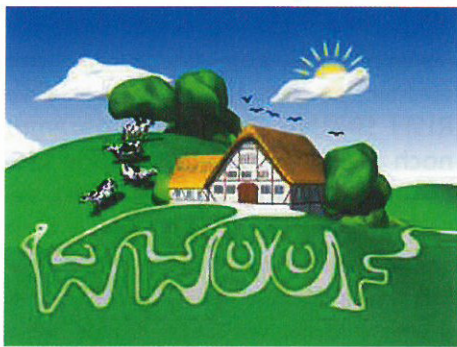


# Hacke statt Laptop

**Drei Wochen gegen Kost und Logis auf einer Öko-Farm in Irland, das sind drei Wochen UNKRAUTJÄTEN, KARTOFFELABPACKEN UND LAUCHPFLANZEN – der etwas andere Urlaub für Verkopfte, die ihren Körper spüren und den Traum vom einfachen Leben ausprobieren wollen!**

Von Walter Schmidt



DAS FELD IST GRÖßER ALS EIN FUßBALLPLATZ, gut hundert Reihen Zitronenmelisse duften in den irischen Himmel, jede davon rund vierzig Meter lang. Wie hat Bob Allen, der Farmer, heute morgen doch so schön gesagt? „Du könntest da unten mal ein bisschen Unkraut jäten, wenn du möchtest.“ Klar möchte ich, dazu bin ich ja gekommen: zur freiwilligen Fron auf einem Öko-Bauernhof, etwa zehn Kilometer entfernt von Skibbereen, einem Landstädtchen im Südwesten Irlands. Mal weg vom Schreibtisch, weg vom Computer, raus aus der Handy- und Mikrowellen-Zivilisation, und endlich mal wieder spüren, dass unter dem Kopf noch ein Rest von Körper hängt, der zupacken und hinstellen kann – oder dies doch wenigstens können sollte.

**Und jetzt das:** Hundert Reihen Zitronenmelisse, kostbarer Bestandteil so mancher Aroma-Therapie und Wässerchen wie Klosterfrau Melissen-geist, doch leider üppig umwuchert von mindestens ebenso viel Grünzeug, das sich gierig schlängelt, windet und festklebt, und das der Melisse nicht nur die Nährstoffe streitig macht, sondern zum Teil auch das spätere Destillat aus Melissenöl zu verderben droht. Die schlimmsten Unholde der Kraut-Mafia heißen Vogelknöterich und Vogelmiere, dazwischen immer wieder, zum Stechen und Brennen bereit, Disteln und Brennnesseln – ein Geflecht, dem nur mit größter Entschlossenheit beizukommen ist. Dass beißwütige Bremsen meine nackten Beine hinreißend finden und ein beständiger Schwarm von Stallfliegen nervtötend mein Gesicht umschwirrt, macht die Arbeit nicht leichter. Das also ist sie, die Natur, die holde!

**Noch bevor die erste Reihe gejätet ist,** schwöre ich mir, das Gewucher hinfort statt als Wild- wieder als Unkraut zu bezeichnen. Nach

der zweiten Reihe schmerzt der Rücken, und trotz meiner Handschuhe blähen sich die ersten Blasen an den Händen. „Unkrautjäten ist eine Arbeit, die nie aufhört“, wird Bob am Abend sagen. Wie recht er doch hat: Als ich Tage später Reihe 13 attackiere, reckt in der ersten schon wieder freches Grün sein kühnes Haupt.

**Die Farm Bob Allens ist etwa sieben Hektar groß** und fällt sanft zum Atlantik hin ab, zu einem Ausläufer der Roaringwater Bay, was nur im Sommer übertrieben klingt. „Im Winter fegen hier Stürme mit 180 Kilometer pro Stunde vom Meer her übers Land und überziehen die Felder mit einer Salzkruste, die man für Schnee halten könnte“, sagt Bob. Der 46jährige Halb-Engländer mit irischer Mutter baut neben der Melisse etliche weitere Ackerfrüchte an: Kartoffeln, Salate und Buschbohnen, Mohrrüben, Zwiebeln und Schalotten, Erdbeeren, Rote Beete und Broccoli, um nur einige zu nennen. Seine Erzeugnisse verkauft Bob an einen Supermarkt sowie zwei Naturkostläden in Skibbereen und Ballydehob.

Mein Zimmer im Farmhaus aus den 50er Jahren ist einfach, dafür geräumig und mit Meerblick. Spinnweben in mancher Ecke passen zum Klischee des Männerhaushalts. Eine Dusche gibt es nicht; die olle Badewanne stammt



Autor bei der Kartoffelernte

noch aus Stummfilm-Zeiten. Zu erwarten habe ich Unterkunft und ausreichend Essen gegen unbezahlte Arbeit – so lautet die Abmachung für alle WWOOFer, also alle „Willing Workers on Organic Farms“: Freiwillige, die sich zur Mitarbeit auf einem Öko-Hof überall dort verpflichten, wo es nationale Ableger der australischen WWOOF-Zentrale gibt. Die Arbeitszeiten müssen jeweils abgesprochen werden; Bauern kennen nun mal keinen geregelten Arbeitstag. „Ich muss ständig drei Dinge im Auge behalten“, sagt Bob. „Den Boden, den Himmel und die Uhr. Wenn ich

Unkraut jäte, überlege ich schon, ob es besser ist, als nächstes Lauch zu pflanzen oder Kartoffel abzupacken.“ Wenn der irische Himmel einmal mehr beschließt, Wasser zu lassen, wird die Arbeit in einem der fünf Folientunnel fortgesetzt, wo unter anderem Tomaten ranken und Gurken sich an Seilen hochwinden.

**Am sechsten Tag** führt mich Bob auf ein Feld unmittelbar am Strand, auf dem ich wenig mehr erkenne als ein offenbar dreistes Pflänzchen mit rötlichem Blütenstand, das hier die Oberhand gewonnen hat. Erst auf den zweiten Blick erkenne ich, das zwischen all dem Ampfer junge Erlen, Bergahorne, Eschen und Kiefern verschämt in die Höhe wachsen. „Hier müsstest du alle Ampferpflanzen ab-

**WEITER AUF SEITE 45 ...**

schneiden, damit die ihre Samen nicht verbreiten können“, bittet mich Bob. Es sind Hunderte, denen ich mit einer Gartenscheere zu Leibe rücke. Ein Windschutz-Wäldchen soll hier wachsen und sich den furiosen Winterstürmen entgegenstemmen. Mein Feldzug gegen den Ampfer kommt gut voran, und die Bremsen lassen sich zunächst auch von meinem Mückenmittel beeindrucken. Später schwöre ich mir dann doch, von nun an nur noch lange Hosen zu tragen oder am Abend ein Vollbad in Autan zu nehmen.

**Bob verzichtet nicht auf Maschinen.** Er ackert mit Hilfe zweier Traktoren, die er beispielsweise zum Pflügen oder zum Aufgraben von Kartoffeln einsetzt. West Cork, wie der Landstrich hier heißt, war wie ganz Irland lange Zeit fast ausschließlich Kartoffelland. In den Jahren 1845-49 wurde das Hundertausenden zum Verhängnis. Ein Pilz namens *Phytophthora infestans* ließ in mehreren Jahren hintereinander fast die komplette Kartoffelernte verfaulen; über eine Million Iren verhungerten oder starben an Mangelkrankheiten und Seuchen, gut eine weitere Million wanderte aus. „Blight“, eine Art Mehltau, lauert noch immer im Boden. „Ein Tag mit hundert Prozent Luftfeuchte und Temperaturen zwischen 13 und 20 Grad reichen, um den Pilz wild um sich greifen zu lassen“, berichtet Bob. Immer wieder grabe ich Knollen aus oder schüttele sie aus dem Wurzelstock der Kartoffelpflanzen, die schmierig sind und entsetzlich nach Fäule stinken. Verkauft wird freilich nur erstklassige Ware. Tags darauf pflanzen der schweigsame Charly, Bobs 16-jährige Aushilfe, und ich Rote Beete. Etwa 500 Pflänzchen, zum Erbarmen schlaff, müssen



Die Hände von Bauer Bob mit einer verfaulten, von Kartoffelfäule befallenen Knolle

in die Erde. Nie hätte ich gedacht, dass Arbeiten in der Hocke so anstrengend sein kann. Mein Rücken schmerzt, als bräche er im nächsten Moment durch. Abends erfahre ich, dass Bob zum Musizieren ins Pub nach Ballydehob will. Keine schlechte Idee, den Staub vom Tage mit zwei Pint Smithwicks hinunterzuspülen, zumal da es auf der Farm nur Tee und Quellwasser zu trinken gibt. Doch schon um 21 Uhr bin ich halbtot vor Müdigkeit, was mich vom Pub-Besuch nicht abhält. Auch Jil Wolf kommt mit, die australische WWOOFerin, die ein halbes Jahr durch Irland tingelt und uns ein paar Tage lang hilft. Die Iren hingegen scheinen spät-abends erst aufzuleben und fiedeln miteinander um die Wette. „Na, hast du Spaß im Pub gehabt?“ fragt mich Bob weit nach Mitternacht. Ich mobilisiere mein letztes Lächeln.



Autor nach getaner Arbeit – geschafft

**Landwirtschaft ist mächtig anstrengend**, zumal für Ungeübte. Doch für all die Mühen belohnt immer wieder die Stille, die gute Luft, der Meereswind, der gar nicht frisch genug wehen kann, schon weil die Insekten eine kräftige Brise nicht mögen und vermutlich gar nicht erst vom Boden abheben. Wolkenschatten huschen über den baumlosen Mount Gabriel jenseits unserer Bucht; die Boote der Muschelzüchter tuckern. Abends kocht Bob bis auf wenige Ausnahmen vegetarisch; nie im Leben habe ich so wenig Fleisch und so viele Kartoffeln gegessen. Kein Fernsehen, keine Zeitung, kein Radio zerquatschen das Gefühl, in einer anderen Welt zu sein. In West Cork stoppen die Busse, wenn man am Straßenrand winkt oder den Fahrer bittet anzuhalten. Die Menschen winken aus dem Auto vorbeiradelnden Fremden zu. Die Türen sind unverschlossen; Gäste stehen plötzlich in der Küche und werden freudig empfangen. Wohl wahr, in Dublin mag das anders sein.

**An einem Mittwochvormittag wirkt Bob Allen plötzlich sauer**; er will die Schalotten lieber selber bündeln und zurechtschneiden. Bei Fields, dem Supermarkt von Skibbereen, hat es Kritik von Kunden gehandelt, weil die Zwiebelchen von der Wurzelschere verletzt waren und zudem nicht appetitlich genug aussahen - vermutlich mein Fehler. Kein Unglück, aber die Ware kam zurück. „Ich habe einen guten Ruf zu verlieren“, sagt Bob. Wenig sorgt einen Öko-Bauer mehr, als wenn die Kundschaft die Lust verliert, für Lauch oder Broccoli das Doppelte des üblichen Preises zu zahlen. Bio-Erzeugnisse sehen eben allenfalls genauso gut aus wie gespritzte Ware, oft hingegen können sie äußerlich nicht mithalten. Lehrstunde in Sachen Sorgfalt!

**Zweihundert Spinatpflänzchen habe ich heute gesetzt**; allmählich werde ich zum Kriechtier. Das Dumme an der Landwirtschaft ist, dass sie sich vorwiegend am Boden abspielt. Sollte die Gen-Forschung je den idealen Öko-Bauer hervorbringen, müßte er ein zweites paar Arme in Kniehöhe haben. Das ewige Unkrautzupfen, -reißen und -zerren ginge dann leichter. Nach zwei Wochen im-



Abgepackte Bio-Kartoffeln, für den Supermarktverkauf in Skibbereen

## Wie man WWOOFer wird

In Deutschland sitzt die Organisation „Freiwillige Helfer auf ökologischen Höfen e.V.“ in Dresden (Postfach 210259, 01263 Dresden; Internet: [www.wwooof.de](http://www.wwooof.de); E-Mail: [info@wwooof.de](mailto:info@wwooof.de)). Sie verfügt über keinen Telefonanschluß.

Die Liste mit den rund hundert deutschen Höfen zum Selberkontakten wird gegen Einsendung des Jahresmitgliedsbeitrags von 30 Mark zugeschickt. Die Hofliste enthält auch die Adressen der WWOOF-Länderzentralen weltweit.

Die Anschrift von WWOOF Irland: WWOOF, Kieran & Ross O'Brian, Harpoonstown, Drinagh, Co. Wexford, Ireland (7 Irische Pfund beilegen sowie 2 Internationale Antwortscheine; erhältlich bei der Post). Weltweite Adressen, doch längst nicht sämtliche der einzelnen Länderlisten, gibt es gegen 25 Australische Dollar Gebühr bei:

WWOOF Australia, Buchan, Victoria 3885, Australia ([www.earthlink.com.au/wwooof](http://www.earthlink.com.au/wwooof)).

merhin legen sich die Rückenschmerzen - eine willkommene Kapitulation vor dem Unabänderlichen. Dennoch gebe ich zu: Sie ist des öfteren aufgetaucht in den vergangene 14 Tagen, die Frage: „Warum mache ich das hier eigentlich?“ Und mehr als einmal frotzele ich: „Mit ein paar zünftigen Pestiziden ginge das ja auch alles leichter!“

**Die Erfahrungen der Farmer mit WWOOFern sind keineswegs ungetrübt.** Besonders unter den Deutschen sind offenbar nicht wenige, die statt der Arbeit billigen Urlaub und Agro-Entertainment erwarten: einmal Heu wenden, und dann was anderes. „Immer wieder kommt es vor, dass WWOOFer früher nach Hause wollen, weil sie sich die Sache doch ein wenig leichter vorgestellt haben“, berichtet Bob. „Manchen ist



Unsere kleine Farm

die Arbeit einfach zu hart, oder es ist ihnen zu ruhig und einsam auf der Farm. Andere sind innerlich rastlos und kommen in eine so abgelegene Gegend wie Westirland, um sich zu finden. Und dann merken sie, dass sie tief in ihnen drin noch genauso aussieht wie daheim, und ziehen weiter.“ Eine Deutsche immerhin sei drei Monate geblieben und habe die Farm nicht ein einziges Mal verlassen, nicht mal für ein Bier im Pub.