



Infoabend 2025/2026

Herzlich Willkommen



Das erwartet uns heute Abend

01

**Solawie? Solawas?
Was ist Solawi?**

02

Unser Verein

03

Unser Angebot

04

Zeit für Fragen

05

**Wie gehts jetzt
weiter?**



01

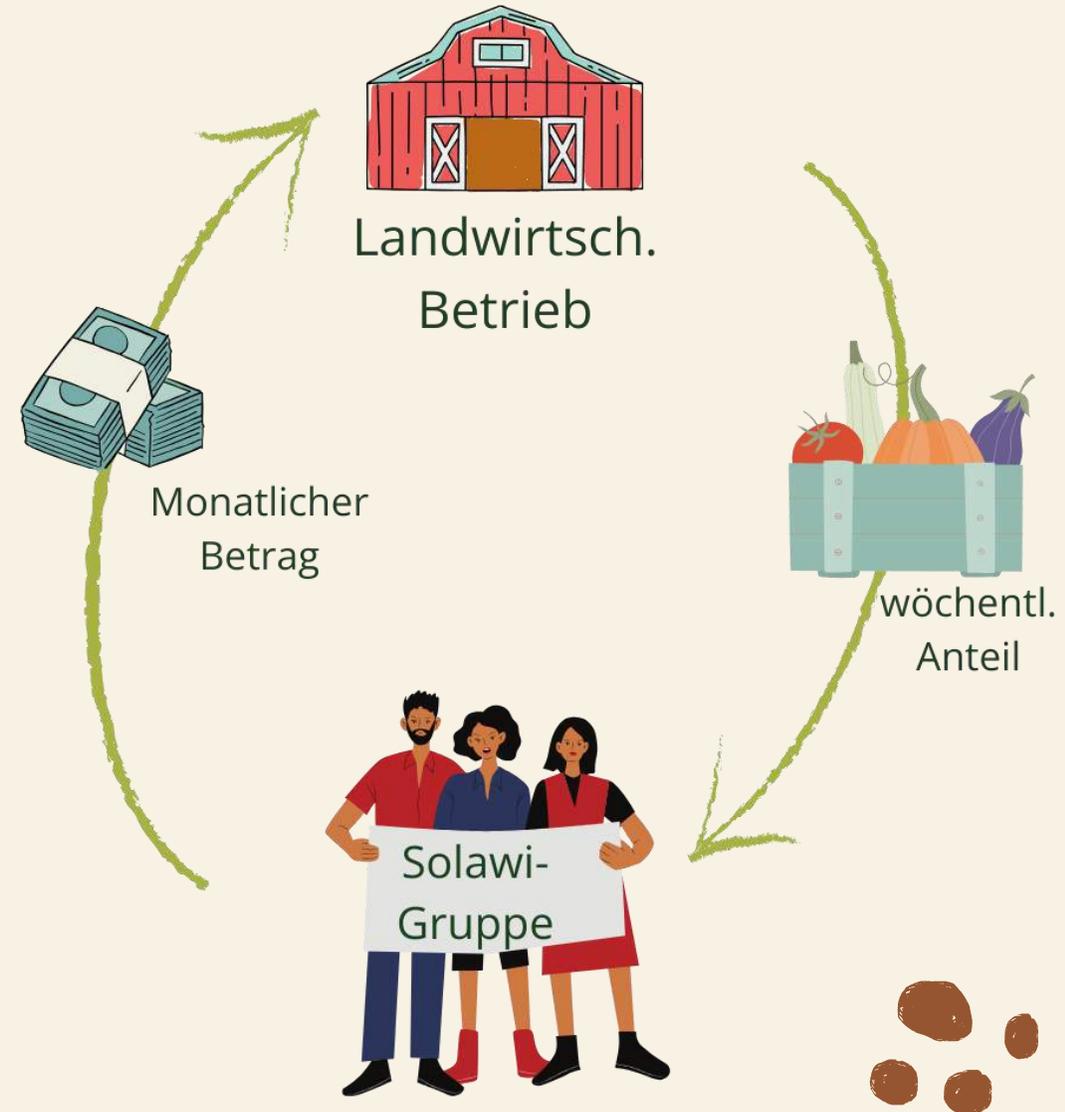
Solawie? Solawas?

Was ist Solawi?



Grundprinzipien der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi)

1. Der Finanzhaushalt der Solidarischen Landwirtschaft wird kostendeckend kalkuliert, eine Gewinnmaximierung ausgeschlossen.
2. Die erzeugten Lebensmittel werden zwischen den Ernteteiler*innen geteilt.
3. Die Kosten können auch innerhalb der Verbraucher*innen-Gemeinschaft solidarisch finanziert werden, etwa in Finanzierungsrunden (Bieteverfahren).





So bunt, wie das Gemüse auf dem Acker

Solawis sind unterschiedlich... doch das eint sie:

- **Gemeinschaftliche Finanzierung** der Landwirtschaft und Teilen der Ernte
- **Direkte Beziehungen und Einbindung** von Ernteteiler*innen
- **Transparenz** über Jahresbudget und Anbaumethoden
- **Zukunftsfähige** landwirtschaftliche Praxis
- **Soziale Absicherung** und gute Arbeitsbedingungen
- **Toleranz und Weltoffenheit**

Solawi ist gut für alle – Die Vorteile

Gut für dich

- **Transparent:** Du weißt genau, wo deine Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden.
- **Mehrwert in deiner Region:** Du förderst und sicherst regionale Kreisläufe.
- **Einblick in die Landwirtschaft:** Du erhältst Einblick, was eine nachhaltige Landwirtschaft ausmacht.
- **Zukunftsfähig:** Du setzt einen Baustein für eine enkeltaugliche Zukunft.

Gut für die Erzeugenden

- **Sicherheit:** Die Erzeugenden können Planen und erhalten Unterstützung durch die Gemeinschaft.
- **Geteiltes Risiko der Landwirtschaft:** Wenn es weniger zu ernten gibt, gibt es weniger im Anteil, aber dafür in guten Jahren auch mehr.
- **Gesichertes Einkommen:** Durch marktunabhängigen Anbau, entsteht die Möglichkeit, diverser, nachhaltiger und bodenfreundlicher zu wirtschaften.

02

Unser gemeinnütziger Verein

Solawi-Oberberg e.V.





Solawi Oberberg e.V.

- gegründet im Juli 2017
- Zweck: ökologische Landwirtschaft
- nachhaltig, regional, saisonal
- basisdemokratische Grundsätze
- Kooperation mit Neben- und Vollerwerbsbetrieben
- Finanzierung durch Mitgliedsbeiträge & Spenden





Gremien



Vorstand

3 Personen (Sprecher*in,
Schriftführer*in,
Kassenwart*in)



Kerngruppe

Vertreter*innen der
AGs und Vorstand,
treffen sich 1-Mal im
Monat (erweiterter
Vorstand)



Arbeitsgruppen

- Erzeuger*innen - AG
- Mitgliedsbüro
- Hofpost- und
Öffentlichkeits - AG
- Finanz - AG
- Veranstaltungen (Party) - AG
- Bildungs - AG



Plenum

ca. 3 Mal im Jahr,
offenes
Austauschformat für die
gesamte Mitgliedschaft

AGs organisieren sich selbst

Das ist uns wichtig



Leitbild

Herzstück des Vereins: So möchten wir miteinander umgehen, dafür stehen wir.



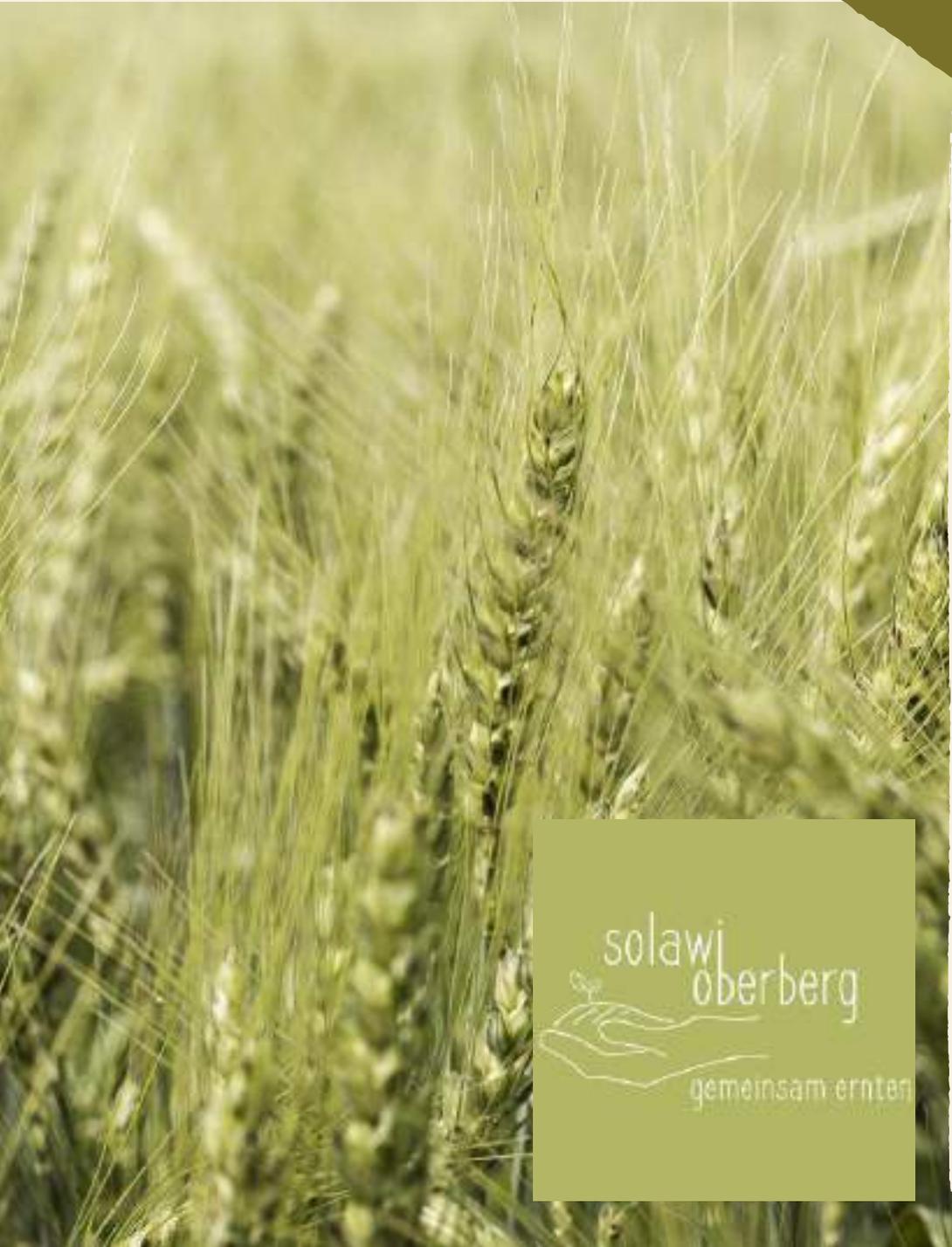
Engagement

Beteiligung als fester Bestandteil.



Gelebte Gemeinschaft

durch Veranstaltungen,
Bildungsangebote, gemeinsame
Ernteeinsätze, ...



03

Vorstellung unserer Erzeuger*innen



Streuobsthof Thönes

Manuela und Martin Thönes



Manuela und Martin Thönes

Nümbrecht - Ödinghausen

- Familienbetrieb in alter Tradition
- ausschließlich Streuobst, früher eigene Patsche (Saftpresse)
- geführt im Nebenerwerb
- vorbildlicher Streuobstbestand, mehrfach prämiert und ausgezeichnet







Streuobstwiesen - Ein in Vergessenheit geratenes Kulturgut?

Seit Jahrhunderten prägen Streuobstwiesen unser Kultur- und Landschaftsbild als eine harmonische Form der Landwirtschaft. Sie kennzeichnen sich aus durch eine recht geringe Baumdichte, die den Bäumen die Möglichkeit gibt groß und breit zu wachsen und so für einen langfristigen Streuobstertrag zu sorgen.



Gartenrotschwanz © Peter Malzbender

Aufgrund des geringen und sehr natürlich gehaltenen Eingriffs des Menschen auf diesen Flächen, findet sich auf ihnen eine außerordentliche Tier- und Pflanzenvielfalt, die das Artenvorkommen auf üblichen landwirtschaftlich genutzten Flächen bei weitem übertrifft. Denn der Schutz und Erhalt der Streuobstwiesen beschränkt sich nicht nur auf den Erhalt alter, wohlschmeckender und vielfältiger Obstsorten, die bestimmte Regionen widerspiegeln "sondern umfasst den gesamten Lebensraum in seiner vielfältigen Diversität".

Da die Nutzung von Pestiziden und Mineraldüngern vermieden wird, kommen Streuobstwiesen aber nicht zuletzt auch unserer Gesundheit zugute. Sie bieten sich zudem geradezu dazu an von einer Gruppe gemeinschaftlich bewirtschaftet zu werden und so Jung und Alt an die frische Luft und in Bewegung zu bringen.

Dennoch gehen die Streuobstwiesenbestände in Deutschland alarmierend zurück. Für diese wurde von 1950 bis 2010 eine Abnahme von ca. 20-30% prognostiziert. Nach den letzten Zahlen vom Jahr 2006 ausgehend sind in NRW zwischen 17.000-18.000 Hektar (überwiegend flächiger Bestand) von etwa 922.000 Hochstämmen bekannt. Neue Prognosen besagen sogar, dass zukünftig fast 50% der Bestände durch Überalterung, unterlassener Pflege, Krankheiten und Schädlingen wegfallen könnten.

⇒ [Mehr Hintergrundinformationen zu Streuobstwiesen](#)

Mit dem Projekt Netzwerk Streuobstwiesenschutz.NRW soll auf diese Problematik aufmerksam gemacht und die gegenwärtige Entwicklung gestoppt werden. Helfen Sie mit den kulturellen und landschaftlichen Wert von Streuobstwiesen zurück in das Bewusstsein der Menschen zu holen.

Familie Thönes in Ödinghausen

Flora	Bergische Schafsnase, Tulpenapfel, Zuccalmaglios Renette, Ontario, Roter Morgenstern, Jakob Lebel, Doppelter Luxemburger, Bergamotte, Röttgesbirne, Bühlers Frühzwetsche, Konstantinopler Quitte, Löwenzahn, Sauerampfer, Wiesenkerbel, Weißklee, Schlehe, Wiesenchampignon
Fauna	Grünspecht, Rotmilan, Turmfalke, Feldhase, Steinkauz, Honigbiene, Hornisse, Igel, Kohlweißling, Braunes Ochsenauge, Zwergfledermaus



Streuobstwiese im Frühling © Manuela Thönes

Direkt am Bergischen Panoramasteig im Ort Ödinghausen in der Gemeinde Nümbrecht liegt der Hof der Familie Thönes. Zu ihm gehören mehrere alte Obsthöfe, die auf einer Fläche von mehr als zwei Hektar rund um Ödinghausen verteilt sind. Schon im 19. Jahrhundert wurde der Obstanbau mit der Gründung einer Obstkrautfabrik ein fester Erwerbszweig neben der Landwirtschaft betrieben. In den letzten 30 Jahren sind hier alleine 100 von 150 hochstämmigen Obstbäumen - überwiegend Apfel- und Birnbäume - nachgepflanzt worden.

Den Eltern des heutigen Eigentümers war es nach der Aufgabe ihres Milchviehbetriebs im Jahr 1992 ein wichtiges Anliegen, eine große Fläche, die als Fahriloanlage genutzt worden war, zu rekultivieren. Auch der Altbestand wurde gepflegt. So sind einige Bäume rund 100 Jahre alt. Heute sind diese Streuobstwiesenflächen zur Unternutzung verpachtet. Milchkühe, Hühner und zeitweise Schafe dürfen die Flächen beweiden und düngen sie dabei auf ganz natürliche und biologische Weise. Wie sich zeigt, ist dies eine hervorragende Methode, um einige alte Apfelsorten wie Alkmene, Bergische Schafsnase, Rote Sternrenette und andere Kern- und Steinobstsorten wie Bergamotte, Bühler Frühzwetsche oder Schwarze Knorpelkirsche mit sehr gutem Ertrag gedeihen zu lassen.

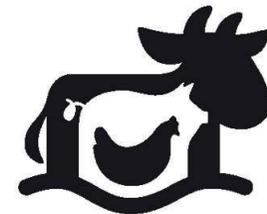
Da die Familie Thönes einer von mehreren Lieferanten im Verein „Solawi Oberberg e.V.“ (Solidarische Landwirtschaft) ist, steht einer effektiven Vermarktung der jährlichen Obsternte nichts im Wege: Das Obst erreicht als Saft und als Frischobst die dem Verein angeschlossenen Mitgliederhaushalte und leistet damit einen Beitrag zur zukunftsweisenden regionalen Lebensmittelversorgung. Für den Eigenbedarf wird aus den Süßäpfeln und Birnen immer noch Kraut für den Eigenbedarf gekocht.



<https://www.streuobstwiesen-nrw.de/start>



Kathrin und Eckhard Gran



BIOHOF GRAN



Eckhard Gran – Biohof Gran

Waldbröl - Alfenzingen

- Besteht seit mehr als 100 Jahren in der 5ten Generation
- Wir sind die Erzeuger*innen für das Kartoffelmodul
- Wir bewirtschaften einen ca. 25ha großen Biohof im Nebenerwerb. Schon in den 1990iger Jahren haben wir uns bewusst dazu entschieden, den Hof ausschließlich extensiv zu bewirtschaften und sind vor 6 Jahren dann komplett auf BIO umgestiegen. Nachhaltige Landwirtschaft





Unsere Kartoffeln

- Fest- und mehlig kochende Kartoffeln
- Frühkartoffeln
- Wir wünschen uns ... Eine friedliche Zukunft in der Solawi, sowie gute Ernten, und keine zu trockenen Sommer

Impressionen vom Acker



Impressionen vom Acker





Ute und Gerd Schoepe





Ute und Gerd Schoepe

Waldbröl - Dickhausen

- Leben und arbeiten auf unserem Hof in Dickhausen mit unseren Kühen, Kälbern, Katzen und Tessi unserem Hofhund
 - Seit einigen Generationen in der Bewirtschaftung unserer Familie
 - Wir sind die Erzeuger für das Milchmodul
 - Biozertifiziert seit 2017
 - Wir freuen uns ... nun auch ein Teil der Erzeugergemeinschaft der Solawi Oberberg zu sein
- 



Eindrücke vom Hof



Bio - Bauernhof der Familie Susanne und Gerd Solbach




Bio-Hof Solbach



Familie Solbach

Bebbingen 1a, 57482 Wenden

- Familienbetrieb seit 1807
- Einer der ersten Bio- Betriebe in Südwestfalen (seit 1994)
- Seit November 2024 Partnerbetrieb der Regionalwert AG Rheinland

Unsere Betriebsweise, geschlossener Bio- dynamischer Kreislauf (Partnerbetriebe)

- Verbandsbiobetrieb (Bioland)
- Bestes Tierwohl (Rind und Geflügel)
- Pionierbetrieb bei der mobilen Geflügelschlachtung
- Pionierbetrieb bei der Umweltentlastung (überdachte Miste, Holzbauweise Stall, eigene PV – Anlage, usw.)
- Reiner Direktvermarktungsbetrieb
- 17,5 ha Vertrags- Naturschutzflächen (Oberberg und Wenden)
- Eigene, geschlossene Kühlkette (2 Kühlhäuser und 1 Kühlfahrzeug)





Unsere Bio – Erzeugnisse

- Eier
 - Rindfleisch (TK, frisch auf Vorbestellung)
 - Geflügel (TK, frisch auf Vorbestellung)
 - Fertiggerichte Geflügel
 - Eiernudeln, Eierliköre
 - Getreide
 - Öle
 - eigene Honige (Imkerei Authentico)
 - Bio- Obst- und Gemüseboxen
(Hofkiste Bioland-Huesgen Eitorf)
- 





Unsere Pläne für die Zukunft

Unseren Bio – Bauernhof kontinuierlich weiterentwickeln für die Übergabe an die nächste Generation!

- Hofstelle weiter biologisch entwickeln und naturnah erhalten
- neue Medien nutzen
- E- Shop aufbauen und bargeldlos im Hofladen einkaufen können
- Hofnachfolger suchen und einarbeiten



**Gärtnerei
Vera Becher**





Die Gärtnerei

Brölerhütte 15, 51545 Waldbröl-Bröl

- Betrieb besteht seit 1978
- Seit 1987 selbstständig

Meine Solawi-Erzeugnisse:

- Ausgefallene Gemüsesorten









Lilli Schindler





Lilli Schindler

- Aufgewachsen auf dem elterlichen Betrieb in Meiswinkel, Reichshof
Abitur Waldorfschule Oberberg
- 2 Jahre Neuseeland, Australien und Indien
- 2,5 Jahre Ausbildung zur Landwirtin in Süddeutschland
- 2,5 Jahre Anstellung in der Landwirtschaft der Lebensgemeinschaft Eichhof
- Seit 2019 selbstständig als Gemüsegärtnerin und Landwirtin in Meiswinkel



Delia Koch

- Aufgewachsen in Nosbach, Reichshof
- Seit der Kindheit Mitarbeit in der mit Pferden betriebenen Selbstversorgerlandwirtschaft meiner Eltern
- Hollenberg Gymnasium Waldbröl, Abitur
- 1 Jahr Südamerika
- Ausbildung zur Biologisch-technischen Assistentin, Köln, B.A. Regionalstudien Lateinamerika / Sozialwissenschaften, Uni Köln, Wissenschaftliche Hilfskraft Uni Köln, spanische Literaturwissenschaften
- Selbstständig tätig im Bildungsbereich mit Jugendlichen
- Seit 2024 Solawi Lilli`s Feld

Der Hof

Dellenkamp 2, 51580 Reichshof-Meiswinkel

- 1999 von den Eltern erworben und mit Milchziegen und hofeigener Käserei bewirtschaftet
- Seit 2008: Nebenerwerb
- Von Beginn an Ökozertifiziert nach EG-Öko Verordnung
- Tiere: 4 Rinder, 3 Pferde, eine Handvoll Hühner
- Ca. 7 Ha Grünfläche, 1 Ha Wald, 0,7 Ha Acker für Gemüseanbau und 3 Folientunnel



Zukunftsideen

Fokus auf Nachhaltigkeit, Klimawandel und Förderung der Artenvielfalt

- Bodenbearbeitung schrittweise durch Zugtiere ersetzen
- Zukünftige Feldbewirtschaftung in Form von Agroforstsystem
- Erweiterung des Anbaus von Beeren, Nüssen und Obst
- Bau eines „Backes“
- Hühnerhaltung – > Eier
- Erlebnistage für Kinder: Kleinstrukturierte Landwirtschaft für Kindergärten und Schulen erlebbar machen





Der Anfang 2019



Der Anfang 2019

Anschaffung einer Kreiselegge



„Zwischendurch-
projekte“ am Hof

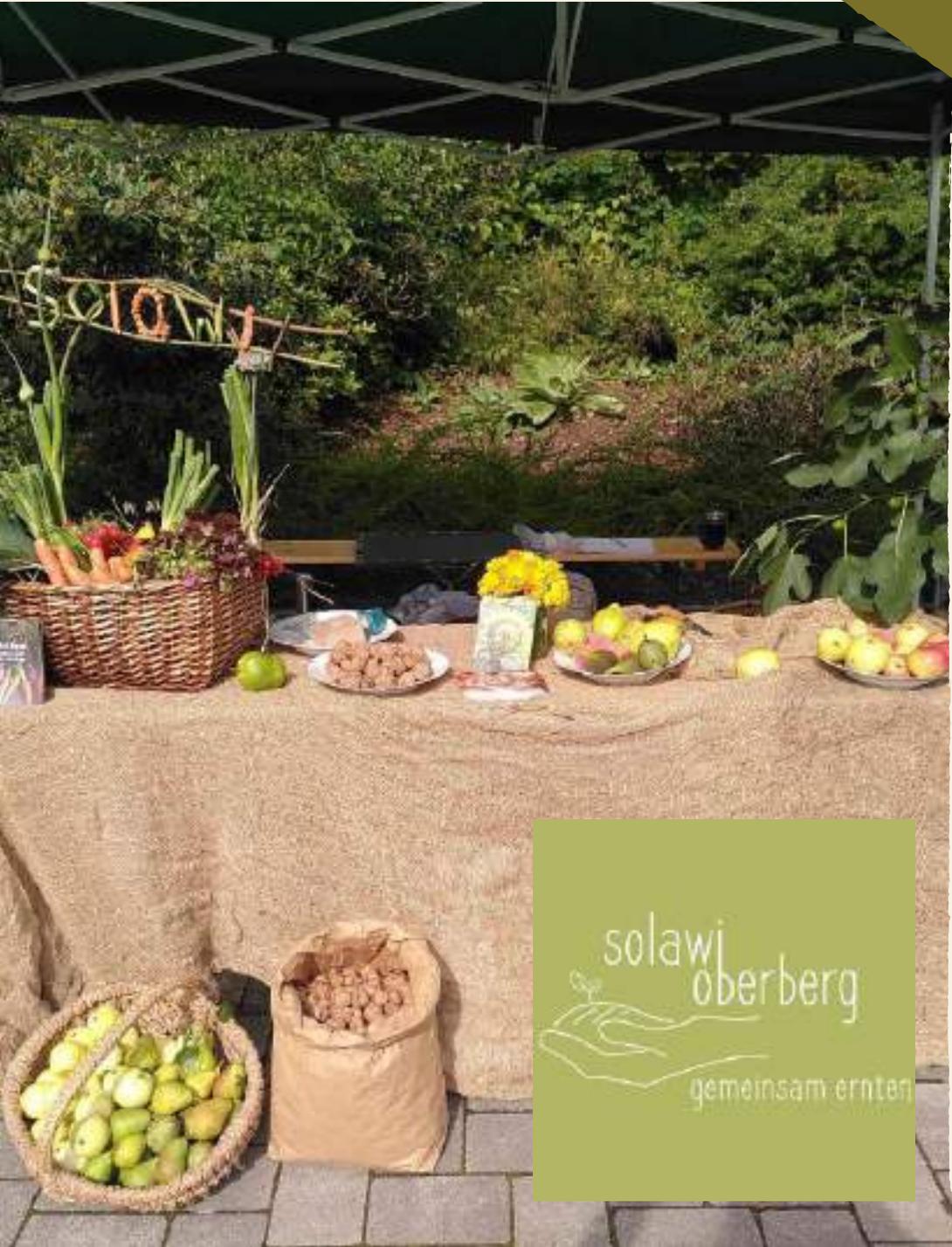


So kann es auch
aussehen..









04

Das Angebot - Vorstellung der Module



Unsere Module

Gemüse

Gemüse-
Spezial

Streu-
obst

Eier

Apfelsaft

Milch

Kartoffeln

Süd-
früchte



Streuobst

Erzeuger: Martin Thönes

- Standort: Nümbrecht - Ödinghausen
- Ausgabe: wöchentlich August bis März (ca. 26 Woche)
- Menge: Äpfel/Birnen ca. 1 kg / Woche, anderes Obst nach Verfügbarkeit
- Anteile: 30 - 45
- Mithilfe: Ernten (pflücken und sammeln)
- **Richtwert: 14 € / Monat**

Apfelsaft

Erzeuger: Martin Thönes

- Standort: Nümbrecht - Ödinghausen
- Ausgabe: 1x/ Monat
- Menge: 6 Flaschen
- Anteile: 10-20
- Mithilfe: Ernten (pflücken + sammeln)
- **Richtwert: 14 € / Monat**

Kartoffeln

Erzeuger: Eckhard Gran

- Standort: Waldbröl - Alfenzingen
- Ausgabe: wöchentlich (Juli – Mai)
- Menge: 0,5-1,25 kg je nach Jahreszeit / Saison
- Anteile: 40-60
- Mithilfe: Ernten + Sortieren (Oktober, November)
- **Richtwert: 7,67 € / Monat**

Milch

Erzeuger*innen: Ute und Gerd Schoepe

- Standort: Waldbröl - Dickhausen
- Ausgabe: wöchentlich
- Menge: 1 Liter
- Anteile:
- **Mithilfe: Abholung der Milch muss durch Ernteteiler*innen geregelt werden**
- **Richtwert: 4,33 € / Monat**

Eier

Erzeugende: Susanne und Gerd Solbach

- Standort: Wenden - Bebbingen
- Ausgabe: wöchentlich
- Menge Modul 1: 5 Eier pro Woche, sowie einmalig 1 Suppenhuhn TK pro Jahr
- Menge Modul 2: 5 Eier pro Woche, sowie einmalig 2 Gläser Hühnersuppe 400g, 1 Glas Bolognese 400g u. 1 Glas Frikassee 400g pro Jahr
- **Richtwert Modul 1: 13,43 € / Monat**
- **Richtwert Modul 2: 15,30 € / Monat**

Gemüse- Spezial

Erzeugerin: Vera Becher

- Standort: Waldbröl - Niederbröl
- Ausgabe: Juli - Oktober
- Anteile: 25
- Mithilfe: Erde platzieren (Frühjahr)
- **Richtwert: 2,75 € / Monat**

Gemüse

Erzeugerinnen: Lilli Schindler und Delia Koch

- Standort: Reichshof - Meiswinkel
- Ausgabe: wöchentlich (Februar, März ggf. nur zweiwöchig)
- Menge: 1-2,5 kg je nach Jahreszeit / Saison
- Anteile: 50 (vorgepackt)
- Mithilfe: pikieren, pflanzen und ernten (v.a. April – Juni + September, Oktober)
- **Richtwert: 52 € / Monat**

Südfrüchte

Biobetriebe aus Spanien, über Crowdfarming.com und direkt von der Kooperative Naranjas del Carmen, Abwicklung über Lilli Schindler

- Standort: Region Alicante (Spanien)
- Ausgabe: 20 Wochen (Orangen/Clementinen) + 6 Wochen (Zitronen)
- Menge je Anteil:
 - 1 kg Orangen/Clementinen
 - 0,5 kg Zitronen
- **Mindestpreis: 6,75 € / Monat**

Ausgabe

Wie läuft die Abholung?

- Abholtag Freitag ab 14 Uhr

Abholdepots:

- Diezenkausen, Lindenhof
- Wiehl-Oberholzen
- Meiswinkel



Bieterunde

**Verpflichtend für alle (auch Bestandsmitglieder)
die nächstes Jahr wieder dabei sein wollen!**

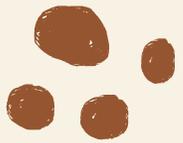


- **Bieterunde findet online statt am 18.03.2025 um 19 Uhr**
- Online: via Zoom (link wird zusammen mit Mitgliedsnummer & Bietennummer per Mail versendet – Bitte auch Spam checken!)
- vorher Sicherstellen: gutes Internet, stabile Verbindung, Laptop oder anderes Internetfähiges Gerät.
- Wer keine Möglichkeiten hat online teilzunehmen, oder technische Unterstützung braucht, bekommt Unterstützung. Wir organisieren dezentrale Bietetreffen bei Mitgliedern vor Ort (Waldbröl, Wiehl)
- **für Neumitglieder: Beitrittsformular + Sepa-Lastschriftmandat müssen vor dem Termin eingereicht werden**

Email an: mitglieder@solawi-oberberg.de

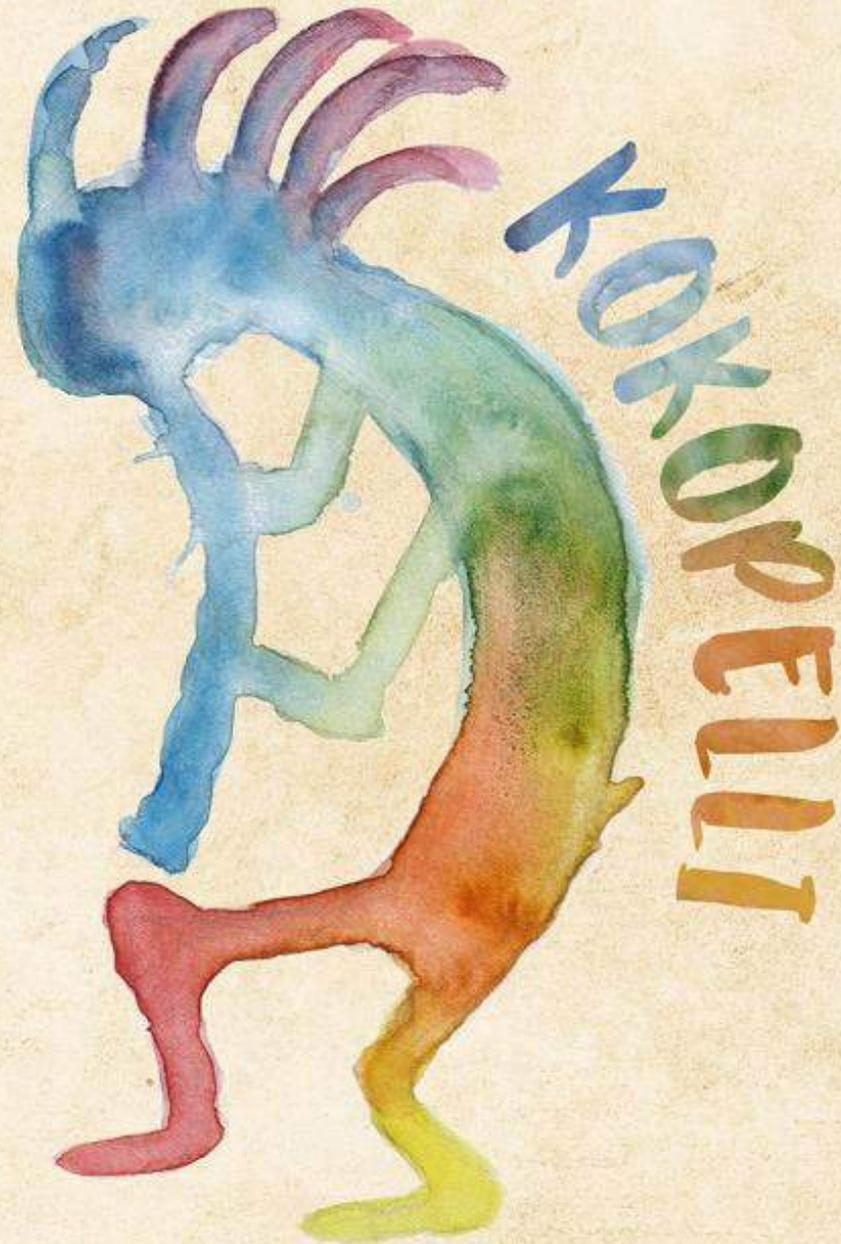
Lindenhof e.V.

Sylvia Geldmacher



Ausblick auf unser neues Seminarangebot

- Hanf oder auch Cannabis, Infoveranstaltung zur Anpflanzung und Verwendung von Hanf. Rechtliche Rahmenbedingungen und historische Entwicklungen..... 🌿 (Solange es noch geht). Wir haben Matthias Ebel, ein Praktiker und wissenschaftlicher Dozent, für diese Veranstaltung gewinnen können.
- 08.03. 10-13 Uhr, Astrid startet mit der Herstellung von Gemmomitteln - nach den "fetten Zeiten" dringend erforderlich 😊
- 01.04. Anne und Astrid stellen das neue Heilfasten-Seminar vor.... weitere Termine - 11.04., 13.04. 15.04.17.04. 19.04. meist zum Abend.
- 04. 04. Christoph bringt euch ins "Rad der Jahreszeiten". Der Frühling hat euch was zu sagen! ab 14 Uhr..
- 19.04. Frühlings-Waldyoga inmitten der Birken mit Anne
- 10.05. Oxymel und Apitherapie, Birgit und Astrid steigen mit euch in die Welt der Herstellung und Anwendung von Oxymel ein.



Vielen Dank!

Zeit für Fragen

Wie mache ich mit?



Gemeinsam ernten.

Lasst uns was bewegen!