

Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge



Klein aber fein

Regina König und Fredi Burckhardt im Hasensprung verwirklichen eine Lebensform, die für viele Menschen nicht (mehr) denkbar ist, möglicherweise aber angesichts schwindender nicht erneuerbarer Energiequellen bald wieder an Aktualität gewinnt. [Seite 11](#)

Vorwärts zum Wesentlichen

Ton Baars legte in seinem Referat am Bio-Gipfel in Zofingen überzeugend dar, dass wir dem Wesen des Biolandbaus, der Würde von Tieren und Pflanzen mit Richtlinien allein nicht gerecht werden. [Seite 3](#)

Die Möschberg Erklärung gibt zu reden

Die erwünschten Reaktionen sind eingetroffen. Jakob Weiss fasst sie zusammen und würdigt sie. [Seite 7](#)

Bio für die Grossstadt

Zwei Höfe vor den Toren Wiens, zwei Konzepte für das gleiche Ziel. [Seite 13](#)

Städter suchen Boden unter die Füsse

Das Gegenteil von Landflucht: Viele Menschen in der Stadt suchen wieder den Bezug zur Erde und zur Herkunft ihrer Nahrung. [Seiten 15 bis 19](#)

Partnerschaft Produzent-Konsument

Nicht alle haben einen Hofladen in der Nähe. BioGROUPE Galmiz und Hallerladen sind zwei Beispiele für gelungenes Brückenbauen. [Seiten 20 bis 22](#)

Hitzestress und Sommerloch

Jakob Weiss fragt sich, ob wir auch alles verstehen, was in der Zeitung steht. [Seite 23](#)



Die Wende kommt von unten!

Gebannt starrt die Welt auf die Bildschirme, die Bilder der Überschwemmungen in Nordasien und Nordosteuropa immern durch unsere Stuben, gleich bevor über die Dürre und die verheerenden Waldbrände in Russland berichtet wird. Daher wird aus Eurasien dieses Jahr kaum lagerbare Nahrung (im Börsenjargon commodities (!) genannt) auf den Weltmarkt kommen. Logisch, dass das Wetter verrückt spielt, immerhin verbrennen wir mittlerweile 85 Millionen Fass Erdöl pro Tag, irgendwie muss sich die Abwärme ja auswirken. Nicht unser Problem? Geradeso gut hätten sich solche Wetterkapriolen bei uns zutragen können! Zudem macht die Abhängigkeit vom Erdöl die Nahrungsproduktion gefährlich manipulierbar.

Die Trendwende kann nur von «unten» kommen, von uns, von der Basis. Besonders wir Bauern haben einen grossen Einfluss da-

rauf, wie sich das Ganze entwickelt, wir sind die Landhirten. Politik und Forschung sind zu sehr darauf angewiesen, dass Gelder eintreffen, und sie sind fast gänzlich von der Wirtschaft abhängig! Im Artikel «Stadtgärten» auf Seite 15 ist beschrieben, wie sich Menschen mit erschwertem Zugang zu Kulturland kreativ, unter dem Motto «Eine andere Welt ist p anzbar», bemühen, zumindest einen Teil der konsumierten Nahrung in Eigenverantwortung zu schaffen. Über die gefühlte Wonne, welche der eigene Garten auslösen kann, berichtet Christine Kradolfer auf Seite 18.

Die **Möschberg Erklärung** vom Januar dieses Jahres (www.bioforumschweiz.ch) hat sich diesem Thema gewidmet und eine grosse Resonanz ausgelöst: Die Reaktionen reichen von «Ich bin stolz auf den Möschberg» bis zu «die Forderungen stehen im luftleeren (!) Raum». Alle haben jedoch die

Stossrichtung als richtig bewertet! Köbi Weiss berichtet in seinem Artikel auf Seite 7 darüber.

Dazu ist zu sagen, dass wir im **Bioforum Schweiz**, anders als die Politik und die Forschung, ein ganzheitliches Bild zu verstehen versuchen: Landwirtschaft und Bodenbedeutlichkeit, Konsumentenverhalten und Klimaveränderung oder Ernährungssouveränität und Volksgesundheit sind Schlagwörter, welche ganz direkt miteinander zu tun haben. Am **Bio-Gipfel in Zofingen** wurden genau diese Themen unter dem Titel «Vorwärts zum Wesentlichen» vertieft erörtert: Prof. Ton Baars, Weltmeister-Käser Martin Bienerth und unsere Geschäftsführerin und Biobäuerin Wendy Peter diskutierten unter Einbezug der Zuhörer/innen über das Woher und Wohin des Biolandbaus (Seite 3).

Die Grundsätze, welche seit den Anfängen im Zentrum stehen,

sind nachzulesen in der Broschüre «Die Wurzeln des organisch-biologischen Landbaus», erhältlich gegen ein frankiertes und an sich selbst adressiertes Couvert B5.

Die **Möschberg-Gespräche** 2010 haben deutlich gezeigt, wie gross das Interesse an diesen Verknüpfungen ist. Selten habe ich so angeregte Diskussionen erlebt, quer durch die durchmischten Arbeitsgruppen. So möchten wir auch 2011 weiterarbeiten und diesen aufgebauten Schwung mitnehmen, um weiter an einer zukunftsfähigen, souveränen und standortangepassten Nahrungsversorgung zu arbeiten. Beachten Sie bitte den Hinweis auf die Möschberg-Gespräche 2011 auf Seite 28.

In diesem Sinn wünsche ich allen eine spannende und inspirierende Lektüre.

Markus Lanfranchi

Das Bioforum Schweiz ist einer nachhaltigen Landwirtschaft verpflichtet. Im Biolandbau sehen wir die zukunftsfähigste Form von Landbewirtschaftung. Dafür müssen alle Menschen guten Willens zusammenspannen. Auch Sie können uns unterstützen mit **einer Spende, einer Schenkung, einem Legat, einer Erbschaft.**

Unser Konto: PC 30-3638-2, Bio-Forum Möschberg/Schweiz, 3506 Grosshöchstetten
Spenden an das Bioforum Schweiz können vom steuerbaren Einkommen abgesetzt werden.

Bio – vorwärts zum Wesentlichen und wieder zu den Werten finden

Unter diesem Titel fand am 19. Juni 2010 in Zofingen der 10. Bio-Gipfel statt. Ton Baars von der Uni Kassel, Wendy Peter vom Bioforum Schweiz und der Bündner Käser Martin Bienenrth beleuchteten das Thema je aus ihrer Sicht und stellten der häufig zu beobachtenden einseitigen Sicht auf Marketing eine ganzheitliche Alternative gegenüber.

Die Zukunft heisst «Integrität als Aufgabe»

Die ökologische Landwirtschaft ändert sich, langsam, Schritt für Schritt. Manche Leute nennen das Professionalisierung, andere auch Konventionalisierung, weil die Unterschiede zur konventionellen Landwirtschaft kleiner werden. Es ist deswegen eine Frage, wo man einer Entwicklung Grenzen setzt und aus welchem Impuls die Entwicklung gelenkt wird. Welche Änderungen sind eine Bereicherung für den Biolandbau, durch welche Impulse macht er einen Schritt in Richtung der konventionellen Landwirtschaft statt anders herum? In Holland haben wir die Vielfalt des Begriffes «Natürlichkeit» erfolgreich diskutiert und im Blick auf die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft umgesetzt (Verhoog et al., 2003). Bauern, Konsumenten und Politiker haben einander zuerst nicht verstanden, weil sie in der Verwendung der Begriffe Natur, natürlich oder Natürlichkeit unbewusst unterschiedliche Fokussierungen auf die ökologische Landwirtschaft hatten. In der Umstellung von der konventionellen auf die ökologische Landwirtschaft oder bezüglich der Definition wird oft über zwei Dinge gesprochen, um die ökologische Landwirtschaft zu beschreiben: erstens über die Ablehnung von künstlich hergestellten Chemikalien und deren Ersatz durch «natürliche» Chemikalien, und zweitens wird die ökologische Landwirtschaft in einer negativen Art und Weise definiert, nämlich als eine Landwirtschaft, die auf etwas verzichtet, eben auf die Anwendung von Kunstdüngern, Spritzmitteln oder auf Zusatz- und Geschmacksstoffe. Diese Definition macht die ökologische Landwirtschaft relativ leicht abgrenzbar und darüber hinaus auch zertifizierbar und kontrollierbar.

Das hat dazu geführt, dass man vor allem in der 1990er Jahren immer längere Listen von

zugelassenen Stoffen aus «natürlicher» Herkunft definiert hat. Die Absicht dieser Definitionsebene ist das einfache, konventionelle Denken darüber, wie die Welt funktioniert und die Art und Weise, wie man gewohnt ist, nach Lösungen zu suchen, wenn sich ein Problem manifestiert und gelöst werden soll. Im Prinzip ist nichts dagegen einzuwenden. Dieses Vorgehen passt für Notlösungen, z. B. bei akuten Krankheiten. Es geht aber schief, wenn man ständig als Feuerwehr mit Symptomlösungen eingreift statt vorbeugend Systemlösungen zu suchen und damit nur versucht, die ökologische Landwirtschaft abzugrenzen. Wenn man biologische Landwirtschaft nur auf dieser Ebene definiert, fehlt der Blick für die Zusammenhänge, auf das komplexe System als Ganzes.

Deswegen wurde im niederländischen Projekt eine zweite Ebene definiert, nämlich die der systemischen Lösungen auf der Basis der Kenntnis von natürlichen Prozessen in Ökosystemen. Stichworte sind hier: Ganzheitlichkeit, Vorbeugung und Langfristigkeit. Der Fokus war die Ökologisierung der natürlichen Prozesse statt der Abgrenzung durch natürliche Stoffe. Die Natur als funktionierendes Ökosystem steht als Beispiel für die Handlungen in der ökologischen Landwirtschaft. Nicht die Frage nach symptomatischer Bekämpfung mit zugelassenen Hilfsmitteln steht im Vordergrund, sondern die Frage, wie der Landwirt Bedingungen zur Gesundung der Umwelt und zur Entstehung von selbstregulierenden Gleichgewichten schaffen kann. Was man als «System» betrachtet, ist erst mal flexibel: der Hof als Organismus, die Landschaft inklusive; aber auch das Tier als ganzheitlichen Organismus oder den Boden und die Pflanze kann man als System betrachten. Es gibt hier Stufen in der Ganzheitlichkeit, des Komplex-Seins.

Es gibt noch eine dritte Ebene in der Art und Weise, wie Menschen den Begriff «natürlich» verwenden, nämlich die *Art* der Dinge oder das

Wesen einer Sache. Hier wird der Eigenbedarf der Dinge angesprochen. Man erkennt ihn am einfachsten, wenn man die Nutztiere betrachtet und sich fragt, ob die Natur auch Rechte hat und von da her auf ihre Grundrechte schaut: Die Kuh soll draussen Grünem grasen können, das Huhn *muss* im Boden kratzen, suchen und picken, und das Schwein *muss* wühlen, umgraben und baden können. Wir haben diese Ebene definiert als die Ebene der «Integrität», des Eigenwertes einer Pflanze oder eines Tieres statt nur vom Nutzwert her, den sie für die Menschen haben (Tiere sind für mich Fleisch-, Eierlieferanten usw.). Sie haben ein Grundrecht auf artgemässe Selbstentfaltung und Weiterentwicklung. Hier wird die Ganzheitlichkeit eher auf einer «spirituellen Ebene» gesehen, aber hier entsteht auch ein sehr wichtiges Unterscheidungselement der ökologischen Landwirtschaft zur konventionellen Denkweise. Man spricht hier über die Frage der «artgemässen Tierhaltung und -fütterung», aber auch vom Wesen einer Kuh oder einer Landschaft. Das wird rasch als subjektiv und unwissenschaftlich gesehen, es ist persönlich geprägt und hängt von meinem Weltbild ab, wie ich die Mitgeschöpfe anschau und würdige. Für die Integritätsdiskussion über Mensch und Tier kommt man hier noch am einfachsten voran, viel schwieriger wird es, von der Integrität einer Pflanzensart, einer Landschaft, eines Bodens oder selbst eines ökonomischen Kaufprozesses zu reden. In der Schweiz ist kürzlich im Rahmen der Frage der Pflanzenzüchtung über «die Würde der Pflanzen oder der Kreatur» gesprochen worden, was zeigt, dass die Gesellschaft sensibler wird für Fragestellungen, in denen das Wesentliche der Dinge und der Kreatur angesprochen wird.

Fragen, bei denen die Integrität in Entscheidungsprozessen unbedingt schon eine Rolle spielt, sind die körperlichen und seelischen Verletzungen der landwirtschaftlichen Nutz-



Urs Niggli vom FiBL moderierte die lebhafteste Diskussion wie gewohnt souverän.

tiere. Warum haben wir in die Richtlinien aufgenommen, dass es verboten ist, die Tiere zu verstümmeln (enthornen, kupieren, Eckzähne wegnehmen), und warum wird im Moment die Frage der Kastration so diskutiert? Es ist wegen der Verletzung der körperlichen Tierintegrität. Schlimmer und schwieriger ist der schleifende Prozess, der durch die Züchtung, vor allem für die Leistungssteigerung entsteht. Milchviehbauern sind stolz, wenn ihre Tiere so viel wie möglich produzieren. Es wird immer eine Leistungsmaximierung angestrebt. In der Masthaltung läuft alles nur über die Effizienz der Futtermittelverwertung ab. Die Frage ist aber, ob dies keine seelische Verletzung der Tiere beinhaltet im Moment, wo sie nur noch fressen können, als Milchkuh nur noch am Futtertisch stehen, als Masttiere sehr schnell wachsen müssen und sich dabei nach kurzer Zeit fast nicht mehr bewegen können (oder wollen wegen Ungleichgewicht und Schmerz). Ist dies eine Züchtung, die dem Wesen der Tiere entspricht? Hier sehen wir, dass Richtlinien die Frage der Tierintegrität auch unterstützen können, wenn wir uns als konsumierende Menschen freiwillig begrenzen. In der Schweiz besteht im Gegensatz zu den europäischen

Richtlinien eine Obergrenze für Kraftfuttermittelgaben an Milchkuhe. Dadurch muss die Leistung aus Raufutter erbracht werden, und das wiederkäuende Tier wird nicht zum einmagigen reduziert, wie es passiert, wenn man bis 40% Getreide in der Futterration zulässt. Kraftfutter als Ausgleichsfutter statt Leistungsfutter für Wiederkäuer.

Die Integritätsbetrachtung wird von manchen Leuten falsch verstanden. Sie sehen darin ein «laissez-faire», einen Rückzug des Menschen und eine Rückgabe des Betriebes an die wilde Natur. Dies ist aber nicht gemeint. Es geht hier um die Frage der Agri-Kultur, eine Kulturfrage also, wobei der Mensch eine entscheidende Position einbringt. Der Schritt zur Integrität ist eher ein vertiefender Schritt, wobei man sich als Landwirt, als Bäcker, als Käser fragen kann, wie man mit den natürlichen Prozessen umgehen kann, damit der Mensch eher eine Bereicherung für die Natur bedeutet, diese in ihrer Eigenart weiter entwickelt wird. Dies funktioniert aber nur, wenn wir uns mit der Intention unserer Mitgeschöpfe verbinden und versuchen, entsprechend zu handeln.

Beide holistischen (ganzheitlichen) Fokussierungen sind wichtig für die zukünftige Weiterentwicklung der ökologischen Landwirtschaft. Die Ökosystembetrachtung richtet sich auf die Lösungen in Bezug auf Selbstregulierungsprozesse, die Integritätsbetrachtung ist dabei bestimmend für die Fragen der Richtung, der Grenzziehung und des Umgangs mit der Natur.

Umsetzung

Wie handelt man unterschiedlich im Rahmen dieser drei Betrachtungen? Als Beispiel die Frage, wie ich als Landwirt mit dem Problem «Läuse im Obst» umgehe. In der «Keine-Chemie-Betrachtung» sucht man nach natürlichen Spritzmitteln. In der «Agro-Ökosystem-Betrachtung» sucht man in der Umgebung des Obstbaums, der Düngung und des Schnitts. In der Integritätsbetrachtung kommt die Frage auf einerseits nach dem Wesen eines Obstbaums, aber auch nach der Aufgabe der Läuse in der Natur. Hier kann auch eine Antwort gefunden werden über die Richtigkeit von schnellwüchsigen Unterlagen. Es kann aber auch bedeuten, dass ich die Frage stelle, ob die Region überhaupt für Obst geeignet ist. Dies alles geht nur, wenn ich mich in das Wesen der Obstbäume vertiefe, eine Beziehung zu ihnen eingehe. Ich muss mich als Landwirt vertiefen in Baum und Laus und über die Beobachtung beider ihren Lebenszyklus kennen und verstehen. Daraus

können neue Impulse zum Finden neuer wesensgemässer Lösungen entstehen, an die man zuerst nicht gedacht hat.

Ein anderes Beispiel, das mich kürzlich betroffen hat, war die Begegnung mit einem Bäcker, der eine langjährige Beziehung zu einer Reihe von Lieferanten hat, die alle unterschiedliche Getreidequalitäten liefern. Er hat als Bäcker-Handwerker den Backprozess so verinnerlicht, dass es ihm gelungen ist, aus jedem Getreideangebot ein gutes Brot zu backen. Seine persönliche Beziehung («man muss jeden Teig mit den Händen spüren») bedeutet, dass er mit unterschiedlichen Teigqualitäten umgehen kann. Er hat den Brotprozess verstanden, das Wesen des Backprozesses so verinnerlicht, dass er statt eines standardisierten einen auf die Situation abgestimmten Knet- und Backprozess hat. So entsteht ein persönliches Verhältnis zum Produkt, wenn jemand seinen Brotwaren ein eigenes Gesicht mitgeben kann. Deswegen brauchte dieser Bäcker auch nur 10 der zirka 60 im ökologischen Bäckereibereich zugelassenen Zusatzstoffe.

Aufgabe

Für manche Leute hört sich dies erst mal zu einfach an. Die Integritätsbetrachtung wird als altmodisch angesehen, als etwas, was uns in die Vergangenheit zurückversetzt. Aber ist dies tatsächlich auch so? Der Integritätsansatz stellt neue Anforderungen an den Biolandbau. Er ist nicht nur erkenntnisintensiv, man muss einen Organismus als Ganzes, als Systemansatz kennen lernen; aber neu ist, dass er auch beziehungsintensiv ist. Antoine de Saint-Exupéry beschreibt, wie der kleine Prinz nach seinen Begegnungen mit dem Fuchs versteht, wie er eigentlich seine Rose gezähmt hat. Wer sich mal mit der Versorgung von Tieren, dem Erziehen seiner Kinder oder mit der Sorge für seine Pflanzen übernommen hat, weiss, dass so etwas eine Lebensaufgabe ist, die wir nicht allein aus Büchern lernen können, eine Aufgabe, die Treue, Rhythmus und Zurückhaltung des eigenen persönlichen Willens voraussetzt. Ich muss das Wesentliche, den Anderen und sein Entwicklungspotenzial zu meiner Aufgabe machen. Agri-Kultur stellt uns neue, aber intensive Züchtungsaufgaben. Statt Manager zu sein, sollte der Landwirt vor allem auch ein einführender Bauer, Peger oder Erzieher werden.

Ton Baars

Prof. Ton Baars ist Dozent für ökologische Agrarwissenschaften an der Uni Kassel

Wendy Peter und Martin Bienenrth leiteten mit ihren Inputreferaten die allgemeine Diskussion ein

Das feu sacré des Anfangs bewahren

Administration und Routine haben in der Landwirtschaft in den letzten Jahren zugenommen. Wie halten wir das innere Feuer und die Begeisterung aufrecht, die uns Biobauern und -bäuerinnen werden liess?

Vor ziemlich genau 25 Jahren bin ich durch Heirat auf einen Biobetrieb nach Willisau im Kanton Luzern gekommen, auf einen Betrieb, der schon fast ebenso lang ein Biobetrieb gewesen war. Damals war es einfach zu erklären, was denn Bioland ausmacht: der geschlossene Kreislauf auf dem Hof, dass wir nur das tun, was dem Boden gut tut und alles unterlassen, was ihm schadet, und dass ein gesunder Boden gesunde Pflanzen hervorbringt und auch gesunde Tiere bedeutet.

Es gab damals noch keine Direktzahlungen für den Biolandbau, keine höheren Preise für die abgelieferten Produkte, und die Kunden kamen von weit her, da man Bioprodukte nur an wenigen Orten kaufen konnte. Gross war die Wertschätzung, die die Kunden und Kundinnen uns und unserer Arbeit entgegenbrachten, aber auch wir schätzten den direkten Kontakt zu unseren Kunden. Biolandbau und gesunde Lebensmittel waren unser gemeinsames Anliegen.

Heute ist es doch etwas anders. Unser Hof gilt innerhalb des Biolandbaus als eher rückständig, unser nach wie vor fast geschlossener Kreislauf gilt, wenn nicht als veraltet, so doch als fast exotisch. Mit unseren Zweinutzungskühen können wir in einer auch im Biolandbau zunehmend spezialisierten Nahrungsproduktion weder konkurrenzfähig Milch noch konkurrenzfähig Fleisch produzieren. Die Milchmenge ist zu klein, und unser Fleisch ist etwas zäher im Biss als das Fleisch von reinen Fleischerassen. Es zergeht nicht im Mund wie Butter, was in Anbetracht der Mengen von Fleisch, die heute verzehrt werden, doch eigentlich gut ist. Denn wenn man das Fleisch etwas mehr kauen müsste und es nicht wie Butter den Schlund runter rinnen würde, würde auch etwas weniger Fleisch gegessen, was doch eigentlich ein Gebot der Stunde ist!

Auch im Biolandbau klaffen heute Markt und Naturgesetze immer mehr auseinander. Auch unsere Tiere müssen schneller schlachtreif sein, die Arbeit muss stets effizienter = schneller erledigt werden, immer mehr und grössere



V.l. n. r.: Martin Bienenrth, Wendy Peter, Ton Baars.

Maschinen kommen zum Einsatz, und viele Arbeiten, auch im Biolandbau, werden in Lohnarbeit vergeben.

Die einst geschlossenen Kreisläufe sind heute weit offen: Zugekauft wird aus aller Welt, und verkauft wird in die ganze Welt, immer mehr, immer öfter. Unsere Kunden werden immer anonymer, ja, so sagt man uns, den eigentlichen Biokonsumenten gibt es gar nicht mehr. Er ist, so heisst es, ein ambivalentes Wesen, das heute Bio kauft und morgen Junk Food, ein Wesen, das von Bio fast nichts mehr versteht. Dem wird wohl so sein, denn sonst würde er ja keine Bio-UHT-Milch kaufen. Oder sind etwa wir, die Bio-UHT-Milch zertifizieren, jene, die Bio nicht mehr verstehen? Jedenfalls, so scheint es mir manchmal, dass wir uns

immer mehr biegen und wenden, um für diese heterogene Kundschaft zu produzieren, hiessen sie gestern Biofreaks und heute LOHAS und morgen wie auch immer...

Je weiter wir uns vom eigentlichen Biogedanken entfernen, umso mehr Richtlinien und Vorschriften braucht es, um unser munteres Treiben zu zügeln und Bio überhaupt zu definieren. Und dabei wäre es doch so simpel, wenn wir uns einfach auf die Bedeutung des Bodens zurückbesinnen würden. Die Natur kennt keine eigentlichen Pflanzennährstoffe und Pflanzenschutzmittel. Die Pflanze gehört zum Boden. Der überirdische Teil der Pflanze ist wie das «Fell/die Haut» des Bodens. Und wenn wir mit dem Boden achtsam umgehen, so ist auch «das Fell» in Ordnung und zeugt, wie das glän-

zende Fell eines gut gehaltenen Pferdes, vom richtigen Umgang mit dem «Lebenssystem» Boden.

Das Bewusstsein des heutigen Menschen, Teil der Lebensgemeinschaft Natur zu sein, schwindet. Er fühlt sich nicht mehr im Kreislauf von Boden – Pflanzen – Tieren – Menschen eingebunden. Und so bestimmen in der Landwirtschaft immer mehr die Richtlinien die Wirtschaftsweise und nicht mehr das Wissen der Bauern und Bäuerinnen.

Aber wie nun halten wir Bauern und Bäuerinnen die Begeisterung aufrecht, die uns Biobauern und -bäuerinnen werden liess?

Es liegt daran, dass wir eine der schönsten Aufgaben überhaupt haben. Wir produzieren gesunde Lebensmittel, wir versorgen unsere Mitmenschen mit Essen. Uns ist etwas vom Kostbarsten, nein, das Kostbarste überhaupt einer Gesellschaft anvertraut, nämlich der Boden, den wir hegen und plegen. Traditionelles bäuerliches Wissen geben wir von Generation zu Generation weiter.

Meine Begeisterung für den Biolandbau kommt aus der tiefen Überzeugung, dass der Biolandbau die einzig richtige Anbauweise ist. Aber es darf nicht bei der Anbauweise bleiben. Der Biogedanke muss sich auch auf die Verarbeitung und den Handel beziehen. So wie das bäuerliche Wissen ein Kulturgut ist, so muss auch das traditionelle Wissen der Verarbeitung und Konservierung erhalten und gefördert werden. Es darf uns Bauern und Bäuerinnen nicht gleichgültig sein, was mit unseren Produkten geschieht, wenn sie den Hof verlassen. Mich jedenfalls schmerzt es zu wissen, dass unsere gesunde Milch zum Teil bei der Konsumentin als tote Milch ankommt, dass ahnungslose Konsumentinnen ihren Kindern tote Bio-UHT-Milch zu trinken geben in der Annahme, dass sie ihren Kindern mit dieser Knospemilch Gutes tun.

Ich «fahre» auch keine «Qualitätsstrategie», nein, ich produziere gesunde Lebensmittel. Diese grosse und schöne Aufgabe erfüllt mich täglich mit Genugtuung und bereichert meine Arbeit. Es ist die ureigenste Aufgabe der Bauern und Bäuerinnen. Seit eh und je wurde das Essen in jeder geographischen Region der Erde von den dort lebenden Menschen und ihren Gemeinschaften für die Menschen in ihrem Umfeld angebaut. Wenn sich die Bio Suisse heute nicht klar gegen den zunehmenden Frei-

handel und die Globalisierung von Nahrungsmitteln ausspricht und gegen den Trend, Nahrung als Ware wie jede andere zu behandeln, so verpassen wir die Chance einer vertieften Diskussion über Landwirtschaft und Ernährung und über die Bedeutung der regionalen Versorgung.

Ich weiss um die Wichtigkeit der Biolandwirtschaft, denn nur sie garantiert gesunde Lebensmittel. Aber dies ist nur möglich, wenn wir dem Boden wieder die nötige Aufmerksamkeit schenken. Vielleicht würde es gar reichen, wenn wir nur Richtlinien für die Bodenbearbeitung erlassen würden? Denn wenn wir den Boden richtig plegen, gesunden auch die Pflanzen und damit die Tiere und Menschen. Und die Qualität unserer Produkte wäre wirklich und nachweislich besser.

Eine gesunde bäuerliche (biologische) Landwirtschaft braucht Raum und Zeit. Unter Raum verstehe ich einen beschränkten Raum: Es gibt keine globale Biolandwirtschaft, nur ein weltweites Netzwerk von Biolandbau, das in beschränktem Ausmass den Handel mit Bioprodukten umfasst.

Und es braucht Zeit. Zeit zum natürlichen Wachsen und Gedeihen, Zeit (der Menschen) für die landwirtschaftliche Arbeit, eben mehr Menschen im Arbeitsprozess der Landwirtschaft und nicht Maschinen. Es braucht Achtung und Zurückhaltung und Sorge für den uns anvertrauten Boden. Es braucht den menschlichen Fuss, der über den Acker geht, und die fühlende Hand – eben die menschlichen Sinne, die die Natur fühlen und erspüren, nicht die kalte Technik. Ebenso müssen wir uns die Frage stellen, welchen Wert wir den Menschen und ihrer Arbeit und dem Land beimessen sollen. Wie es scheint, haben wir uns bedingungslos einer Technisierung unterworfen, die die Entwicklung von Maschinen weit über die Entwicklung von Menschen stellt, nicht nur in der Landwirtschaft.

Ich bin aber zuversichtlich, dass immer mehr Menschen in der Biobewegung sich diesen Fragen und Herausforderungen stellen werden und sich mit Begeisterung wieder des Wesentlichen annehmen.

Wendy Peter

Dem Wert einen Preis geben

«Wir haben das Bewusstsein für den Wert einer Sache verloren. Wir de nieren ein Produkt nur noch über seinen Preis.» Martin Bienenrath von der Sennerei Andeer im Schams hinter der Via Mala weiss, wovon er spricht. Zusammen mit seiner Frau Maria Meyer – und nicht zuletzt mit einer Handvoll Biobauern und der Milch von deren Kühen – hat er mit seinem Käse Weltmeister-Ehren geholt.

Mit seinem Impuls-Referat gewährte er den Gipfel-Besuchern Einblick in das Geheimnis seines Erfolgs:

- «Meine Frau – sie ist die Käserin – ist eine perfekte Handwerkerin.
- Unser Betrieb ist klein und überschaubar. Solange wir uns alle in die Augen schauen können, ist es nicht leicht zu betrügen.
- Die Bauern und die Sennerei liegen nahe beieinander. Die Bauern bringen ihre Milch selber her. Dadurch entfallen negative Einüsse eines langen Transports, eines übermässigen Kühlens und des Pumpens durch lange Rohrleitungen.
- Das Produkt muss sich durch seine Qualität selber verkaufen.
- Aber wir müssen auch die Werte dahinter vermitteln. Wenn Kunden bei mir im Laden stehen, weise ich sie auf unsere schöne, offene Landschaft hin. Wenn die Bauern von ihrem Produkt wirtschaftlich nicht mehr überleben können und abwandern, vergandert das Tal und fertig ist es mit dem Landschaftserlebnis für die Touristen. Aber das müssen wir auch kommunizieren.»

Mit der Sennerei und dem Bioladen, den Martin und Maria aufgebaut haben, tragen sie dazu bei, dass die Wertschöpfung im Dorf und im Tal bleibt und dass die ortsansässigen Bauern eine Zukunftsperspektive haben. Sr:

Wir werden in einer späteren Nummer auf dieses wegweisende Projekt zurückkommen.

Die Mösberg Erklärung im Gespräch

Die Mösberg Erklärung vom März 2010 hat Kritik¹ und Würdigungen ausgelöst. Jakob Weiss nimmt die in der öffentlichen Diskussion geäusserten Meinungen auf, nimmt dazu Stellung und lädt damit zu weiteren Diskussionen und Stellungnahmen ein.

Die Mösberg Erklärung hat wie erwartet und wie erwünscht zu Reaktionen geführt. Erwünscht, weil das Bioforum damit ja nicht die neuen 10 Gebote (leicht gekürzt auf 9) erlassen wollte, sondern weil ein Aufruf und der Anstoss zum gemeinsamen Weiterdenken nötig schien. Jede Meinungsäusserung zur Mösberg Erklärung ist für uns deshalb ein kleiner Erfolg, und wir wollen die Auseinandersetzung mit Kritik nicht scheuen, sondern pegen. Im Folgenden fassen wir ein erstes Bündel an Zuschriften zusammen und hoffen, dass die Diskussion anhält und fruchtbar bleibt.

Der Hintergrund

Bevor auf Einwände gegenüber der Mösberg Erklärung eingegangen werden kann, ist kurz zu erklären, vor welchem Hintergrund die Argumente beurteilt werden sollen. Woran messen wir die Kritik? Und: Was ist die Mösberg Erklärung überhaupt? Die Mösberg Erklärung ist eine sehr grundsätzliche Äusserung über das Verständnis, was Landwirtschaft sein soll. Sie ist **idealistisch**. Und dies im guten Sinn eines vorgestellten Ideals, nicht in der oft abschätzig gemeinten Färbung des Wortes, welche Weltfremdheit unterstellt. Hinter der Mösberg Erklärung steht ein positives Bild, wie die Landwirtschaft sein sollte.

Demgegenüber gibt es **realistische** Entwürfe und Vorschläge, wie die Landwirtschaft anders werden sollte. Sie befassen sich z. B. mit der Optimierung der Direktzahlungen oder Saatgutzüchtungen. Sie basieren auf Vorstellungen, wie Landwirtschaft heute funktioniert und wollen im Unterschied zur Mösberg Erklärung direkt ins landwirtschaftliche Geschehen bzw. in die Politik eingreifen.

Zustimmende Unzufriedenheit oder unzufriedene Zustimmung?

Dies gesagt, können wir uns den verschiedenen kritischen Einwänden gegenüber der Mösberg Erklärung zuwenden. Auffallend bei fast allen Meinungsäusserungen ist, dass sie zwar etwas Gutes im Ganzen sehen, aber im Detail dann doch nicht zufrieden sind.

Diese Ambivalenz beruht wohl weniger auf Anstand und Nettigkeit, sondern wurzelt in der Sache selber: Die Landwirtschaft ist in sich selber widersprüchlich. Man kann sie auf allzu verschiedene Weise betrachten, und es ist allein schon schwierig, den jeweiligen Diskussionspunkt einzukreisen. Diese Feststellung soll jedoch nicht zum Vorneherein jede Kritik abprallen lassen. Was also wird der Mösberg Erklärung vorgeworfen?

Oberflächlich?

Auf den ersten Blick am vernichtendsten ist jene Kritik, die sagt, die Mösberg Erklärung sei oberflächlich, gehe nicht weit genug und bringe keinerlei Vorschläge, was besser zu machen sei (u. a. Leserbriefe K&P 2/10). Entsprechend sei sie einfach ein weiteres Blatt Papier. Auf den zweiten Blick entspringen diese Vorwürfe einem Missverständnis. Denn die Mösberg Erklärung hält sich ganz bewusst zurück, den «richtigen Weg» aufzuzeigen, weil es diesen einzigen Weg gar nicht gibt – ausser für Fundamentalisten. Sie will nicht beurteilen, ob der Freihandel oder das Patriarchat, die Vermarktung oder die allgemeine Gleichgültigkeit gegenüber der Umwelt das grösste Übel sei. Und sie erwähnt deshalb auch keine «realistischen» Rezepte, wie diesen Übeln zu begegnen sei. Hingegen zentriert sich die Mösberg Erklärung auf die Frage der Energie und geht davon aus, dass mit diesem sozusagen technischen Fokus alle gerade erwähnten Probleme im Blickfeld bleiben. Die Energiefrage ist dermassen radikal, dass kaum ein landwirtschaftliches Problem um sie herum kommt. Und weiter: Unter dem energetischen Blickwinkel kann man auch ideologische Standpunkte weitgehend fern halten. Womit nicht gemeint ist, dass das Bioforum selber keinen Standpunkt habe. Aber dieser lässt sich jederzeit am quasi neutralen, in der Mösberg Erklärung vorgegebenen Energiekriterium messen und kommt nicht als verkappte Interessenpolitik daher. (Aktuelles Beispiel für abgefälschte Postulate: Die SVP verlangt einen höheren Selbstversorgungsgrad. Wovon geht

diese politische Forderung aus, wenn sie unterstellt, die Schweiz versorge sich zu 59% selber? Antwort siehe Mösberg Erklärung.)

Vage?

Ein ähnlicher Vorwurf ist jener, die Mösberg Erklärung sei zu wenig konkret, das heisst, sie enthalte zu wenig Fakten und Zahlen. Auch hier muss auf die «idealistische» Ausrichtung der Mösberg Erklärung verwiesen werden. Es geht um Grundsätzliche und Ganze. Zahlen zum Strukturwandel, alias Bauernsterben, zum Welthunger, zum Erdölverbrauch, zum Bodenschwund – sie alle sind alarmierend. Aber die Mösberg Erklärung will keine Miniaturversion des Weltagrarberichtes sein. Das Bioforum ist froh, gibt es diese und weitere Studien, die in mehr oder weniger umstrittener Weise den Zustand der Welt und im Speziellen der Landwirtschaft darlegen. Sich ausführlich darauf zu beziehen, ist im Rahmen einer grundsätzlichen Erklärung nicht nötig.

Extrem?

Der Kritik der Oberflächlichkeit entgegengesetzt ist der Einwand, die in der Mösberg Erklärung enthaltenen Forderungen seien viel zu extrem. Natürlich darf man Ziele nicht hoffnungslos hoch setzen und den Bogen nicht überspannen. Aber im erwähnten Sinn eines Ideals dürfen, ja müssen die in der Mösberg Erklärung enthaltenen Forderungen als äusserst herausfordernde Leitlinien beachtet werden. Es geht um die ferne Vision, auf die mein Handeln von heute ausgerichtet ist. Ohne sie hätten wir überhaupt keine erkennbare Richtungsangabe. (Wie bei «idealistisch», das beinahe zu einem Schimpfwort geworden ist, hat auch die allzu oft herbeigeredete «Vision» einen Beigeschmack in Richtung Illusion.)

Floskelhaft?

Als Mangel akzeptieren müssen wir, dass dem Dokument kein Datum gegeben wurde. 2010 wäre das Minimum einer zeitlichen Verortung gewesen. Auch der Vorwurf, floskelhaft zu sein, trifft zum Teil zu, sind doch viele Wörter

¹ Das Wort Kritik/kritisch ist etwas beschädigt, indem es heute sehr oft synonym mit negativer Kritik verwendet wird. Dabei ist ursprünglich einfach die Auseinandersetzung gemeint, worin auch die Zustimmung enthalten wäre. Beispiel: eine Filmkritik, die sehr positiv ausfallen kann.

– z. B. Nachhaltigkeit oder ökologisch – durch allzu häufigen Gebrauch beschädigt, wenn nicht sogar ihrer ursprünglichen Bedeutung entfremdet worden. Da kommt es auf die Einbettung dieser in der Kürze unverzichtbaren Schlag-Worte an, ob man ihnen noch trauen kann, was wir hoffentlich mit der erläuternden Rückseite zur eigentlichen Erklärung erreicht haben. In möglicherweise die gleiche Richtung zielt der Eindruck, die Mösberg Erklärung sei zu wenig klar, allzu diffus. Hier klingt, wie schon weiter oben, das Bedürfnis nach «genauen Zahlen» und eindeutigen Zuweisungen von Ursache und Folge an. Doch darin lauert eine ähnliche Gefahr wie im Plakativen und Floskelhaften, dass man nämlich mit den «harten Fakten» nur noch schlägt und nicht mehr zuhörend argumentiert und andere Anschauungsweisen gelten lässt.

Rückwärtsgewandt?

Wer hingegen findet, die Mösberg Erklärung lese sich als ein Plädoyer nur für den «Familienbetrieb» und den das Potenzial landwirtschaftlicher Möglichkeiten ein, trägt vermutlich seine eigene ideologische Duft- oder Stallnote in den Text. An mehreren Stellen wird ausdrücklich signalisiert, wie wichtig die Vielfalt der Betriebe – die menschliche mitgemeint – ist und wie wichtig auch die bessere Integration der Landwirtschaft in die ganze Gesellschaft. Wenn jemand bemängelt, das meiste, was die Mösberg Erklärung enthalte und fordere, sei auch anderswo schon nachzulesen, so möchten wir das als ein bestätigendes Zeichen verstehen und nicht unbedingt als Beleg, bloss Überflüssiges zu verkünden. Aber natürlich leitet sich aus diesem Einwand noch eine ganz grosse Frage ab: Was soll denn das Ganze bezwecken oder nützen? Und falls es etwas nützen und bewirken könnte: Wie muss man die enthaltene Botschaft verbreiten?

Einladung

Wir hoffen, mit diesen offenen Fragen und vielleicht auch mit der hier dargelegten Reaktion auf die bisherigen Reaktionen weitere Meinungsäusserungen und Kritiken zur Mösberg Erklärung herauszufordern. Das Schlimmste wäre ein stilles Versinken im trüben Teich von Desinteresse und Belanglosigkeit. Die Redaktion von K&P freut sich auf weitere Zuschriften. Natürlich sind wir selber auch daran, weitere (kritische!) Verbündete zu suchen und Verbände innerhalb der landwirtschaftlichen Szene um Stellungnahmen zu bitten.

Jakob Weiss

Grazer Erklärung: Freiheit für Vielfalt

Vom 25. bis 27. März 2010 versammelten sich in Graz, Österreich, 160 VertreterInnen europäischer Saatgutnetzwerke, von Initiativen zur Erhaltung, Nutzung und Verbreitung der pflanzlichen Vielfalt, zivilgesellschaftlicher Organisationen, GärtnerInnen, ZüchterInnen, Bauern und Bäuerinnen aus mehr als 20 Ländern beim 5. Europäischen Saatguttreffen «Let's liberate diversity!».

Jeder Mensch hat das Recht, frei von Hunger zu sein und sich angemessen zu ernähren. Dieses Menschenrecht umfasst auch den Zugang zu produktiven Ressourcen, insbesondere Saatgut.

Ernährungssouveränität ist langfristig nur zu erreichen durch einen kulturell reichen ökologischen Anbau von Nahrungsmitteln, basierend auf lokal angepassten Sorten und der gemeinschaftlichen Pflege und Entwicklung dieser Vielfalt.

Seit Jahrtausenden schaffen Menschen auf der ganzen Welt die Vielfalt der Kulturpflanzen und der Nutztiere. In wechselseitigen Prozessen zwischen Mensch und Natur, an vielen Orten, auf Wanderschaft und über lange Zeiten ist diese reiche bio-kulturelle Vielfalt auf unserem Planeten entstanden. Dass Menschen in aller Welt über sie verfügen können, ist grundlegend für unser tägliches Brot und die Ernährungssouveränität der Gemeinschaften. Diese Vielfalt ist ein elementarer Teil des Menschenrechts, sich zu ernähren; sie muss Gemeingut sein und allen gehören.

Wir treten für die bäuerlichen Rechte ein, Saatgut aus eigener Ernte zu gewinnen, zu züchten und weiterzugeben.

Die bäuerlichen Rechte sind verletzt und in akuter Gefahr, im Zuge der laufenden Revision der EU-Saatgutgesetzgebung weiter beschnitten zu werden.

Zehn Konzerne kontrollieren bereits 67% des kommerziellen, weltweiten Saatgutmarktes. Sie fordern eine Ausweitung ihrer geistigen Eigentumsrechte, um ihren Profit weiter zu vergrössern und ihre Industriemethoden der ganzen Welt aufzuzwingen. Nachhaltige Sorten hingegen werden systematisch vom Markt verdrängt. Aber nicht die Konzerne mit ihren Industriemethoden werden die Weltbevölkerung in Zukunft ernähren, sondern es braucht vielfältige

bäuerliche Strukturen mit ihren lokal angepassten Sorten. Wir berufen uns darauf, dass noch drei Viertel der Bauern und Bäuerinnen auf der Welt ihr selbsterzeugtes Saatgut tauschen und verkaufen.

Durch die EU-Gesetzgebung werden alte und regionale Sorten jedoch in ein kontrolliertes Nischen-Dasein abgedrängt.

Wir fordern, dass Patente auf Pflanzen und Tiere, deren Eigenschaften und Gene sowie Patente auf Züchtungsmethoden ausnahmslos verboten werden und die Kontrolle der Konzerne über die Biodiversität eingeschränkt wird. Eine weitere Plünderung der weltweiten Ernährungsgrundlagen muss verhindert werden. Eine wirkliche Veränderung wird es nur geben, wenn Europa eine grundlegende Wende in seinen Ernährungs-, Handels- und Agrarpolitiken vornimmt und eine wirkliche Umsetzung der bäuerlichen Rechte, wie sie im internationalen Saatgutvertrag festgehalten sind, statt findet.

Wir fordern:

- das Recht, Saatgut aus eigener Ernte zu gewinnen, nachzubauen, weiterzugeben und zu verkaufen;
- die Förderung der Sortenvielfalt in allen Regionen durch Unterstützung der ErhalterInnen und ZüchterInnen biologischer und samenfester Sorten, die nachbaufähig sind;
- das Verbot von Gentechnik in der Landwirtschaft;
- das ausnahmslose Verbot von Patenten auf Pflanzen und Tiere, deren Eigenschaften und Gene sowie von Patenten auf Züchtungsmethoden;
- eine neue Agrarpolitik, die statt energieintensiver Grossbetriebe und Monokulturen vielseitige ökologisch wirtschaftende Bauernhöfe fördert.

Diese Forderungen richten sich an die Regierungen und an die Europäischen Institutionen.

Die Teilnehmer/innen des 5. Europäischen Saatguttreffens in Graz am 27. März 2010.

Weitere Informationen zum Treffen sowie ein Appell an TierhalterInnen sowie Hirten und Hirtinnen finden sich unter www liberate-diversity-graz2010.org

Mehr Ökologie, höhere Einkommen

Das landwirtschaftliche Direktzahlungssystem ist in einer dringend notwendigen Überarbeitung. Eine Studie von Pro Natura zeigt nun: Vom Umbau des Direktzahlungssystems, hin zu zielgerichteteren Beiträgen für eine umweltgerechtere Produktion würden Umwelt und Bauern profitieren. Die Anpassung der Direktzahlungen kann aber nicht alle Probleme lösen. Auch das bringt die Studie zu Tage.

Produktion von Nahrungsmitteln, umweltfreundliche Bewirtschaftung und tierfreundliche Haltung – diesen drei Aufgabenbereichen der Landwirtschaft misst die Schweizer Bevölkerung die höchste Wichtigkeit zu. Dies hat eine repräsentative Bevölkerungsbefragung im Auftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) im Vorjahr aufgezeigt. Diese Erwartungen der Bevölkerung decken sich gut mit den Erwartungen der Naturschutzorganisation Pro Natura. Leider verhindert jedoch das aktuelle Direktzahlungssystem, dass die drei Erwartungen gleichberechtigt erfüllt werden können. Insbesondere die umweltfreundliche Bewirtschaftung kann mit einer Anpassung des Direktzahlungssystems noch verbessert werden.

Die aktuellen Direktzahlungen sind zu wenig zielführend und behindern zum Teil eine Verbesserung der Umweltleistungen durch Fehlanreize.

Anreize setzen

Wie das BLW das aktuelle Direktzahlungssystem optimieren will, hat der Bundesrat im vergangenen Mai in einem Bericht dargestellt¹. Demnach sollen Direktzahlungen künftig konsequent auf die von der Bevölkerung gewünschten gemeinwirtschaftlichen Leistungen der Landwirtschaft ausgerichtet werden. Für Pro Natura stehen zwei Forderungen im Vordergrund: Die allgemeinen Flächenbeiträge sollen ebenso gestrichen werden wie die allgemeinen Tier-

beiträge. Diese Zahlungen machen heute über die Hälfte der Ausgaben des Bundes für die Landwirtschaft aus, bieten aber keine ökologisch sinnvollen Anreize für Landwirte. Im Gegenzug sollen die Bundesbeiträge für Leistungen im Bereich Biodiversität und Schutz von Boden und Wasser stark erhöht werden.

Änderungen konkretisieren

Damit jedoch auch konkret ersichtlich wird, welche Folgen eine solche Änderung des Direktzahlungssystems für die Bäuerinnen und Bauern haben wird, hat Pro Natura beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) eine Studie in Auftrag gegeben. Folgende drei Kernfragen sollten durch die Untersuchung beantwortet werden können:

1. Welche Fortschritte können in den Bereichen Biodiversität, Boden- und Grundwasserschutz durch ein zielorientiertes Direktzahlungssystem gegenüber dem heutigen Direktzahlungssystem erwartet werden?
2. Welche Auswirkungen hätte ein Umbau des bestehenden Systems auf die Einkommenssituation in der Landwirtschaft? Kann das Einkommen gehalten werden, ohne dass dazu das bisherige Budget des Bundes für Direktzahlungen erhöht werden muss?
3. Welchen Beitrag kann die Landwirtschaft zur sicheren Versorgung der Schweizer Bevölkerung leisten, wenn die

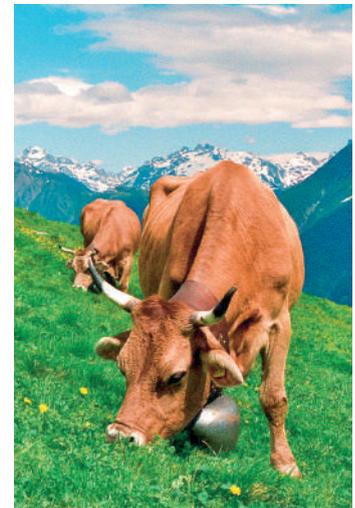
Leistungen der Landwirtschaft ausschliesslich zielorientiert abgegolten werden?

Markante Verbesserungen

Der im Mai dieses Jahres fertiggestellte Studienbericht des FiBL zeigt zwei unterschiedliche Szenarien auf: Das erste Szenario zeigt den Stand der Landwirtschaft im Jahr 2019 ohne Anpassungen im Direktzahlungssystem. Das zweite Szenario zeigt die Landwirtschaft im Jahr 2019 nach den von Pro Natura vorgegebenen Anpassungen.

Dabei wird deutlich, dass es den bäuerlichen Familienbetrieben bei einer Fortsetzung der bisherigen Politik naziell nicht besser gehen wird. Dies trotz laufend weniger werdenden Betrieben und dafür grösseren Höfen. Auch die Umweltziele würden sich in den kommenden neun Jahren nicht markant verbessern. Die Weiterentwicklung des Direktzahlungssystems ist also in jedem Fall auch im Interesse der Bäuerinnen und Bauern.

Beim Direktzahlungsmodell von Pro Natura mit deutlich höheren Direktzahlungen für ökologische Leistungen würden hingegen Landwirtschaftsbetriebe wie auch die Natur profitieren. Die Umweltziele lassen sich mit weniger Geld besser beheben, die Biodiversität kann besser gefördert werden. Das bäuerliche Einkommen würde leicht steigen. Die Produktion würde leicht zurückgehen, ohne jedoch die Versorgungssicherheit zu gefährden.



Ausserdem könnte der Bund 300 Millionen Franken jährlich zusätzlich gezielter als heute einsetzen. Die Hälfte davon könnte für den seit Jahren vernachlässigten Schutz und Unterhalt der Biotope von nationaler Bedeutung innerhalb der Landwirtschaftszone eingesetzt werden. Mit der anderen Hälfte müssten die wertvollen und von der Einwaldung bedrohten blumenreichen Bergwiesen und -weiden geschützt werden. Zum Beispiel durch einen Offenhaltungsbeitrag für artenreiche Wiesen und Weiden im Berg- und Alpengebiet oder durch eine Prämie für eine extensive Beweidung.

Direktzahlungen lösen nicht alle Probleme

Die Arbeit des FiBL zeigt, dass Zielkonflikte vorhanden sind, die schwierig zu lösen sind. So würde zum Beispiel mit dem von Pro Natura vorgeschlagenen Modell die Fleischproduktion in der Schweiz leicht zurückgehen.

¹ Siehe unter: <http://www.blw.admin.ch/themen/00005/00513/index.html?lang=de>

Wenn sich der Fleischkonsum der Schweizer Bevölkerung nicht reduziert (siehe Text unten), wären zusätzliche Importe aus dem Ausland zu erwarten. Dies könnte dazu führen, dass die ökologischen Probleme aus der Tierhaltung ins Ausland verlagert würden.

Ebenso zeigt die Studie des FiBL gut auf, dass nicht alle Probleme in der Landwirtschaft über das Direktzahlungssystem gelöst werden können. So bedingen die meisten Forderungen der Mösberg Erklärung² Änderungen bei den landwirtschaftlichen Rahmenbedingungen und nicht im Direktzahlungssystem. Der Energieverschleiss als Beispiel könnte via eine Lenkungsabgabe auf Kraftfutter und Kunstdünger gebremst werden. Arrundierte Betriebe verbrauchen weniger Treibstoff als Betriebe mit verstreut liegenden Flächen. Eher kleinere statt grössere Betriebseinheiten könnten durch eine Änderung im bäuerlichen Boden-, Pacht- und Steuer-

recht dahingehend verwirklicht werden, dass die vielen hoch motivierten potenziellen Neueinsteiger in die Landwirtschaft – das sind meist gut ausgebildete Bäuerinnen und Bauern aus nichtbäuerlicher Herkunft – auch Betriebe zu anständigen Preisen kaufen oder pachten können. Heute wird in der Schweiz der Quereinstieg in die Landwirtschaft für diese Personen aus nanziellen und strukturellen Gründen praktisch verunmöglicht.

Das BLW ist zurzeit daran, das aktuelle Direktzahlungssystem zu überarbeiten. Schon nächstes Jahr wird die Vorlage in die öffentliche Vernehmlassung gehen. Pro Natura erwartet dabei eine substanzielle Verlagerung der bisherigen Zahlungshöhen in die Bereiche Schutz und Pflege der Biodiversität. Zum Wohl der Landwirte und der Natur.

*Marcel Liner,
Projektleiter Landwirtschafts-
politik bei Pro Natura*

² Mösberg Erklärung von «Bioforum Schweiz»:
http://bio-forum.inettools.ch/upload/dokumente/Moeschberg_Erklaerung.pdf

Die Umwelt leidet unter hohem Fleischkonsum

Die Resultate der von Pro Natura in Auftrag gegebenen Studie zeigen in beiden Szenarien eine Reduktion der Fleischproduktion in der Schweiz. Die Schweizerinnen und Schweizer konsumieren pro Kopf und Jahr 53 Kilogramm Fleisch, also gut ein Kilo pro Woche. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE empfiehlt einen maximalen Fleischkonsum von gut 0,6 Kilo pro Kopf und Woche, also fast der Hälfte des heutigen Konsums.

Der übermässige Fleischkonsum verursacht hohe Gesundheitskosten und beeinträchtigt die Umwelt. Bei einer intensiven Produktion von Fleisch und anderen tierischen Produkten mit Kraftfutter werden viel Land und Wasser verbraucht sowie p anzhliche Energie verschwendet. In der Schweiz ist insbesondere die übermässige Belastung der Ökosysteme mit Ammoniak und Phosphor aus der anfallenden Gülle ein Problem.

Als wichtigste Massnahme fordert Pro Natura eine Beschränkung des Kraftfutterzukaufs pro Betrieb. Ebenso soll eine Lenkungsabgabe auf Stickstoff- und Phosphordünger eingeführt werden, um deren Einsatz zu reduzieren und die negativen Umweltkosten verursachergerecht den intensiv wirtschaftenden Betrieben zu überwälzen. Wichtige Impulse dazu erwartet Pro Natura aus dem Projekt «Feed no Food» des FiBL.

Abwehrkraft stärken. Jetzt.

Strath Aufbaupräparate

- ✓ erhöhen die Widerstandskraft
- ✓ fördern die Konzentration
- ✓ steigern die Vitalität



Strath®
Aufbaupräparat

Bio-Strath AG, 8032 Zürich
www.bio-strath.ch

Klein aber fein – zu Besuch im Hasensprung

Fredi Burckhardt und Regina König praktizieren auf ihrem kleinen Heimetli im Hasensprung eine Lebensform, die für die meisten Zeitgenossen «von gestern» ist. Sie verstehen ihr Leben aber durchaus als Modell für die Zeit nach dem Erdöl. Werner Scheidegger hat ihnen über die Schulter geschaut.

Bauer war schon immer sein Traumberuf. Als Städter in Zürich aufgewachsen, verbrachte Fredi Burckhardt während der Schulzeit seine Ferien auf Bauernhöfen im Baselbiet und leistete freiwillige Landdienstleistungen. Aber sein Vater sah keine Möglichkeit, seinem Sohn dereinst zu einem eigenen Hof zu verhelfen. Also wählte Fredi die Laufbahn eines Käser-Molkeristen, um so doch wenigstens mit Bauern und mit der Landwirtschaft in Tuchfühlung zu bleiben. Zwölf Jahre blieb er dabei. Daneben pflegte er seine Hobbys, Musizieren und Velofahren. Dann ging für eine Weile im Sommer auf die Alp, im Winter nach Neuseeland.

Regina König ist in Karlsruhe aufgewachsen und hat Architektur studiert. Sie hat aber bald gemerkt, dass das Pendeln zwischen Büro und Baustellen nicht das Leben ist, das sie sich vorgestellt hat. Ein Praktikum bei einem Demeter-Gärtner in Bühl führt sie buchstäblich zurück «auf den Boden». Es folgt ein Sommer auf einer Alp im Sottoceneri. Dort lernt sie Fredi kennen. Gemeinsam verbringen sie zwei weitere Sommer auf Alpen zuhinterst im Maggiatal und im Diemtigtal, ohne Strom, unter einfachsten Bedingungen.

Nur, der Alpsommer dauert vier Monate. Das reicht nicht zum Leben. Also machten sie sich auf die Suche nach einer ganzjährigen Bleibe. Durch ein Inserat in der «Tierwelt» stossen sie 1997 auf das Heimetli im Hasensprung, Gemeinde Ohmstal im Luzerner Hinterland, Südhang, gut 600 m ü. M. Es ist Liebe auf den ersten Blick. Zwei Hektaren Land gehören zu dem ehemaligen Tagelöhnerhaus, etliche Hochstamm-Obstbäume und eine halbe Jucharte Wald. Die Wohnung ist renovationsbedürftig, der Stall vollkommen verrottet. Aber die beiden sind von der Alp her nicht verwöhnt. Sie packen an, erneuern die sanitären und elektrischen Installationen, verlegen neue Böden, hohlen den alten Stall aus, richten eine Milch-



kammer ein und ziehen mit einer kleinen Herde ostfriesischer Milchschafe ein. «Das sind anspruchsvolle Tiere», erklärt Fredi, «aber bei guter Pflege kommt zurück, was wir an Zeit investieren. Wir reden mit unseren Tieren, sie haben bei uns gewissermassen Familienanschluss.» Das merkt der Besucher. Neugierig kommen sie auf ihn zu und lassen sich gerne von ihm streicheln.

Schon vor dem Einzug im Hasensprung fanden Fredi und Regina Kontakt zu Gleichgesinnten bei der Schweizer Bergheimat, eine gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung kleiner und mittlerer Biobergbauernhöfe. In diesem Verein ist Fredi inzwischen Vorstandsmitglied und zuständig für die Region Zentralschweiz. Durch Hofbesuche und Einladungen zu Betriebstreffen, zu denen auch nicht-bäuerliche Mitglieder eingeladen werden, sind die beiden eingebunden in eine grössere Gemeinschaft und mitgetragen, aber können auch

selber ihre Kenntnisse und Erfahrungen einbringen. www.schweizer-bergheimat.ch

Kann man von 2 ha leben?

Man kann. Regina und Fredi machen es vor. Sie machen auf den Besucher nicht den Eindruck von Asketen. «Wir sind keine Aussteiger», betont Fredi, «wir stehen mitten im Leben und nehmen Anteil am sozialen Geschehen in der Region und im Land. Wir haben kein Fernsehen, kein Handy und fahren mit dem Auto ausser auf den Markt kaum 1000 km privat. Unsere wichtigsten Einnahmen sind die Kosten, die wir nicht verursachen. Aber wir kasteien uns nicht. Wir sind selbständig und fühlen uns wohl dabei. Höchstens die Kontakte zu unseren Freunden kommen etwas zu kurz. Von uns aus können wir sie vor allem im Winter pflegen, wenn die Schafe trocken stehen. Aber sonst kommen die Freunde halt zu uns.»



Eine ganze Palette von feinen Schafmilch-Spezialitäten wird im Hasensprung liebevoll hergestellt: Jogurt, Quark, Frisch- und Halbhartkäse. Damit fährt Regina am Dienstag auf den Wochenmarkt in Langenthal, am Samstag nach Olten. Im Herbst nimmt sie auch vom zehn Aren grossen Rebberg eigenen Traubensaft mit. Reben im Luzerner Hinterland? Ja durchaus. «Wir haben ein gutes halbes Dutzend resistente Sorten gepflanzt, die jetzt allmählich in Ertrag kommen. Pflanzenschutz haben diese keinen nötig, höchstens ein Hagelnetz und einen Elektrozaun wegen der Rehe», erläutert Fredi. Neben der Handarbeit besorgt die Sonne an diesem Südhang den Rest.

Bedingungsloses Grundeinkommen

Ein Einkommen braucht jeder Mensch, unabhängig davon, was er leistet und ob er arbeitet oder nicht. Ein bedingungsloses Grundeinkommen ist dafür die zeitgemässe politische Form. Seine Finanzierung ist möglich, wenn man es will. Das Grundeinkommen gibt jedem eine sichere Basis zur selbstbestimmten Wertschöpfung innerhalb der Erwerbsarbeit und genauso ausserhalb.

Rationalisierung gehört zum wirtschaftlichen Fortschritt. Mit Waren sind wir versorgt. Die Zahl der Erwerbsarbeitsplätze wird abnehmen. Auf der anderen Seite wächst der Bedarf an Aufgaben, die nur aus individueller Initiative erkannt und getan werden können – innovative, gemeinnützige, kulturelle Leistungen, die nicht erwerbsbestimmt sein können, aber sinnstiftend.

Das bedingungslose Grundeinkommen ist ein Grund zu tun, was einem selbst das Richtige ist. Es ist ein Bewusstseins Schritt und fördert eine offenere Gesellschaft auf der Höhe der Zeit.

Ein bedingungsloses Grundeinkommen ist der Vorschlag für einen zukunftstauglichen Gesellschaftsvertrag.

Was die Initiative will

Die «Initiative Grundeinkommen» will die Idee eines bedingungslosen Grundeinkommens denkbarer machen, sie lebendig in Aktion bringen und perspektivisch auch das Feld einer möglichen Volksinitiative in der Schweiz erkunden.

Sie ruft Menschen auf, sich selbst zu fragen, was sie tun würden, wenn für ihr Einkommen gesorgt wäre. Wie wirkt ein Grundeinkommen? Welche Vorteile ergeben sich aus seiner Finanzierung? Warum ist es jetzt an der Zeit?

Wir bieten eine Übersicht zu Herkunft und Stand der aktuellen Debatte, laden ein zum eigenen, kreativen und spielerischen Umgang mit dieser Idee. Schwerpunkt der Initiative ist, aufzuzeigen, was diese Idee im Kleinen wie im Grossen auslösen und in Gang setzen kann. www.initiative-grundeinkommen.ch

«Wir sind keine Aussteiger!»

Fredi legt Wert auf diese Feststellung. Er und seine Frau haben sich nicht von der Welt «abgemeldet», ganz im Gegenteil. Die relative Abgeschiedenheit des kleinen Hofes und ihr bewusster Verzicht auf unnötigen Komfort laden direkt ein, über «Gott und die Welt» nachzudenken. «In der heutigen Marktwirtschaft herrscht das Faustrecht. Die Brüderlichkeit ist verloren gegangen. Aber wir können nicht auf den grossen Crash warten. Wir müssen vorher nach Lösungen suchen», ist Fredi überzeugt. Angesichts immer grösser werdender Ungleichgewichte zwischen Arm und Reich und total unstabil gewordener Finanzmärkte werden zunehmend Alternativen zur geltenden Wirtschaftsordnung diskutiert. Eine davon ist die Initiative Grundeinkommen (siehe Kasten). Dieser Ansatz stellt alles auf den Kopf, was bisher im Wirtschaftsleben Gültigkeit hat. Dabei geht es nicht darum, den Reichen etwas wegzunehmen, sondern um mehr Gerechtigkeit für alle. Ein Thema, das allerdings bei einem kurzen Hofbesuch nicht ausgelotet werden kann.

Adamah und Ochsenherz: Bio auf Wienerisch

Österreich ist bei der Umstellung auf biologische Landwirtschaft insgesamt am weitesten in Europa. Doch das fruchtbare Wiener Umland war davon unberührt bislang ein Land der Agrarindustrie. Von Initiativen, die das ändern, berichtet Nikola Patzel.

«Das Feld, das rings sich breitet, heißet Marchfeld. Ein Schlachtfeld, wie sich leicht kein zweites findet, doch auch ein Erntefeld, Gott sei gedankt!»

Franz Grillparzer

Schwarzerde, trocken, windig, etwa 15-mal 60 Kilometer gross: Das ist das Marchfeld im Osten Wiens. Einerseits ist es als Schlachtfeld bekannt, wo in über tausend Jahren historische Kriege der Böhmen, Ungarn, Türken, Franzosen und Preussen gegen die Habsburger stattfanden. Andererseits wird das Marchfeld die «Kornkammer Österreichs» genannt. Heute wird hier neben Getreide, Mais, Rüben und Raps auch gross ächig Gemüse angebaut. Im grossen, industriell geprägten Stil, für die ganz grossen Aufkäufer: die Tiefkühl rma Iglo und landesweite Supermarktketten. Doch zwei Biobetriebe gehen ihre eigenen Wege: Die Höfe mit Namen Adamah und Ochsenherz bieten den Wienern direkt frisches Bio-Gemüse an.

Das Marchfeld ist mit 500 mm Jahresniederschlag im Mittel das trockenste Gebiet in Österreich. Fast immer bläst der Wind, und oft trägt er schluffigen Boden mit sich. Die Erosion ist seit Jahrhunderten im Gange. Von «fürchterlichen Sand- und Staubwolken» ist in Geschichtsbüchern die Rede, einige Bereiche hatten im 19. Jahrhundert den fruchtbaren Oberboden komplett verloren und wur-

den auf kaiserlichen Befehl mühsam von Sandwüsten zu Wäldern aufgeforstet. Dazu kommen inzwischen Probleme mit dem Wasser. Der Grundwasserspiegel ist stark gesunken, das verbleibende Grundwasser ist durch Landwirtschafts-Chemikalien etwas giftig geworden, neu gebaute Kanäle sorgen nun für Bewässerungsmöglichkeiten. Tiere gibt es kaum: Heute kommt ein einziger Viehbetrieb mit 200 Kühen auf 70 000 Hektaren rein acker- und gartenbaulich genutztes Land. Elmar Fischer-Neuberger ist der Schwiegersohn des Betriebsleiters vom Hof **Adamah**, zuständig für «Marketing und Innovation» bzw., wie er sagt, «Mädchen für alles». Bevor er uns die biologisch bewirtschafteten Felder zeigt, nennt er Kennzahlen: 92 Hektaren hat der Hof, 85 Menschen arbeiten darauf. Adamah beliefert Wiener Kundschaft mit Kistln. Darin sind Produkte aus eigenem Anbau und vom Biogrosshandel. Es sind bis zu 4700 Kisten pro Woche, macht 5 Millionen Euro Umsatz im Jahr. Die letzten Jahre seien unglaublich gewesen. Ständig hätten neue Kunden aus Wien angerufen und Kistln bestellt. Es sei chaotisch geworden auf dem Betrieb, sie hätten Interessenten abweisen, vertrösten müssen, hätten eine neue Kühllhalle gebaut und ein supermodernes Computersystem für die Packhalle angeschafft, wo Frauen die Kisten packen. Jetzt bräuchten sie eigentlich auch



Elmar Fischer-Neuberger.



Bodenstrukturprobleme.

kriegern. Was sie nicht selbst anbauen, aber sehr wohl verkaufen können, kaufen sie ein. Neben der Direktlieferung zur Kundschaft werden auch die Wochenmärkte und Bioläden der Region beschickt.

Auf den Feldern und in den Gewächshäusern stehen 65 Fruchtarten. Die Fruchtfolgen sind lang und kompliziert. Bei einigen Gemüsearten emanzipiert sich Adamah vom Samenangebot der Grosszüchter, testet regionale Sorten und baut selber Samen nach. Den Vergleichsversuch für standortgerechte, samenfeste Karotten hat die Eigenzüchtung eines österreichischen Bauern gewonnen.

Doch auch der Biohof Adamah hat Bodenprobleme. Wir sehen an den Häufeldämmen verkrustete Flächen, und die natürliche Krümelung des Bodens erscheint nur

schwach. Die Schritte auf dem Feldweg wirbeln Erdstaub auf. Um die Bodenstruktur zu verbessern, holen sie hier Mist vom einzigen Kuhbauern der Region und liefern ihm dafür Grünfütter (Alfalfa) aus eigenem Anbau. Sie streuen Heu auf die Felder als Regenwurmfutter, aber die Erosion haben sie noch nicht im Griff. Der Hof hat sich das Motto «Lebendiger Boden – gelebte Vielfalt – gesunde Lebensmittel» gegeben. Öfters muss bewässert werden, besonders bei den Jungpflanzen, denn der Boden trocknet in den oberen Schichten schnell aus. Die Windbrecherhecken rund um die 92 Hektaren sollen auch die Pestizide der Nachbarn abfangen, «aber trotzdem kommt was durch, das sieht man an den Feldern im Randbereich». Selbst kaufen sie zur Not *bacillus thuringensis* und Spinnmilben teuer ein, oder sie



Peter Laßnig und Lilli Henzl.



nehmen Kupfer und Schwefel gegen die Mitesser. Fischer-Neuberger sagt: «Wir haben kein Vieh, aber viele Tiere.»

Die Stimmung unter den Leuten wirkt familiär. Man duzt sich, berührt sich. Auch die ca. 50 Saisonarbeiter aus östlichen Nachbarländern würden gut behandelt. Sie schlafen in eigenen Unterkünften mit Bildern an den Wänden, nicht wie bei anderen Betrieben in der Scheune. Sie bekommen 6 Euro pro Stunde. Dafür würde man keine Österreicher bekommen, die selbständig arbeiten können; solchen müsste man mindestens 7,50 Euro zahlen, das würde die Verkaufspreise für die Produkte deutlich erhöhen.

Beim grossen Schild «Adamah», das heisst auf Hebräisch «die Erdboden», steht ein Dieseltank mit Zapfhahn. Für die Maschinen. Die Gebäude werden mit einer Wärmepumpe geheizt. Und zurzeit suchen sie bei ihrer Kundschaft

Beiträge zu den 140000 Euro Investitionskosten, für die Solarzellen aufs Dach der Packhalle gesetzt werden sollen.

Weiter geht es zu «Ochsenherz» ganz in der Nähe. So heissen eigentlich die riesengrossen Paradeiser (= Tomaten), die einem Ochsenherz ähneln. Peter Laßnig und seine Arbeitsgemeinschaft haben ihren Betrieb danach genannt. Ihr Herz schlägt für seltene Arten und neue soziale Formen der Landwirtschaft. Fünf Hektaren hat Ochsenherz gepachtet, acht Menschen leben davon. Laßnig ist Biologe, er hat nach einer Krise auf Landwirtschaft umgestellt.

Das Ochsenherz-Land sieht auf den ersten Blick ziemlich wild aus. Schiessende Salate stehen mit abgeschnittenen bunt durchmischten. Gartenbau und Samenzucht sind nicht erkennbar getrennt. In Demeter-Tütchen werden Samen der grossteils seltenen Arten und Sorten Gemüse ver-

kauft, die hier gedeihen. Nur auf wenigen der vielen kleinen Parzellen ist unbegrünter Boden auszumachen. Maschinen sind nicht zu sehen, ein Mitarbeiter ist gerade mit der Sense unterwegs. Die 60 Kisten, die hier bepackt und zur Kühlung mit feuchten Tüchern überdeckt werden, wie uns Laßnigs Lebensgefährtin Lilli Henzl zeigt, kommen zu Abholstellen in Wien, wo sie von der Kundschaft abgeholt werden.

Acht Jahre ist Ochsenherz alt (und hat auch von Eigenkapital gezehrt); seit zwei Jahren verkaufen sie einen Teil ihrer Gemüseernte in Form von Vertragslandwirtschaft, möchten komplett darauf umstellen: Die Kundschaft zahlt das Jahresbudget des Gartenbaubetriebs in Anteilen jährlich im Voraus oder auf zwölf Monatsraten verteilt. Dadurch kann das Einkommensloch vermieden werden, das sonst im Winter und zeitigen Frühjahr entsteht. Die Löhne liegen für alle Mitarbeitenden gleich bei 7 Euro pro abgerechnete Arbeitsstunde.

Bisher gehört der Betrieb Peter Laßnig. Sein Pachtland, auf dem Ochsenherz baut, soll bald mit Häusern bebaut werden. Sie suchen nun neues, eigenes Land, das dann allen Beteiligten gehören soll, aber eben auch von allen bezahlt werden muss. Ochsenherz möchte die «erste CSA Öster-

reichs» werden, eine *community supported agriculture*. Diese besonders in den USA zunehmende Form der Landwirtschaft bedeutet, dass der Betrieb von einer verbindlichen Gemeinschaft von Menschen getragen wird, von denen ein Teil sich den Lebensunterhalt bäuerlich verdient, ein anderer die Produkte kauft und vielleicht auch mal auf dem Hof mithilft. Es ist nicht leicht, dafür irgendwo fünf Hektar Landwirtschaftsland zu bekommen von den siebzigtausend Hektaren im Marchfeld, denn wer noch oder schon welches hat, möchte mehr davon. Ochsenherz muss ausweichen, aber will nicht wachsen.

Peter Laßnig von Ochsenherz ist mit Elmar Fischer-Neuberger von Adamah befreundet. Er hat bei Adamah gelernt, diesem Hof auch zu einigen neuen Sorten verholten – und wenn er nun einmal eine spezielle Maschine beim eigenen Betrieb braucht, fährt eine von Adamah rüber. Die Menschen, die diese beiden Betriebe prägen, zeigen zwei unterschiedliche Wege, inmitten «integrierter» Agrarindustrie Inseln der Biolandwirtschaft aufzubauen, ihre Produkte direkt den Wienern zu verkaufen und davon leben zu können. Adamah ist ein teilweise auf eigenem Boden basierender Bioprodukt-Vollsortimenter mit Lieferservice. So erfolgreich er auf vielen Ebenen ist, ist sein Teil der Schwarzerde des Marchfelds doch sichtbar in manch ähnlichen Schwierigkeiten wie die Böden der vollindustrialisierten Nachbarn. Ochsenherz dagegen ähnelt einem erweiterten Hausgarten, der einen Freundeskreis versorgt, und wo das Hobby aus Berufung zum Beruf wurde. Doch ringt diese Gemeinschaft um die Bedingungen des Selbsterhalts und muss den wirklich eigenen Gartenboden noch finden.

np

www.adamah.at
www.ochsenherz.at



Gemüseboxen, wie sie zur Kundschaft gehen.

In der Erde buddeln ist cool

Da staunt der Profi-Bauer: Hat er über Punkt 8 der Mösberg Erklärung (K+P 1/10) vielleicht noch skeptisch den Kopf geschüttelt (kleinere Betriebe, mehr Arbeitskräfte, neue Formen der Zusammenarbeit), so muss er heute zur Kenntnis nehmen, dass zahlreiche Menschen in der Stadt dieses Anliegen auf ihre Weise bereits umsetzen. Mit Gärten in der Stadt versuchen sie eine verloren gegangene Beziehung zur Erde und zu ihrer Nahrung wieder herzustellen. Ein Stimmungsbild aus Deutschland.

Ein Ruck geht durch Deutschland

Spaten werden in die Erde gerammt, Samen im Boden versenkt. Die Scholle bricht auf. Schrebergärten erleben einen Ansturm wie noch nie, Gartenbücher boomen, und Zeitschriften über das idyllische Landleben schiessen wie Pilze aus dem Boden. In Hamburg fordern die schwarze und die grüne Fraktion gemeinsam «mehr interkulturelle Gärten und Cityfarming». In München verwandelt die Stadtverwaltung landwirtschaftliche Fläche in «Krautgärten», auf denen Pächter den Sommer über Gemüse anbauen können. In Berlin besetzen Aktivist*innen brachliegende Grundstücke und schaffen auf ihnen Gemeinschaftsgärten. In Dessau gibt die Stadt Flächen frei, die die Bürger selbst gestalten können, und sieht in der «urbanen Landwirtschaft» die Zukunft der Stadt. Und in der hessischen Provinz geschieht Unerhörtes: Die Supermarktkette Tegut trotz jeder herkömmlichen kaufmännischen Logik und ermuntert ihre Kunden dazu, sich ihr Gemüse selbst zu ziehen, statt es zu kaufen – und stellt ihnen dazu gegen geringe Pacht Parzellen zur Verfügung.

Was ist da bloss los?

Verwandeln sich die stolzen Exportweltmeister und Beste-Autos-der-Welt-Hersteller jetzt in ein Volk von Kleinbauern und Selbstversorgern? «Es ist jedenfalls eine extrem spannende Entwicklung», findet Christa Müller, Vorsitzende der Stiftung Interkultur, einem der zentralen Knoten im Netzwerk der neuen Gartenbewegung. Die Soziologin meint durchaus, «dass man hier von einer Renaissance der Selbstversorgung sprechen kann». Allerdings, fügt sie hinzu, eine einfache Rückbesinnung auf überkommene Traditionen sei es nicht, was hier geschehe: «Das ist keine Rückkehr zu irgendwas, da entstehen ganz kreative neue Formen.»

In der Tat, es kann einem fast der Kopf schwirren angesichts der vielen neuen Gartentypen und Bewirtschaftungsmodelle, die da entstanden sind: Nachbarschaftsgärten, Internationale Gärten, Kiez- und Quartiergärten, Hartz-IV- und Tafel-Gärten; Stadtlandwirtschaft, Grabeland, Cityfarming, Mobile Landwirtschaft, Urbane Subsistenz... Die Vielfalt der Konzepte erinnert ihrerseits an einen grossen Garten; einen, in dem gepflanzte Beete und üppig tragende Obststräucher ebenso ihren Platz haben wie exotische Blüten – und wo es ganz hinten noch ein Eckchen gibt, in dem alles einfach vor sich hin wuchert, wild und ungebändigt. Das Phänomen ist bei weitem nicht auf Deutschland beschränkt. Berühmt wurden in letzter Zeit die Bienen von Paris, die mitten in der Stadt genügend Nahrung finden und hervorragenden Honig produzieren. In Grossbritannien gibt es schon länger die «City Farms»; auch in den USA und Kanada verbreitet sich zunehmend die Idee, in der Stadt Lebensmittel anzubauen. Hauptstadt der urbanen Landwirtschaft ist nach wie vor New York: Dort entstanden in den 1970er Jahren die ersten Gemeinschaftsgärten, die «Community Gardens», die oft eine Mischung aus Nachbarschaftshilfe, Sozialprojekt und Kunstaktion darstellten und lange eher als regionales Phänomen wahrgenommen wurden. Doch spätestens seit Michelle Obama im Weissen Haus medienwirksam einen Biogarten betreibt, ist die Botschaft (nicht nur) an die Kids klar: In der Erde buddeln und Gemüse pflanzen ist cool. Und in New York gibt es inzwischen 800 Community Gardens. Gemeinsam ist all den Konzepten eines: Es entsteht ein neuer Blick aufs Gärtnern und auf die Selbstversorgung – der die soziale und politische Perspektive stets mit einbezieht. «Modernität bedeutete ja bisher immer, dass man sich nicht selbst versorgen muss», sagt Christa Müller, «sondern dass man das delegiert. An die Bauern, an die Supermärkte, an die Lebens-

mittelindustrie. Und das hat ja auch eine Weile ganz gut geklappt. Aber jetzt spüren immer mehr Menschen, dass es so nicht weitergeht.»

Die Gründe für das Umdenken sind vielschichtig

Trotz Öko-Booms und aller Appelle zum regionalen Wirtschaften wird die Lebensmittelherstellung weiter industrialisiert und globalisiert. Produkte wie der Analogkäse, der kein Käse ist, und die immer dreisteren Lügen auf den Verpackungen schärfen das Bewusstsein dafür, wie sehr sich der Mainstream der Lebensmittelproduktion von unserer Alltagswirklichkeit entfernt hat. «Die Leute fühlen sich zunehmend abgeschnitten vom Produktionskreislauf der Lebensmittel», urteilen die Buchautoren Daniel Dahm und Gerhard Scherhorn, die in ihrer Schrift «Urbane Subsistenz» das Thema aus soziologischer Perspektive behandelt haben. «Die Menschen wollen wieder mehr Gestaltungsspielraum und Kontrolle», hat auch Christa Müller beobachtet, «und sie haben zunehmend das Bedürfnis, sich selbst als produktiv zu erleben.» Und natürlich ist da auch noch die ganz ursprüngliche, archaische Befriedigung, die aus der Beschäftigung mit Pflanzen erwächst. «Biophilie» nannte der Evolutionsbiologe Edward O. Wilson die Neigung, sich zu allem Lebendigen hingezogen zu fühlen, denn schliesslich hat sich der Mensch ja im Kontakt zur Natur entwickelt; im Umkehrschluss folgt daraus, dass man zu einem ausgeglichenen Seelenhaushalt eben diesen Kontakt auch braucht. «Die tiefe Befriedigung, Dinge wachsen zu sehen», erklärt Georg von Gayl, Landesvorsitzender der Deutschen Gesellschaft für Gartenkunst und Landschaftskultur in Berlin-Brandenburg, «die Lust am Garten, am Grün, die Sehnsucht nach dem Gras der Kindheit, auch wenn es vielleicht in der Erinnerung verklärt wird – das sind ein-



Beete auf Rädern: Nach fünf Jahren Gartenarbeit auf einem Berliner Brachgelände müssen die Aktivisten der «Rosa Rose» 2009 mit ihren Pflanzen ziehen. Den erzwungenen Auszug inszenieren die Gärtner als Happening.

fach ganz alte und starke Gefühle.» Von Gayl, selbst Gartenbauer und Landschaftsarchitekt, bringt die Sache mit der Lakonie des Praktikers auf den Punkt: «Der Mensch will manchmal mit den Händen in der Erde wühlen. Das sind Erfahrungen, die machen Sie an der Playstation nicht.» Auch in unserer Sprache ist ja der Bezug zum Pflanzen auf vielfältige Weise, eben: verwurzelt. Wenn wir einem Vorhaben den Boden bereiten, wenn die Hoffnung keimt und Ideen spriessen, wenn die Saat aufgeht und unsere Bemühungen fruchten, wenn wir das Thema lange genug beackern, um schliesslich die Ernte einzufahren – dann bewegen sich die Metaphern auf dem Boden, den wir seit jeher bearbeiten. Kultur bedeutet ja ursprünglich, Land zu bestellen, zu kultivieren. Und es urbar zu machen; womit wir wieder beim Urbanen wären. Und was war gleich noch mal das Paradies? Eben.

Fahrradklingeln

Autofahrer schimpfen, Passanten staunen: Ein ungewöhnlicher Umzug durchquert im Sommer 2009 das Ostberliner Stadtviertel Friedrichshain: Der Nachbarschaftsgarten «Rosa Rose» zieht ins Exil. Seit 2004 hatten die Aktivisten der Rosa Rose ein brachliegendes Grundstück in der Kinzigstrasse vom Müll befreit und in einen Garten verwandelt – offen für alle, die graben, pflanzen, jäten oder nur im Grünen sitzen und in die Büsche schauen wollten. Doch 2008 wurde ein Teil des Grundstücks von der Polizei geräumt, weil es überbaut werden sollte; im vergangenen Jahr drohten erneut die

Bagger, und Rosa Rose musste ziehen. Im Prinzip also wie in den Wilden 80ern; nur wäre damals, in der Hochzeit der Hausbesetzer, niemand auf die Idee gekommen, auf brachliegenden Flächen einen Garten einzurichten. Grüner Daumen statt Schwarzer Block, Hacke und Spaten statt Hammer und Sichel. Die Flucht vor den Baggern inszenierten die Aktivisten in alter Sponti-Tradition als Mischung aus Demonstration und Happening: Mehrere hundert Pflanzen rollten auf Fahrrädern, Fahrradtransportern und Rikschas quer durch Friedrichshain ins «Exil». Dieses fand der Garten zunächst auf einer vom Bezirk verwalteten Fläche; über die weitere Zukunft wird noch verhandelt. Die Rosaroten sind politisch bestens vernetzt; auf ihrer Homepage finden sich Links zu Initiativen wie Attac, FoodFirst oder der internationalen Kleinbauernbewegung Via Campesina. Für Hanns Heim, einen der aktivsten Gärtner der Rosa Rose, sind das Buddeln in der Erde und die politische Willensbildung untrennbar miteinander verbunden: «Für mich ist mein Gärtchen auch praktische Propaganda. Ich bin stolz, dass es mir gelingt, ein halbes Jahr fast nur vom eigenen Gemüse zu leben, und ich lerne Jahr für Jahr dazu.»

Zum Begreifen ein Blick in die Geschichte

Um zu begreifen, welchen enormen kulturellen Wandel sich mit der neuen Gartenbewegung andeutet, hilft ein Blick in die Geschichte. Selbstversorgung war zu allen Zeiten, in allen Kulturen, in einem gewissen Umfang normal.

Aber: Sie braucht Platz. Als in Deutschland gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Stadtbevölkerung massiv wuchs, bahnte sich ein Umdenken in der Stadtgestaltung an: Architekten und Stadtplaner wie Leberecht Migge und Martin Wagner begannen zunehmend, Siedlungen mit grossen Gärten zur Selbstversorgung zu planen. Mehrere hundert bis maximal tausend Quadratmeter galten seinerzeit als Grösse, die eine Familie mit einem Gutteil der notwendigen Lebensmittel versorgen konnte. Kaninchen- und Hühnerstall gehörten fast immer dazu, manchmal wurden sogar Ziegen oder Schweine gehalten.

Auch nach dem Krieg wurden viele Neubausiedlungen mit grosszügigem Garten geplant – und der war nicht zum Fussballspielen gedacht. Obst und Gemüse anzubauen und zu verarbeiten, war normal. Das änderte sich erst ab den 1960er, 1970er Jahren, als der zunehmende Wohlstand die Gärten zu verändern begann. An die Stelle des Hühnerstalls kam jetzt die Hollywoodschaukel, das Kartoffelbeet wurde zum gepflegten Rasen. Den Höhepunkt erreichte diese Entwicklung in den 1990er Jahren, als bereits ein Drittel aller Einfamilienhäuser in Deutschland gleich ohne Keller geplant wurden. Wer nichts erntet, braucht auch keinen Vorratskeller mehr.

Verbunden mit der Tradition der Selbstversorgung war aber immer ein reichhaltiges kulturelles Wissen. Es ging ja nicht nur darum, wie man Pflanzen anbaut und pflügt, wie man düngt und jätet, wie man den Boden fruchtbar und Schädlinge in Schach hält – sondern auch, wie man die Ernte lagert, wie man das Obst

und Gemüse verwendet und verarbeitet. Trocknen, Räuchern, Einkochen, Entsaften; Brot backen, Marmelade kochen, Sauerkraut einlegen, Most machen, Bienen oder Hühner halten: Selberrmachen hat viele Facetten. Der Vielfalt im Gemüsebeet entsprach eine ebensolche in Haus und Keller. Genau darum, nämlich das Wissen, um das P anzen und Ernten wieder zu beleben, geht es vielen der neuen Initiativen Lifestyle-Requisit und politische Waffe, Mittel zur Selbsterfahrung und zur Umweltbildung – im 21. Jahrhundert, so scheint es, darf selbst Gemüse nicht einfach Gemüse sein. Aber so ist es eben. Und tatsächlich ist Gemüse noch mehr als dies: nämlich ein Stück Heimat. Und ein Mittel zum sozialen Frieden. Der das sagt, heisst Tassew Shimeles, stammt aus Äthiopien und steht im «Internationalen Garten» in Geismar, einem Stadtteil im Süden von Göttingen. Hier ist 1996 der erste Internationale Garten in Deutschland gegründet worden – von Zugewanderten und Vertriebenen wie den Frauen aus Bosnien, denen neben der vom Krieg zerrütteten Heimat vor allem ihr Garten fehlte. Vier Gärten betreibt der Verein mittlerweile; Familien aus 16 Nationen bestellen hier ihr Stückchen Land. «Die Gärten sind gelebte Integration», sagt Shimeles.

«Wo Gebäude fallen, entstehen Gärten»

verkündet das gigantische Plakat an einer Hauswand in der Bauhofstrasse. Dessau baut um. Die Stadt in Sachsen-Anhalt, bekannt durch das weltberühmte Bauhaus, hat dasselbe Problem wie viele andere ostdeutsche Städte: Sie blutet aus. Dessau hat in den vergangenen 20 Jahren einen Drittel seiner Einwohner verloren; bis 2020 könnte es knapp die Hälfte sein. Aber wie organisiert man die Schrumpfung von Städten? Sachsen-Anhalt geht in die Offensive, macht das Thema zum Gegenstand der diesjährigen Internationalen Bauausstellung; die «IBA 2010 Stadtumbau» wird in insgesamt 19 Städten Konzepte zum Wandel diskutieren. Ein zentrales Element: Die Städte werden grüner. «Wir haben Platz im Über-
 uss», sagt Heike Brückner, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Bauhaus-Stiftung; «und wir wollen den Umbruch als Chance begreifen.» Deshalb hat die Stadt die Bürger an den Planungen beteiligt und sie gefragt: Was habt Ihr für Ideen, wie man die neuen Räume nutzen könnte? Klar ist schon mal, dass Dessau im Jahr 2020 anders aussehen wird als heute: grüner, weitläu ger, heterogener. Das städti-

sche Leben, Wirtschaft, Dienstleistung, Verkehr wird sich in mehreren Teilzentren ballen, dazwischen: Platz für Experimente. Für Grün. Für Gärten. Die Stadt wies 400m² grosse Parzellen aus, «Claims» genannt, in bewusster Anspielung auf Goldgräberzeiten – auch wenn es hier keinen schnellen Reichtum zu gewinnen gibt. Den ersten Claim sicherte sich das Multikulturelle Zentrum, das sogleich einen Garten anlegte; der Imkerverein säte P anzen als Bienenweide aus; andere folgten. Und so werden die blühenden Landschaften, die Helmut Kohl einst den Ostdeutschen versprach, endlich Wirklichkeit. Nur ein bisschen anders als geplant.

Eine andere Welt ist pflanzbar

Der adaptierte Sponti-Spruch aus den 80ern trifft für die Stadtplaner von Dessau ebenso zu wie für die Grundstücksbesetzer von Friedrichshain, für die Biohändler von Tegut wie für die bosnischen Frauen aus Göttingen. «Es geht

nicht nur um Selbstversorgung», sagt Ingrid Reinecke von der Stiftung Interkultur, «es geht auch darum, einfach die Stadt schöner zu machen, etwas wachsen zu sehen, dem allgegenwärtigen Kommerz etwas entgegenzusetzen.» Gärten können heilen; sie können – vielleicht darf man hier ein bisschen pathetisch werden – dazu beitragen, die Welt besser zu machen. Wer einen Garten p egt, führt keine Kriege. Wenn wir mehr Gärten hätten, sinniert Hanns Heim von der «Rosa Rose», dann könnte «eine sehr viel umweltverträglichere und auch friedlichere Kultur entstehen. Wir bräuchten nicht mehr um die Welt zu jetten, um uns vom Alltagsstress zu erholen. Wir bräuchten keine fernen Märkte mehr zu erobern, wir bräuchten auch Europa nicht mehr wie eine Festung zu verteidigen. Reisetätigkeit, Migration wie Waren uss würden zwar nicht zum Erliegen kommen, aber sich auf ein vernünftiges Mass einpendeln. Es ginge geruhsamer und auch geselliger zu, bei uns und anderswo.»

Martin Rasper

Zwei Beispiele aus der Schweiz

Mitten in der Stadt Bern, an der Laupenstrasse, steht eine denkmalgeschützte Villa, die früher verarmten Bernburgern als würdiger Wohnsitz diente. Auf der der Strasse abgewandten Seite, für die Bewohner ist es die Vorderseite, befindet sich ein Areal von ca. 2500m², das von der Burgergemeinde vor drei Jahren neu gestaltet wurde. Nebst einem parkähnlichen Zentrum entstanden dabei einige Familiengärten. K. + U. M. haben einen solchen Garten gemietet.

«Was wir vor allem geniessen, ist die Stadtoase, die wir im Garten haben, das Meditative der Gartenarbeit, das Grübeln im Boden, das Handfeste und Konkrete dieser Tätigkeiten und natürlich schon auch die Früchte unserer Arbeit auf dem Tisch, die Freude am Wachstum, an der Vielfalt der Schöpfung und des Lebens.»

Fotos: UM



H.S. wohnt in einem Mehrfamilienhaus und hat keinen Zugang zu P anzland, doch zu ihrer Wohnung gehört ein Balkon von 2x4 m. Wie man sieht, kann selbst auf kleinster Fläche ein kleines grünes Paradies angelegt werden. Die Bilder sprechen für sich.

Fotos: HS



Ein Pflanzgarten und eine Städterin

Den Versuch, die abstrusen Umstände zu erzählen, die mich vor ein paar Wochen ins Villenghetto von Locarno geführt haben, will ich hier nicht unternehmen. Tatsache ist: Ich bin dort gelandet und sollte «in etwa eineinhalb Stunden» wieder abgeholt und zuhinterst ins Maggial zurückgefahren werden, und zwar an einem Abend, als das letzte Postauto schon weg war. Dies zu erwähnen ist wichtig, denn hätte ich die Möglichkeit dazu gehabt, wäre ich aus diesem Quartier, das ich als beengendes Gefängnis empfand, kurzerhand gehen. So sagte ich mir, Christine, mach das Beste daraus, geh spazieren, irgendwann wirst du an den See kommen. Und so stapfte ich eine gute Stunde lang durch Strassen, die von Villen und Hotels und ihren Gärten gesäumt waren... natürlich alle hinter Mauern, Gitter, Schloss und Riegel. Am See, den ich tatsächlich erreichte, der grösste aller Gärten, ein Golfplatz. Mehr als die Hälfte der Villen war gerade nicht bewohnt, das erkannte ich an den heruntergelassenen Storen und daran, dass die zwei bis drei silbergrauen, schwarzen oder roten edelsten Autos vor den Mehrfachgaragen fehlten («de viertürig Porsche isch doch einfach öp-pis Schöns» – das habe ich im Vorbeigehen von einem Hotelparkplatz aufgeschnappt).

Ja, grosse Gärten sind es dort, üppig bepflanzt mit allerlei edlen Blumen, Sträuchern und Bäumen in samtigem Rasen, zuverlässig von Gärtnern betreut, gepflegt, geputzt, gestutzt, genau so wie vom Designer entworfen. Ich weiss, dass Pflanzen weder dumm noch parteiisch sind, und ich bin ja froh darum; sie wollen einfach wachsen, und sie tun das immer innerhalb der Bedingungen, die sie vorfinden, so gut es eben geht. In diesem Ghetto nun hatte ich den Eindruck, dass ihnen nichts Sprudelndes entströmte, sie wirkten eher wie einem Dienstmustertum unterstellt und tot. Für mich konnte jedenfalls schon nach kurzer Zeit von «Spazieren» keine Rede mehr sein, eine zu abschnürende Rechtwinkligkeit lag über allem. Mir wurde klar: Wollte ich hier unbeschadet wieder herauskommen, so musste ich aktiv etwas gegen die zornig-depressive Stimmung unternehmen, die allmählich von mir Besitz zu ergreifen drohte. Ich begann zu singen. «Un kilomètre à pied, ça use les souliers... un, deux. Deux kilomètres... etc.». Damit rettete ich mich in die kabarettistische Abteilung des Lebens. Ich sass zwar im falschen Film, aber

das war immerhin schon eine Komödie, weil ja ich selbst als singende Fussgängerin auf diesen sandgestrahlten Asphaltstrassen völlig deplaziert war. Ich freute mich zusätzlich über die Tatsache, dass ja mit «souliers» nicht einfach Schuhe gemeint sind (das wären nämlich «chaussures», glaube ich), sondern so richtig schwere, derbe, robuste Schuhe oder Stiefel. Und in meiner Vorstellung waren diese zusätzlich vollkommen verdreckt, sodass ich eine Mist- und Schlammspur aufs Parkett legte. Derart erheitert, marschierte ich zurück zu dem Platz, wo ich abgeholt werden sollte... und sehnte mich nach meinem Garten. Oder spürte ich in dieser lebensbedrohenden Situation (ich meine das nicht ironisch übertreibend) erst so richtig, wie sich mein Churer Garten nach mir sehnt, wie er mich mag, sich freut, wenn ich mit blutigen Füßen auf seiner Erde herumhusche und -trampe? Manchmal denke ich beim Anblick eines lebendigen, gesunden Gartens, er platzt fast vor Freude darüber, dass er mit wachen Menschen in Beziehung stehen darf.

Ich habe Mitte Juni eine zum Bischofshof gehörende Gartenhälfte übernommen, die mein Nachbar zwar für sich reserviert hatte, dann aber im Frühling doch nicht bebauen mochte. Während die andere Hälfte bereits bepflanzt war, stand meine voller Mohn und einjährigem Rittersporn, alles kurz vor der Blüte. Mich entschuldigend bei all den erwartungsvollen Pflanzen, die hoffentlich gut damit leben können, dass sie zu Komposterde werden, habe ich also mit Roden angefangen. Dabei habe ich gleich eingesehen, dass die Winde ein Dauer-gast zwischen meinen Setzlingen sein würde. So hat nach 22 Jahren Abstinenz wieder ein Garten bei mir Einzug gehalten, in meinem Hirn, meinem Tagesablauf, meinem Herzen, meinem Leben. Grundstürzend und spontan. Ich habe diesen Garten nicht übernommen, um mich mit biologischem Gemüse selbst versorgen zu können. Denn gesundes Gemüse und Obst kann ich auf dem Markt und im Bioladen günstig und «gäbig» einkaufen. Würde ich die Zeit zählen und rechnen, die ich für meinen Salat und meine Bohnen aufwende, käme ich auf keinen grünen Zweig. Solche Rechnungen gehen nie auf, vermutlich auch bei den Gemüsebauerinnen nicht, das wissen alle. (Gibt es überhaupt Rechnungen und Berechnungen, die wirklich aufgehen, ausser wenn sie als pure

Mathematik ausgeführt werden, sozusagen als «l'art pour l'art»?) Gewiss ist es erfreulich, dass ich jetzt meine mit EM zu Küchenbokashi fermentierten Küchenabfälle selber verwenden kann – aber ich könnte diesen auch weiterhin an meine gärtnernden Freundinnen verschenken.

Das wirklich grundstürzend Spontane ist feinstofflicher Art. Vielleicht eine Art Nostalgie auch, in meinem Falle die Erinnerung an Jahre im Saental und im Lugnez, als ich alles Gemüse für die Familie selber zog, eine, zumindest was das Gärtnern angeht, durchaus erfreuliche Zeit. Es lebt jetzt etwas auf in mir, was ohne einen Pflanzenblatz gar nicht vorhanden ist: Ich bin verantwortlich für ein Flecklein Erde, ich habe besorgt zu sein um Bodenleben. Das ist aufregend und erschütternd für mich, ich spüre so etwas wie Ehrfurcht vor etwas Heiligem, Unfassbarem, Wundervollem. Ich spüre diesen Boden unter den Füßen, Hände und Füsse werden gezeichnet davon. Das finde ich grossartig und gleichzeitig sehr unscheinbar und still. Ich kann abends stundenlang grübeln, krautern, jäten, vergesse Zeit, Alltagsrger und andere Formen von Kultur, die sonst nicht wenige meiner Abende ausfüllen. Ich bewege mich draussen in Luft und Sonne, bisweilen zum Ernten im Regen, unterhalte mich mit meiner Gartennachbarin oder dem Amselweibchen, das auch hier wohnt, oder mit den Schnecken oder Pflanzen. Ich stelle mir das Quentchen Paradies vor, an dem ich werke, obwohl ich weiss, dass es nie so «perfekt» gelingen wird. Und gerade das finde ich wohltuend. Ich werde laufend daran erinnert, dass es eben kommt, wie's wachsen kann und will. Und gerade die Sisyphusarbeiten, Jäten, Winden ausgraben und dergleichen erhalten mir ja den Kontakt zum Gewächse. Ich sehe ein Resultat, das mit meinen Bemühungen und meinen Kreuzschmerzen in einem überraschenden Zusammenhang steht. Ich komme vielleicht erst nach dem Eindunkeln heim, todmüde. Aber bevor ich ins Bett kippe, muss noch das stehengebliebene Geschirr abgewaschen werden. Nur ist es ja nicht jeden Tag gleichermassen streng, und das schätze ich auch am Garten: Er zeigt mir Wandel und Rhythmus, lässt mich auf Wetter, Temperatur, Wind achten, Ruhezeit bewusst wahrnehmen und geniessen. Genau so wie dann die sicht- und greifbaren «Früchte der Arbeit».



Dieses «Achten auf» – hat es nicht auch mit Achtung zu tun, mit Wertschätzung? Freue ich mich über den ersten Ruccolasalat nicht auch deshalb, weil ich mich seinetwegen einmal mehr bücken und dabei gratis die hintere Beinmuskulatur und meine Achillessehnen dehnen kann? Das ist es eben auch: die körperliche Arbeit, die Möglichkeit, den Körper als ein in Zusammenhänge gestelltes Gebilde zu erleben, das sehr viel aushält und sich so wunderbar auch wieder erholt. Und ausserdem ist Sich-bücken auch eine Form von Zuneigung, man sieht dabei die Welt von unten und nahezu auf dem Kopf. Das ist doch spannend und lehrreich... die Dinge anders sehen – warum nicht, wenn die Welt ohnehin schon kopfstehend, muss man doch alle Sichtweisen in Betracht ziehen.

Köbi Weiss hat uns in K+P 1/2010 das Beispiel mit der Nuss erzählt. Sie liefert meinem Organismus ein Vielfaches der Energie, die ich brauche, um mich zu bücken und sie vom Boden aufzuheben. Das ist die berechenbare Seite. Für mich kommt aber hier noch eine ganz andere Energiefrage auf, und das ist die der Zuwendung oder gar Zuneigung. Ich bücke mich unzählige Male, bis die Ruccolablättchen auf meinem Teller liegen, zum Erde-lockern, zum Abdecken, zum Ansäen, Ausdünnen usw. Ich bin sicher, dieses Bücken trägt viel zur Beziehung bei, die mein Garten zu mir ndet; es freut ihn derart, dass er mir mitsamt allem wägbaren Gemüse gleich noch eine Energie mitgibt, die wir weder wägen und messen noch analysieren und bestimmen können, etwas wie eine Musik. Vielleicht sollte man eher von «Schwingung» sprechen. Wir schwingen zusammen, und wo Schwingung ist, ist Leben. (Wo's swingt, fäget's!) – Meine Gartennachbarin schwört auf ihren langstieligen Kräuel; damit muss sie sich zum Häckeln nicht bücken,

und das ist für sie, die an Arthrose leidet, das Richtige. Ich habe es auch versucht, aber es ist mir zu distanziert, ich muss nahe an den Boden heran, auch mit den Händen. Noch näher an den Boden ist vor vielen Jahren mein inzwischen verstorbener Freund Martin gegangen. Gerade wegen seiner Arthrose hat er seine Gärten auf allen Vieren bearbeitet, denn er konnte sich trotz zweier künstlicher Hüftgelenke kaum mehr bücken und noch weniger wieder aufrichten. Seine Gärten lagen im steilen Hang neben dem Schloss in Sargans, es waren drei Terrasschen übereinander, ehemalige Weingärten. Nur schon da hineinzukommen war abenteuerlich, und für meine Kinder waren sie vielleicht auch deshalb ein beliebtes Aus ugsziel. Man musste über eine halbverfallene Mauer in eine Wildnis hineinklettern, dann führte eine lange Leiter, an eine hohe weitere Mauer angelegt, in seinen ersten Garten hinauf. Den zweiten Boden erreichte man über einen kürzeren Holzsteg; dort gab es neben der P anzung ein wenig Gras, das hochwachsen durfte, damit man sich auf die uralte, aber frisch lavendelblau gestrichene Bank vor die sonnenwarme Mauer setzen und das Wiegen der Halme im Wind anschauen konnte. Auf den dritten Boden kam man über eine Reihe aus der Mauer ragende Steine, und dort, im grössten der drei Blätze, gab es neben den Beeten ein paar Obstbäume und einen winzigen Geräteschuppen. Martin kroch in seinen Gärten, er grub und säte, jätete und erntete auf den Knien. Ich glaube, meine Kinder liebten diese Gärten auch dieses demütigen Menschen wegen. Er und seine Gärten waren durch seine unerschütterliche Zuwendung und Hingabe an ihre Erde und die P anzen eine Einheit geworden. Er strahlte genau so klaglos wie seine wilden Böden, und die Kinder fühlten sich offenbar in dieser Schwingung wohl. – Jedes Mal kehrten wir von dort fröhlich und mit

Kraut und Rüben beladen nach Hause; Martin teilte gern die Ernte. Aber nicht die Erde, das betonte er. Mit seinen gichtigen Fingern streifte er soviel Erde wie nur möglich von Rüben und Randen. «Das Gemüse reut mich nicht, aber die Erde da dran, die gebe ich gar nicht gern», sagte er dazu. Mit seinen verkrümmten Händen hat er übrigens auch das Gemüse gerüstet für herrliche Suppen. Seinetwegen bringe ich es nicht mehr fertig, ungeduldig die verochtenen Wurzeln der Sellerieknolle wegzuschneiden und zum Kompost zu geben – ich mahne mich zur Geduld, rüste und putze das Gestrüpp und gebe es in den Topf. «Warum wirfst du das weg?», höre ich Martin fragen, «Die Kraft der Knolle sitzt doch gerade in den Wurzeln («i de Würze») – wo denn sonst?» Ich bleibe also bei meinem Garten wegen der Schwingung, wegen solch krautiger Geschichten, weil es da ein Geben und Nehmen und Teilen gibt, weil alles Säen und P anzen ein immer wieder neuer Versuch ist, Risiko und endlos Arbeit, durch welche ich mit einer wilden, schöpferischen Kraft in Berührung komme, von der ich nicht genau weiss, ob sie ein Teil von mir ist oder ich ein Teil von ihr bin. Und weil ich Kreislauf-an-sich mag.

Christine Kradolfer

PS. Bei dieser Gelegenheit möchte ich daran erinnern, dass eine Gruppe von Bioforum-Leuten (Claudia Capaul als Märchenerzählerin, Martin Köchli als Poet, ich selbst singend und trommelnd, Nikola Patzel als Volkskundler und Otto Schmid als Biologe) ein unterhaltsames und lehrreiches Kulturprogramm von ca. eineinhalb Stunden mit dem Titel «Sagenhafter Boden – Weisheit, Wissen, Wundersames über unseren Erdboden» entwickelt hat, das sie auch weiterhin anbietet. Näheres ist über die Website oder die Geschäftsstelle des Bioforums zu erfahren.

bioGROUPE – Handel im Wandel

Die älteste bäuerliche Handelsorganisation für Bioprodukte, die Bio-Gemüse AV-AG in Galmiz, hat sich neu formiert und sich mit der jüngeren TerraVIVA zur neuen Firma BioGROUPE zusammengeschlossen. Bereits im letzten Jahr wurde die Firma Biomarkt Ried übernommen. Gemeinsam wollen sie die härter werdenden Anforderungen im Biohandel meistern. Manfred Wolf, Präsident des Verwaltungsrates, erläutert die Hintergründe des Zusammenschlusses und die längerfristige Strategie.

Kultur und Politik: Was hat die Bio-Gemüse AV-AG bewogen, den Schulterschluss mit TerraVIVA zu suchen?

Manfred Wolf: Hier in Galmiz sind wir spezialisiert auf Frischgemüse, während der Schwerpunkt von TerraVIVA das Lagergemüse ist, die sog. schwere Ware (Kartoffeln, Rüebli, Zwiebeln, Sellerie usw.). Durch die Zusammenlegung werden beide Partner gestärkt und für Produzenten und Abnehmer attraktiver.

Ab Herbst 2010 koordinieren wir die überbetriebliche Anbauplanung über beide Bereiche. Das hat z. B. zur Folge, dass sich der einzelne Hof besser auf seine jeweiligen Stärken konzentrieren kann, angepasst an die speziellen Fähigkeiten des Betriebsleiters und abgestimmt auf unsere Bedürfnisse, z. B. grössere Partien von einheitlicher Qualität.

Werden alle bisherigen Standorte weitergeführt?

Im Moment ja, wobei anzumerken ist, dass TerraVIVA nur über ein Büro verfügt, von dem aus die Ware direkt zu den Abpackbetrieben disponiert wird.

Welche konkreten Auswirkungen hat der Zusammenschluss für die Lieferanten?

Sie haben für beide Warengruppen nur noch einen Ansprechpart-



Manfred Wolf ist selber Gemüseproduzent. Eine seiner Spezialitäten ist Süssmais.

ner und durch die gemeinsame Anbauplanung eine sicherere Abnahme. Die Position von BioGROUPE am Markt wird gestärkt, und wir können über das ganze Jahr gesehen eine stabilere Preispolitik verfolgen.

Welches sind die wichtigsten Abnehmer?

Coop, Migros, Manor, Marktfahrer und Verarbeitungsbetriebe.

Aber geht das, beide Grossverteiler gleichzeitig zu beliefern? Die haben doch bisher Lieferanten der Konkurrenz ausgebootet.

Seit die ausländischen Hard-Discounter Aldi und Lidl den Schweizer Markt aufmischen, müssen



Die Konfektionierung von Feingemüse ist trotz teuren Maschinen sehr handarbeitsintensiv.

sich die schweizerischen Grossverteiler gemeinsam auf ihre Stärken besinnen: Das ist das ständig verfügbare breite und tiefe Sortiment vor allem schweizerischer Herkunft in sehr hoher Qualität. Mit andern Worten: Sie sind näher zusammengerückt und können es sich nicht leisten, sich gegenseitig Lieferanten abzugeben.

In welcher Grössenordnung bewegt sich der Umsatz der neuen Unternehmung, und wo steht sie im Vergleich mit der Konkurrenz?

Mit 40 bis 50 Mio. Franken dürften wir ab 2011 der grösste Bio-gemüse-Vermarkter der Schweiz sein.

Welches sind die Chancen und Risiken für BioGROUPE und den Schweizer Gemüsebau überhaupt, wenn das Freihandelsabkommen mit der EU zustande kommt?

Mit dem Freihandelsabkommen wird es für einzelne Bereiche der schweizerischen Landwirtschaft sehr schwierig werden. Ich bin aber überzeugt, dass das Biogemüse davon weniger betroffen ist. Die Agenten der Bio Suisse für die Knospe sind dem EU-Bio um Längen voraus. Holländische Bio-Tomaten sind für mich ganz nahe bei den konventionellen anzusiedeln. Geschmacklich sind das Welten. Ein Beispiel: Es gibt bei uns Sorten von ProSpezieRara, die zwar relativ teuer sind, aber dank ihres vorzüglichen Geschmacks sehr guten Absatz finden.

Viele unserer Lieferanten haben ab 2003, seit die Diskussion über ein Freihandelsabkommen angegangen ist, sich bewusst darauf vorbereitet und ihre Betriebe mit beträchtlichen Investitionen für schwierigere Zeiten gemacht.

Insgesamt haben wir beim Biogemüse ein grosses Vertrauenspotenzial bei unseren Abnehmern erarbeitet, und wir rechnen auch in der Zukunft mit deren Loyalität. So gesehen bin ich verhalten optimistisch.

Die Fragen stellte Werner Scheidegger



Seeland, das grösste Gemüse-Anbaugebiet der Schweiz.

Markante Stationen der Firmengeschichte

- **1946:** Hans Müller (Möschberg) gründet mit einigen Bauern die «Anbau- und Verwertungsgenossenschaft «Heimat»» in Gurbrü. Hans Hurni ist der erste Geschäftsführer. Erstes Transportmittel ein rostiger Veloanhänger, Startkapital einige hundert Franken auf einem Sparheft eines Gründungsmitglieds. Gründungsmotiv sind bessere Absatzchancen für bessere Qualität im Blick auf eine Wirtschaftskrise wie zwischen den beiden Weltkriegen. Statt einer Krise trifft eine Hochkonjunktur ein, die paradoxerweise teilweise ähnliche Auswirkungen hat (Überproduktion). Bio erweist sich in dieser Situation als bestes Verkaufsargument.
- **1952:** Bau eines Betriebsgebäudes in Kerzers. Beginn des Paketversandes an Privathaushalte.
- **1956:** Bau eines Betriebsgebäudes in Galmiz. Biotta Tägerwil und Somalon Sachseln (heute bio-familia) als wichtigste Grossabnehmer.
- **1961:** Änderung des Firmennamens in Bio-Gemüse AVG.
- **1970:** Das Betriebsgebäude in Kerzers brennt vollständig nieder. Blütezeit des Paketversandes mit 4000 Abonnenten.
- **1989:** Beitritt zur VSBLO, heute Bio Suisse.
- **1993:** Beginn der Zusammenarbeit mit Coop Naturaplan.
- **1997:** Entgegen dem Antrag des Verwaltungsrates beschliessen die Genosschafter mit 120:0 Stimmen, das operative Geschäft nicht zu verkaufen, sondern weiterzuführen.
- **2001:** Umwandlung der Genossenschaft in eine Aktiengesellschaft.
- **2010:** Gemeinsamer Auftritt mit Bio-Markt Ried und TerraVIVA unter dem neuen Firmennamen BioGROUPE, symbolisiert durch die drei Furchen im Firmenlogo.

Modellhafte Partnerschaft – Eine Generation Hallerladen in Bern

Herzliche Gratulation zum 30. Geburtstag möchten wir von K+P allen bis jetzt Engagierten zurufen. Am 17.8. war der Geburtstag, das Fest fand am 21.8. mit vielen Ständen rund um den Hallerladen statt! Zurückschauen, bis zur Gegenwart durchdenken und das Zukünftige ahnen, das lohnt sich bei diesem Jubiläum.

1980 wurde die Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Bern (PKGB) gegründet und an der Hallerstrasse 1 in einem ehemaligen Milchladen ein selbstverwaltetes (Bio-)Lädli eingerichtet – entgegen dem Lädlisterberben – und um Bio-Lebensmittel in die Stadt zu bringen. Alle Aktiven hatten die gleichen Kompetenzen, den gleichen Lohn. Die Lebensmittel mussten selber zum Laden transportiert und teilweise in kleinere Einheiten abgepackt werden. Das Lädli-Team veränderte sich oft, Studenten zogen weg, wieder andere Quereinsteigerinnen kamen. Die Anforderungen von aussen wurden immer grösser: Das Bio-Sortiment wurde vielfältiger, die Ansprüche an die Qualität der Dienstleistungen nahmen zu, andere Bioläden öffneten in Bern,

Coop stieg in die Knospe-Vermarktung ein, und der Supermarkt Vatter startete 1992.

Der winzige Bedienungsladen, wo der Kundin alles von der Verkäuferin auf der Theke zusammengetragen, gewogen und verkauft wird (eigentlich eine autoritäre Trennung zwischen Konsument und Handel), kam an seine Kapazitätsgrenze – aber auch die Organisationsform der gleichberechtigten Selbstverwaltung. Der Laden braucht Menschen, die über (langjährige) Erfahrung verfügen, die Verantwortung für eine lange Zeit übernehmen wollen, die sich mehr als der «Durchschnitt» engagieren. 1998 wird der erste Geschäftsleiter eingesetzt, erst später werden regelmässige Monatslöhne möglich. 2005 kann der neue Laden nach über zehnjähriger Suche und Pla-



Eingangspartie des neuen Hallerladens.



Helle und kundenfreundliche Präsentation.



Das Gemüseregal: der wichtigste Teil für die bäuerlichen Produzenten.

nung in der Nähe an der Längass-
strasse 30 eröffnet werden.

2007 wird die Betriebsökonomin
Katharina Nüssli zu 50% als Ge-
schäftsleiterin des Hallerladens
gewählt und 2009 eine Verwal-
tungsreform gestartet, die im Mai
2010 abgeschlossen ist. Jetzt be-
steht die Verwaltung (welche die
GV alle Jahre wählt/bestätigt)
noch aus fünf Personen, darunter
die GL und ein Finanzpro. Die
Verwaltung «steht über» der GL.
Die Verantwortung über die prak-
tische Führung im Laden hat die
Ladenverantwortliche.

Wie viele Mühen und Sternstun-
den, wie viele Genossenschafts-
versammlungen und Ausein-
dersetzungen, wie viel Idealismus
und Frustration hinter diesen vor-
her so kurz zusammengefassten
30 Jahren stehen, merkt niemand,
der in den modernen, stilvoll ge-
stalteten und «währschaft» einge-
richteten Laden tritt. Das beginnt
man erst zu spüren bei der Lektüre

von Texten zum Jubiläum und im
Gespräch mit Katharina Nüssli,
der jetzigen Geschäftsleiterin. Sie
arbeitete früher bei claro fair
trade, der Einkaufsorganisation
der Drittweltläden in Orpund, und
wohnt in Solothurn.

Der Wandel der selbstverwalteten,
selbstgewordenen Strukturen in
einen «professionellen Wirtschafts-
organismus», die Organisations-
entwicklung, wie das so schön
heisst, forderte die ganze Kraft von
Katharina Nüssli und liess auch ein
paar Mitstreiter von der PKGB ab-
springen. Das «Unternehmen»
Hallerladen, wie es sich in Zahlen
im Kasten präsentiert, bedingt ein
gut ausgebildetes, erfahrenes und
agiles «Management», das das Per-
sonal führen kann, die Finanzen
(sprich halt wie meist vor allem die
Lohnkosten) und das Marketing im
Griff hat, die Kommunikation via
Laden, Homepage, Kundenbriefe
und -anlässe attraktiv gestaltet und
über Lebensmittel und deren Lage-

rung bis zu den einzelnen Produk-
ten und Produzentinnen Bescheid
weiss.

Ein Bioladen habe heute eine
grosse Konkurrenz, einerseits von
den Grossverteilern, die ihr Sorti-
ment massiv verbreiterten und oft
günstiger seien, andererseits von
den Höfen, die den Kontakt
Bauer/Konsument viel einfacher
herstellen und auch günstiger sein
könnten. Darum müsse ein Bio-
laden einfach top sein, damit er
bestehen könne, die Positionie-
rung sei extrem wichtig, die Ver-
kaufskompetenz, viele Spezialitä-
ten, die ein Grossverteiler nicht
führen kann, und der Bezug des
Ladens zu den Bäuerinnen. Katha-
rina Nüssli, die auch an mehr-
eren Tagen pro Monat im Laden
verkauft, möchte in den nächsten
Jahren den Generationenwechsel
im Team abschliessen, die neuen
MitarbeiterInnen gut ausbilden
und zu einem gefreuten Team
formen – alle Jahre, jeweils im
Januar, geht die Verwaltung des
Hallerladens auf den Möschi-
berg zu einer Retraite, und das Team
trifft sich ausserhalb der Laden-
zeiten an etwa acht Teamsitzun-
gen und auch mal zum Apéro oder
gemeinsamen Essen.

Die Grundidee der PKGB, das ge-
genseitige Wecken des Verständ-
nisses, ist immer noch wichtig. An
der GV, an Genossenschaftlerin-

nen-Treffen, auf Hofführungen
mit Abendessen, an einzelnen spe-
ziellen Anlässen wie z. B. einem
Kochkurs, und neu mit Hof-
arbeitstagen für Hallerladen-Mit-
arbeiter, mit einer geplanten Farb-
kodierung der Gemüseherkünfte
wird der Kontakt jener zwei Grup-
pen (die angeblich so verschieden
sein sollten, deren Interesse an
ökologischer Ernährung aber eigent-
lich ähnlich ist, nur das All-
tagsleben ein anderes) ermöglicht.
Themen an der letzten GV waren
die für die Produzenten leicht irri-
tierenden Margenerhöhungen auf
ihren Erzeugnissen (wobei die
Bauern selbst ihren Preis machen
dürfen), ein Fonds, der den Produ-
zentinnen helfen sollte, ihre Lebens-
mittel besser zu vermarkten sowie
die Angst der Produzentinnen, der
Hallerladen entferne sich mit
der Professionalisierung und den
neuen Kräften von ihnen, und die
Frage, wie wichtig der Haller-
laden als Absatzkanal für die 15
beteiligten Bauernbetriebe ist (für
die meisten ist er ein sehr wichti-
ger Abnehmer).

Zu diskutieren und zu lösen gibt
es noch einiges, nicht nur bei der
PKGB. Bei einem Jubiläum ist
aber auch Zeit zu jubeln und
dankbar zu sein über das Erreichte
und alles Gute für die Zukunft zu
wünschen!

Christian Gamp-Vogel

Der Hallerladen in Zahlen

- Ladenfläche: 120 m², gemietet
- Artikelzahl: 2000
- Stellenprozent: 750%
- Anzahl Mitarbeitende: 12, neu 2 Lernende, pro Schicht und Zeiten 2 bis 4 Personen
- Anzahl Lieferanten: 50, davon ca. 7 (Gemüse-Obst-) Bauernbetriebe, 8 Milchwirtschaftsbetriebe, 4 Brot- und Backwarenlieferanten
- Warenwirtschaftssystem, ausser für Gemüse/Obst und Lebensmittel aus der Bedienung (z. B. Käse, Backwaren)
- Umsatz pro Tag: 7000 bis 10000 Franken, pro Jahr ca. 2,4 Mio. Franken
- www.hallerladen.ch

Hitzestress und Sommerloch

Heute geht unser Wortbeobachter nicht einem einzelnen Wort nach, um zu verstehen, was es uns sagen will. Er wendet sich für einmal der ganzen Sprache zu, im Speziellen der Übermittlung sogenannter Informationen durch Zeitungsberichte. Dabei wundert er sich, wie das zusammenhängende Ganze noch zu verstehen sei.

Tageszeitungen informieren uns über das, was man vom täglichen Weltgeschehen so wissen müsste – gemäss öffentlicher Wahrnehmung und Prioritätensetzung. Fachzeitungen konzentrieren sich dann auf je ihre Themenbereiche innerhalb des Weltwissens. Zu diesen gehört auch die Zeitung «Schweizer Bauer». Sie informiert die Bauern, zu einem geringeren Teil auch die Bäuerinnen, was sie aktuell in ihrem Beruf wissen sollten. Doch: Vieles davon verstehe ich nicht, obwohl ich es lesen kann. Vielleicht liegt mein Unverständnis darin, dass ich kaum zwanzig Jahre in der Landwirtschaft tätig war und nur kurze Zeit mit grossem Vieh zu tun hatte, meistens also bloss mit kleineren Einheiten davon. Oder es hat womöglich damit zu tun, dass ich abends zwar oft müde war, dennoch aber höchstens als halbe Arbeitskraft eingeschätzt wurde. Wie auch immer, lesen Sie doch einmal die folgenden Auszüge aus der gerade vor mir liegenden Nummer vom 26. Juni 2010. Einer der Titel lautet: «Gestresste Kühe geben schlechte Milch.» Wer möchte es ihnen verübeln, und wer wünschte ihnen nicht ein stressfreies Leben! Was also ist zu tun? Vorbeugend gegen den «Stress durch hohe Umgebungstemperaturen [...] wirken die bekannten Massnahmen wie Sauberkeit im Liegebereich, konsequentes Vormelken, Tragen von Handschuhen beim Melken, Zitzen tauchen unmittelbar nach dem Melken und fachgerechte Melkarbeit.» Doch bei einer Atemfrequenz von über 60 pro Minute reiche das nicht mehr. «Kuh-

duschen, künstlich erzeugte Zugluft, Beschattung und kaltes, nicht durch Sonne erwärmtes Wasser verbessern die Situation.» Hinzu kommt eine «gezielte Fliegenbekämpfung», die stressen nämlich nicht nur die Kühe, sondern auch den Melker. Und weiter geht es mit der Fürsorge: Damit die Kühe nicht in «eine latente Ketose abdriften», muss man etwas höhere Krippenrückstände tolerieren und das Futter zweimal pro Tag frisch mischen und mit Kaliumorbit stabilisieren. Um dem Futter auch einen höheren Anteil Bypassenergie zu verleihen, wird eine Zugabe von Propylenglykol oder Natriumpropionat empfohlen. Und schliesslich: konstant füttern! «Abweichungen von mehr als 5% einer Futterkomponente vermindern die Futteraufnahme.»

Das sind in gekürzter Form die Massnahmen bei Hitze. In dieser Jahreszeit wird begreiflicherweise nicht auch noch erwähnt, was zu tun ist, wenn der Winter zu kalt ist, der Regen zu feucht macht oder der Wind allzu zugig pfeift. Die Leserschaft darf bestimmt auf die rechtzeitigen Ratschläge vertrauen. Zum Thema Trockenprodukte hingegen, wozu die aktuelle Hitzezeit ja einiges beitragen könnte, heisst die Empfehlung einige Seiten weiter klipp und klar: «Wer rechnet, der trocknet.» Gemeint ist: im Ofen. Der Verband der schweizerischen Trocknungsbetriebe hat unter diesem Titel einen Informations gemacht. Doch das Marketing müsse weiter verbessert werden, und deshalb «beschloss der Vorstand, den Mitgliederbeitrag zu erhöhen.» Während das Trocken-

gras einen Jahreszuwachs von 17% verzeichnete, ist die Getreidetrocknung nur um 4% angestiegen, diese Wachstumsraten zu verbessern ist das neue Ziel. Doch zurück zu den Kühen.

In der gleichen Zeitungsnummer steht, dass die – zum Teil also mit Kuhduschen verbesserte – Milch vermehrt an der Börse gekauft wird: «Um das entstehende Sommerloch zu stopfen, habe Emmi Angebote auf der Milchbörse gekauft. Angebote und Nachfrage seien anonym. Erst nach Abschluss der Transaktion werden Käufer und Verkäufer bekannt gemacht.» Anzunehmen ist, dass auch die Transportwege für die Lieferungen erst dann bekannt werden. Drei Spalten daneben entrüstet sich ein Wirtschaftsprofessor, weshalb eigentlich der halbe Liter Coca-Cola fast doppelt so teuer sei wie ein halber Liter Milch (angeblich Fr. 1.50 gegenüber Fr. 3.–). Als ehemaliger Coca-Cola-Manager weiss er die Antwort: «Die Coca-Cola Company ist eine straff geführte Firma. Bei der Milch ist es gerade 180 Grad umgekehrt.» Weiter meint er: «Eine Folge der Zersplitterung der bäuerlichen Interessen sei, dass der Landwirtschaft die Argumente für ihre Produkte fehlen. Die Kommunikation gegenüber den Konsumenten und Stimmbürgern sei deshalb unbedingt zu stärken.» Das wäre bestimmt eine gute Aufgabe für eine Zeitung.

Sechs Seiten weiter lese ich von der frisch prämierten «Miss Schöneuter» und «Miss Eiweiss». Sind solche Bilder von Kühen (und ihren stolzen Besitzern, die manchmal davor stehen) viel-

leicht die Argumente, um den Milchpreis zu erhöhen? Fehlen da aber nicht die «Miss Light» und die «Miss Zero»? Oder ist es womöglich das Lob neuer Sorten, welches vertrauensbildend für die Landwirtschaft wirkt? Dazu steht, mit weiteren Detailangaben: «Adriana und V140OL, zwei Liniensorten, sowie Compass, eine Hybridsorte mit restaurierter Fertilität, sind die Neuheiten bei den Winterrapsorten.» Oder bürgt vielleicht die Wissenschaft für das gute Ansehen der Landwirte? Gemäss Jahresrechnung der Delegiertenversammlung der Schweizer Rindviehproduzenten wurden Forschungsgelder im Umfang von «344 000 Franken hauptsächlich für die genomische Selektion» und weitere «100 000 Franken für die genomische Typisierung der Wartestiere» aufgewendet. Oder setzt man seine Hoffnung auf die Tatsache, dass die Weiterführung des «grossangelegten Ausrottungsprogramms» gegen die Bovine Virusdiarrhoe (BVD) noch ein Jahr weitergeführt werden muss und dabei die «Beprobung der neugeborenen Kälber bis Ende 2011 nochmals etwa 7 Mio. Franken kosten» werde? – Oder beschleicht mich jetzt der Verdacht, dass angesichts solch verwirrender Meldungen der Vergleich des Professors simple Bauernfängerei ist? Wenn es kompliziert wird, labt man sich gerne am Plakativen.

Wie aus einer abgeschotteten Parallelwelt liest man in der gleichen Zeitung von der Verletzlichkeit der Natur. «Die Mahd von Wiesen stellt für Wildtiere eine grosse Lebensgefahr dar. Nicht

nur Rehkitze und Junghasen sind bedroht, sondern auch Tausende von Insekten», schreibt die FiBL-Beratung. Man kann nun abends vor dem Schnitt «lärmend das Feld durchqueren», Tuchfahnen und Blinklampen aufstellen oder «mit Infrarotgeräten gezielt nach den Jungtieren suchen». Auch Ast- und Steinhäufen am Feldrand sind wichtig. Im hoch gelegenen Avers entdeckt man wieder den Wert traditioneller Berufsausübung: «In alter Handwerkskunst schufen gut 12 Kursteilnehmer [...] rund 20 Meter Trockenmauer. [...] Die Mauern dienen zum einen als Ausgleichsmassnahmen für die Eingriffe der Melioration. Zum andern entsteht eine Verdienstmöglichkeit für die Grundstückseigner und Pächter.» Doch eben, die mit der Melioration angepeilten «Strukturverbesserungen» zielen auf die Reduk-

tion von heute insgesamt 1390 Parzellen auf nur drei Parzellen pro Betrieb. Wie manchen Meter werden sich da Steinmüerchen – nach Kursende – noch durchsetzen? Auf ebenfalls traditionsbezogene, aber eher immaterielle Art wird die Landwirtschaft durch die «17. Burditrägermeisterschaft» mit dem «Wildhäiwerball» unterstützt. Hier verwandelt sich das weitgehend der Vergangenheit angehörige Heutragen in lustigen Sport. Nach der Bewältigung eines Hindernisparcours gibt es für die Sieger eine Käseplatte und für alle ein Kaffeeglas als Erinnerung. Daneben eher wieder vorausschauend und -sorgend sind gewisse züchterische Anstrengungen zu werten. Dem Klimawandel sagen nicht nur Gentechniker, sondern auch Biobauern den Kampf an: «Neben einem höheren Insektendruck [...] müssen

die Pflanzen mit einem Strauss abiotischer Stressbedingungen fertig werden: etwa höheres Auswitterungsrisiko, Überschwemmungen und Hagelschlag, Trockenheit oder verkürzte Wachstumsphase», wird vom Getreidetag der Sativa Rheinau berichtet. Darauf seien Züchtungen jetzt auszurichten. Aber: Haben wir den Hauch einer Chance, die Natur auf diese Weise zu kontrollieren, wenn wir es nicht schaffen, den Menschen beim Abwandeln des Klimas zu stoppen? Wäre es da nicht klüger, auf die zwei Seiten zuvor sehr gelobte Ausdehnung der Substratkulturen (früher: Horsol) zu setzen und im Freien auf die «nicht mehr wegzudenkenden Beregnungsanlagen», die nötig sind, um die durch «die Abnehmerseite [...] veränderten Bedingungen für die Produzenten» zu erfüllen? Denn: «Wer die verein-

barten Mengen nicht zu den zugesagten Terminen liefern kann, [...] ist im Markt nicht mehr gefragt.» Punkt.

Dies sind Ausschnitte aus einer einzigen Zeitung, sie wären ohne Mühe zu erweitern. Ich bin verwirrt ob all dieser Informations-(bruch)stücke. Nicht nur die Insekten werden bekämpft und geschützt. Am ganzen Sammelurium von Berichten, Zahlen, Behauptungen, Projekten, Bildern und Werbung (die hier ausgeklammert blieb) stimmt etwas massiv nicht. Oder verstehe ich womöglich etwas völlig Falsches unter dem Wort «Landwirtschaft»? Oder leide ich einfach gerade unter Hitzestress? Ich probiere jetzt glaub mit einer Dusche. Und hoffe, nicht ins Sommerloch gespült zu werden.

Jakob Weiss, im heissen Juli 2010

Dahinter stehen 40 Jahre Bio-Süssmost Tradition



Seit 40 Jahren wird in der Mosterei Möhl Bio-Süssmost aus Demeter- und Knospenqualität gepresst. Das Obst stammt vor allem von Hochstamm-Bäumen der Bio-Bauern aus der nächsten Umgebung, deren Höfe und Baumbestand nach den Richtlinien der BIO SUISSE bewirtschaftet werden. Der frisch gepresste Saft wird unter Kohlensäuredruck eingelagert. Erhältlich in Retourflaschen beim Getränkehändler oder im Reformhaus.



Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon
Tel. 071 447 40 74
www.moehl.ch



Sichtweise

Fotografien von **Hanspeter Bühlmann**
Ausstellung im **Seminar Kultur Hotel Möschberg**
Grosshöchstetten

9. Mai bis 9. Oktober 2010

Öffnungszeiten während Seminarbetrieb!
Bitte vorher anrufen! Telefon 031 710 22 22

Hanspeter Bühlmann, Niederried, 3433 Schwanden i. E.,
niederried107@bluewin.ch, www.agriculturebio.ch

Seminar Kultur Hotel Möschberg
Antoinette und Marcel Schneiter, 3506 Grosshöchstetten
info@hotelmoeschberg.ch, www.hotelmoeschberg.ch

Biofutter ist Vertrauenssache

Alb. Lehmann **BIOEXKLUSIV**
BIOFÜTTER

Grösste Erfahrung in der
Herstellung von Biofutter

Tel. 056 201 40 20 / info@biomuehle.ch

Stroh zu Gold spinnen

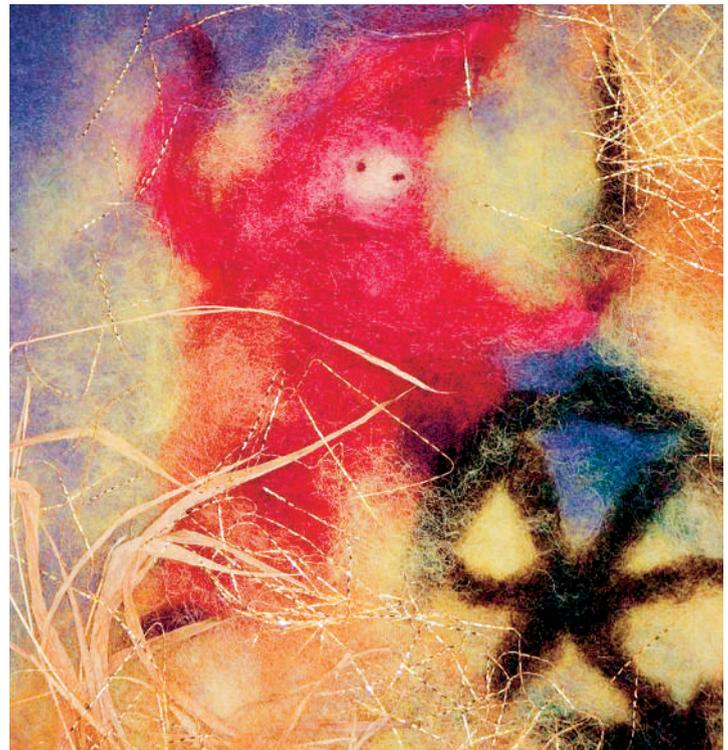
In unserer Stube hängt ein Bild an der Wand, worauf das Rumpelstilzchen zu sehen ist, wie es Stroh zu Gold spinn. Ich betrachte es immer wieder und denke dabei, das sollte man können, Stroh zu Gold spinnen. Dann wären wir unsere Sorgen los. Einfach das Spinnrad im Strohlager aufstellen, und schnurr, schnurr, schnurr ist die Spule voller Gold. Wir könnten unsere Schulden begleichen und getrost dem Alter entgegen blicken. Wir könnten uns auch noch andere Wünsche erfüllen. Die Welt sähe plötzlich ganz anders aus!

Ja, wenn das möglich wäre! Wenn diese Kunst erlernt werden könnte, dann müssten sich unsere netten Betriebsberater der landwirtschaftlichen Beratungsstellen nicht mehr den Kopf zerbrechen, welche Nischenproduktion, welche Spezialität oder Extravaganz noch zu ernden und den Bauern und Bäuerinnen zu empfehlen wäre, um ihnen ihren Untergang zu verzögern. Dann wäre es ganz einfach: Das Inforama würde einen Goldspinnkurs ausschreiben und wärmstens empfehlen. Die Bäuerinnen kämen in Scharen, natürlich auch die Bauern, denn wenn es darum geht, Geld, bzw. Gold herzustellen, lohnt es sich auch für einen Mann, ans Spinnrad zu sitzen. Die ganze bäuerliche Bevölkerung wäre bald nur noch am Goldspinnen. Explosionsartig würde sich die Goldspinnbewegung ausbreiten, denn für diese Produktion bräuchte es keine Gesuche zu stellen und keine langwierigen Bewilligungsverfahren abzuwarten, da es dazu keine Gesetze, Verordnungen und Richtlinien gibt. Die Landwirtschaft würde immer mehr vernachlässigt, die Felder würden verwildern, und die Milchkühe hätten Ferien. So viele Probleme wären plötzlich gelöst: Endlich

dürften, nein müssten, die Importeure von der ganzen Welt Ware zusammenkaufen und in die Schweiz einführen. Kein Schweizer und keine Schweizerin müsste ein schlechtes Gewissen haben, wenn er oder sie nur noch Importprodukte kaufen täte, weil Schweizer Produkte gäbe es ja keine mehr. Der Bundesrat wäre erleichtert und froh, dass die leidige Landwirtschaftsfrage endlich gelöst wäre und die zwei Milliarden für Gescheiteres eingesetzt werden könnten.

Klar würde der Goldrausch an der Schweizer Grenze nicht Halt machen. Die Welt würde immer goldiger und goldiger...?

Dazu fällt mir eine Geschichte ein: Da war einmal ein junger Mann, der wollte reich werden, so reich wie die Reichsten der Welt. Eines Tages begegnete er einem alten Mann, der ihn fragte, was er sich im Leben denn wünsche. «Gold!», sagte der junge Mann, «nur Gold! Ich möchte, dass alles, das ich in die Hand nehme, zu Gold wird!» «Dein Wunsch soll dir gewährt werden», sprach der Alte. Als nun der Mann nach Hause kam, verwandelte sich tatsächlich alles, das er berührte, in Gold. Der junge Mann war berauscht vor Glück. Gold, Gold, Gold, alles nur noch Gold! Doch mit der Zeit bekam er Hunger, und wie er nun ein Messer, einen Löffel und eine Gabel zu Hand nahm, wie er Brot schneiden wollte und essen, wurde auch das zu Gold. Eier, Butter, Käse, Fleisch, alles wurde Gold. Da merkte er, was er sich eingebrockt hatte. Nachdem er drei Tage nichts mehr gegessen und getrunken hatte, schlich er traurig und verzweifelt durch die Strassen. Plötzlich tauchte der Alte wieder auf und fragte ihn, was er denn habe, sein Wunsch sei doch in Erfüllung gegangen, ob er



nicht glücklich sei. Da gestand ihm der junge Mann sein Leid, er habe nicht ans Essen und Trinken gedacht, er könne nicht ohne Essen und Trinken leben. Der Alte nahm ihm den Wunsch wieder zurück, und der junge Mann kehrte nach Hause zurück, wo wieder alles beim Alten war, das heisst, der äussere Reichtum war zwar weg, der junge Mann aber war nun um eine Erkenntnis reicher geworden, nämlich, dass man Gold nicht essen kann.

Die Geschichte ist sehr alt. Es gibt auch eine Variante davon als griechische Sage des Altertums. Da handelt es sich um einen König, und der muss wegen seiner Goldgier schliesslich sterben. So alt ist die Erkenntnis, dass man Geld (oder Gold) nicht essen kann, so alt wie das Geld selber, denke ich. Wir im reichen Westen haben zuviel zu essen. Deshalb braucht es uns Bauern und Bäuerinnen nicht mehr als Nahrungsmittelproduzenten. Als GoldspinnerInnen wären wir begehrt, aber nur so

lange, bis das Gold seinen Wert verlöre, weil es davon dann bald auch zuviel haben würde.

Was dieses Rumpelstilzchen nicht alles für Gedankenspinnereien auslöst! Dieser Kobold aus der dunklen Welt des Unterbewusstens! Nur wer seinen Namen kennt und ausspricht, wird mit ihm fertig. Nur wer die Probleme benennt, kann sie lösen. Doch wer löst das Problem der westlichen Übersättigung? Wer löst das Problem der Geldgier? Reicht es, das Problem erkannt zu haben und beim Namen zu nennen? Sind wir nicht zu leise? Zu wenige? – Wahrscheinlich schon!

Zu bequem ist unser Wohlstand! Fett und faul schaut die Bevölkerung zu, wie der Bauernstand und die bäuerliche Landwirtschaft zu Grunde gehen, «wegstrukturiert» werden.

Ich möchte manchmal schreien ob der weltweiten Dummheit und Gier! Lasst uns mal lauter werden, mal schreien! Wir müssen gehört werden!

Macht Handel satt?

Ohne Handel wäre unser Speiseplan bescheiden. Handel schafft Vielfalt auf dem Teller und Einkommen für die Bäuerinnen und Bauern. Kann damit aber das «Recht auf Nahrung» allergesichert werden? Die Konzepte des Agrarfreihandels und der Ernährungssouveränität bieten dazu zwei gegensätzliche Antworten. Verschiedene Fachleute skizzieren ihre Vision und stellen sich der Diskussion. Zur diesjährigen Tagung aus Anlass des Welternährungstages vom 22. und 23. Oktober in Windisch laden ein: das Institut für Geistes- und Naturwissenschaft der Abteilung Technik der FHNW (IGN), der Schweizerische Bauernverband (SBV) und die ökumenische Fachstelle Religion Technik Wirtschaft an der FHNW (RTW).

Russland stoppt seine Getreideausfuhr wegen der schweren Dürre und den verheerenden Bränden. Und nicht nur Russland hat Probleme: Die Weizenernte 2010 fällt in weiten Teilen der Welt geringer aus als im Vorjahr, und die Preise an den Börsen steigen entsprechend. Bereits häufen sich wieder die Medienmeldungen zu den steigenden Lebensmittelpreisen, der Verfügbarkeit des Essens und seine Verteilung. In der Schweiz produzieren wir rund 55% der Lebens- und Futtermittel im Inland. Den Rest kaufen wir auf dem Weltmarkt ein. Was wir auf unsere Teller legen, ist entsprechend teilweise auf langen Reisen. Der Handel mit Lebensmitteln verschafft den Bauern und Bäuerinnen Einkommen und uns eine reiche Vielfalt in der Küche. Aber nicht alle befinden sich in einer so komfortablen Lage wie die Schweiz. Weltweit nimmt die Zahl der Mangelernährten und Hungernden zu. Ein Zauberwort, mit dem man sich eine Verbesserung der Situation verspricht, lautet Agrarfreihandel. Ernährungssicherheit wird zur Frage von freiem Handel und günstigem Transport. Kann damit aber das «Recht auf Nahrung» garantiert werden? Während der Ernährungskrise 2008 stiegen die Preise so stark, dass zusätzlich 150 Millionen Menschen sich ihr Essen nicht mehr leisten konnten. Kann der Agrarfreihandel den Wandel

zu einer nachhaltigen Produktion und Verteilung fördern? Wer ist dabei frei und wer unfrei? Andere wiederum sehen im freien Handel eher die Ursache dafür, dass der Hunger auf der Welt wächst. Sie sehen, dass 70% der Armen auf dem Land leben, ohne dass sie vom Land leben können. Sie verbinden die Frage der Ernährung mit der Armut und sind überzeugt, dass lokale Produktion und Vermarktung die Grundlage für eine nachhaltige Verbesserung der Situation sind. Diese Gruppe hat deshalb mehr Vertrauen in das Konzept der regionalen Selbstbestimmung, der Ernährungssouveränität.

Wie aber soll diese Verbindung des lokalen und globalen Handels im Sinne der Ernährungssouveränität aussehen? Klar ist, dass der Handel fair sein muss und nicht auf Kosten der Bäuerinnen und Bauern, der Natur und der zukünftigen Menschen gehen darf. Fachleute präsentieren und diskutieren zum Welternährungstag die verschiedenen Lösungsansätze. Die Hochschule für Technik an der Fachhochschule Nordwestschweiz, der Schweizerische Bauernverband (SBV) und die Fachstelle Religion Technik Wirtschaft (RTW) laden aus Anlass des Welternährungstages und der ökumenischen Kampagne «Stoppt den unfairen Handel» (Fastenopfer/Brot für alle) zu dieser Tagung ein.

Thomas Gröbly

Programm

Freitag, 22. Oktober 2010, 15.30 bis 21.00 Uhr

- **Marie-Gabrielle Ineichen-Fleisch** (Delegierte des Bundesrates für Handelsverträge und WTO-Verhandlungen): Die Haltung der WTO-Verhandlungen in Bezug auf die Landwirtschaft, den Agrarfreihandel und speziell die Ernährungssouveränität
- **Prof. Dr. Mathias Binswanger** (Professor für Volkswirtschaftslehre, FHNW): Welchen Markt brauchen die Bauern und Bäuerinnen?
- **Dr. Richard Gerster** (Ökonom, Publizist und Berater für Nord-Süd-Politik): Wie lässt sich das Recht auf Nahrung global umsetzen?

Samstag, 23. Oktober 2010, 8.15 bis 13.15 Uhr

- **Prof. Dr. Bernard Lehmann** (Agrarökonom und Vorsteher des Departements Agrar- und Lebensmittelwissenschaften ETH Zürich): Die Schweiz zwischen Ernährungssicherheit, Weltmarkt und Ernährungssouveränität
- **Dr. rer. pol. Rudolf Buntzel** (Evangelischer Entwicklungsdienst EED, Berlin): Ernährungssicherung zwischen Ernährungssouveränität und Liberalisierung
- **Elisabeth Bürgi Bonanomi** (Rechtsanwältin und Expertin im Völkerrecht): Agrarhandel und Nachhaltigkeit: Ein Widerspruch?
- **Podiumsgespräch** mit Elisabeth Bürgi Bonanomi, Rudolf Buntzel, Francis Egger (Leiter Wirtschaft und Politik SBV), Bernard Lehmann und Ulrike Minkner (Bio-Bäuerin, Vize-Präsidentin Uniterre)
Moderation: Prof. Martin Klöti und Thomas Gröbly

Information und Anmeldung

- www.fhnw.ch/technik/ign/welternaehrung
- welternahrung@fhnw.ch
- Telefon 056 222 15 17

Die HV ehrt Werner Scheidegger

Lieber Werner,

«Ehre wem Ehre gebührt». Unter diesem Motto suchten wir schon lange, Dir längst- und hochverdiente Ehre zukommen zu lassen. Das war allerdings nicht ganz einfach, weil sich zwar das Bioforum sehr wohl immer wieder auch als Akademie, als Wissensvermittler versteht, und wir hätten Dich ja am liebsten mit dem «Doktor honoris causa» für Dein Lebenswerk ausgezeichnet. Aber einen so ofziellen Status hat das Bioforum ja nicht, der uns berechtigt hätte, Dir die wohlberechtigte Ehrendoktorwürde zu verleihen. Und selbst die Dir nun verliehene Ehrenpräsidentenschaft ist ja etwas «konstruiert», weil Du ja gar nie Präsident unseres Vereins warst. Aber das hat uns nicht gehindert, Dir für einmal in der grössten für uns möglichen Form zu danken, für alles, was Du im Laufe vieler Jahre und unzähliger Arbeitsstunden für das Bioforum und für den Biolandbau ganz allgemein getan und gewirkt und bewirkt hast!

Ehrungen haben ja nicht nur mit den Geehrten zu tun, sie sind auch ein wichtiger Hinweis auf Lebenshaltungen und Lebensgestaltungen. In einer Zeit, in der immer weniger Menschen fähig sind, über ihre Eigeninteressen hinauszuschauen, wo Selbstverwirklichung angesagt ist und Durchsetzungsvermögen, wo Anstand nicht mehr viel bedeutet – und Geldgewinn alles, ist es ganz entscheidend, dass «Alternativangebote» da sind. Menschen, die sich nicht beirren lassen und an Grundlagen und an Grundsätzen treu festhalten, die eben nicht spekulativ den nächsten eigenen Vorteil suchen, sondern weise, besonnen, tapfer und klug zu Ende denken, was sie anfangen. Und die nie anfangen aufzuhören, sondern im Gegenteil nie aufhören anzufangen! Und dies ist ein dritter Grund, warum Dir Ehre gebührt. Du könn-



test Dich ja längst zur Ruhe setzen, könntest dem «süssen Nichtstun» Dich hingeben und vielleicht über die schlechte Welt klagen und vielleicht auch über Deine Nachfolger, die so nichts mehr hinkriegen...! Aber nichts von all dem. Du bleibst beteiligt, nicht Dich aufdrängend und besserwissend, sondern zukommend, wenn man Dich fragt, kompetent und unglaublich aufgeschlossen. Ein «Chomm mer z Helf», wie man ihn sich nicht besser wünschen kann. So bleibst Du auch uns gesunde Herausforderung, bleibst ein Mit-Wirkender, der immer wieder aus seinem reichen Erfahrungsschatz schöpfen kann und «alte Zöpfe» neu zu echten weiss. Und neu einzu echten in eine Zeit, die anders geworden ist. So soll denn der bunte Blumenstrauß, der diese Ehrung begleiten soll, Sinnbild sein für den überaus reichen Strauss von Aufgaben und Werken, die Du, immer in einer vorbildlichen Kameradschaftlichkeit, «angerissen» und aufgebaut hast. Von der Biofarm-Gründung über den Aufbau der VSBLO, der heutigen BIO SUISSE, deren erster Präsident Du wurdest, das Bioforum, das Du mit Getreuen aus einer neuen Taufe gehoben hast, bis zum langjährigen, unermüdbaren Wirken für unsere Zeitschrift «Kultur und Politik». Für all das hast Du diese bescheidene Ehre weiss Gott verdient! Danke Werner!

Der Vorstand des Bioforums Schweiz: Markus Lanfranchi, Armin Capaul, Christian Gamp, Martin Köchli, Wendy Peter, Franz Sidler

Impfzwang

Sr. Das Bundesamt für Veterinärwesen (BVet) will das Tierseuchengesetz einer veränderten globalen Situation anpassen, um rascher und einfacher die nötige Anzahl Impfdosen für die ganze Schweiz beschaffen zu können. Das BVet rechnet wegen der Globalisierung und der Klimaerwärmung mit einer Zunahme der Tierseuchen.

Im gleichen Aufwasch soll die Möglichkeit geschaffen werden, dass Impferweigerern die Direktzahlungen gekürzt werden können. «Das ist schlicht gesagt eine Schweinerei», äusserte sich Thomas Michel zu dieser Praxis, die bereits bei Verstössen gegen das Tierschutzgesetz angewendet wird (K+P 2/2010). Das BVet net das aber «logisch» und will so die Bauern in die Knie zwingen. Viele Bauern nden diese Kopplung weder logisch noch verhältnismässig. Dass ein Bauer wegen Bagatellverstössen u. U. einige tausend Franken Direktzahlungen verliert, ist in allen drei Fällen un-

verhältnismässig. Damit ist nichts gesagt gegen eine der Schwere des Verstosses angemessene Busse. Wobei darüber zu streiten ist, ob Impferweigerung tatsächlich ein Vergehen ist, wenn die Wirksamkeit der Impfstoffe und ihre Unbedenklichkeit noch nicht zweifelsfrei feststehen.

Die Pharmaindustrie wird es freuen, wenn sie in ihrer Panikmache wegen drohender Pandemien von Bundesämtern unterstützt wird. Das Beispiel Schweinegrippe ist uns noch in bester Erinnerung. Ausser vielen Kosten für den Staat und grossen Gewinnen für die Impfstoffhersteller ist unter dem Strich nichts übriggeblieben. Wenn schon für alle gleiche Massstäbe angewendet werden sollen, schlagen wir vor, dass jeder Mitarbeiter des BVet, der z. B. eine Busse wegen Missachtung einer Verkehrsvorschrift bekommt, auch gleich einen Lohnabzug von 10 bis 30 % hinnehmen muss. Logisch, oder?

Nachruf

Beat Müller-Roulet (1918–2010) †

Am 8. September 2010 hat eine grosse Trauergemeinde in der Kirche Münchenbuchsee von Beat Müller Abschied genommen. Den älteren Mitgliedern des Bioforums ist er als unermüdblicher Kämpfer für die Anliegen der Bauernfamilien in lebhafter Erinnerung. Seine Vorträge an den Tagungen auf dem Mösberg waren für uns Orientierung und Wegweisung in politischen Fragen. Vielen war er persönlicher Berater in privaten oder öffentlichen juristischen Belangen. Er gab den entscheidenden Impuls für die Gründung der Biofarm-Genossenschaft und war während 19 Jahren deren Vizepräsident. Nach dem Tod seines Vaters Hans Müller 1988 verhalf er dem Bioforum zu einer neuen und zeitgemässen Struktur und half die durch seinen Vater ausgegrenzten Mitglieder wieder in den Verein zu integrieren. Sein Wirken war für uns mehr im Hintergrund spürbar. Als Jurist war er gewohnt, hartnäckig nachzufragen und gängige Ansichten zu hinterfragen. So leitete er seine Gesprächspartner zu eigenem Denken an, statt Meinungen von vermeintlichen Vordenkern kritiklos zu übernehmen.

Wir sind dankbar für eine lange, gemeinsam gegangene Wegstrecke. Seiner Familie entbieten wir unser herzliches Beileid.

Werner Scheidegger

Voranzeige: Mösberg-Gespräche 2011, 18. bis 20. Januar 2011

Darüber, wie abhängig und gefährlich unzuverlässig die Ernährungssituation breiter Bevölkerungskreise bereits heute ist und in zunehmendem Mass in naher Zukunft sein wird, werden wir an der Eröffnungsveranstaltung der Mösberg-Gespräche 2011 zu hören bekommen. Der Referent wird z. B. aufzeigen, wie Erdöl und Nahrung untrennbar miteinander verbunden sind und was dies alles mit den strategischen Zielen der Mächtigen zu tun hat.

Einführungsvortrag, Montag, 18. Januar 2011, 20.00 Uhr, im Hotel Kreuz, Zeughausgasse 41, 3011 Bern

Nahrung und Erdöl – eine gefährliche Symbiose

Dr. Daniele Ganser, Friedensforscher und Energieexperte, beleuchtet die geostrategische Dimension einer abhängigen Nahrungsproduktion. Fortsetzung der Gespräche am 19./20. Januar auf dem Mösberg. Das Detailprogramm folgt in der nächsten Nummer.

Immer eine Nasenlänge voraus...



Zwei Beispiele:

- 1932 setzt Maria Müller das Fach Bio-Gartenbau auf den Lehrplan der Hausmutterchule Mösberg. In Fachkreisen herrscht Unverständnis. Gleichzeitig engagiert sich ihr Mann Hans Müller für eine Wirtschaftspolitik zur aktiven Bekämpfung der grössten Wirtschaftskrise des 20. Jahrhunderts. Dafür wird er politisch kaltgestellt, aber seine Vorschläge sind heute wieder aktuell.
- 2010 legt des Bioforum Schweiz mit der Mösberg Erklärung eine Vision für eine zukunftsfähige Landwirtschaft vor, die nicht mehr auf der zu Ende gehenden Ressource Erdöl basiert.

Seit 1946 ist «Kultur und Politik» das Sprachrohr dieser vorausschauenden Bewegung. Mit einem Abonnement haben Sie Anteil an dieser zukunftsgerichteten Arbeit, und Sie helfen mit, diese Zukunft zu gestalten.

Wir heissen Sie herzlich willkommen!

Bitte Zutreffendes ankreuzen

- Ich bestelle ein Jahresabonnement auf «Kultur und Politik» für Fr. 40.—
- Ich möchte Mitglied des Bioforums Schweiz werden: Fr. 60.— inkl. Abonnement
- Ich bestelle ein Geschenkabonnement auf «Kultur und Politik» für

Absender:

Bemerkungen:

Bitte ausschneiden und einsenden an:

Bioforum Schweiz, Frau Wendy Peter, Wellberg, CH-6130 Willisau

Impressum

Kultur und Politik erscheint im 64. Jahrgang Vierteljahrszeitschrift

Herausgeberin ist das Bioforum Schweiz

Geschäftsstelle Bioforum Schweiz:

Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau
Telefon 041 971 02 88, bio-forum@bluewin.ch

Redaktion: Wendy Peter, Nikola Patzel und Werner Scheidegger
redaktion@bioforumschweiz.ch

Redaktionskommission: Claudia Capaul, Christian Gamp, Nikola Patzel, Wendy Peter, Werner Scheidegger, Jakob Weiss

Fotos: Siehe Quellenangaben

Inserate:

Telefon 041 971 02 88 (Geschäftsstelle),
inserate@bioforumschweiz.ch

Ein Jahresabonnement kostet Fr. 40.–/30 Euro

Layout und Druck: Druckerei Schürch AG, Huttwil

Redaktionsschluss für K+P 4/10:
15. November 2010

Für aktuelle Infos:

www.bioforumschweiz.ch