

1. Quartalsbericht

3 Monate Farmarbeit

Auf der Farm „Discipline“ gibt es immer etwas zu tun. Es gibt allerdings unterschiedliche Aufgaben, die vom Wetter, beziehungsweise von der Jahreszeit abhängen.

Täglich beginnt der Arbeitstag für mich mit der Ernte um sieben Uhr. Ich verbringe täglich etwa eine Stunde mit der Ernte der Minze. Das bedeutet, ich pflücke lange Minzstiele ohne dabei die Wurzeln auszureißen. Die Arbeit ist eher monoton und wird, besonders während des Monsuns noch durch Kälte, Nässe, schlechte Bodenverhältnisse und Mückenschwärme erschwert. Auf die Minzernte folgt das Abernten anderer Nutzpflanzen. Beispiele hierfür wären Bohnen, Brinjals, Basilikum, Sternfrüchte, Okraschoten und Rucola. Die Ernte macht mir insgesamt, erwartungsgemäß, Spaß, denn ich sehe, im wahrsten Sinne des Wortes, die Früchte der vorangegangenen Arbeit. Es erfreut mich jedes Mal in höchstem Maße, wenn ich die Frucht einer Pflanze, in deren Gedeihen ich zuvor Mühe, Zeit und Anstrengung gesteckt habe, pflücke.

Direkt anschließend präpariere ich die geernteten Produkte für den Abtransport zur zentralen Verteilstelle „Foodlink“. Hier fällt mir immer wieder im Besonderen auf, wie wählerisch die Menschen selbst in Auroville, dem selbsternannten „Ort, an dem die Bedürfnisse des Geistes und das Sorgen um den Fortschritt Vorrang erhalten gegenüber der Erfüllung von Begierden und Lüsten, der Suche nach materiellem Vergnügen und Genuss“¹ sind. In meinen Augen ist die Toleranzgrenze zur Annahme von Lebensmitteln seitens Foodlink um Einiges zu hoch: Lebensmittel werden auch dann nicht angenommen, wenn sie einen geringen, nicht einmal entfernt gesundheitsgefährdenden Mangel haben.

Neben der Selektion der Erträge kümmere ich mich auch um das Waschen, Bündeln und Packen. Der Abtransport findet dann gegen neun Uhr fünfzehn statt. Ab diesem Zeitpunkt variieren meine Tätigkeiten täglich.

¹ Übersetzt durch den Autor. <http://www.auroville.org/contents/197>. „A Dream“. © Auroville Foundation, 2004

Einen großen Zeitraum hat bis jetzt das Jäten des Minzfeldes eingenommen. Auf Grund der Tatsachen, dass Minze bodennah wächst, kommt es schnell vor, dass Unkräuter zwischen den Blättern herausprießen. Grundsätzlich ist das Jäten (oder auf Englisch „weeding“ oder „cleaning“) ein fester Bestandteil der ökologischen Landwirtschaft und somit gegenwärtig wie auch zukünftig ein fester Bestandteil meines Arbeitsalltages.

Neben der Pflege von Pflanzenkulturen war ich auch am Anlegen von neuen Kulturen beteiligt und konnte so den landwirtschaftlichen „Zyklus“ der Pflanzen mitverfolgen: Nachdem der Boden durch Jäten und Pflügen vorbereitet wurde, wird Kompost in die Erde eingearbeitet und Beete aufgehäuft. Als nächstes werden, von der Pflanzenart abhängig; entweder der Samen direkt oder der im Grünhaus gezogene Setzling gepflanzt und gewässert. Dadurch, dass die Pflanze besonders anfangs regelmäßiger Pflege bedarf, begleitet man sie auf ihrem Wachstum bis zum Zeitpunkt, an dem sie groß genug ist, um geerntet zu werden. Da ich auch die Ernte vornehme bekomme ich den Zustand der jeweiligen Pflanze bis zu ihrem Eingehen mit. In, bis jetzt noch, seltenen Fällen gewinnen wir auch die Samen unserer Nutzpflanzen.

An der Herstellung des auf der Farm eingesetzten Kompostes war ich ebenfalls des Öfteren beteiligt. Ich half dabei sowohl bei dem Anlegen von Grünkomposthaufen, als auch bei der Gewinnung von sogenanntem „Vermicompost“, Kompost, der durch den gezielten Einsatz von verschiedenen Wurmarten gewonnen wird. Auch im Grünhaus habe ich einige Zeit verbracht. Hier galt es, die Erfolgchancen von gepflanzten Samen zu maximieren. Dies geschah durch eine sorgfältige Herstellung der genutzten Erdmischung, bei der zu meist Kompost, Oberflächenerde, Sand und rote Erde in variierenden Anteilen verwendet wurden. Darüber hinaus ist eine regelmäßige Bewässerung genauso von Nöten, wie das Instandhalten des Grünhauses an sich, sodass dessen Vorteile, namentlich der Schutz vor Parasiten, Extremtemperaturen und Extremwitterungen, Bestand haben.

Zuletzt betreibt die Farm auch Lebensmittelweiterverarbeitung, an der ich besonders in den letzten Wochen vermehrt beteiligt war. Aus Früchten stellen wir Marmelade her, die wir abschließend in Einmachgläser abfüllen. Diese werden anschließend etikettiert und an Foodlink gesandt.

Ein persönliches Projekt von mir war es, ein Jahr alte Mangomarmelade möglichst gewinnbringend neu zu verarbeiten, weshalb ich Mangochutneyrezept entwickelt und anschließen durchgeführt habe. Das Chutney haben wir abgefüllt und mittlerweile zum Teil verkaufen können.