

SAISONINFO

gemüsllich

Freude frisch fairteilt!

Schön, dass du dich für eine gemeinsame
Gemüsesaison interessierst

Heuer ist die erste Saison, die sich an den **Werten des solidarischen Grundprinzips orientiert**. Es werden **60 Vollanteile** mit **wöchentlicher Abholung** an **26 Abholwochen**, voraussichtlich jeweils **ab Do. 12:00 bis Fr. 18:00 Uhr**, von **Mitte Mai bis Mitte November** vergeben. Neu sind **Halbanteile**, die bei Abholung mengenmäßig einem Vollanteil entsprechen, jedoch an nur **13 Abholwochen**, also **14-tägig abwechselnd abgeholt** werden. Bei der Anmeldung zu Halbanteilen kannst du eine Präferenz auf gerade oder ungerade Abholwochen abgeben. Die solidarisch gestaffelten Preise findest du in der Tabelle. Du wählst aus den Optionen **Basis**, **Tragend** und **Ermöglichend** selbst, welcher Beitrag für dich gut möglich ist. Unabhängig von der gewählten Option sind alle Saisonanteile gleichwertig.

	Vollanteil 26-mal; wöchentlich	Halbanteil 13-mal; 14-tägig NEU
Basis - für alle, die dabei sein möchten	640€	355€
Tragend - deckt die tatsächlichen Kosten	700€	385€
Ermöglichend - gibt Raum für Entwicklung	760€	415€

Was und wie viel kann ich erwarten?

Eine typische Abholung umfasst durchschnittlich **5–7 Sorten** und kann für **1–3 Personen pro Woche** ausreichend sein, abhängig davon, wie viel Gemüse du gerne isst.

Im **Frühjahr** starten wir mit **zarten Frühlingsgrüßen** wie Kräutern im Topf, Radieschen, Spinat und Salaten. Ab dem **Frühsommer** wird die **Ernte vielfältiger**, etwa mit Mangold, Kohlrabi, Frühzwiebeln und Karotten. Im **Sommer und Frühherbst** geht es in die Fülle: **Fruchtgemüse** wie Gurken, Zucchini, Tomaten, Paprika und Auberginen sowie Brokkoli und Karfiol stehen auf dem Plan. Der **Spätherbst** bringt robustes, **lagerfähiges Gemüse** wie Kürbis, Kraut, Rote Rüben, Navets und Wurzelgemüse.

Auf **Ausgewogenheit und Vielfalt** wird selbstverständlich geachtet. Mengen und Sorten ergeben sich aus laufender Ernte. Sie variieren saisonal und unterliegen natürlichen Schwankungen. Daher werden **10-20% Überproduziert** um diese Schwankungen auszugleichen.

So setzt sich der Preis für diese Saison zusammen

Bei gemüslisch **zahlst du für frisches Bio-Gemüse aus laufender Produktion**. Dein Beitrag bildet die Grundlage für den Anbau von über **50 verschiedenen Kulturen** – saisonal, regional und in bester Bio-Qualität und im Einklang mit Natur und Umwelt.

Kalkulierte Gesamtausgaben – Saison 2026: 45.500 €

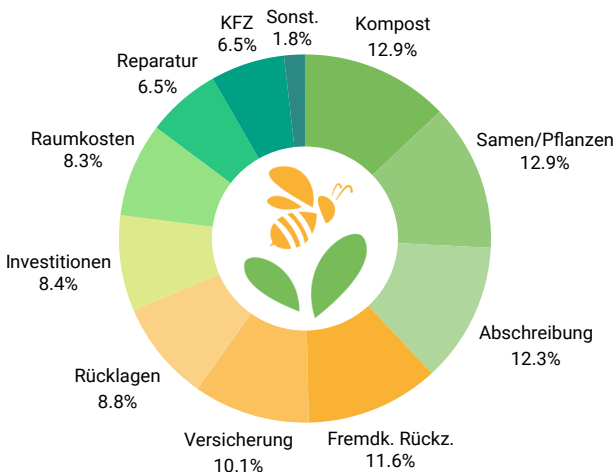
Eigenentnahme des Betriebsführers: **30.000 €**

- zur Sicherung des persönlichen Lebensunterhalts
- für **2.500+ Arbeitsstunden pro Jahr** (Ø >52 Wochenstunden)
- für Planung, Anbau, Pflege, Ernte und Organisation der Saison

Laufende Betriebskosten: **15.500 €**

- Details in der Aufschlüsselung
- gut kalkuliert, **aber ohne Spielraum für wirkliche Innovation!**

Aufschlüsselung - laufende Betriebskosten: 15.500 €



Kalkulierte Gesamteinnahmen – Saison 2026: 45.500 € für Deckung!

Sonstige, einkalkulierte Einnahmen:

- Jungpflanzenverkauf: **1.000 €**
- Verkauf an Gastronomie: **2.500 €**

Geplante Einnahmen aus Saisonanteilen: **42.000 €**

- Aufgeteilt auf **60 Vollanteile** ergibt das **700 € pro Vollanteil** zur vollständigen Deckung der Gesamtausgaben!

Ein wesentlicher Teil der Einnahmen aus dem Gemüseverkauf dient der **Sicherung meines eigenen Lebensunterhalts** als Betriebsführer. Die angesetzte Eigenentnahme ist **bewusst knapp kalkuliert** und liegt unter dem, was bei vergleichbarer Verantwortung und Arbeitsbelastung üblich wäre. Sie stellt das **notwendige Minimum** dar, um den Betrieb langfristig und verantwortungsvoll zu führen. Die verbleibenden Betriebskosten entstehen im laufenden Betrieb.

So wird ersichtlich, wie sich der Preis für das Gemüse zusammensetzt – **klar, ehrlich, nachvollziehbar**.