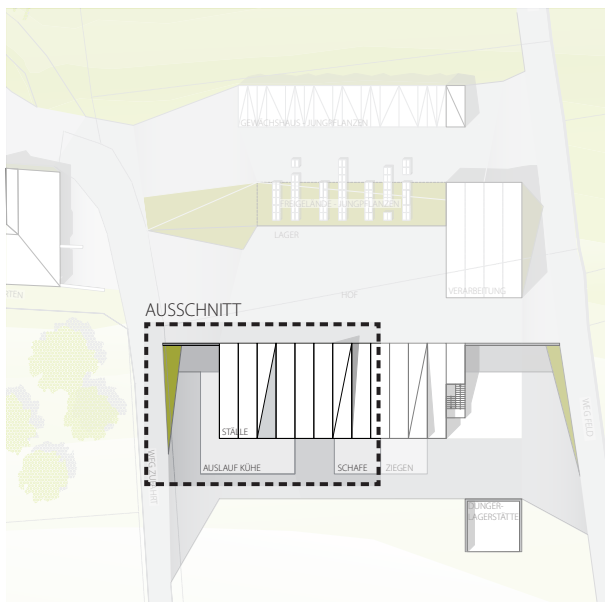


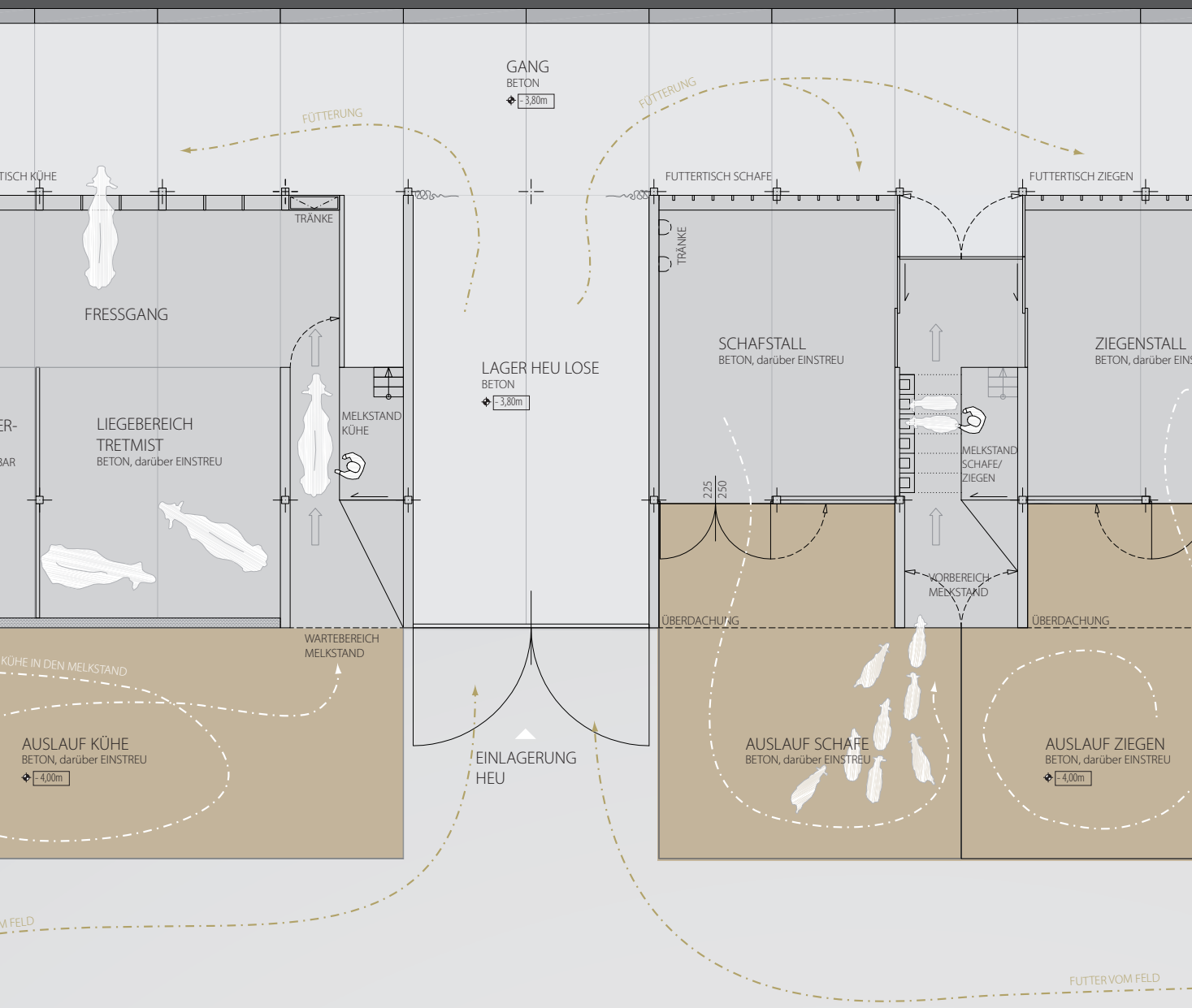


GRUNDRISS
EBENE -1

Stallungen: Kuhstall

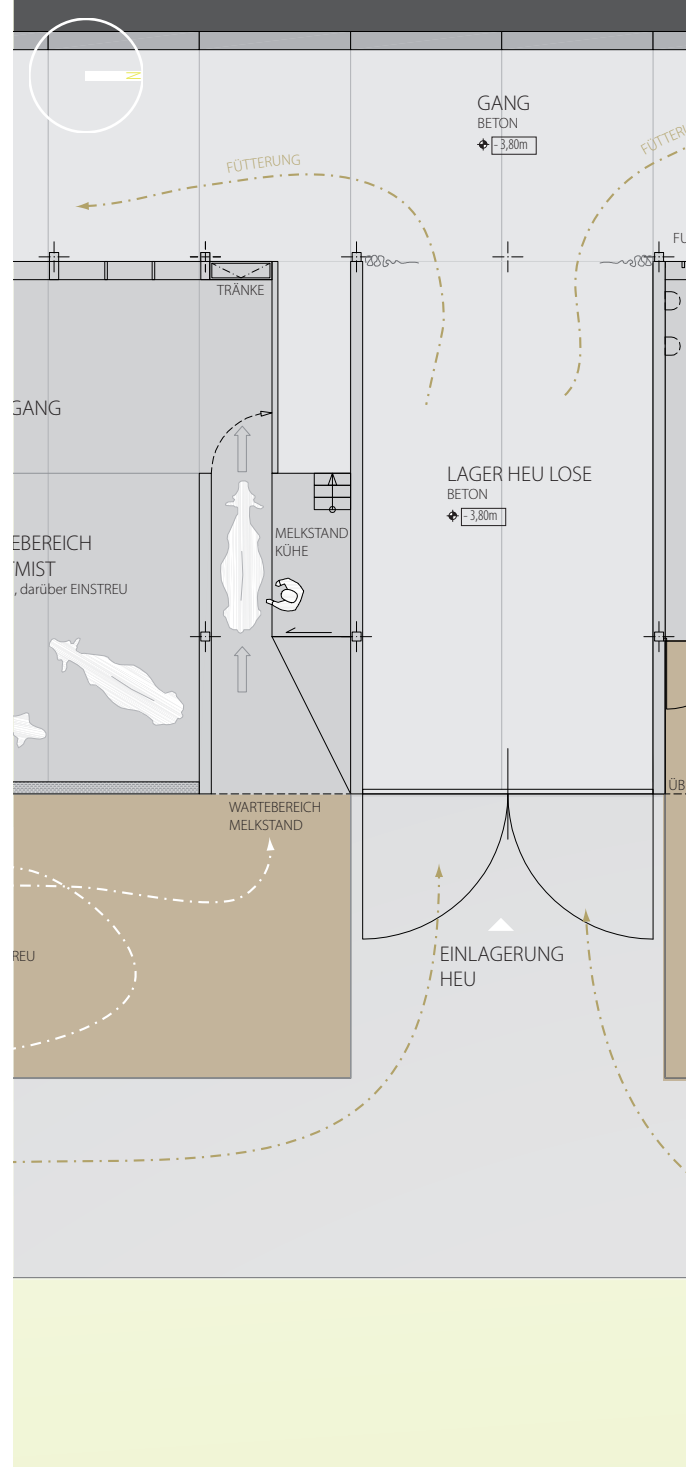
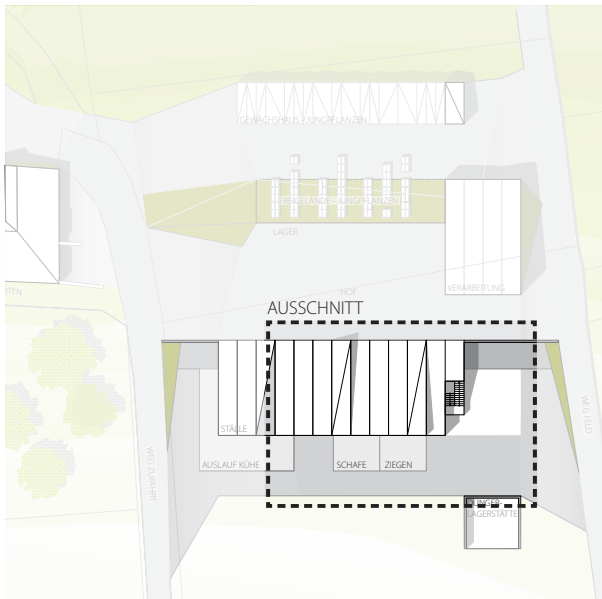
M 1:125
AUSSCHNITT

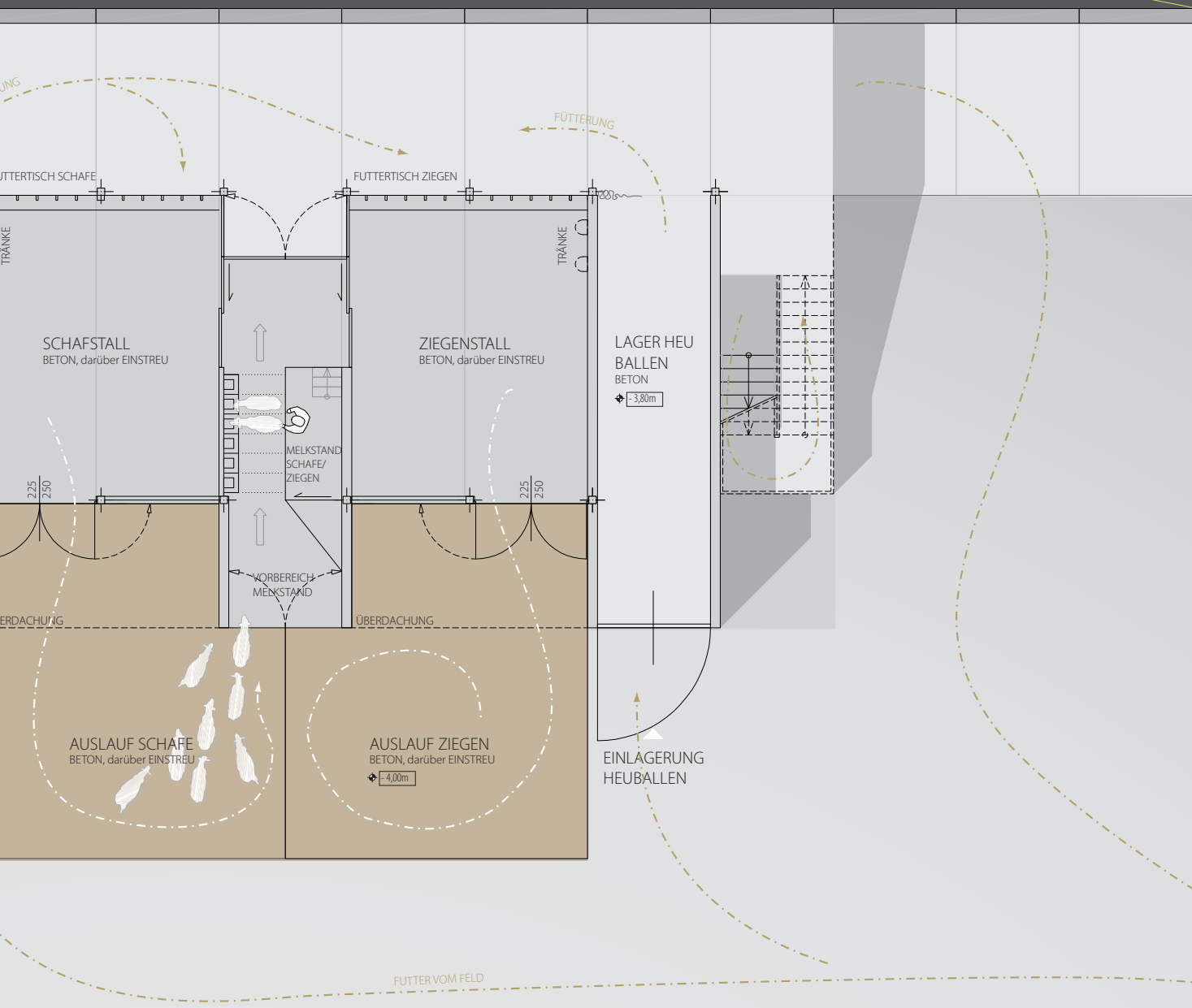




GRUNDRISS
EBENE -1
Stallungen: Kuhstall

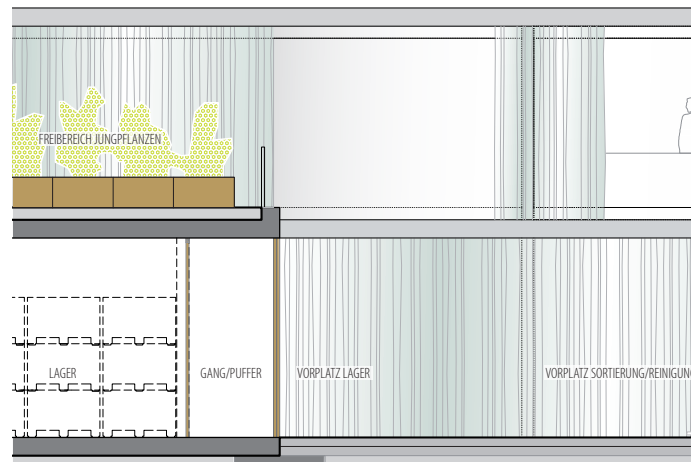
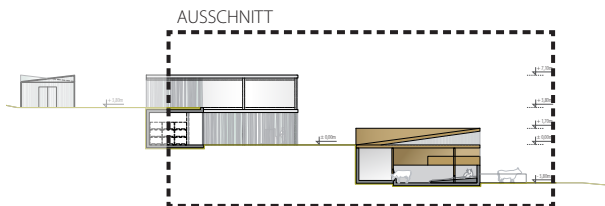
M 1:125
AUSSCHNITT

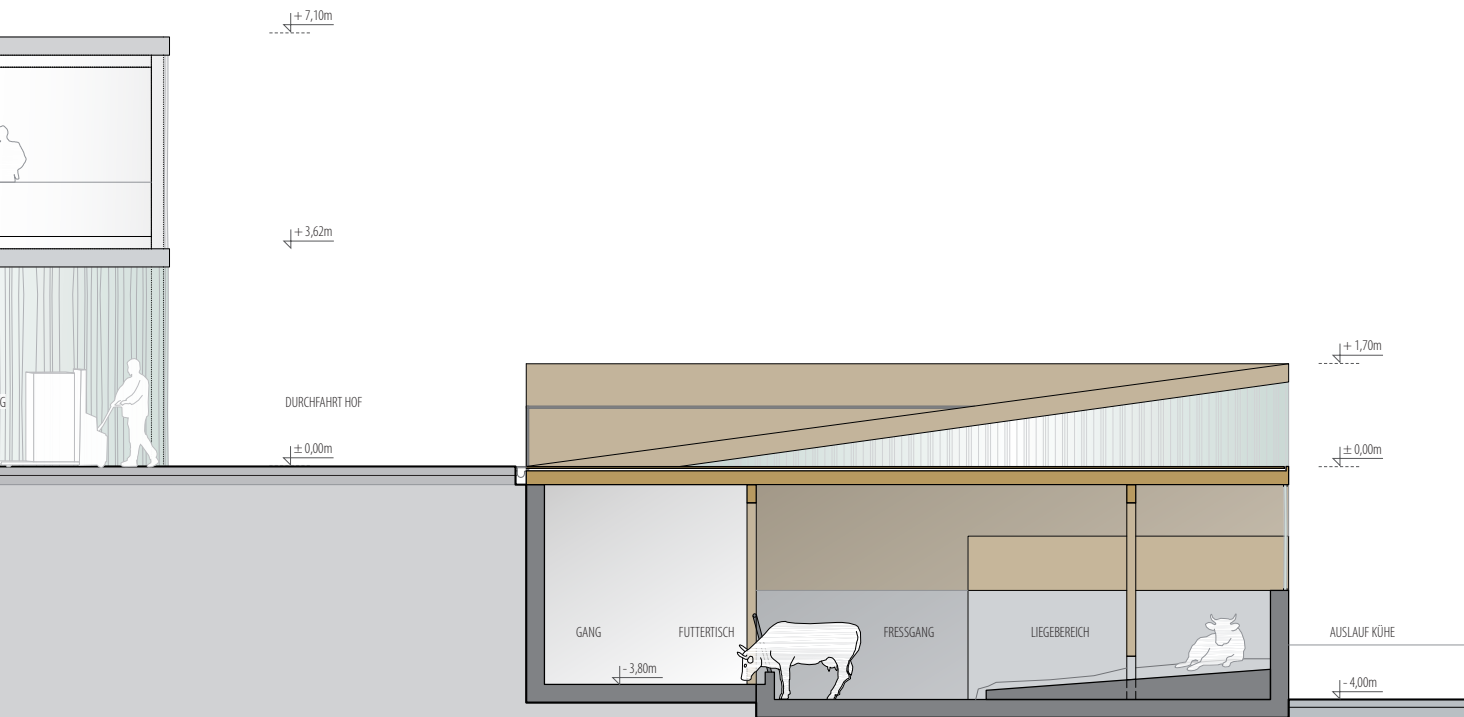




SCHNITT AA
AUSSCHNITT

M 1:125





PROJEKTPHASE 3

VERSORGUNG FLEISCH



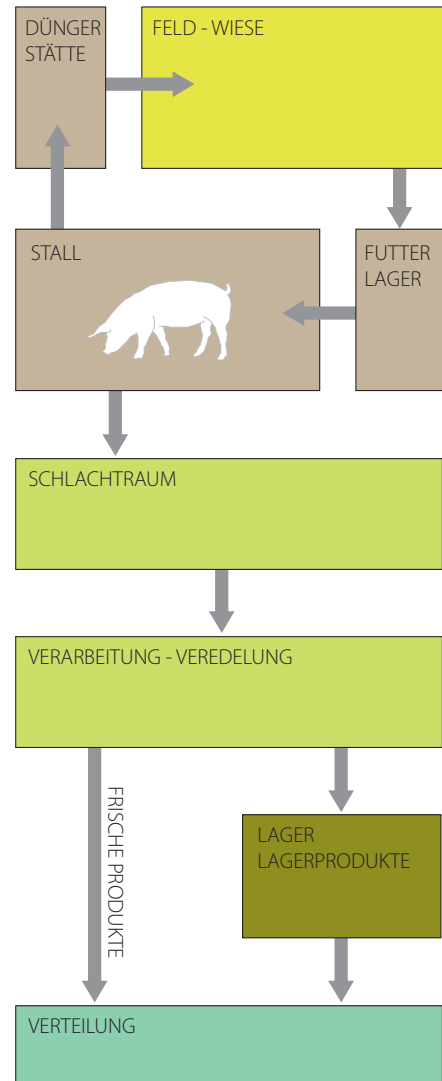


PROJEKTPHASE 3

VERSORGUNG FLEISCH

CSA - Fleisch, Fleischprodukte

- *Fleischverarbeitung*
- *Schweine*
- *Rinder*
- *Fischteich*
- *ggf. Schaf, Lamm*



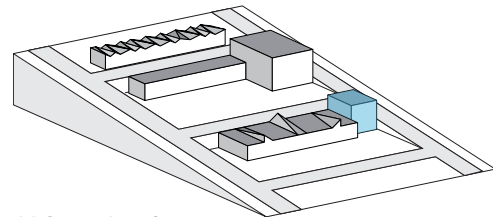
Organigramm der 3. Projektphase

Das Organigramm zeigt die Produktionsabläufe der Fleischproduktion und die weiterführende Verarbeitung zu Fleisch und Fleischprodukten.

PROJEKTPHASE 3

LAGEPLAN ÜBERSICHT

CSA - Fleisch, Fleischprodukte



3. PROJEKTPHASE
CSA - Fleisch, Fleischprodukte



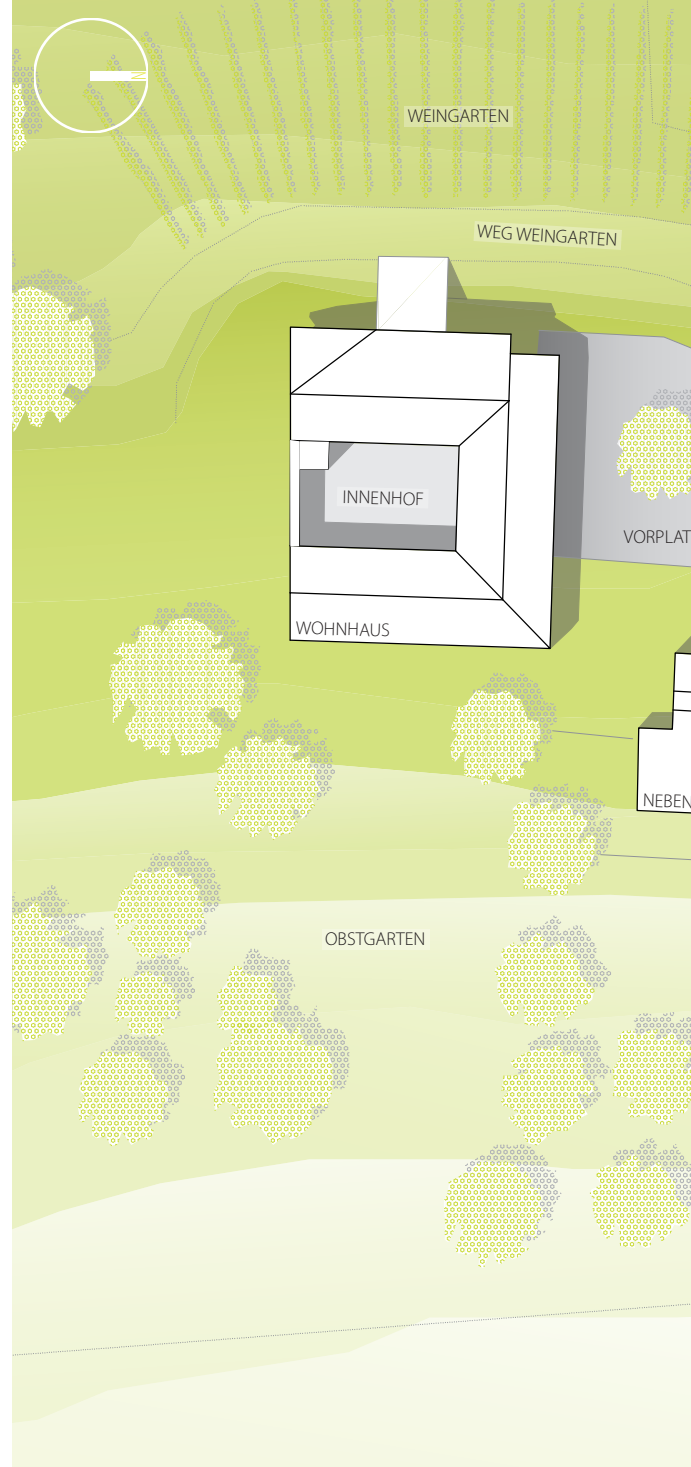
20 m

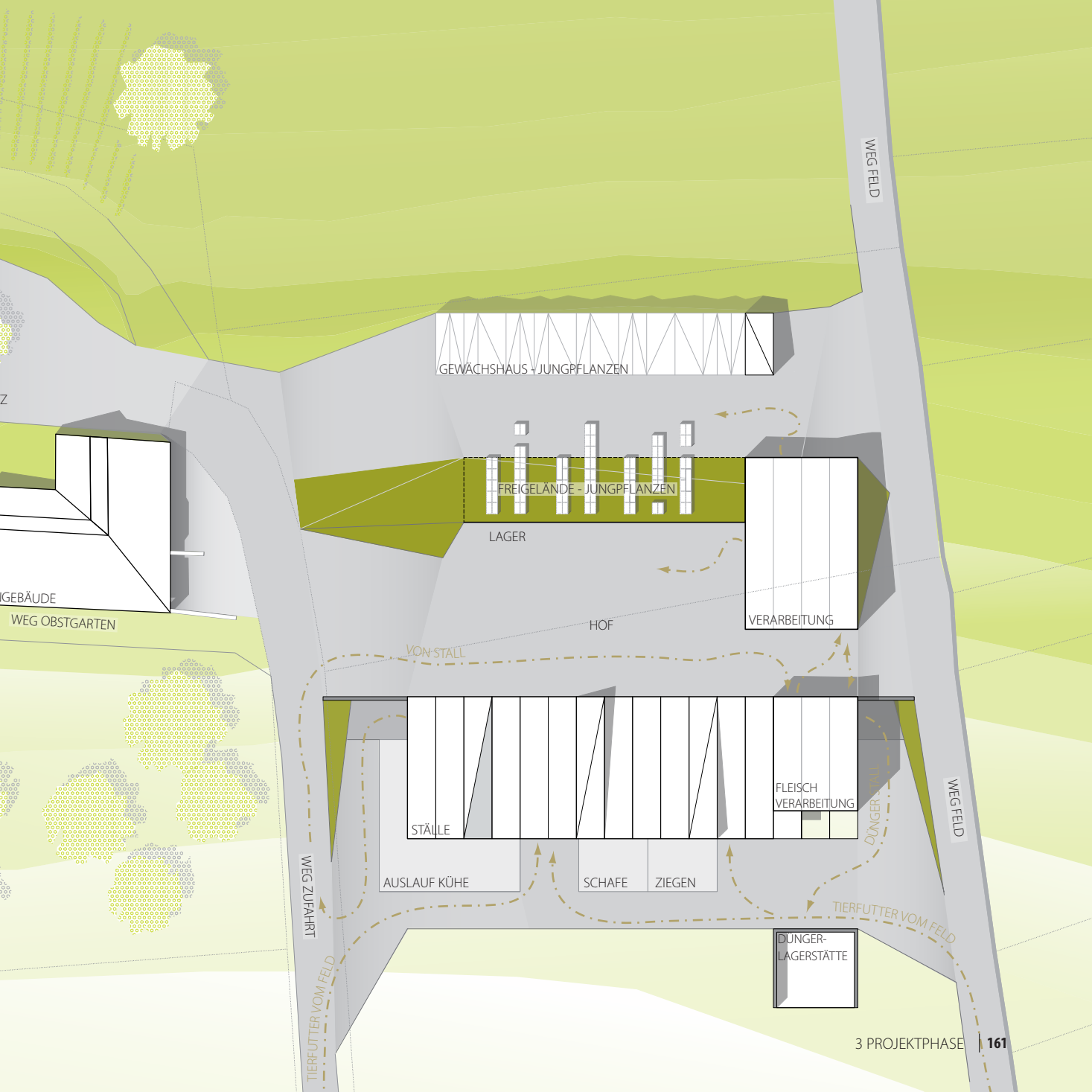
PROJEKTPHASE 3

LAGEPLAN

Wegeführung

M 1:500







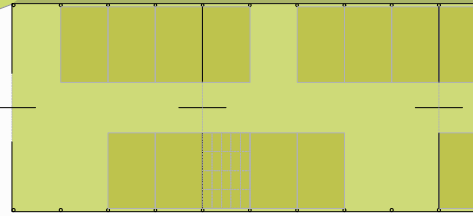
WEG RICHTUNG
VORPLATZ ALTER HOF

GRUNDRISS EBENE +1

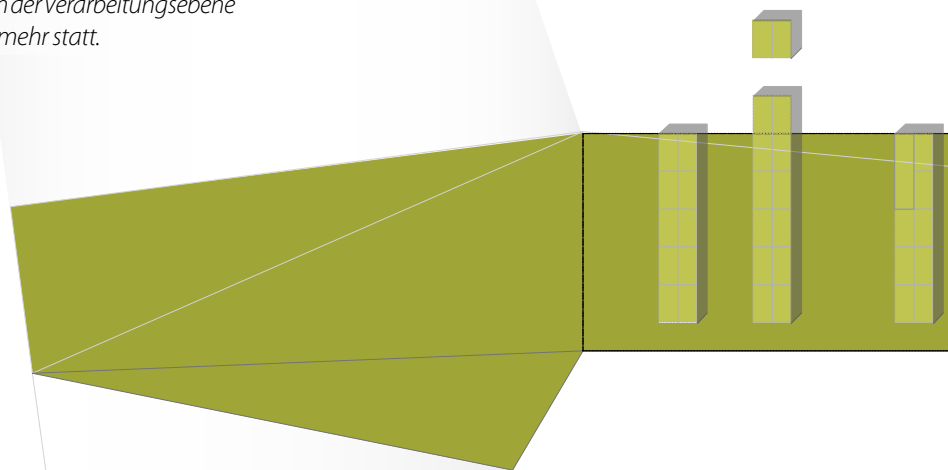
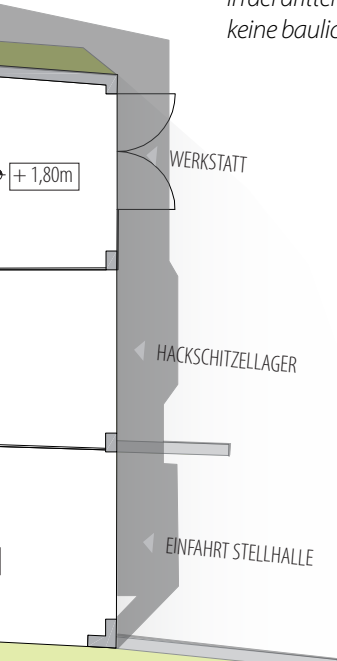
In der dritten Bauphase finden in der Verarbeitungsebene
keine baulichen Maßnahmen mehr statt.

M 1:200

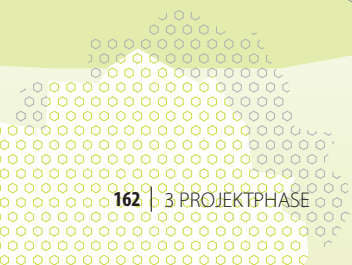
ZUGANG
GEWÄCHSHAUS



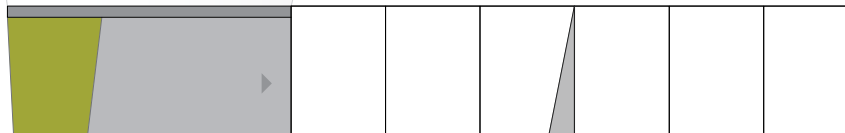
ZUFAHRT VON WEG



ZUFAHRT PLATZ VON WEG



WEG ZUFAHRT





SETZLINGE

PFLANZBEREICH

LAGER-
ANZUCHT

ZUGANG
GEWÄCHSHAUS

GEWÄCHSHAUS DURCHFahrt

ZUFahrt VON FELD

⊕ + 3,80m

PFLANZEN
FREIBEREICH

VERARBEITUNG

⊕ + 3,80m

WC

WC

GANG

LOGISTIK

HOF / VORPLATZ LAGER

KÜCHE /
VEREDELUNG

KÄSEREI

⊕ ± 0,00m

ZUFahrt PLATZ
VON FELD

HOF DURCHFahrt

WEG FELDARBEIT

315

314

313

312

311

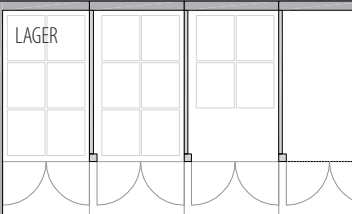


WEGRICHTUNG
VORPLATZ ALTER HOF

GRUNDRISS EBENE 0

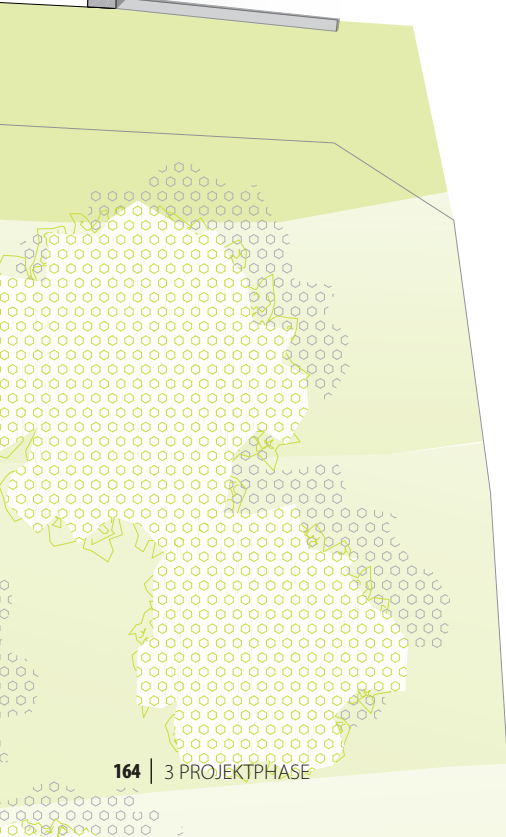
M 1:200

*Der Schlachtraum bzw. Fleischzerlegeraum wird auf der Hofebene neu errichtet.
Die Erschließungsachse liegt nun einheitlich an der Nordseite des Gebäudes. Durch die Erweiterung der Curtainsieder als Windschott ergibt sich die Analogie zum Dreikanthof.*

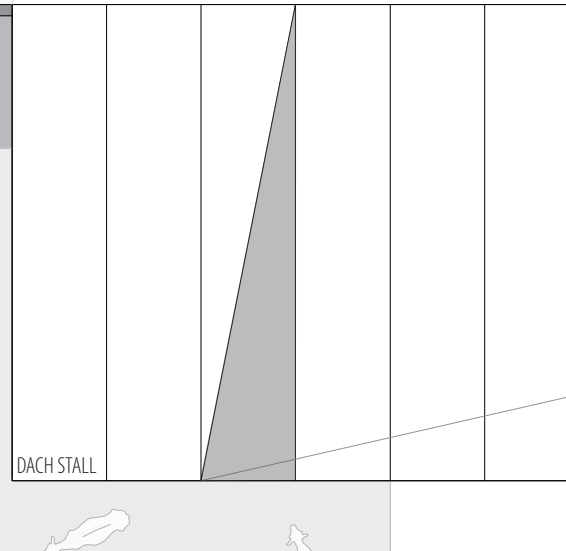
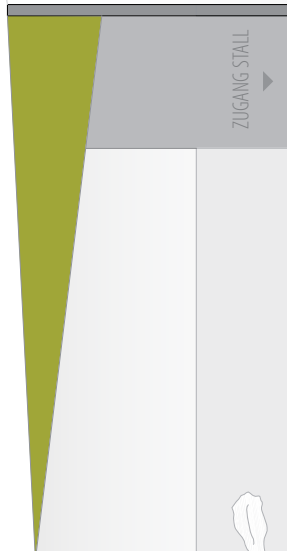


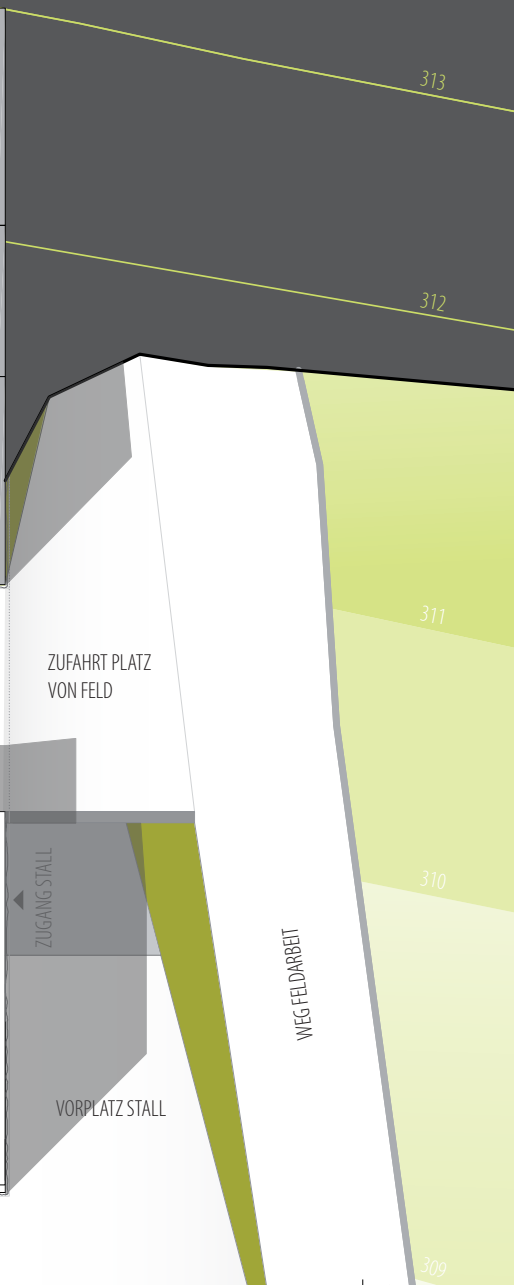
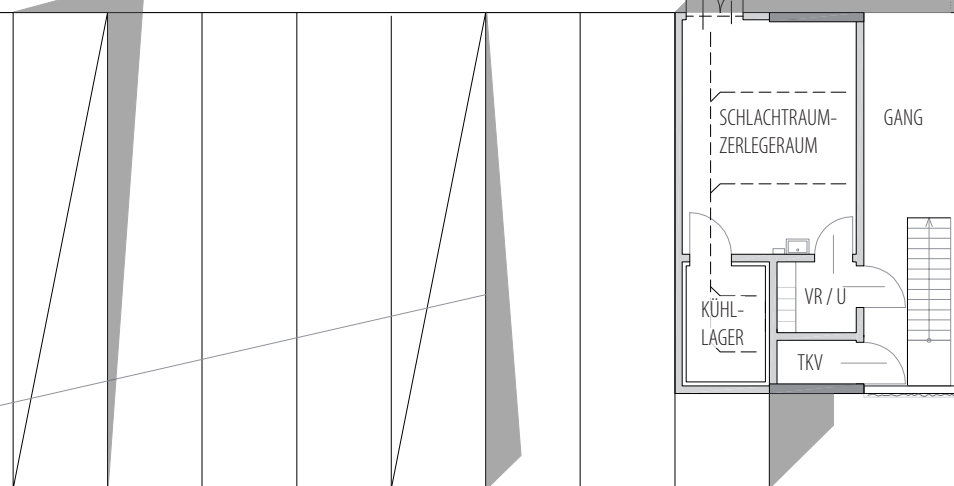
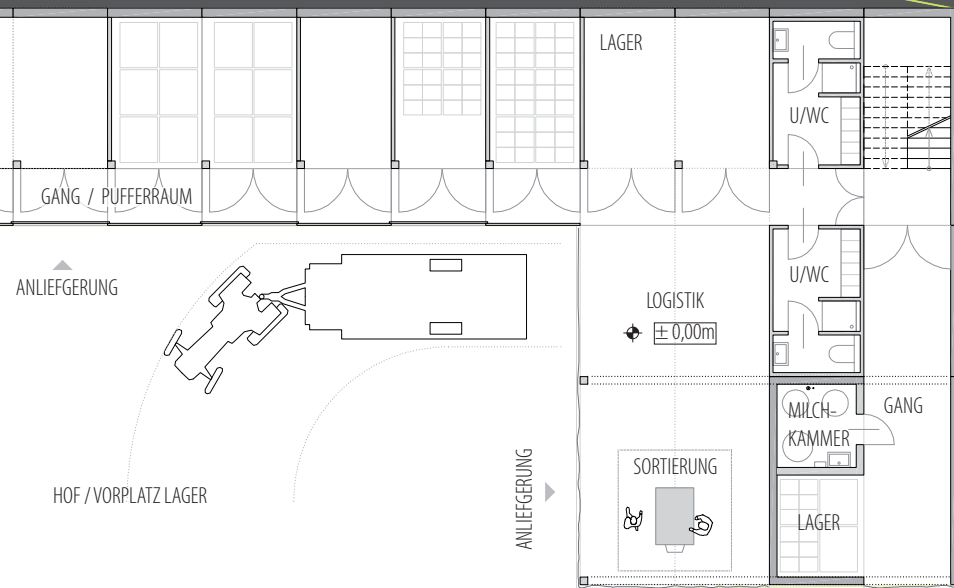
ANLIEFERUNG

ZUFABRT PLATZ VON WEG



WEG ZUFABRT



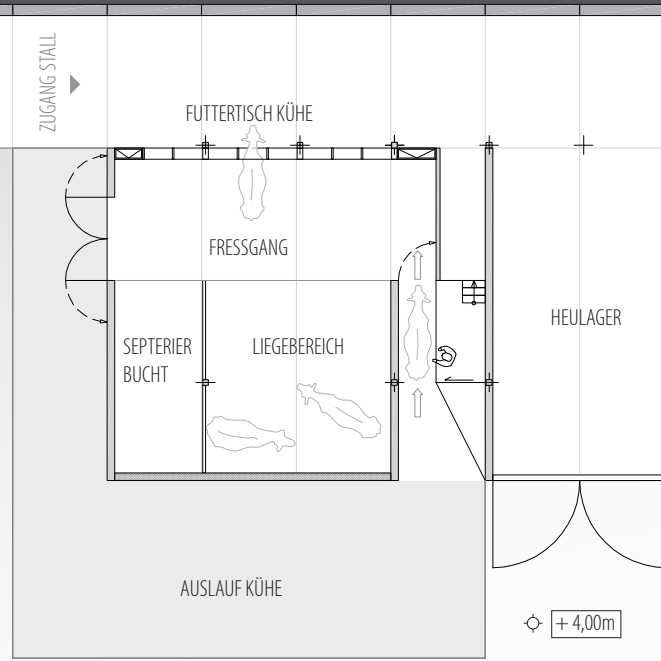




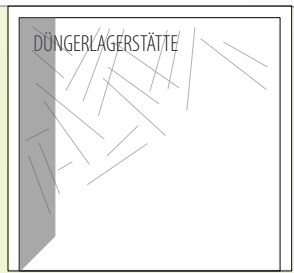
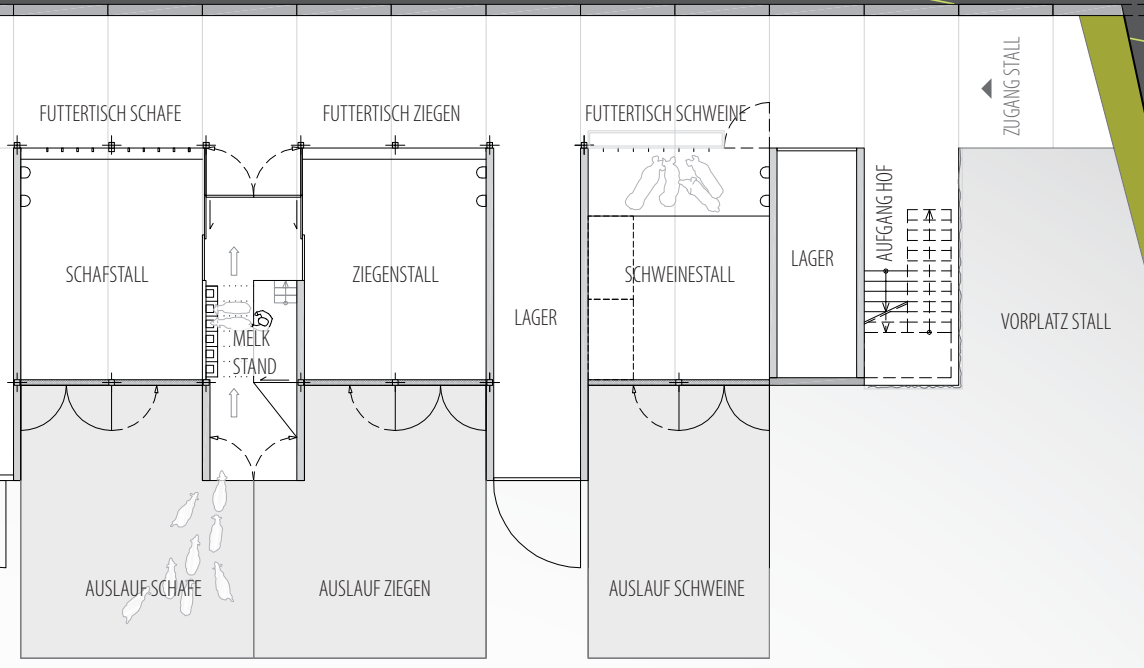
GRUNDRISS EBENE -1

M 1:200

Der Stall wird um die Unterbringung der Mastschweine erweitert.
Die Erschließungstreppe rutscht an die Nordseite der Gebäudes.



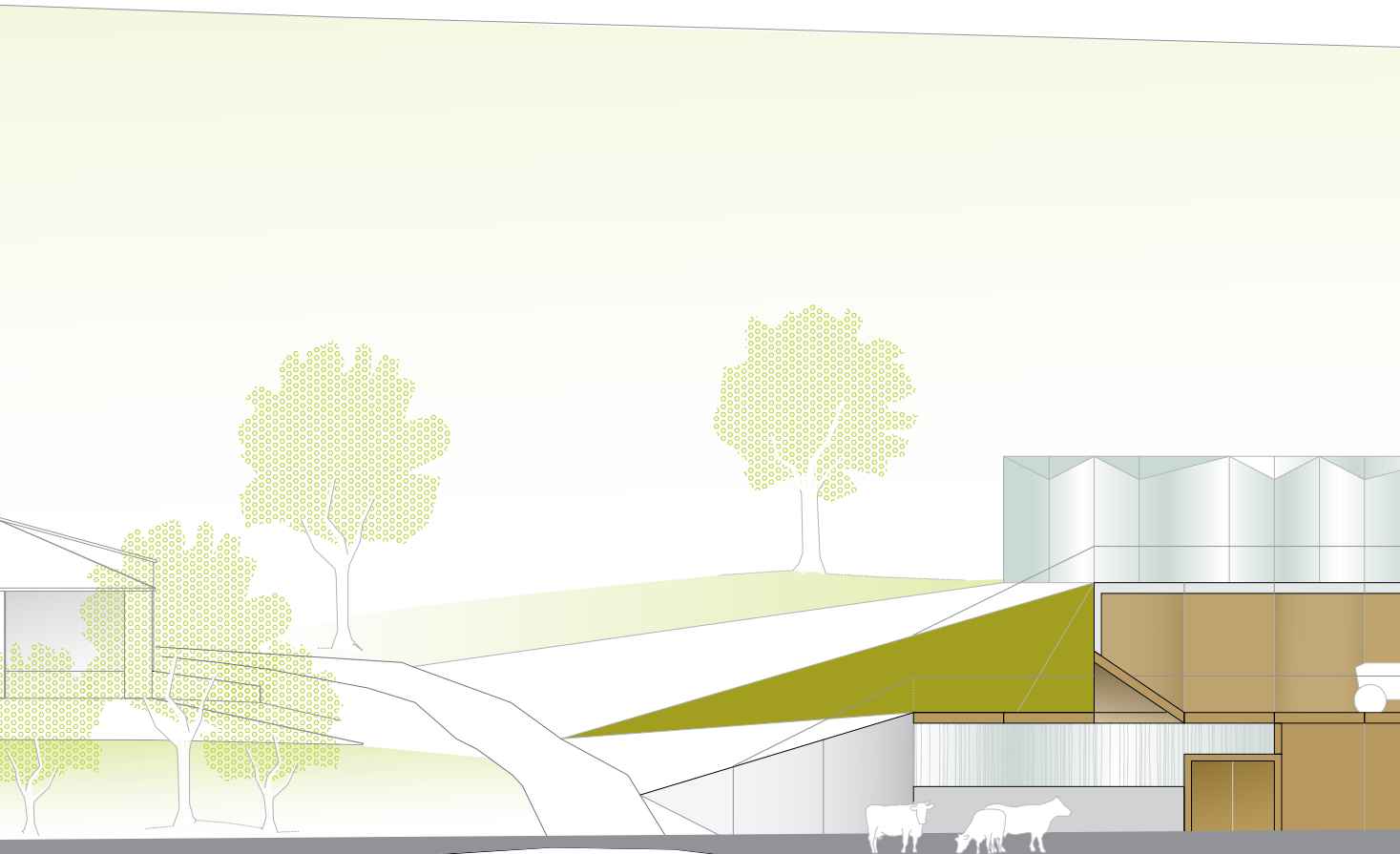
WEG ZUFAHRT



WEG FELDARBEIT

ANSICHT OST

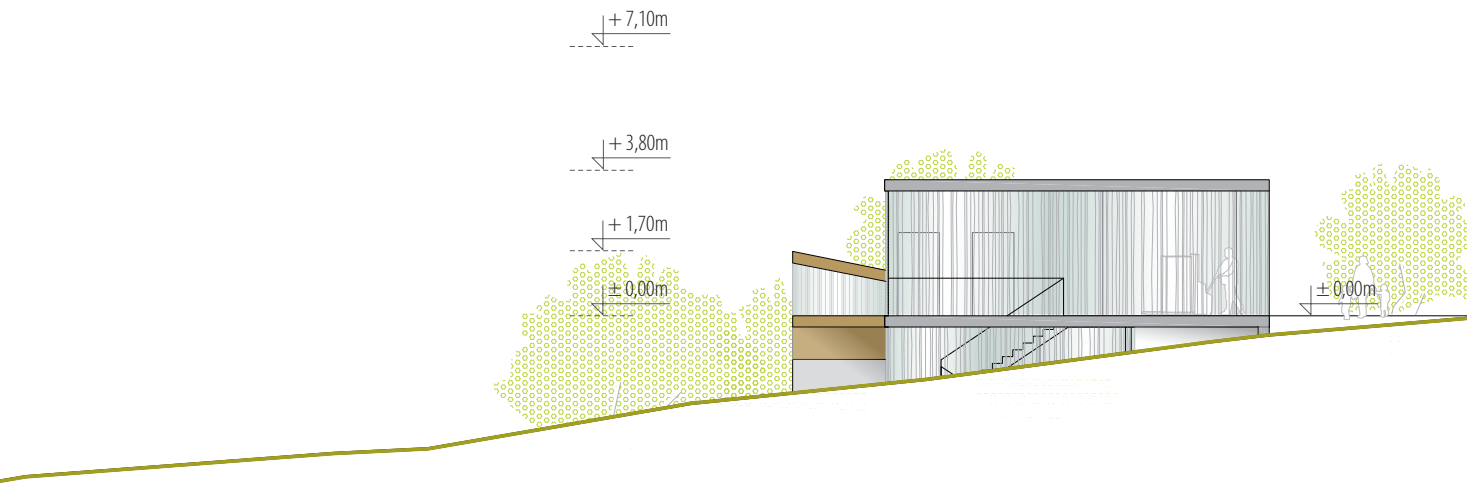
M 1:200

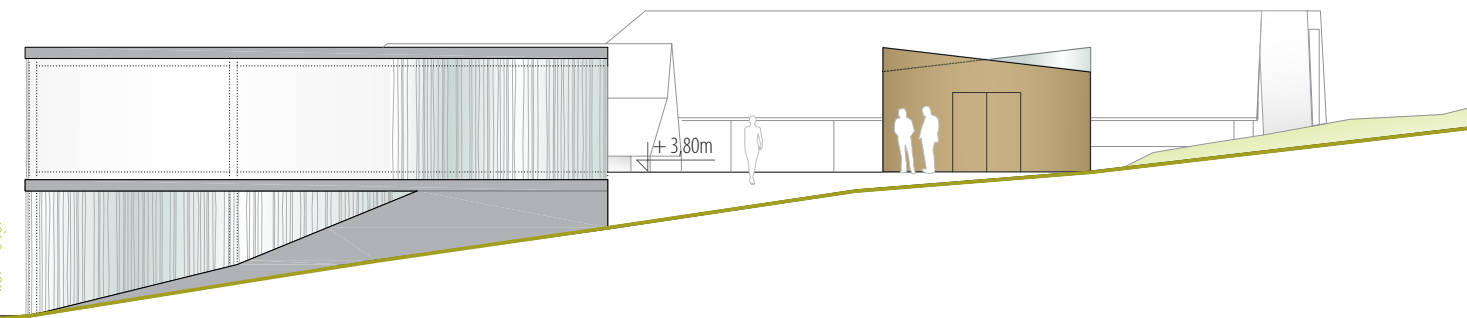




ANSICHT NORD

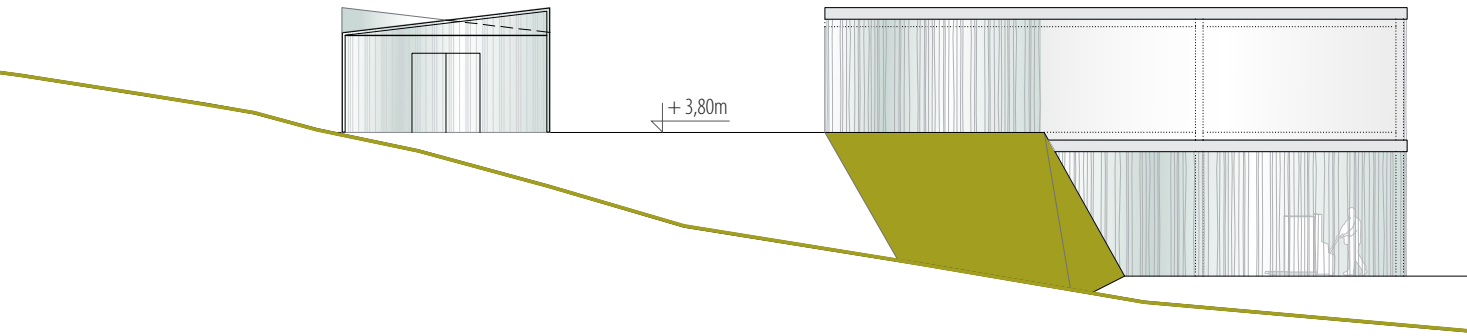
M 1:200

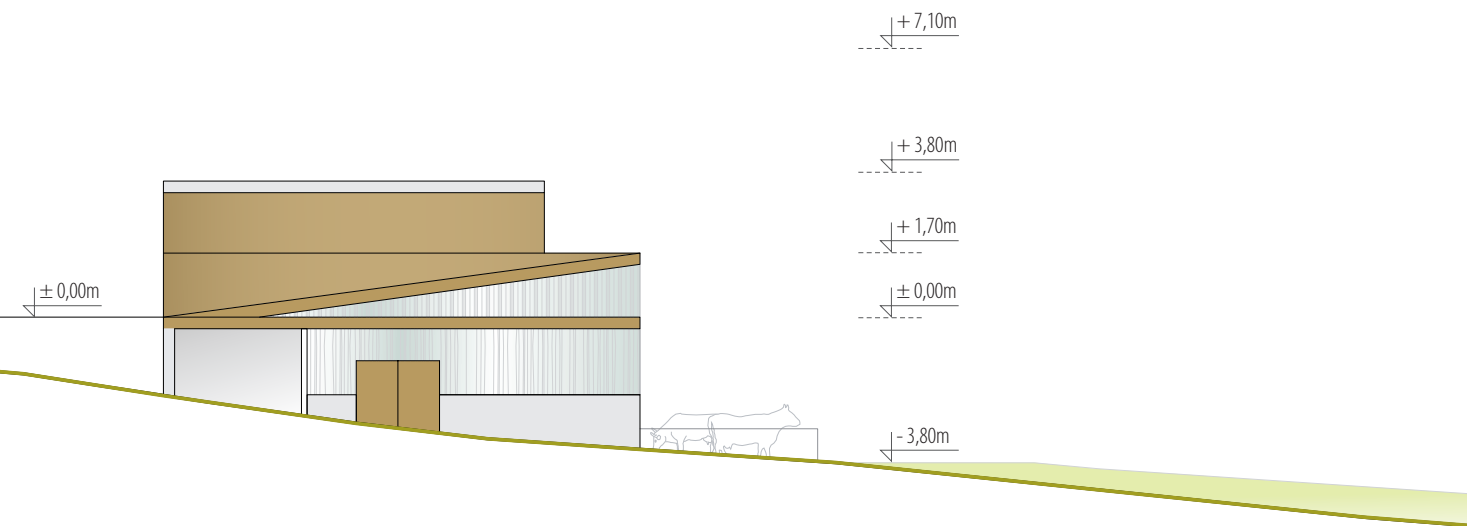




ANSICHT SÜD

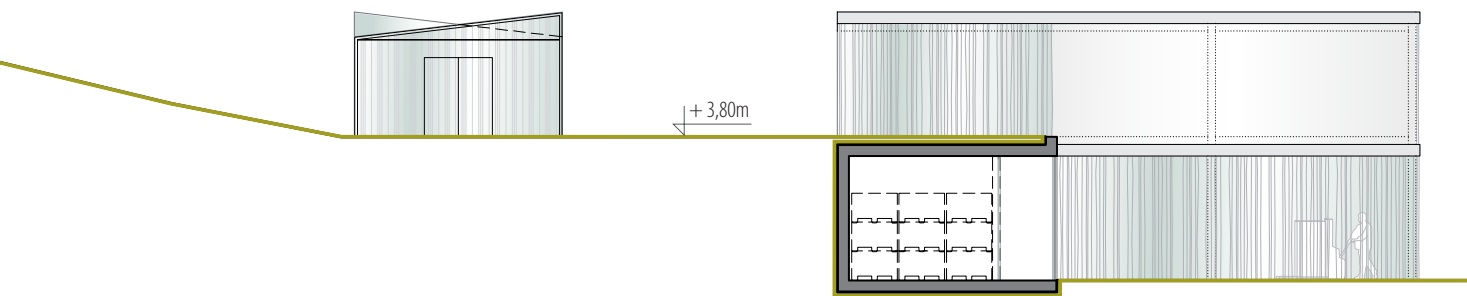
M 1:200

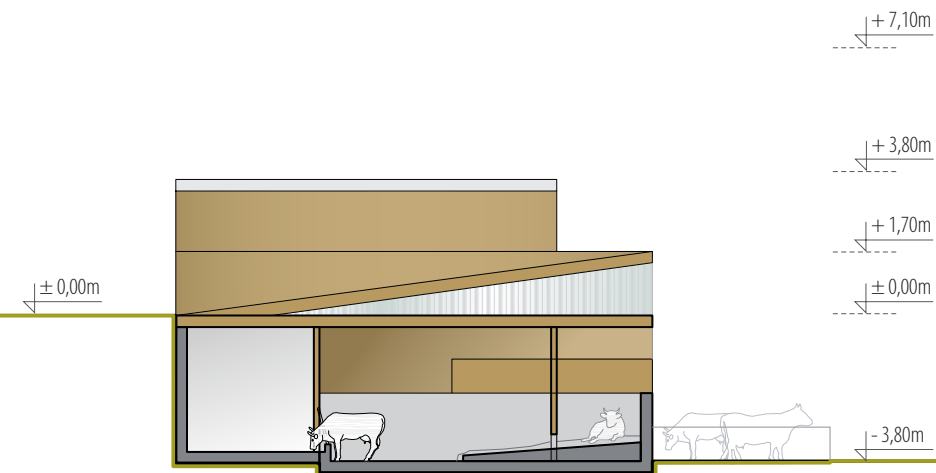




SCHNITTTAA

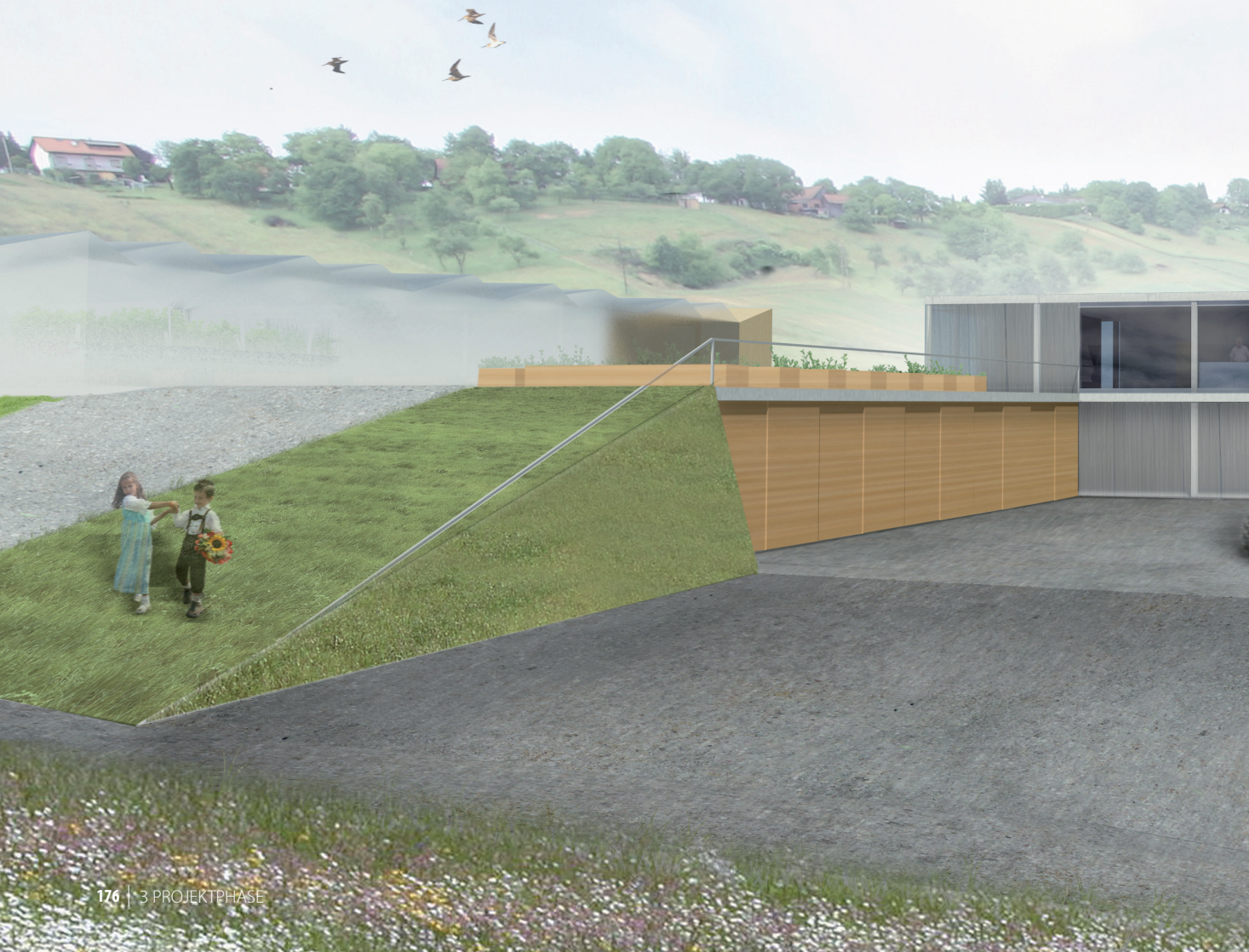
M 1:200

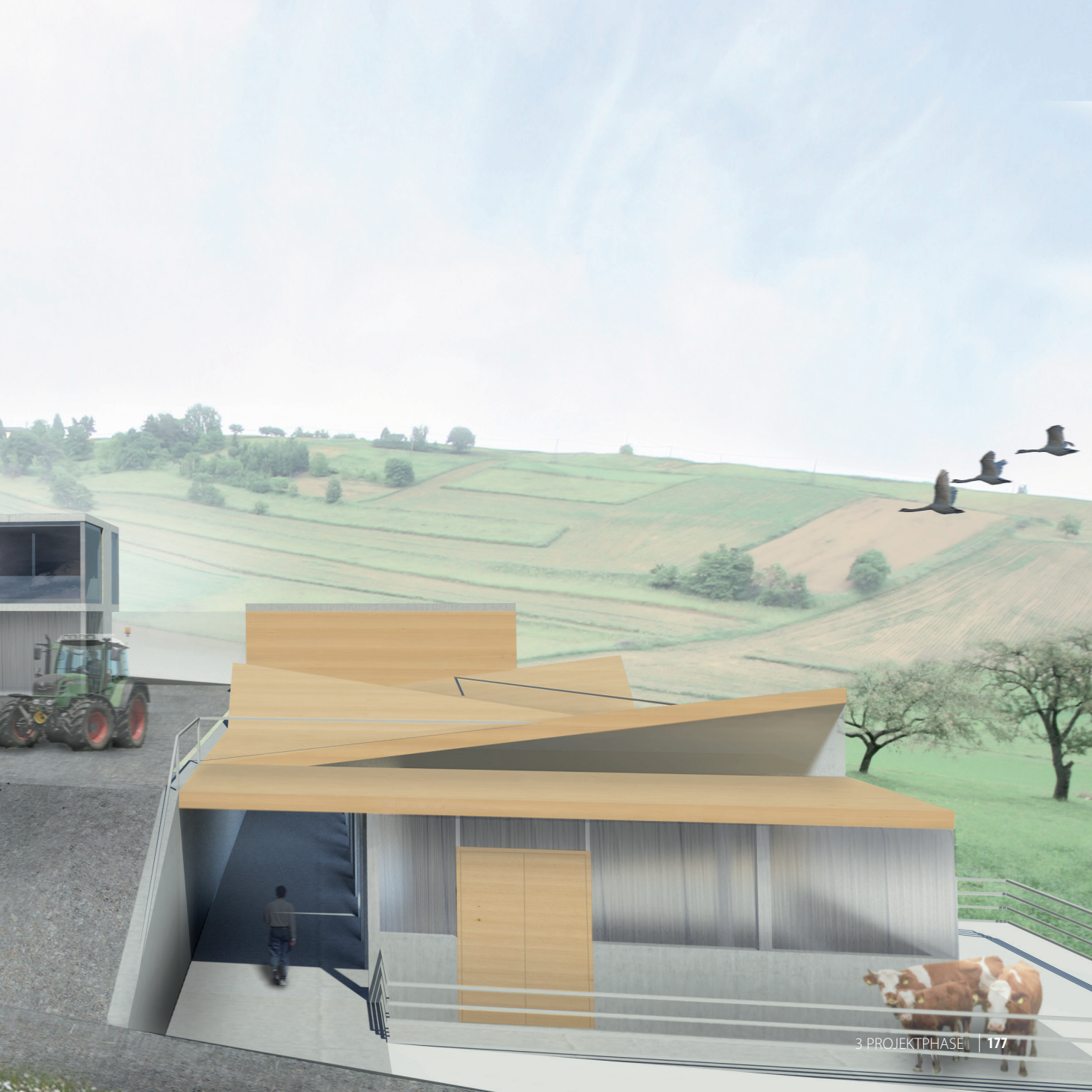




PROJEKTPHASE 3

SCHAUBILD

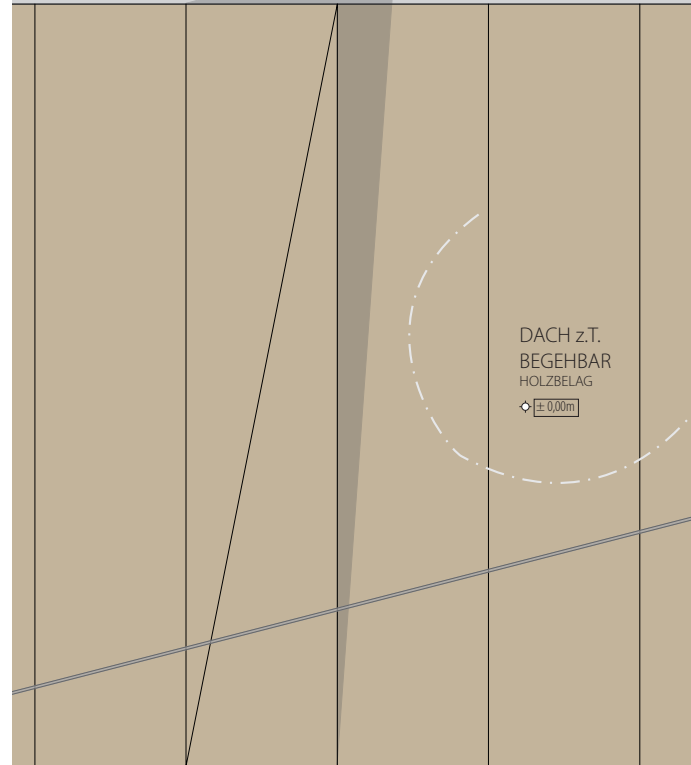
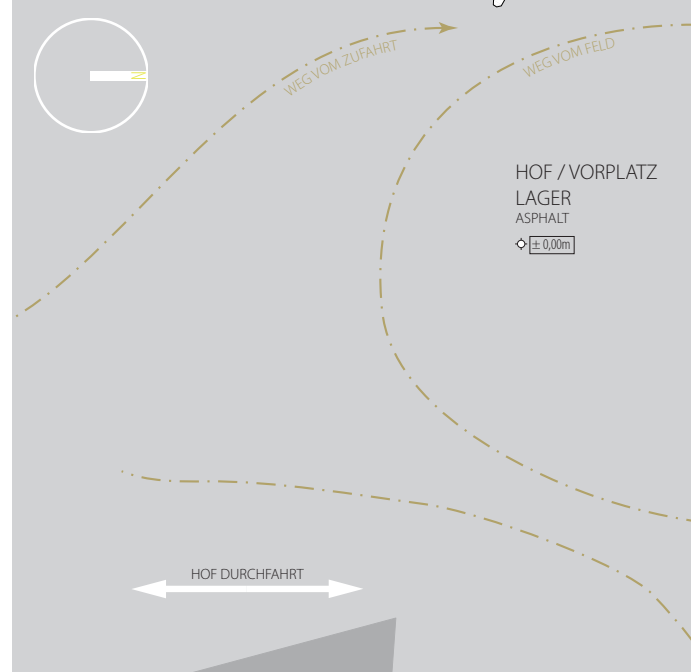
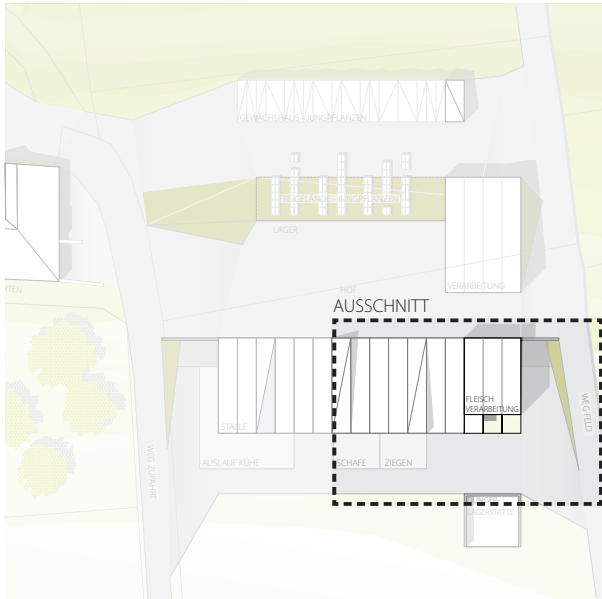


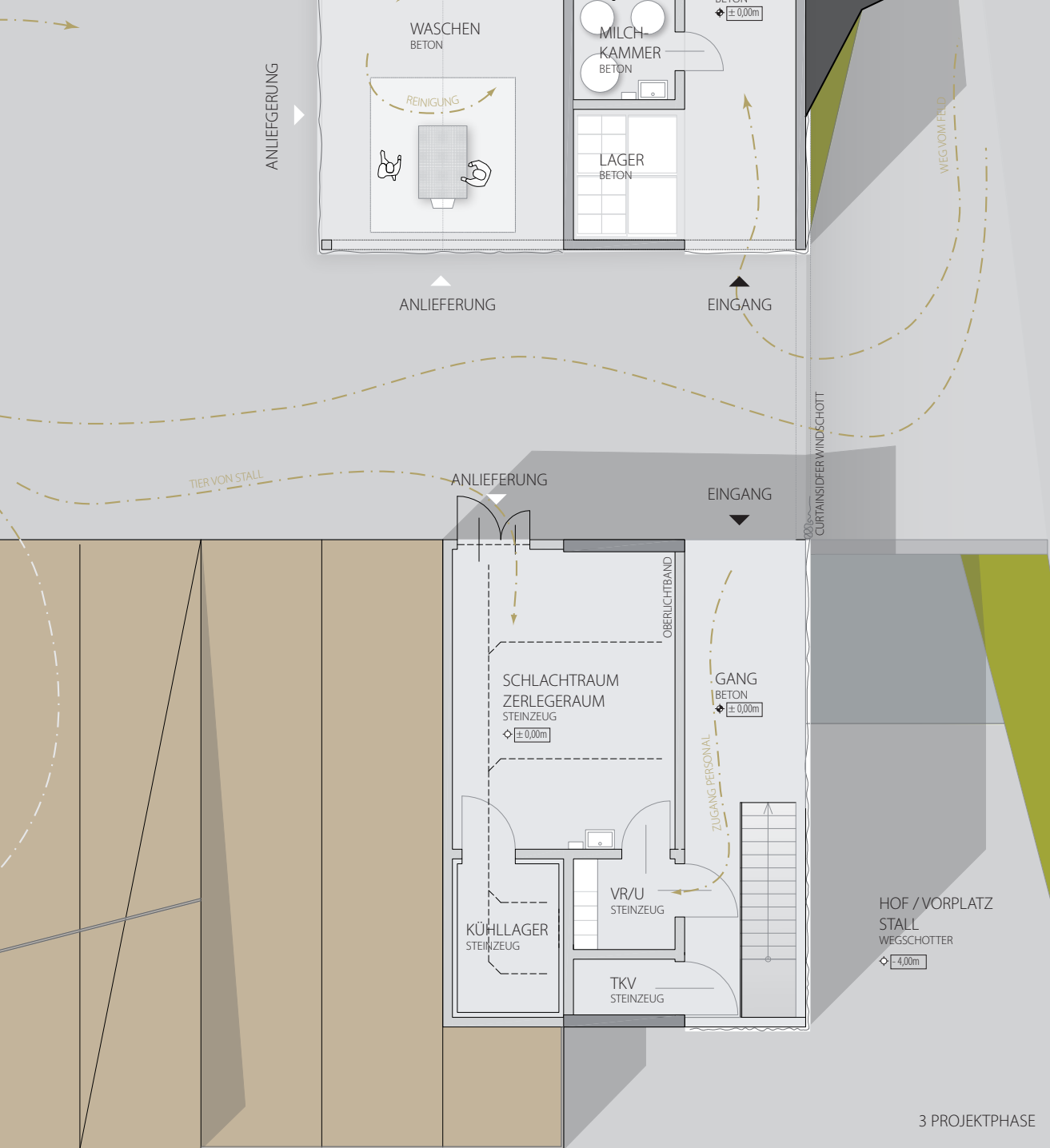


GRUNDRISS
EBENE 0

Fleischverarbeitung: Schlacht- und Zerlegeraum

M 1:125
AUSSCHNITT

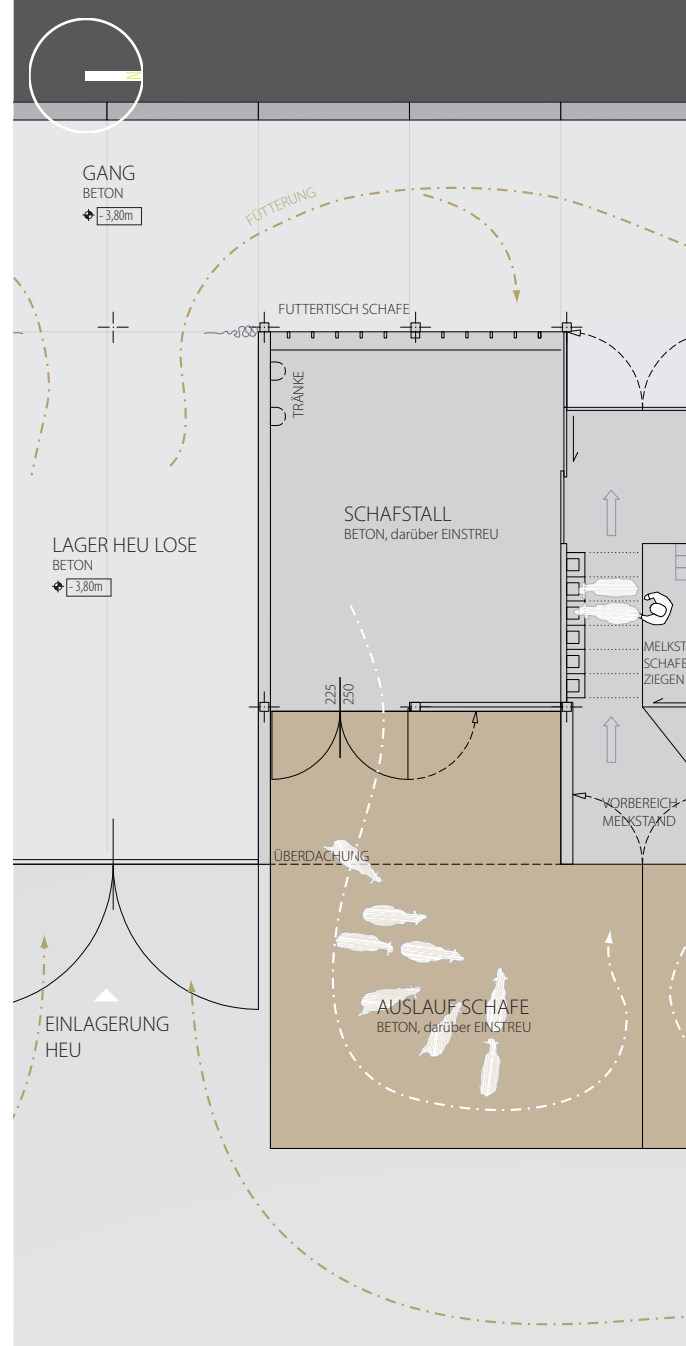
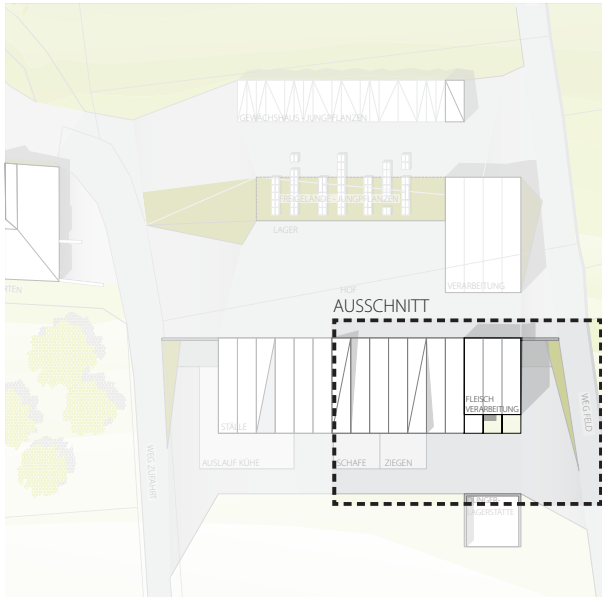


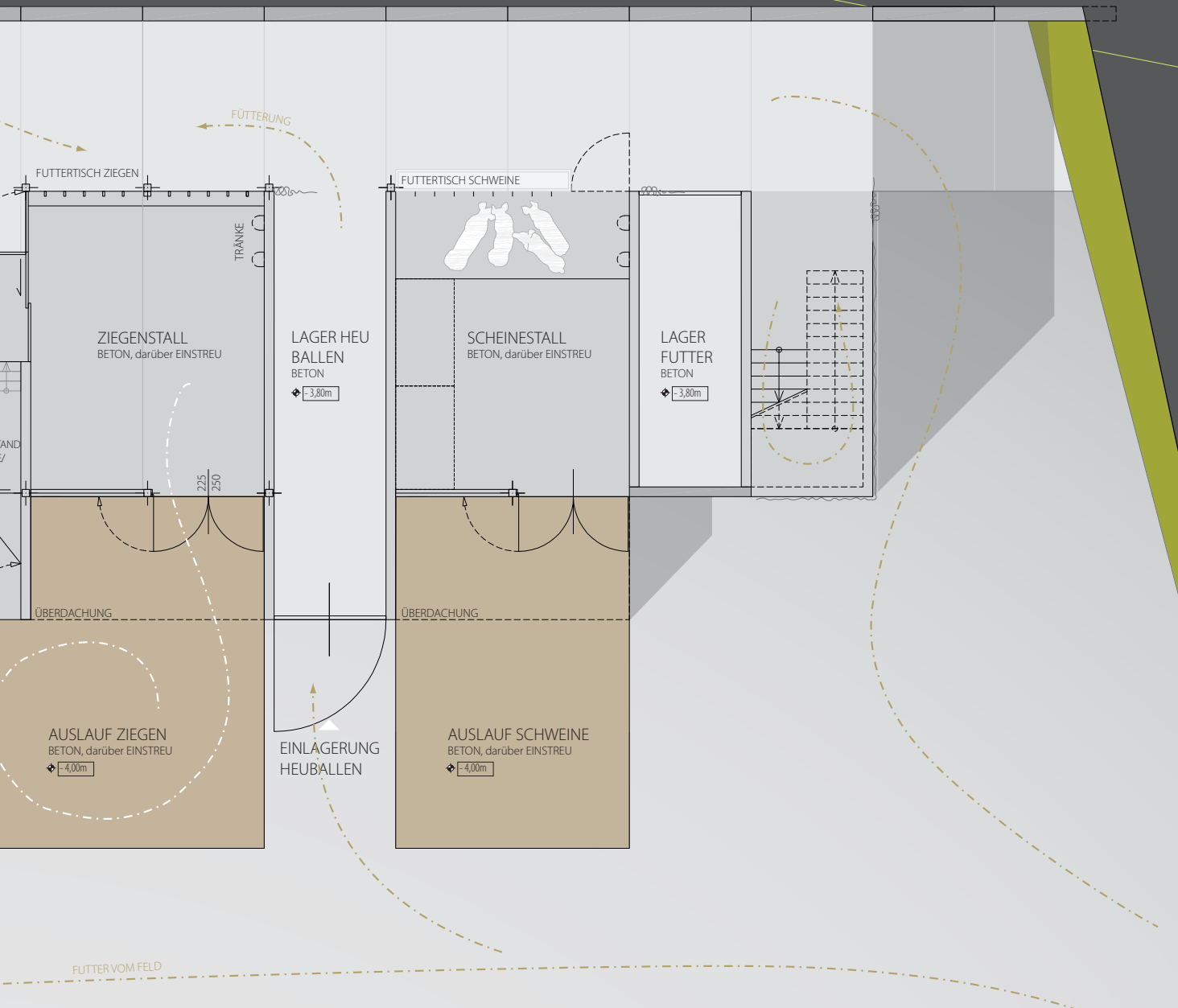


GRUNDRISS
EBENE -1

M 1:125
AUSSCHNITT

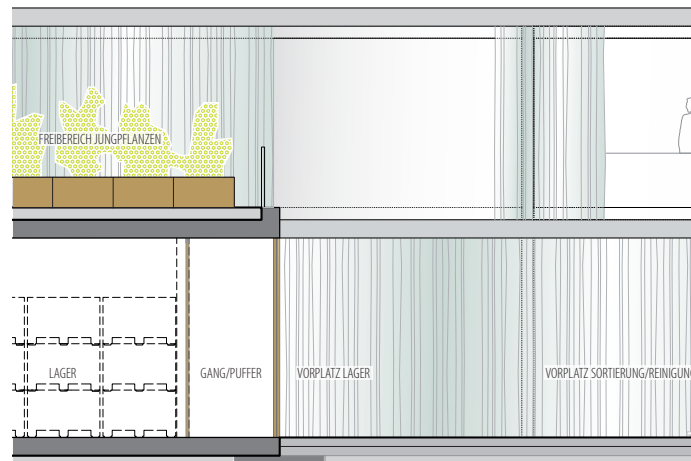
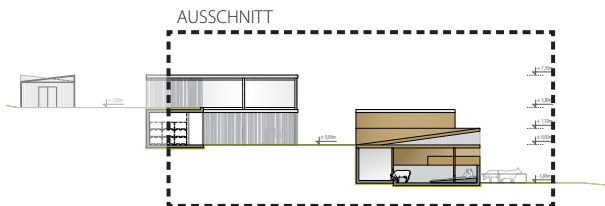
Stallungen: Schweinestall und Futterlager

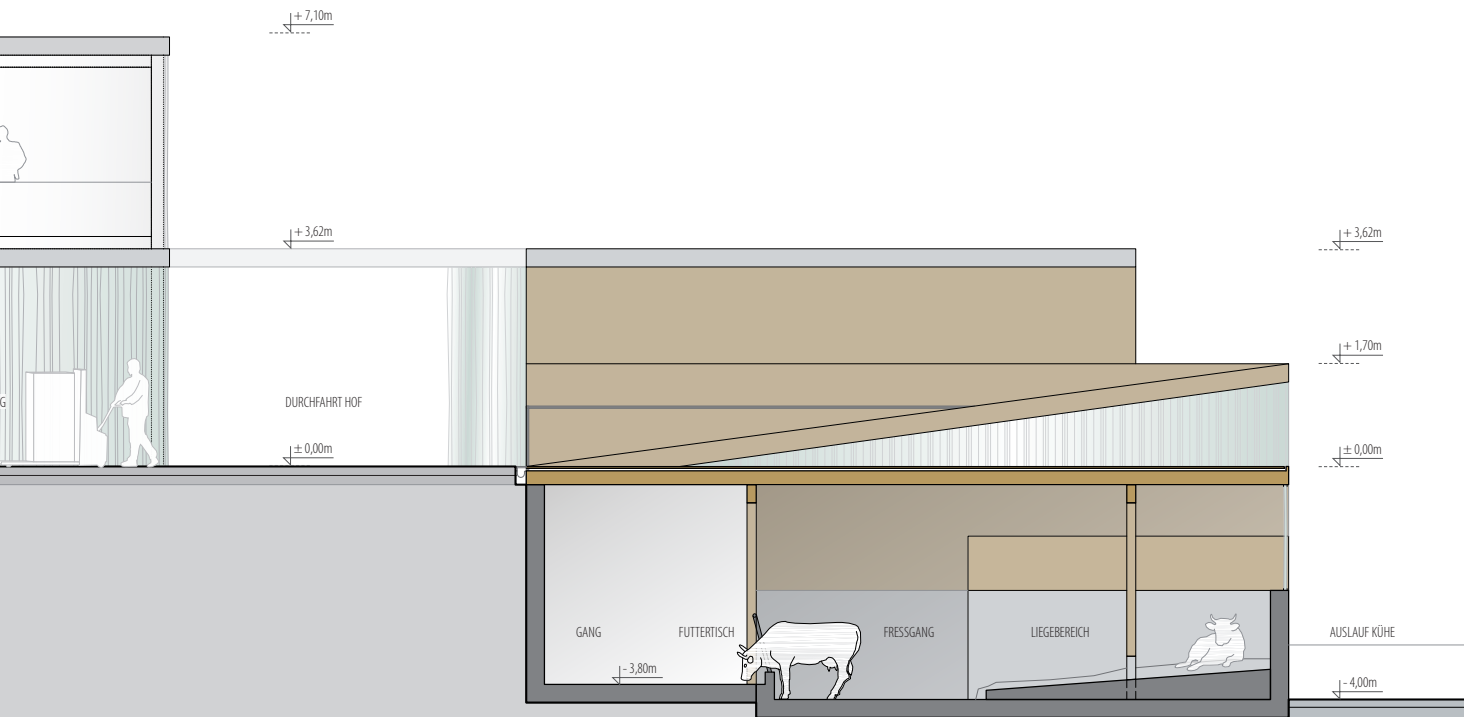




SCHNITT AA
AUSSCHNITT

M 1:125



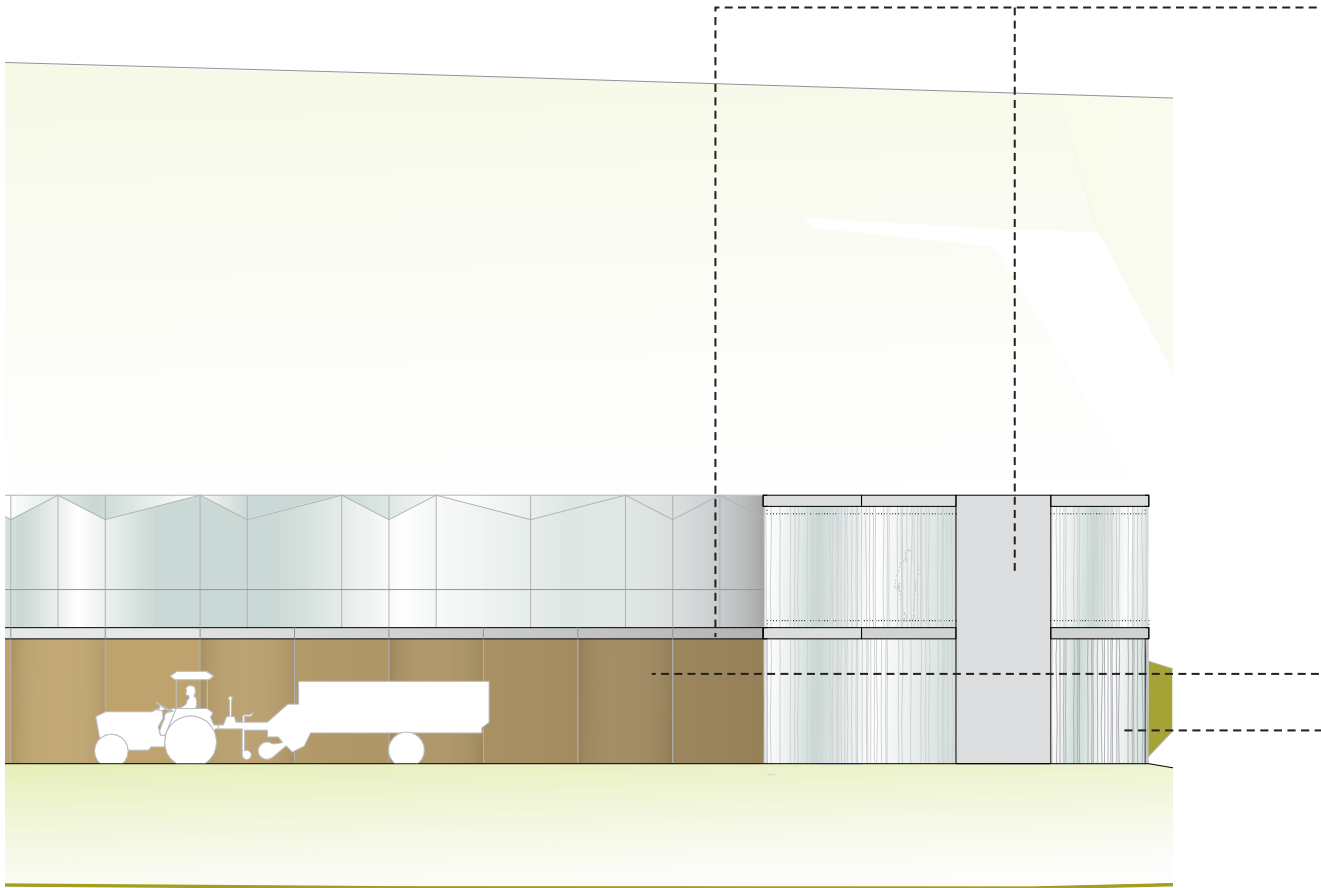


PROJEKTPHASE 3
SCHAUBILD





MATERIALITÄT





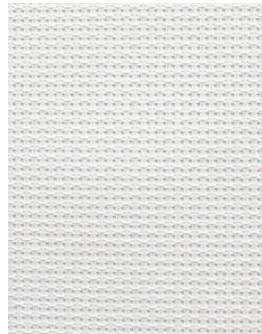
Betonfertigteile Sichtqualität



Lärchenholz, sägerau



*Gewächshausfolie
changierent*



Sonnenschutznetz



DANKE!

An dieser Stelle möchte ich all jenen Personen danken, die mich bei der Entstehung dieser Diplomarbeit unterstützt haben:

***Danke** an meine Eltern Elisabeth und Helmut, dass Ihr mir meine bisherige Ausbildung ermöglicht und mich mit ständigem Vertrauen auf meinem Lebensweg begleitet habt!*

***Danke** an meine Schwester Edith! Du hast mir sehr viel Last abgenommen! Danke auch an Stefan und seinen oft anderen Blick auf die Dinge.*

***Danke** an Gerhard, der Stein des Anstoßes für diese Arbeit ist. Danke für Deine Ideen und Begeisterung.*

***Danke** an Christian, Jan und Matthias, für Eure Geduld.*

***Danke** auch an Julia!*

***Danke** an alle anderen Personen die in Gesprächen und auf allen anderen Wegen ihr Wissen und ihre Meinungen über das Thema Landwirtschaft, besonders gemeinsame Landwirtschaft, mit mir geteilt haben.*

Nicht zuletzt möchte ich Peter Schreibmayer danken, der mich bei dieser Diplomarbeit betreut hat.

***Danke** für die vielen Denkanstöße, die Du mir bei allen Projekten, die ich bei Dir während meines Studiums machen konnte, gegeben hast.*

LITERATURVERZEICHNIS

Furosawa, Kōyu: Reiskultur und Ökologiebewegung, in: Rothacher Albrecht (Hg.): Landwirtschaft und Ökologie in Japan, Iudicum Verlag, München 1992, 276-296

Kraiß, Katharina: Community Supported Agriculture (CSA) in Deutschland, Bachelorarbeit, Universität Kassel 2008

Kraiß, Katharina / van Elsen, Thomas: Community Supported Agriculture (CSA) in Deutschland, in: Lebendige Erde 2/2008, 44-47

Kozenn – Schulatlas für Geographie und Wirtschaft, Ed. Hölzel, Wien 2012 3. Auflage

Ichihara Fomsgaard, Saki: Organic Agriculture Movement at a Crossroad – a Comparative Study of Denmark and Japan. Working Paper from Department of Economics, Politics and Public Administration, Aalborg University, Aalborg 2006. Internet: <http://orprints.org/9177/1/9177.pdf> (02.03.2012)

Neef, Ernst (Hg.): Das Gesicht der Erde, Taschenbuch der physischen Geographie, Verlag Harri Deutsch, Frankfurt/M 1970, Riedel S774

INTERNETVERWEISE

JOAA (Japan Organic Agriculture Association): "TEIKEI" system, the producer-consumer co-partnership and the Movement of the Japan Organic Agriculture Association, <http://www.joaa.net/english/teikei.htm>, in: <http://www.joaa.net> (23.08.2011)

HOKO: Hof-Kollektiv Reise, 1 Woche 2 Gruppen 15 Höfe, Endbericht einer selbstorganisierten Studienreise zu Hofkollektiven, Landwirtschaftsgemeinschaften und Gemeinschaftshöfen in Österreich, Deutschland und der Schweiz, Wien, September 2011 <http://community.attac.at/uploads/media/hoko-bericht-20111016-web.pdf>, in: <http://community.attac.at/9778.html> (22.04.2012)

ANDERE QUELLEN

***Lassnig:** Interview mit Peter LASSNIG, geführt von Albert Erjavec, Gänserndorf, 27.02.2012*

***GELA:** Interview mit der Arbeitsgruppe Gela - Ochsenherz für das Jahreshaupttreffen, geführt von Albert Erjavec, Wien, 13.01.2012*

***Stange:** Interview mit Kenneth STANGE, geführt von Susanne Sureth-Steiger: Zusammenfassung/Telefon-Interview mit Herrn Stange von Entrup 119: Stand Anfang: 2010*

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- Seite 11: *Quelle: Statistik Austria, Konsumerhebung 2009/10, Grafik: Albert Erjavec*
- Seite 19: *Grafik unten: JOAA, Adaptierung: Albert Erjavec*
- Seite 28-29: *Foto: Blick ins Feld-2.jpg, Pressemappe- gela Ochsenherz*
- Seite 31: *Foto: Luftbild Ochsenherz.jpg, Fotograf: W. Stich, Pressemappe- gela Ochsenherz*
Foto: MitarbeiterInnen-2.jpg, Pressemappe- gela Ochsenherz
Foto: Gemüsemix.jpg, Pressemappe- gela Ochsenherz
- Seite 34: *Foto: Luftbild Entrupp 119, Google Maps, <http://maps.google.at/> (Abgerufen 22.04.2012)*
Foto: Entrupp 119, <http://entrup119.blogspot.com/> (Abgerufen 22.04.2012)
- Seite 43: *Fotomontage: Bearbeitetes Luftbild: <http://maps.google.at/> (Abgerufen 23.04.2012)*
- Seite 45: *Fotomontage: Bearbeitetes Luftbild: <http://www.bing.com/maps/> (Abgerufen 13.12.2011)*
- Seite 187: *rechts oben: 1970-mc-bauchemie1.jpg <http://www.baulinks.de/webplugin/2011/1970.php4> (03.04.2012)*
links unten: Gewächshausfolie http://www.paradisi.de/Freizeit_und_Erholung/Garten_und_Balkon/Gewaechshauser/Produkte/20099.php (05.05.2012)
mitte unten: sonnenschutznetz_weiss_z1.jpg <http://www.stoff4you.de/segeltuch/Beschattungsstoff/Sonnenschutz-Gitterstoff-Weiss.html> (05.05.2012)
rechts unten: Fassade <http://www.agps.ch/projects/type/all/all/hohenbuehlstrasse/> (05.05.2012)

Alle Darstellungen und Bilder sind sofern nicht anders angegeben Eigentum des Verfassers.

EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommene Stellen als solche kenntlich gemacht habe.

Graz, am 07.05.2012

.....

STATUTORY DECLARATION

I declare that I have authored this thesis independently, that I have not used other than the declared sources / resources, and that I have explicitly marked all material which has been quoted either literally or by content from the used sources.

Graz, 07.05.2012

.....