BIO FORUM Schweiz

Kultur und Politik

4›14

Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Foto: Rosmary auf Flickr

Ein Wald für das Dasein. Ernst Rohrbach

«Nur Feld-, Stall- und Hausarbeit füllen die Kapi-Teller!» Alfons Bachmann

biocò – ein regionales Vertragslandwirtschaftsprojekt im Aargau lernt laufen. Sonja Korspeter

Wieviel Fairness für Schweizer BiobäuerInnen? Hans-Georg Kessler

Gentech-«Freiland»-Versuche in der «Protected Site». Dani Knobel

Gegen die Verherrlichung der Familie. Bettina Dyttrich

Tierwohl und Freilauf im Kuhstall – ohne teuren Neubau. Eric Meili

Wenn die guten Beispiele falsch sind. Jakob Weiss

Wo die Widersprüche weiden. Markus Schär

Die Bodensee Akademie. Ernst Schwald, Simone König, Nikola Patzel

Scheisskultur – die heilige Scheisse. Friedensreich Hundertwasser

«Das konvivialistische Manifest. Für eine neue Kunst des Zusammenlebens». Nikola Patzel

Foto: Marcel Kaufmann/Comundo

Markus Schär. Manchmal wünschte ich mir, «Kultur und Politik» wäre ein Themenheft: ein und derselbe tiefgründige, humusreiche Boden, erzählt aus den Perspektiven seiner tierischen und mikrobiellen Bewohner, der darauf und darin wachsenden Nutzpflanzen und natürlich auch der Beikräuter. Ist aber nicht so – denn dies würde einen grösseren Aufwand bedingen, als wir uns leisten können. Wie es jetzt läuft: Redaktion und Redaktionskommission treffen sich viermal pro Jahr, um jeweils das nächste Heft zu planen. Wir alle bringen Ideen und Themen ein, mit denen wir uns gerade beschäftigen oder die uns interessieren. Zudem kommt jedeR aus einem anderen Umfeld und kann Kontakte zu externen AutorInnen vermitteln, die das Heft mit ihren Beiträgen bereichern. So wird jedes K+P ein bunt zusammengewürfeltes Sammelsurium von Themen und Texten – im Bestreben, nicht im Brei der Beliebigkeit zu verkommen. Die Hefte haben zwar keinen eigentlichen roten Faden, stehen aber in einem rhizomartigen Gesamtzusammenhang: **der Suche nach einer ökologisch tragfähigen und sozial erspriesslichen Zukunft, in der die Agrikultur eine grosse Bedeutung hat**.

In dieser Ausgabe erzählen uns bewegte Menschen aus ihrem Berufsalltag, aus ihrem Leben und aus ihren sozialen Projekten und politischen Engagements. Der Förster Ernst Rohrbach nimmt uns auf einen Waldspaziergang mit und möchte uns für Waldästhetik und -ökologie sensibilisieren – ohne den Nutzungsaspekt des Waldes auszusparen. Der ehemalige Lehrer Alfons Bachmann erzählt uns die Geschichte seines Lebensweges, der ihn zum «Einsteiger in die real existierende Land-Wirtschaft» werden liess. Die Soziologin und Agrarjournalistin Sonja Korspeter macht eine Rückschau auf das Aufbaujahr einer Gemüsebaukooperative, bei der sie als Betriebsgruppenmitglied mitwirkt. Und der Gemüsegärtner Dani Knobel findet gar nicht gut, dass die Forschungsanstalt Agroscope in Zürich-Affoltern Gentech-Freilandversuche macht – und die breite Öffentlichkeit sich scheinbar darum foutiert.

Sie alle massen sich nicht an, als Vorbilder für das richtige Leben *aller* zu gelten. Aber für sich scheinen diese Menschen etwas gefunden zu haben, das sinnhaft ist. Was für uns Lesende daran relevant sein kann: **Ihre Praktiken weisen über ökonomische Sachzwänge und den «normalen» Lauf der Dinge hinaus; ihnen wohnen Potenziale inne, die versteinerte Verhältnisse zum Tanzen bringen können.** Damit können diese bewegten Menschen – im guten Fall – Denkräume schaffen, zur Reflexion anregen und Handlungsimpulse geben.

Dass aber auch gute Beispiele falsch sein können, darauf weist der Land*wort*schafter Jakob Weiss im jüngsten Teil seiner Reihe «Zur tieferen Wahrnehmung der Landwirtschaft» hin. Nicht nur werden die Probleme der modernen Gesellschaft oftmals am Prügelknaben Landwirtschaft «abgearbeitet». Es gibt auch den Gegentrend: **Die Landwirtschaft muss als Projektionsfläche für romantische Sehnsüchte herhalten** – so etwa in der Werbung und in den boomenden Landmagazinen; aber ebenso in (unseren) Idealistenkreisen, wie Weiss zeigt. In eine ähnliche Richtung zielt die Journalistin Bettina Dyttrich mit ihrem Argument, die Verklärung des «bäuerlichen Familienbetriebs» sei angesichts der heutigen Verhältnisse auf den Höfen nicht angebracht: Scheidungen, Patchworkfamilien und gelebte Homosexualität haben längst auch in der Landwirtschaft Einzug gehalten, und ein «Familienbetrieb» kann auch ein vollmechanisierter Einmannbetrieb oder ein Gemüsegrossbetrieb mit zwanzig polnischen MitarbeiterInnen sein.

Wir alle sind in Widersprüchen verfangen. Diese Einsicht sollte aber nicht zur Resignation führen, sondern uns dazu antreiben, gesellschaftliche Veränderungen von unten in Gang zu setzen. Womit wir wieder bei Rohrbach, Bachmann, Korspeter und Knobel angelangt sind. Der Kreis schliesst sich – auch der der Jahreszeiten.

Ich wünsche Ihnen einen guten Winter, warme Füsse und eine anregende Lektüre von K+P. ●

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.

Konto Schweiz: PC 30-3638-2, Bio-Forum Möschberg/Schweiz, 3506 Grosshöchstetten.
Konto Deutschland: Sparkasse Ulm, Konto-Nr.: 83 254, Bio-Forum Möschberg.
IBAN DE56 6305 0000 0000 0832 54, BIC-Code SOLADES1ULM

Ein Wald für das Dasein

Seit zwanzig Jahren bin ich als Förster mit kleinem Pensum im Wald der Burgergemeinde Wynau tätig, zuunterst im Kanton Bern. Wir holzen, haben ein Reservat und viele BesucherInnen im Wald; wir sind dem Naturschutz und der Waldschönheit verpflichtet. Die geneigte Leserschaft von «Kultur und Politik» sei nachstehend dazu eingeladen, ein paar Zeilen lang mit mir im Wald zu verweilen und dabei mehr über seine Wesensart und über naturgemässe Waldwirtschaft zu erfahren.

Ernst Rohrbach.[1] Der Blattfall setzt früh ein in diesem Jahr. Viele Kirschen, Vogelbeeren und Eschen sind bereits kahl, andere Baumarten beginnen das farbige Kleid des späten Jahres überzuziehen. Es ist Anfang Oktober, und wie immer um diese Zeit zeichnen wir Holz an. Denn Ende Monat, vielleicht auch etwas danach, beginnt die Holzerei. Holzen ist etwas, das bei uns in den Winter gehört. Der Schnee dämpft den Fall des Baumes, der Frost macht den Boden tragfähig. Die Waldkinderstuben sind leer, die Bodentiere befinden sich in geschütztem Hort und die Waldpflanzen haben ihre Lebenskraft sorgsam in sichere Gefilde zurückgezogen. Im Winter geschlagenes Holz ist ruhig, wenig anfällig und überdauert, gut verarbeitet, viele Menschenleben. Holz ist ein gut riechendes, einheimisches, nachwachsendes Material, das dezentral anfällt. **Wer auf Holz verzichtet, verpasst die spannende Liaison mit einem warmen, lebendigen Stoff.** Und wer Holz braucht, wird sich letztlich auch den Bäumen nähern.

Tun und Lassen

Im Gegensatz zum Landwirt müssen wir nicht säen. Das besorgen die Mutterbäume und ihre freundlichen Gehilfen selbst. Da ist der Wind, der die leichten und mit Flügeln oder Haarschöpfen versehenen Samen oder Fruchthüllen von Tannen, Fichten, Eschen, Ahornen, Birken, Weiden und Pappeln über weite Strecken trägt. Da sind Eichhörnchen, Häher, Krähen und Mäuse, die die schwereren, immobilen Samen von Buchen, Eichen und Nussbäumen im Wald verteilen. Und da sind Samen, die durch die Hinterlassenschaft von fruchtfressenden Vögeln in ihr Keimbeet gelangen, oft weitab von ihrer Elternschaft. Die Waldnatur geizt nicht mit Saatgut, millionenfach streut sie es aus. Ein schöner Teil davon ist indessen taub, zur Keimung nicht befähigt. Ein weiterer, grosser Teil wird gefressen, verfault oder vertrocknet. Was schliesslich keimt, ist vielen neuen Gefahren ausgesetzt, und erst wenn der Jungbaum unversehrt den stets gefrässigen Rehmäulern entwachsen ist, kommt die Hoffnung auf, dass einmal «etwas Rechtes» aus ihm wird.

Ohne Planung kommen wir in der Waldbewirtschaftung nicht aus, im Gegensatz zur Natur. Peter Bichsel meint zwar, Planung sei dem Schöpferischen fremd und Thomas Mann findet, dem Leben graue vor der genauen Richtigkeit. Immerhin lässt unser aktueller Betriebsplan 2005-2020 viel Spielraum offen. Einiges jedoch gibt er vor: keine flächigen Holzschläge – der Waldboden ist dauernd beschattet – und keine Holzschläge im Sommer; keine schweren Maschinen abseits von befestigten Wegen; keine Normabstände (von Bäumen); Priorität von heimischen Baumarten und Naturverjüngung; Stehenlassen von Alteichen und sonstigen Habitatsbäumen; Zurückhalten von Wasser und Zurücklassen von viel Totholz im Wald. Sofern der Natur gleichwohl einmal Schaden zugefügt wird, ist ein Ausgleich anzustreben. Und die vielen WaldbesucherInnen sollen gut informiert sein über «ihren» Wald. **Es sind einfache Regeln, die wir bei unserem Tun und Lassen im Wald zu berücksichtigen haben.** Sie sollen dafür bürgen, dass die kommenden Generationen von Burgern, Waldbewirtschaftern und -besucherInnen dereinst etwas vorfinden, das sie zum Verweilen einlädt: einen facettenreichen, intakten, schönen Wald, so wie auch unsere Vorgänger ihn in Wynau hinterlassen haben.

Das Nahrungsspektrum des Buntspechts ist sehr breit: Er frisst Insekten und andere Wirbellose, kleine Wirbeltiere, Vogeleier, Nüsse, Samen, Beeren und andere Früchte sowie Baumsäfte.

Foto: baerchen57 auf Flickr

[1] *Der Autor arbeitet seit 25 Jahren als Förster in Bernischen Wäldern. Davor verbrachten er und seine Familie ein gutes Jahrzehnt in den Bergurwäldern von Rwanda und Bhutan.*

Holzen ist eine dynamische Winterarbeit. Foto: Welslau auf Flickr

Waldinventar

Unser Wald entfaltet seine Wirkungen vorerst als Lebensraum, auch für viele jener Geschöpfe, die sonst nirgends mehr unterkommen in der leergeräumten Landschaft. Dann als ästhetisches Element: Man stelle sich die Wynauer Höchi baumlos vor, ohne Struktur und Kontur, ohne die jahreszeitlichen Aspekte. Diese Höchi bildet zusammen mit dem Aarwanger Buchwald einen sehr windexponierten, weithin gut sichtbaren Waldkomplex von ca. 250 Hektaren. Das Gros der Böden ist skelettarm, schluffig, wechselfeucht und sehr sauer. Die Tanne kommt mit dieser Situation gut zurecht, die Buche gedeiht zwar auch, vermag aber keine überzeugende Qualität auszubilden. Dafür bietet sie viel Platz an für ein weites Spektrum von Waldbewohnern. Und die Fichte, der Gast aus den Bergen, ist definitiv auf dem Rückzug. Der wunderbare Baum, der die wechselfeuchten Böden nur schlecht erträgt, wird zusätzlich durch den Klimawandel und seine Folgen aus unseren Breiten verbannt. Was daneben in nur geringen Anteilen den Wald bevölkert, wie Eichen, Ahorne, Linden, Kirschen, Hagebuchen oder Föhren, ist hier schon fast als Geschenk des Himmels zu betrachten. Das gilt auch für die wenigen Lärchen, Douglasien, Roteichen und Küstentannen.

Auf rund 100 Hektaren im Teilreservat schlagen wir Holz. Auf den anderen 70 Hektaren des Wynauer Höchiwaldes ist, vorerst für fünfzig Jahre, Ruhe eingekehrt. Vertraglich gut abgesichert mit dem Kanton Bern, inklusive Entschädigung für den Ertragsausfall. Man will auf diesen 70 Hektaren Totalreservat miterleben, wie die Waldnatur im Schweizer Mittelland ohne die stets vorschnelle, dirigierende Hand des Menschen auskommt, will sehen, wie sich die Bäume weit über ihr wirtschaftliches Alter hinaus entwickeln und verhalten. Man will die zunehmenden Mengen Totholz qualifizieren und quantifizieren und untersuchen, welche und wie viele Lebewesen darin stecken. Und nicht zuletzt besteht da auch **die leise Hoffnung, dass sich beim Anblick eines zunehmend älter und dicker werdenden Waldes bei einigen WaldbesucherInnen so etwas einstellt wie ein neues Naturverständnis**. Das sie dann an anderer Stätte, vielleicht in einem anderen Wald, draussen in der Landschaft oder daheim im Garten, umsetzen in eine gute Tat – oder in eine simple Unterlassung.

Waldbau

Bei unserer Waldbewirtschaftung wird keine Chemie eingesetzt. Auch nicht beim gelagerten Nutzholz (es wird frühzeitig abgeführt) oder beim Wildschutz. Im gesamten Schweizer Wald ist die Anwendung von Chemikalien ohnehin weitgehend verboten, so auch das Düngen. Da sind wir also schon «Bio». **Auch beim Waldbau an und für sich greifen wir nur verhalten in das Naturgeschehen ein, orientieren uns immer am Einzelstamm, nie an der Fläche.** Ein Baum wird nur dann geschlagen, wenn er hiebsreif ist. Das ist er in erster Linie dann, wenn er dick genug ist und somit auch etwas einbringt. Vielleicht ist er darüber hinaus nicht mehr vital, wirkt instabil oder hat Qualitätsmängel aufzuweisen. Wir ernten zwar aus Prinzip «vom dicken, schlechteren Ende her», aber nicht selten ist solches ein formidables Habitat – dann bleibt der Baum stehen bis zu seinem natürlichen Tod. So reichern wir Stück für Stück auch unseren Wirtschaftsteil mit Altbäumen und Totholz an, dezentral, auf der ganzen Fläche. An dünneren Bäumen vergreifen wir uns selten. Wird stattdessen ein dicker Baum gefällt, fördert dies die Entwicklung seines dünneren Nachbarn. Er ist bereit, die entstandene Lücke zu füllen, entweder mit gutem Holz für die Säge oder aber mit knorrigen Stämmen für den Specht, die Eule und den Eremit, *osmoderma eremita*, auch Juchtenkäfer genannt.

Selbstverständlich haben wir auch einige flächigen Altlasten aus dem früheren Holzackerbau oder aus Naturereignissen (Wind, Schnee) zu bewältigen. Das sind dann eben jene Bestände jüngeren oder mittleren Alters, wo fast alle Bäume gleich alt und gleich dick scheinen. Aber selbst hier macht das gute Auge Dickeres und Schlechteres aus, das wiederum zuerst fällt und dadurch willkommene Lücken schafft. So kommen wir auch hier nach und nach zu einem Wald, wo Jung und Alt, Dick und Dünn, Qualitäts- und Biotopholz Krone über Krone und Ast an Ast stehen.

Ästhetik des Waldes

Das Waldbausystem, das da eben mit ein paar dürren Worten beschrieben wurde, heisst «Dauerwald» oder «naturgemässe Waldwirtschaft». Es hat seinen Ursprung im Deutschland der 1920er Jahre und war (und ist) ein Gegenmodell zur fatalen Kahlschlag- oder Räumungswirtschaft. «Naturgemässe Waldwirtschaft» orientiert sich an Prozessen, die in mittel- oder osteuropäischen Natur- bzw. Urwäldern vor sich gehen, und weicht dort davon ab, wo es wirtschaftliche Notwendigkeiten erfordern, beispielsweise beim Entzug von Biomasse oder beim Baumalter. **Mit sparsamer, sanfter Naturlenkung wird versucht, einerseits gutes Holz zu gewinnen und andererseits die Poesie des Waldes zu bewahren.** Dauerwald mit möglichst vielen Fragmenten aus dem Naturwald ist der Waldästhetik sehr zuträglich. Schönheit manifestiert sich im Reichtum an Gestalten und Beziehungen. Über das Erkennen und Gestalten der Mannigfaltigkeit lässt sich folglich Schönheit erschaffen und empfinden. Jochen Bockemühl sagt es anders: «Wo man mit der Natur so zusammenwirkt, dass ihr eigenes Wesen und ihre Kräfte zur Geltung kommen, entstehen schöne Landschaften.» Oder schöner Wald.

Bei der alten Waldhütte in der Apotek steht eine dicke Kastanie. Sie liefert schmackhafte

Maronen, und was davon am Boden verbleibt, keimt und wird in ein kleines Pflanzgärtchen gebracht. Manchmal im späteren Herbst, bei genügend Feuchtigkeit und nicht zu viel Kälte, nehmen wir ein paar genügend grosse Jungkastanien aus dem umzäunten Geviert und pflanzen sie an speziellen Orten. Bei Weggabelungen etwa, auf einer Anhöhe oder in ein geräumtes Fichten-Käfernest. Ab und zu pflanzen wir auch eine Linde dazu oder die mittlerweile selten gewordene Ulme, einmal vielleicht auch eine Nordmannstanne. Die Edelkastanie ist ein ganz spezieller Baum. Wie die in die Höhe schiesst in ihren Jugendjahren, wie sie sich verzweigt, früh schon zähe Stangen liefert, später Nahrung, edles Holz und Lebensraum. Dabei ist sie genügsam, kommt mit saurem Boden und mit Staunässe zurecht, selbst mit sommerlicher Trockenheit. Leider muss auch mit Ausfällen gerechnet werden. Der Rindenkrebs, eingeschleppt aus Amerika, und neuerdings eine Gallwespe aus China machen der Edelkastanie das sonst so erspriessliche Leben schwer.

Forstbetrieb der Burgergemeinde Wynau

Betriebsorganisation: 3 Burgerräte, davon 1 Ressortleiter Wald

Waldfachpersonal: 1 Betriebsleiter, 1 Forstwart (nur im Winter im Wald, im Sommer auswärts)

Infrastruktur: Werkhof, Waldstrassen, 3 Waldhütten, 1 Forsttraktor mit Seilwinde, 1 Landwirtschaftstraktor

Waldfläche total: ca. 180 ha, davon ca. 70 ha als Totalreservat unbewirtschaftet (seit 2006)

Waldstandorte: mehrheitlich Waldmeister-Buchenwald mit Rippenfarn auf Böden der Rissmoräne

Holzvorrat: ca. 450 bis 550 m^3/ha, davon ca. 60 % Nadelholz

Zuwachs: ca. 11 m^3/ha und Jahr

Hiebsatz: 900 bis 1200 m^3 (= jährliche Nutzungsmenge)

Waldbau/Betriebsystem: Dauerwald (naturgemässe Waldwirtschaft)

Eingriffsturnus: 6 Jahre (alle 6 Jahre wird auf der gleichen Bewirtschaftungseinheit ca. der Zuwachs abgeschöpft)

Freizeit- und Bildungsangebot: Themenwege «Naturwald», «Bäume», «Holz»

Mehr Informationen unter www.burgergemeinde-wynau.ch

Klimawandel

Das mit den Kastanien und den anderen Bäumen, das sind kleine Experimente, kleine Freuden im zunehmend grauen Försteralltag. Wir müssen uns in den letzten Jahren öfters mit sogenannten Zwangsnutzungen beschäftigen. Heftige Herbst- und Winterstürme, schwere Sommergewitter, zum Teil mit Hagelschlag, Nassschnee zu Unzeiten, Borkenkäferkalamitäten, Eschentrieb- und Tannensterben – die Liste wäre fortzuführen – setzen dem Wald und dem Forstpersonal zu. **Da freut man sich über eine gelungene Anzeichnung und den sorgfältig ausgeführten Holzschlag, und dann fegt ein Orkan durch den Wald und hinterlässt ein Schlachtfeld.** So zuletzt geschehen am 22. Oktober 2014 in der Nacht. Den heftigen, zum Glück mehrheitlich nur lokalen Attacken aus der ungewohnten Richtung Nord konnten sich selbst sturmerprobte Eichen und Douglasien kaum widersetzen.

Im Wald müssen wir den Klimawandel früh in unser Wirken mit einbeziehen. Was wir heute an Bäumen nachziehen, gelangt erst in 100 Jahren oder später zur Ernte. Dürfen wir hier in Wynau also noch auf die Tanne setzen, die sich so gut natürlich verjüngt und die den Standorten so gut angepasst ist? Wird sie der prognostizierten, vermehrt auftretenden Sommertrockenheit standhalten? Den zunehmenden Extremereignissen? Wir wissen es nicht genau. Aber unsere gute, alte Weisstanne mit Douglasie oder Bornmüllers Tanne aus Kleinasien zu ersetzen, das entspräche nicht unserer Gewohnheit und Praxis. Ein solches Experiment wäre wohl auch finanziell kaum verkraftbar. Mit unserem Waldbausystem «Dauerwald» bieten wir der Tanne immerhin optimale Bedingungen an. Sie wächst im Schatten auf, hat später viel Freiheit im Kronen- und Wurzelraum, wodurch sie gedrungen und stark wird. Sie ist umgeben von viel Totholz, das bei den Abbauprozessen Wasser freisetzt. Und sie geniesst das feucht-kühle Waldbinnenklima. Der Verzicht auf Begradigungen im Wald (sogenannte Krüppeljagden) erhöht zudem die genetische Vielfalt im Tannenvolk, und vielleicht erwächst daraus eines Tages ein Baumtypus, der auch im stark veränderten klimatischen Umfeld bestehen kann.

Totholz, hier im Totalreservat, ist auf Schritt und Tritt anzutreffen. Foto: Ernst Rohrbach

Nicht zuletzt besteht die Hoffnung, dass sich die Menschheit in der Zwischenzeit besinnt, dem Neoliberalismus abschwört und somit vermehrt Zeit und Musse findet, sich den Dingen zuzuwenden, die echtes Glück versprechen und ein gutes Leben für alle Erdbewohner. Ein umsichtiger, behutsamer Umgang mit dem Wald und den Bäumen gehört da sicher mit dazu; «Bio» wäre dann überall, nicht nur im Wald. ●

«Nur Feld-, Stall- und Hausarbeit füllen die Kapi-Teller!»

Die vom ehemaligen Lehrer und heutigen Alphirten Alfons Bachmann selbst erzählte Geschichte seines Lebenswegs ohne Komfort aber mit hohem Sinnstiftungsfaktor.

Alfons Bachmann. «Welch fantastischer Ausblick!» dachte ich, als ich vor der Hütte stand und das überwältigende Bergpanorama betrachtete: Moléson, Vanil Noir, les Dents Vertes und – mein Lieblingsberg – der Gros Brun. Dann betrat ich mein neues Zuhause und sah mich um. Meine nackten Füsse standen auf dem kalten Steinboden neben der offenen Feuerstelle. Bloss kleine Fensterchen gaben etwas Licht in den Raum. Über mir ein vom Rauch geschwärztes, riesengrosses Holzkamin. Überall Spinnweben. Vieles hing schief, drohte einzustürzen. **Kein Fliesswasser, keine Toilette, keine Elektrizität, kein Telefon… Eine Zumutung? Nicht für mich. Ich war fasziniert.** Die Hütte hatte durchaus ihren Charme mit ihrem Schindeldach, mit ihrer uralten, von der Sonne dunkel gebräunten Aussenwand. Der Standort war einfach traumhaft. In den nächsten Wochen und Monaten schruppte, fegte, schmirgelte, hobelte, zimmerte, mauerte … ich, voller Elan. Bis meine vierbeinigen Sommergäste auftauchten. Und als sie wieder runter ins Tal gezogen waren, reparierte und renovierte ich weiter. Jahr für Jahr. Ich buckelte Unmengen an Material den Berg hinauf. Überall gab es etwas zu flicken, ein Loch zu stopfen, Wände, Decken und Böden zu isolieren. Der Winter in den Bergen ist lang und hart. Es war ein tolles Gefühl zu sehen, wie aus einem finsteren Loch eine heimelige, einfache Alpküche entstand. Ich fühlte mich zu Hause.

Lebenskraft

Aufgewachsen bin ich im Luzerner Seetal mit neun Geschwistern. Als Kind kränkelte ich oft, deshalb entfernte man mir die Mandeln – mit gravierenden Folgen für meine körpereigenen Abwehrkräfte, wie mir später bewusst wurde. Die Einstellung ist doch abstrus: Schmerzt ein Organ, entfernt man es. Ich bin überzeugt, dass dies eine wirkliche Heilung verhindert. Ich denke, ich war ein recht braver Junge, sensibel und äusserst naturverbunden. Ich hing sehr an der Mutter und meinen Geschwistern, aber auch am nahegelegenen Wäldchen mit seinen Vögeln, Pflanzen, Sträuchern und seinem fröhlich dahinplätschernden Bächlein. Nach einem Welschlandjahr besuchte ich das Lehrerseminar. Meine Eltern wünschten es. Danach arbeitete ich als Fachlehrer an der Oberstufe und unterrichtete meine Lieblingsfächer Turnen, Musik, Französisch, Werken und Zeichnen. Meine Leidenschaft galt vor allem dem Gesang. Ich sang fürs Leben gern, in allen Höhenlagen, aus voller Kehle. Mein grösster Wunsch war es, als Opernsänger auf der Bühne zu stehen. Als Fachlehrer in der Oberstufe tätig zu sein, ist nicht immer einfach. Nach dem Unterricht war ich oftmals ziemlich ausgelaugt. Im zweiten Berufsjahr bekam ich Stimmbänderprobleme. Ich war erkältet. Jegliches Sprechen tat weh. Ich suchte viele Spezialisten und Ärzte auf, um die einstige Vitalität meiner Stimmbänder wiederzuerlangen. Es war zum Verzweifeln.

All mein Üben, Trainieren, Therapieren, Akupunktieren brachte nicht den innigst ersehnten Erfolg. Irgendwann hatte ich die Nase voll, und ich kehrte der Schulmedizin definitiv den Rücken zu. Es wurde mir immer klarer: Mein bester Arzt ist im Leben und in der Liebe. **Die Lebenskraft in den Lebensmitteln, im Atem, in den Gedanken und in den Taten geben dem Organismus die Kraft, die er benötigt, um voll und ganz heil zu werden.** «Der Mensch ist, was er isst.» Und wie er isst. Ich änderte radikal meine Essgewohnheiten. Es folgte eine ziemlich intensive makrobiotische Phase.[1] Gleichzeitig fing ich an, vermehrt auf die Sprache meines Körpers zu achten. Zuerst fühlte ich mich oft sehr müde, träge, kraftlos. Seelisch-geistig aber erlebte ich eine wahre Wiedergeburt. «Alles was zählt, ist die Bereitschaft, jederzeit gehen zu können.» Leben heisst wandeln. Wer Angst hat vor dem Sterben, hat Angst vor dem Leben. Die neue Einsicht war für mich wie eine Erlösung, befreite mich vom Druck der Arbeitslosigkeit, von den Sorgen um die geschwächten Stimmbänder. Ich sehnte mich danach, wieder auf dem Lande zu leben. Ich musste zurück zu meinen Wurzeln.

Bescheidenes Leben

Mit fünfundzwanzig Jahren lernte ich melken. Selly hiess die Kuh. Etwas abgelegen, in einem malerischen, winzig kleinen Tessinerdorf, bekam ich die Möglichkeit, als Allrounder in einer vegetarischen Pension zu arbeiten. Den Garten bestellen, Wildkräuter sammeln, die Gästezimmer reinigen, da und dort einen neuen Farbanstrich verpassen … und Selly melken. Eine wunderschöne, unvergessliche Zeit inmitten der Natur. Hier fasste ich den Entschluss, ein bescheidenes Leben zu führen, quasi ohne Lohn, ohne Komfort. Nach einem Jahr zog ich weiter. Die Wanderzeit begann.

Eines Tages besuchte ich Herrn Digler. Er war jahrelang Seminardirektor in Hitzkirch und mein ehemaliger Deutschlehrer. Wir hatten uns schon immer sehr gut verstanden. Nach einem langen Gespräch, unter anderem über die Einsiedler auf dem Berg Athos, riet er mir, ich solle doch zu den Kartäusern in die Valsainte ziehen. Neugierig machte ich mich auf den Weg ins Freiburgerland. Ich war sofort beeindruckt von der Lebensweise der dortigen Einsiedler. «Soli Deo» – Gott allein zu Ehren – ist ihr Leitspruch. Die schweigsamen Mönche leben sehr einfach und zurückgezogen. Ich hegte nicht die Absicht, dem Orden beizutreten, wollte lediglich bei ihnen leben und arbeiten. Sie erlaubten es mir. So gehörte ich zur Klosterfamilie, musste aber keine Gelübde ablegen. Das einfache und beschauliche Leben entsprach mir sehr. Mühe bereiteten mir jedoch die Klostermauern, die rigiden Ordensregeln, die mittelalterlich anmutenden hierarchischen Strukturen. Und auch Eros sorgte dafür, dass ich der Welt nicht vollständig entsagen konnte.

«Soli Deo» – ich wandelte den Leitspruch für mich um in «Soli…Dari…Deo» – solidarisch sein, eine «göttliche» Inspiration. Wir sind uns alle Mitmensch, mit gleichen Rechten (auf Freizeit …), gleichen Pflichten (die Hausarbeiten zu erledigen; Arbeiten ist mehr als Geld verdienen). JedeR ist letztendlich ein Siedler/eine Siedlerin. Es trieb mich wieder hinaus.

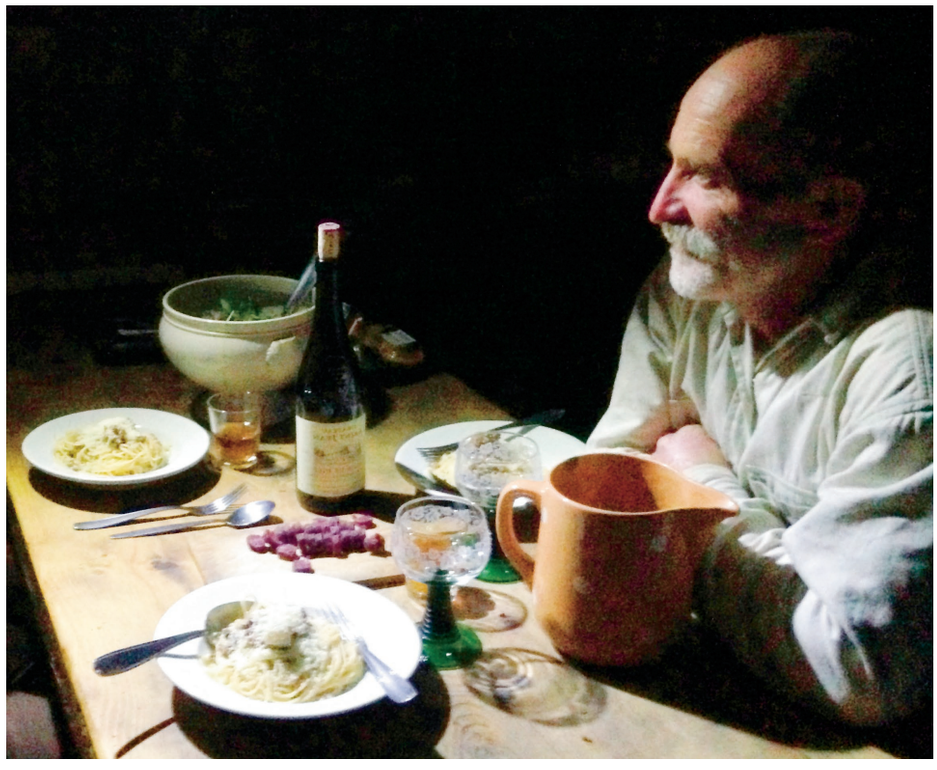
[1] *Makrobiotik ist eine fernöstliche Lebensphilosophie und Ernährungslehre. Sie verlangt beispielsweise klare Einschränkungen beim Essen. Zudem ist es wichtig, die Speisen lange zu kauen, um sie gut einzuspeicheln. In spirituellen Praktiken früherer Zeiten galt der Speichel als «Tau des Himmels und der Erde».*

Nach vier Jahren verliess ich das Kloster. Doch wohin? **Für welchen «Haus»-halt arbeiten? Welche Ökonomie ist sich noch bewusst, dass wir Geld nicht essen können?** Ich fragte einen Bauern in der näheren Umgebung, ob ich bei ihm auf der Alp die Rinder hüten könnte. Er willigte ein. Seit 25 Jahren stehe ich nun in seinem Dienst, hier auf dieser Alp, mit einem Stundenlohn von vielleicht zwei bis drei Franken.

Landwirtschaft

Am Anfang hatte ich kaum Ahnung von der Landwirtschaft, war deshalb froh um jeden Ratschlag. Doch allmählich merkte ich, dass vieles im Grunde genommen schlecht ist für die Tiere, die Pflanzenvielfalt, das Wasser, den Boden. Güllen, mähen, güllen, mähen … und entwässern – so läuft es bei den meisten Bauern. Überall hinscheissen – Pardon! – und die natürlichen Gratisreservoirs und -kläranlagen zerstören – das erlaubt uns der technische Fort«schritt», mit immer grösseren, schnelleren und stärkeren Maschinen. Um noch mehr produzieren zu können, beziehungsweise konsumieren zu «dürfen». Zinseszins-wachstumsbedingt. Bei mir läuft es andersrum, zu Fuss. Und ich mache das Gegenteil: Ich säubere die Weide, stundenlang, Tag für Tag; mähe die Binsen, mit der Sense. **Weshalb ich die Kuhfladen einsammle? Weil die Rinder nicht begreifen, was es heisst, in der «dritten Welt» zu grasen und in die «Banken» zu scheissen.** Die dritte Welt? Das sind die Berghänge, da ernähren sie sich. Die Banken? Das sind die Lagerplätze, auf diesen legen sich die Rinder hin und käuen wieder. Ihr Zahlungsmittel: ihre Kuhfladen. Zirka vier Schubkarren Mist gebe ich jeden Tag zurück an die dritte Welt. Je fetter und stickstoffreicher der Boden, umso monotoner, ärmer ist die Pflanzenwelt. Gesunde Tiere meiden instinktiv, was nach ihrem Kot stinkt. Halten sie sich nicht an dieses Gesetz, werden sie krank.

Nein, ich bezeichne mich nicht als Aussteiger. Ich bin ein Einsteiger in die real existierende Landeswirtschaft. Der Finanzmarkt weiss nicht, wieviel Brot wir brauchen. Er funktioniert nach dem Gesetz von Angebot und Nachfrage: Je grösser das Brotangebot und je kleiner die Nachfrage, umso billiger wird es. Das ist ein fataler Trugschluss. Ein Kilogramm Brot hat den (Nähr)Wert eines Kilogramms Brot. Überall. Für alle Lebewesen. Auch wenn der Preis sinkt. Ein Liter Milch hat den Wert eines Liters Milch. Durch Intensivierung sinkt leider auch allmählich der Nährwert der Milch. (Der Organismus einer gesunden Kuh produziert so viel Milch, wie ein Kälbchen benötigt, um sich entwickeln zu können. Wohl kaum 50 bis 60 Liter. Die Folge sind Fruchtbarkeitsstörungen …)



Einfachheit teilen. Alfons Bachmann bei der Mahlzeit mit auf dem Bild nicht sichtbaren Gästen. Foto: Isabelle Bourgeois

Was tun? Ich verteilte mein Erbe. **Geld vermehrt sich nicht von alleine! Grundlage und eigentliches Kapital ist das fruchtbare Land. Wem gehört es?** Wem der Regen, die Sonnenstrahlen, die Luft, die Bienen, Würmer, Käfer …? Meine Devise: Nur Feld-, Stall- und Hausarbeit füllen die Kapi-Teller!

Zeit

Der Sommer, wenn die Rinder bei mir auf der Alp sind, ist die strengste Zeit. Ängstliche, verwilderte Rinder anbinden – welch ein Horror! Dennoch, Stallen ist äusserst sinnvoll: Die Tiere werden zutraulich, und im Stall können sie in Ruhe wiederkäuen, ohne von Bremsen und Fliegen belästigt zu werden. Wenn es heiss ist, stehen sie deshalb schon früh vor der Hütte. So wird die Weide viel weniger zertreten und gleichzeitig erhält man dabei eine wesentlich bessere Kontrolle über die Herde.

Dann gilt es, die Lagerplätze zu reinigen. Minzen, Hahnenfüsse, Blacken, Disteln, Farne und so weiter müssen ausgerissen werden. Zum Stallen gehört selbstverständlich auch das Ausmisten. Und zum Leben das tägliche Haushalten: Putzen, waschen, kochen, Nahrung beschaffen, am Ende der Welt, zu Fuss oder per Drahtesel. Das ist ein volles Programm, erfordert unglaublich viel Zeit und Energie. Der herrliche Gesang meiner gefiederten Freunde, das sommerliche, unaufhörliche Zirpen der Grillen, das Flattern zahlreicher, bunter Schmetterlinge, der würzige Duft verschiedenster Alpkräuter, der fantastische Ausblick in die Berge, Menschen die mich unterstützen, Lebensmittel bringen … – all dies erfüllt mein Herz mit Freude und Dankbarkeit und gibt mir Mut und Kraft.

Für mich ist klar: **Wenn ich beim Arbeiten Zeit «gewinnen» will, muss ich achtsam und respektvoll durchs Leben «fort-schreiten».** Es schenkt Tag für Tag 24 Stunden. Nicht mehr und nicht weniger. Ob wir Rasen oder Grasen.

Ohne Zeit gibt es keine Fruchtbarkeit und ohne Fruchtbarkeit keimt nichts, wächst nichts, blüht nichts, reift nichts – ohne Fruchtbarkeit kein Leben. Seit Anbeginn gehören sie zusammen. Zeit ist untrennbarer Teil der Fruchtbarkeit. Sie sind einma(h)lige, wundersame Gaben des Himmels und der Erde. Niemand muss auf den Knopf drücken, damit die Erde sich dreht, damit Pflanzen und Tiere wachsen, gedeihen und sich vermehren wollen, Tag für Tag. *Life is a present, not money!* •

biocò – ein regionales Vertragslandwirtschafts-projekt im Aargau lernt laufen

Frisches Biogemüse ganz aus der Nähe, saisonal und gemeinschaftlich angebaut – die Idee der regionalen Vertragslandwirtschaft erreichte 2013 auch den Aargau. Ein Jahr später ist daraus eine lebendige Genossenschaft geworden, die gut 100 Menschen mit Gemüse versorgt.

Sonja Korspeter. Schon beim ersten Treffen im Februar 2013 in Wettingen sind ganz unterschiedliche Leute dabei. Von der 28-jährigen Studentin aus Griechenland über den Primarschullehrer bis hin zur Pensionärin. Anfangs geht es vor allem darum, gemeinsam zu definieren, wie unser Gemüseprojekt aussehen soll. Zudem müssen wir einen Hof finden, der uns Land zur Verfügung stellt und am besten auch gleich noch ein kleines Gebäude dazu. Im Mai gehen wir für einen ersten Besuch auf den Geisshof bei Gebenstorf. Und realisieren, dass Astrid und Michael Köhnken nicht nur zwei in Gemeinschaftsprojekten erfahrene Menschen sind, sondern dass sie auch Interesse an einer konkreten Zusammenarbeit haben. «Wir haben selber schon daran gedacht, ein Vertragslandwirtschaftsprojekt anzuschieben, doch wir hatten bisher einfach nicht die Kapazität, es allein zu tun.» Man ist sich sympathisch und auch das von Michael erläuterte Konzept von Landwirtschaft passt zu unseren Vorstellungen. Er arbeitet nach den Demeter-Prinzipien, setzt auf Vielfalt und baut Sorten von Pro Specie Rara an.

Bio, fair, regional, saisonal und selbst angebaut

Michael kann sich vorstellen, 50 Aren seines Landes für die zukünftige Genossenschaft mit Gemüse zu bebauen. GemüseabonnentInnen treten der Genossenschaft bei, erwerben Anteilscheine à 250 Franken und zahlen einen jährlichen Beitrag für den Bezug von Gemüse. Ausserdem beteiligen sie sich an der Arbeit, die der Gemüseanbau, aber auch die Ernte und Verteilung des Gemüses erfordern. Konkret sind dies zwölf Halbtage Mitarbeit pro normalem Jahresabo für 2 bis 3 Personen, das 1100 Franken kostet. Entscheidend an diesem Konzept ist das Teilen der Ernte und damit auch des Risikos. Was auf dem Feld wächst, ist für die GenossenschafterInnen. **Gibt es einen Hagelschaden oder wird ein Gemüse von einem Schädling befallen, so gibt es weniger Gemüse in der wöchentlichen Tasche. Und geraten die Tomaten grossartig, so können sich die GenossenschafterInnen über grosse Mengen der roten Früchte in guter Qualität freuen.** Einmal jährlich wollen wir gemeinsam mit Bauer Michael die Anbauplanung diskutieren und beschliessen. Er bringt das Fachwissen ein und wir als GenossenschafterInnen unsere Gemüsewünsche. Überhaupt soll das Genossenschaftsprinzip gelebt werden; alle können sich einbringen, damit der gemeinsame Gemüseanbau gelingt und nebenbei noch ein soziales Netzwerk entsteht. Eine so genannte Betriebsgruppe (Vorstand) sorgt dafür, dass alle Abläufe funktionieren.

Gleichgesinnte finden

Nun geht es darum, über unseren kleinen InitiantInnenkreis hinaus Gleichgesinnte zu finden. 60 Abos sollen zukünftig über die Genossenschaft verteilt werden. Doch auch mit 40 würden wir starten können. An drei Infoveranstaltungen in Baden, Wettingen und Ennetbaden erzählen wir Interessierten von unserer Idee. Wir legen Listen aus, in die man sich mit Name, Adresse, E-Mail und Abowunsch eintragen kann. Damit können die Leute ihr Interesse bekunden, ohne gleich eine Verpflichtung einzugehen. Wir sehen, dass es stimmt, was wir uns erhofft haben: Es gibt eine Menge Leute, die Lust auf frisches, faires Gemüse aus der Region haben; die selber gerne mit Hand anlegen wollen, auf dem Feld und in der Genossenschaft.

Frisch gewagt ist halb gewonnen

Mit dieser Basis traut sich die Gruppe der fünf InitiantInnen den Sprung ins kalte Wasser und lädt auf den 15. November 2013 zur Gründungsversammlung von «Gmües» ein. Es kommen rund 30 Leute. Die Stimmung ist gut. Die Spannung steigt, als es darum geht, gemeinsam über den Namen der Genossenschaft zu entscheiden. Viele Ideen sind zusammengekommen. Am Ende siegt der Vorschlag von Initiantin Anna Zehnder, Initiantin der ersten Stunde: biocò {bjoco}, was sowohl «bio», als auch «cò» (auf Rätoromanisch «hier»), und das «co» von «Cooperativa» enthält, sowie das «B» von Baden und Brugg. An diesem Abend füllen 20 Personen ihre Beitrittserklärungen zur Genossenschaft aus und melden sich für ein Gemüseabo an. Nun wird es handfest. Die Genossenschaft ist gegründet, der Hof gefunden und viele engagierte Menschen sind dabei. Mitte Februar 2014 treffen wir uns zur nächsten Generalversammlung. Michael Köhnken stellt seine Anbauplanung vor, die nach einigen Ergänzungen durch die Mitglieder angenommen wird. Dann geht es um das Logo für biocò und die heikle Frage: **Plastik oder Jute? Papierbeutel oder doch lieber stapelbare Kisten? Eine heisse Diskussion.** Schliesslich sollen die Taschen oder Körbe nicht nur praktisch, sondern auch fair und in der Region produziert sein. Am Ende entschliessen wir uns, die endgültige Entscheidung der Betriebsgruppe zu übergeben. Eine Arbeitsgruppe soll die Mitbestimmung der Mitglieder, die das Thema sehr beschäftigt, ermöglichen. Und dann geht es ans Buffet. Viele haben etwas mitgebracht, und so gibt es diverse Köstlichkeiten. Mmmh, so schmausend lässt es sich herrlich weiterschwätzen und kennenlernen. Auf dem Geisshof legt Michael in den nächsten Tagen die ersten Saatkörner in die Erde.

Der erste Härtetest

Am Samstag, den 22. März 2014 findet der erste biocò-Aktionstag mit 60 GenossenschafterInnen bei strömendem Regen und eisigem Wind auf dem Geisshof statt. In Regenhose und mit Mützen auf dem Kopf stellt eine Gruppe zwei Tunnel für die empfindlicheren Gemüse auf. Eine zweite Gruppe baut einen Zaun um das Gemüsefeld, um die Rehe davon abzuhalten, den jungen Salat aufzufuttern. Und eine dritte Gruppe kümmert sich um das leibliche Wohl aller. Und so gibt es dann um 13 Uhr das grosse Suppen-Schmausen im Schopf des Geisshofes. Auch hier ist es noch ein wenig frisch, doch die Stimmung ist trotzdem gut. Gertrud: «Es hat Spass gemacht, und

ich freue mich schon auf die nächste Aktion.» Die Kinder haben den Tag ebenfalls genossen. Betreut von zwei Genossenschafterinnen, haben sie Geschichten gehört, Bilder gemalt und die Tiere des Hofes entdeckt. Nun ist die Gartensaison gestartet und bald soll das erste Gemüse geerntet werden.

Risikoteilung und Solidarität real

Tatsächlich gibt es ab Ostern den ersten frischen Spinat und Salat. Doch dann macht sich ein ungebetener Gast auf dem Gemüsefeld breit: die Tipula-Larve. Sie frisst sich täglich durch viele junge Wurzeln und Blätter und macht den Pflanzen den Garaus. Michael schaut zurück: «Das war ein deprimierender Start.» **Doch dann zeigt sich, dass das Genossenschaftsprinzip funktioniert. Viele biocòs kommen zum Larven absammeln und können so auch selber das Ausmass des Schadens erfassen.** Andere regionale Vertragslandwirtschaftsprojekte kommen auf uns zu: «Wir können euch mit Salat oder mit Spinat aushelfen. Geschenkt – als Solidaritätshilfe.» Es ist nicht nur die Gemüsegabe, die uns hilft, sondern auch die Grosszügigkeit, die uns Mut macht.

Im Mai stehen wir als Betriebsgruppe nach nur drei Wochen Gemüseverteilung trotz der Solidarität der anderen Projekte vor der Frage «Was tun?». Aufgrund des Tipula-Befalls gibt es praktisch kein eigenes Gemüse mehr zu verteilen. Doch gleich am Anfang schon leere Taschen? Nein, das würden die GenossenschafterInnen sicher nicht verstehen. Also zukaufen? Wir starten eine Doodle-Umfrage unter den Mitgliedern und sind bass erstaunt über das Ergebnis: Die grosse Mehrheit ist für ein dreiwöchiges Aussetzen der Gemüseverteilung! Risikoteilung und Solidarität funktionieren. Glücklicherweise ist nach zwei Wochen dank des schönen Wetters dann schon so viel Gemüse nachgewachsen, dass wir wieder mit der Verteilung beginnen können.

Vielfältige Aufgaben

In der Betriebsgruppe sind Talente und Interessen ganz unterschiedlich verteilt. Und das ist eine grosse Qualität, wie wir im Laufe des Jahres festgestellt haben. Immer wieder kommen neue Aufgaben auf uns zu und jedes Mal gibt es jemand von uns, der/die sagt: «Das kann ich übernehmen.» Oder auch: «Ich weiss jemanden unter den GenossenschafterInnen, der/die uns unterstützen könnte.» Michael ist als Gemüsebauer ebenfalls Mitglied der Betriebsgruppe. Was waren für ihn die grössten Herausforderungen? «Ich muss mich immer wieder neu auf die Möglichkeiten der einzelnen GenossenschafterInnen einstellen. Arbeiten so erklären, dass sie dann gut gemacht werden können.» Und auf der wirtschaftlichen Ebene? «Es war kein gutes Gemüsejahr – so nass und vom Wetter her wechselhaft. Dazu kam die Tipula. Dennoch habe ich mein Einkommen gehabt und deutlich mehr verdient, als wenn ich mein Gemüse in Verkaufsqualität an Einzelkunden hätte verkaufen müssen.»

Weniger Salat und mehr Auberginen

Christos (37) ist bei biocò dabei, weil er nachhaltiger leben möchte. Er will Biogemüse von hier haben – lecker und mit kurzen Wegen. «Für 2015 wünsche ich mir, dass es noch mehr Diskussionen und Entscheidungsfindungen mit allen GenossenschafterInnen gibt.» Helen (74) kann wegen ihres Rückens nicht auf dem Feld mitarbeiten, aber sie ist Spezialistin im Packen und Verteilen des Gemüses. «Ich möchte gutes Essen haben. Und ich geniesse das Mitreden und Mitmachen bei biocò. Von mir aus kann es in 2015 ruhig etwas weniger Krautstiel geben. Und mehr Gelegenheiten zum gemeinsam Kaffee trinken und feiern wären schön.»

Bei der Generalversammlung Ende November 2014 wird gemeinsam Rückschau auf das Jahr gehalten werden. In einem Fragebogen haben die GenossenschafterInnen bereits ein erstes Feedback gegeben. Einige finden, dass es zu viel Salat gegeben hat und zu wenig Auberginen. Manchen sind die Rüebli und die Randen zu gross. Andere rühmen die Vielfalt und Schmackhaftigkeit des Gemüses. Mit der Erreichbarkeit der Depots sind alle zufrieden; doch bei der Verteilung an die einzelnen Standorte hat es das eine oder andere Problem gegeben. **Es ist offenbar auch nicht für alle einfach, die biocò-Arbeitseinsätze in ihren Arbeits- und Familienalltag einzubauen.**

Ein Gemeinschaftsprojekt von IndividualistInnen

Neben der Mitarbeit auf dem Feld bringen GenossenschafterInnen auch Programmierwissen und Schreibtalent ein; sorgen für Kinderbetreuung, Kaffeemaschine, Musik oder zukünftig ein Tipi für verregnete Kaffeepausen. Die Betriebsgruppe könnte gar nicht alles schaffen, und es ist auch nicht die Idee von biocò, dass ein Leitungsteam alles macht. Biocò lebt von seinen Mitgliedern, deren Ideen und Einsatz. Im Frühling soll ein eigener Packraum gebaut werden. Auch ein Sitzplatz mit Lagerfeuer ist geplant. Denn, so Betriebsgruppenmitglied Anna Zehnder: «Neben allem Ackern und Schuften ist es wichtig zusammen Spass zu haben und zu geniessen, wie biocò mit der Beteiligung vieler wächst und gedeiht.» ●

Auf dem Feld von biocò wachsen über 40 verschiedene Gemüsesorten und auch so einige Blumen – für die Bienen und die Schönheit.

Erntedanktisch: Am Morgen Nüsslisalat pflanzen, mittags Suppe schmausen und am Nachmittag feiern – ein typischer Aktionstag bei biocò.

Fotos: Sonja Korspeter

Wieviel Fairness für Schweizer BiobäuerInnen?

Eine beachtliche Zahl von Lebensmitteln ist heute als Produkt aus fairem Handel zertifiziert. Es sind in aller Regel Produkte des Südens. Was wir den Zucker-, Kaffee-, Reis- oder Baumwoll-bäuerInnen mit Fairtrade zuerkennen sollen, scheint einigermassen klar – wenigstens aus Sicht der «ersten Welt»: kostendeckende Preise, gesicherte Abnahme der Ernten, anständige Arbeitsbedingungen und ein soziales Umfeld mit z. B. Schulbildung für die Bauernkinder. Doch was heisst Fairness für die BäuerInnen des Nordens, zum Beispiel für die BiobäuerInnen in der Schweiz?

Hans-Georg Kessler.[1] Die Diskussion über faire Handelsbeziehungen zwischen Abnehmern und BioproduzentInnen in der Schweiz ist zwar ebenfalls seit geraumer Zeit in Gang. Doch scheint hier weniger Klarheit zu herrschen, was unter Fairness zu verstehen ist. Ein gutes Beispiel dafür liefert das Geschehen um den Bioweizenpreis diesen Sommer (2014). Die roten Köpfe haben seither sicher wieder zu ihrer normalen Gesichtsfarbe zurückgefunden, und ein Teil der Ernte ist bereits verbackt und gegessen. Die Diskussion um die Preise für Biobrotgetreide sorgte aber im kühlnassen Juli für heisses Blut.

Richtpreis oder Supplement?

Die Preise für Bioweizen, -roggen und -dinkel werden jeweils anfangs Juli im Sinne eines Richtpreises zwischen Vertretern der BiobäuerInnen (Fachkommission Ackerkulturen von Bio Suisse, Biofarm und Progana) auf der einen und Vertretern der Mühlen auf der anderen Seite festgelegt. Dieser Richtpreis war vor Jahren, als er geschaffen wurde, eine starke, wichtige Grösse. Ein klarer Preis schafft transparente, verlässliche Verhältnisse – für alle Teilhaber des Marktes: BäuerInnen, Verarbeiter und Handel.

Doch mit dem Einstieg neuer, nicht ausschliesslich im Biolandbau engagierter Unternehmen gewannen Zuschläge zum Richtpreis an Bedeutung. Zwei oder gar drei Franken mehr pro Dezitonne – bei einer rechten Brotgetreidefläche macht das bald einmal einen Hunderter aus. **Nicht wenige, vor allem neu in den Biolandbau eingestiegene BiobäuerInnen sind sich aber ob dem Schnäppchen mit dem Supplement nicht mehr bewusst, dass die wichtige Errungenschaft im Biobrotgetreidemarkt die Entkoppelung vom – viel tieferen! – Import-Biobrotgetreidepreis ist.** Bei Weizen beträgt diese Differenz Fr. 30.–/dt oder mehr! Die Frage stellt sich darum nach dem wirklich wichtigen Partner im Biobrotgetreidemarkt: Ist es der Supplement-Zahler oder der, welcher für einen starken Richtpreis einsteht?

Gute Nachfrage – guter Preis! Oder doch nicht?

Eine hohe Nachfrage führe zu einem höheren Preis, lehren uns die Ökonomen. Also sollten die optimistischen Verkaufszahlen über wachsenden Absatz von Brot und anderen Bioprodukten doch höhere Biomahlgetreidepreise rechtfertigen. Erst recht bei einer Inlandsversorgung von erst rund einem Drittel und zudem einer – zum Zeitpunkt im Juli 2014 noch – eher auf reduzierte Erträge deutenden Ernte-Schätzung.

An der Preisrunde zeigten die Verarbeiter aber kein Musikgehöhr für eine Preiserhöhung von 2 bis 3 Franken pro Dezitonne: «Wir diskutieren hier sicher nicht über mehr als 106 Franken – den bisherigen Richtpreis», liessen die Verarbeiter verbal die Muskeln spielen. Und dies, obwohl alle wussten, dass bisher munter Supplements zum Richtpreis bezahlt und von den Verarbeitern mitgetragen worden waren. Und obwohl alle wussten, dass mittlerweile sogar für Import-Knospe-Getreide, insbesondere für Dinkel, sehr hohe Preise – sogar weit über dem Schweizer Richtpreis – bezahlt wurden. Eine Situation, die sich übrigens wegen des Auswuchsproblems jetzt wiederholt. **Insbesondere ging es bei der von Bauernseite geforderten Preiserhöhung nicht um eine reale Erhöhung des Geldertrages aus dem Weizenanbau, sondern um den Ausgleich des durch die tieferen AP14-17-Ackerbaubeiträge verursachten Ausfalls an Direktzahlungen.** Vom Markt hätte ausgeglichen werden sollen, was Politik, resp. BLW nicht mehr zu tragen bereit sind.

Doch dafür zeigten die Verarbeiter noch weniger Verständnis. Wie gewohnt in solchen Verhandlungen wurde ins Feld geführt, dass die KonsumentInnen höhere Biobrotpreise mit geringeren Käufen quittieren würden. Vielleicht trug auch die Diskussion um die von Seiten der Verarbeiter gewünschte «Qualitätsbezahlung» zu deren Verweigerung zum höheren Richtpreis bei: Wenn schon mehr bezahlt werden soll, dann nur, wenn auch die «Qualität stimmt», sprich: wenn der Bioweizen einen überdurchschnittlichen Protein- und Feuchtkleber-Wert aufweist.

Gespräch ist Basis für fairen Handel

Angesichts dieser für die biobäuerlichen Vertreter konsternierenden Situation hätte man sich auch zur Verweigerung eines Richtpreisbeschlusses hinreissen lassen können. Aber ein solches Ausscheren aus dem bewährten System war für die Mehrheit der ProduzentInnenvertreter keine Option. Nicht nur, um die Gesprächspartner am anderen Ende des Tischs nicht vor den Kopf zu stossen und damit langfristig den runden Tisch infrage zu stellen. Eine Verweigerung des Richtpreises hätte ein Zeichen der Unsicherheit für den Biomarkt ganz allgemein gesetzt. Und diese Unsicherheit hätte die effektive Marktlage ja schlecht widerspiegelt. Ein wichtiger Faktor des fairen Handels ist das Gespräch – das wurde von Bio Suisse richtig erkannt. Gespräche zwischen den Branchenpartnern sind darum ein bedeutendes Element des Bio Suisse-Verhaltenskodexes zum Handel mit Knospe-Produkten. Ein Gespräch führt aber nur dann zu mehr Fairness, wenn die Gesprächspartner bereit sind, aufeinander zuzugehen, dem anderen zuzuhören und dessen Argumente ernst zu nehmen. Das ist im besagten Kodex sinngemäss auch so niedergeschrieben. **Ist es nun fair, wenn an einem runden Tisch offensichtlich die Nicht-Bereitschaft zur Verhandlung offen demonstriert wird? Ist das noch Gesprächsbereitschaft?** Fairness ist zwar auch von den Menschen abhän-

[1] *Der Autor ist Leiter der Abteilung Landwirtschaft bei der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil.*

gig, die an den Gesprächsrunden teilnehmen. Aber die Marktmacht von gewinnorientierten Unternehmen kann Fairness in Frage stellen.

Wer am längeren Hebel sitzt …

Marktmacht und Fairness sind gewiss nicht leicht unter einen Hut zu bringen. Das ist ja auch aus der Fairtrade-Situation im Süden bekannt. Wie bedeutsam ist für den grossen Partner im Gespräch der kleine – und umgekehrt? Hierzu lässt der Bio Suisse-Kodex Spielraum. Aus der «respektvollen Zusammenarbeit» und der «Wertschätzung der Leistungen des Gegenübers» könnte man allenfalls ableiten, dass das Ausnutzen von Marktmacht ein Verstoss gegen diese Regeln darstellt.

Der im Markt stärkere Partner handelt dann fair, wenn er seine Position nicht – oder wenigstens nicht über Gebühr – ausnutzt; wenn der Schwächere im Markt auch gut mit dem starken Partner leben kann. Was für eine gute zwischenmenschliche Beziehung gilt, sollte auch in Geschäftsbeziehungen gelten. Die beiden Partner gehen aufeinander zu. Derjenige auf dem Ross steigt ab und begibt sich auf Augenhöhe zum andern. Im besagten Kodex findet sich allerdings keine Passage, in welcher die Ausnutzung von Marktmacht explizit angeprangert würde. Wäre dies denn ein zu frommer Wunsch? Oder ist das einfach der Unterschied zwischen freundschaftlichen und Geschäftsbeziehungen?

Alle Akteure an den Tisch!

Im Verhaltenskodex wird gefordert, alle Bioakteure einzubinden. Eine sehr kluge Vorgabe – wie es auch unserer Erfahrung bei Biofarm entspricht. **Denn wenn die für den Verkauf eines Produkts Verantwortlichen direkt von den BäuerInnen hören können, warum diese einen bestimmten Preis für ein Produkt zur Deckung ihrer Produktionskosten benötigen, ist ihre Bereitschaft zum Entgegenkommen eher zu erwarten.** So konnten wir jedenfalls eine Erhöhung des Preises für Raps, für den ein erhebliches Anbaurisiko besteht, den Leuten von Migros gut erklären – und dafür Verständnis ernten.

Umgekehrt kann das Fernbleiben aller Beteiligten oder eine Preisdiskussion mit nur einem Verarbeiter schlicht zu Falschaussagen führen. Der Preisdruck der Grossverteiler wird von den Verarbeitern auch schon mal herbeiphantasiert. Uns ist ein Fall bekannt, wo sich der zuständige Vertreter eines Grossverteilers zu einer geforderten Preiserhöhung gar nicht geäussert hatte – aber der Verarbeiter dennoch mit der Argumentation «Preisdruck von oben» eine Preiserhöhung ablehnte. Ein solches Verhalten wird schliesslich auch vom Markt belohnt – mit höherer Marge. Dass die wirklich Grossen im Markt – Migros und Coop – mit ihren Verkaufsverantwortlichen, den «Category-Managern» bei den Preisverhandlungen am Tisch sitzen sollen, ist darum eine wichtige Forderung. Diese Forderung wird aber in den von Bio Suisse organisierten Richtpreisrunden nicht erfüllt. Denn dagegen wird das Argument der Preisabsprache unter Konkurrenten ins Feld geführt. Das ist vielleicht die Krux der Richtpreisrunde, die allerdings bei Produkten, wo direkte Verhandlungen zwischen Produzent und Verkäufer möglich sind, umgangen werden kann – siehe Beispiel Raps.

«… und unsere täglichen Marktmachtverhältnisse gib uns heute …» Wie viel Fairness wir mitessen, sieht man dem Brot nicht an. Und auch die Verpackung gibt darüber keine Auskunft.

Foto: © Europäische Kommission

Und die KonsumentInnen?

Im Selbstverständnis des Bio Suisse-Verhaltenskodexes sind auch die KonsumentInnen erwähnt. Nur: Wo sind sie in den Verhandlungen? Und nehmen sie ihre Verantwortung beim Einkaufen auch wahr? **Wir wissen nur allzu gut, dass tiefere Preise eine erkleckliche Zahl von KonsumentInnen von einem Laden zum nächsten und auch über die Landesgrenze bewegt.** Für sie steht nicht das gesunde, natürlich produzierte Lebensmittel zuoberst auf der Prioritätenliste des Einkaufszettels. Und in unserer Zeit der Beliebigkeit gibt es auch nicht wenige KonsumentInnen, die einmal Bio, einmal regional, einmal billig und einmal luxuriös einkaufen – womöglich auch während ein und desselben Einkaufs. In dieser Situation können wir aus bäuerlicher Sicht nicht bedingungslos einen kostendeckenden Preis einfordern. Denn dieser kann seitens von Verarbeitern, Händlern und Grossverteilern einfach nur für eine beschränkte Menge bei den KonsumentInnen realisiert werden.

Wachstum und Fairness

Es gibt nicht wenige, die nicht hören mögen, dass das Wachstum des Biomarktes Grenzen hat. Denn wenn faire Preise ausbezahlt werden sollen, muss die Menge gesteuert werden. **Aber ist das ein ehrlicher Biomarkt, wenn die Spitze der Fahnenstange für faire Preise bereits bei einem Brotgetreide-Inlandanteil von rund einem Drittel erreicht ist, wenn also der Preisdruck schon bei einem so geringen Selbstversorgungsgrad beginnt?** Denken die KonsumentInnen nicht, dass Bio auch regional – eben innerhalb der Landesgrenze – produziert werden müsste?

Ein Gedankenspiel: Könnten wir den Bedarf an Bioweizen zu 100 % aus Schweizer Herkunft decken und würden wir den Produzentenpreis auf dem heutigen Niveau belassen, würde der Brotpreis vielleicht derart steigen, dass wir letztlich keinen Hektar Bioweizen mehr anbauen könnten – einfach weil viel weniger KonsumentInnen das teurere Biobrot noch kauften. Eine pessimistische Prognose, gewiss. Sie führt uns aber an den Punkt, wo wir uns die Frage nach Sinn und Unsinn des Wachstumszwangs auch für den Biomarkt stellen müssen. Es ist daher wichtig, dass wir miteinander reden, über faire Preise, Mengen, Margen, KonsumentInnenbedürfnisse, Wertschätzung der Leistungen des Gegenübers – und über das nachhaltige Wachstum des Biomarkts. ●

Gentech-«Freiland»-Versuche in der «Protected Site»

Am Rande von Zürich wird an der «Grünen Gentechnologie» mit Zuschnitt auf die Schweizer Landwirtschaft geforscht. Im Freilandversuch wächst Gentech-Weizen. Dabei geht es auch um praxisorientierte Forschung für den kommerziellen Anbau von Gentech-Pflanzen nach Ablauf des Gentech-Moratoriums per Ende 2017. Warum wehrt sich kaum jemand dagegen?

Dani Knobel.[1] In Affoltern wurde diesen Frühling (2014) eine Festung errichtet. Eine etwas besondere Festung – nicht aus Mauern und Räumen, sondern aus Zäunen und Feldern. Im Schutz von zwei Zäunen mit Stacheldraht, Bewegungsmeldern, Kameras und einer dauernden Präsenz von Wachpersonen mit Wachhund finden auf den Feldern Versuche mit gentechnisch verändertem Weizen statt, welcher resistent gegen Mehltau ist. «Protected-Site»[2] nennen die Versuchsbetreiber die Anlage. «Protected Site» ist ein Versuch totaler Kontrolle. Nicht nur jede Bewegung, die sich auf dem Gelände ereignet, wird erfasst, sondern vor allem auch was auf dem Feld wächst. Die Kontrolle des Lebenden reicht bis zu den Genen.

Nicht nur das Fotografieren ist hier gefährlich: Die «Protected Site» in Reckenholz.

Foto: Christian Schmutz

Der Weg hin zur Festung

In der Schweiz gab es bereits einige Freilandversuche mit Gentech-Pflanzen:

- Von 1991 bis 1992 in Changins VD von der Agroscope mit gentechnisch veränderten Kartoffeln.
- 2004 in Lindau ZH mit stinkbrandresistentem Weizen.
- Von 2008 bis 2010 im Rahmen des Nationalen Forschungsprogramms 59 mit mehltauresistentem Weizen in Pully VD und in Reckenholz ZH.

Alle Freilandversuche wurden von verschiedenen Aktionen wie Demos, Besetzungen, Feldbefreiungen[3] usw. begleitet.Wurde der erste Freilandversuch 1991 noch kaum gesichert, so wurden die Sicherheitsvorkehrungen in der Folge immer massiver. Nach der Feldbefreiung von 2008 in Reckenholz, bei welcher AktivistInnen einen Grossteil des Gentech-Weizens zerstörten, nahmen die Sicherheitsvorkehrungen nochmals sprunghaft zu. Auch abgesehen von dem massiven Sicherheitskonzept hat die «Protected Site» eine weit grössere Bedeutung als alle bisherigen Freilandversuche mit Gentech-Pflanzen in der Schweiz. **Sie ist als permanentes Versuchsgelände für Freilandversuche mit Gentech-Pflanzen geplant.** Nach den gegenwärtigen Versuchen der Universität Zürich mit gentechnisch verändertem Weizen (2014 bis 2018) sollen weitere Versuche mit Gentech-Pflanzen folgen.

Ein konstruiertes Bedürfnis

Zur «Eröffnung» der «Protected Site» im März 2014 wurde eine Medienkonferenz durchgeführt. VertreterInnen der Universität Zürich, von Agroscope, des Bundes (Eidgenössische Fachkommission für biologische Sicherheit EFBS), des Kantons Zürichs (Amt für Landschaft und Natur) und des Schweizerischen Bauernverbands hielten Referate zur «Protectet Site» und den geplanten Versuchen. Geschlossen wurde für eine «neutrale Wissenschaft» mit möglichst viel Handlungsraum für die Forschenden plädiert. Es wurde ein Gegensatz zwischen «guten» und «schlechten» Anwendungen von Gentechnologie konstruiert. Dr. Isabel Hunger-Glaser von der Eidgenössischen Fachkommission für biologische Sicherheit formulierte diesen Ansatz am treffendsten: «Gentechnologie ist, wie der Name bereits verrät, eine Technologie und als solche weder gut noch schlecht. Wie bei allen Technologien kommt es darauf an, was damit gemacht wird.»[4] Mit diesem Totschlag-Argument lässt sich jede Technologie rechtfertigen. Selbst wenn man es gelten lässt und sich die Frage stellt, was denn mit der Gentechnologie gemacht wird, spricht vieles gegen die «Grüne Gentechnologie». Richten wir unseren Blick in die Welt hinaus, so erstrecken sich kilometerweite Gentech-Monokulturen von Totalherbizid-resistentem Mais, Soja oder Baumwolle. Die «Grüne Gentechnologie» ist letztlich nichts anderes als eine Profitstrategie der Agroindustrie. Mit der Züchtung von Gentech-Pflanzen werden Eigentumsmonopole und Abhängigkeiten geschaffen. Das Gentech-Saatgut lässt sich im Paket mit Totalherbizid und

[1] *Der Autor ist Polygraph und Biogemüsegärtner und arbeitet auf einem kleinen Biohof im Kanton Fribourg. Als langjähriger Aktivist engagiert er sich gegen Gentechnik (vor allem) in der Landwirtschaft.*

[2] *«Protected Site» – zu Deutsch: geschützte Anlage. Ein umzäuntes und überwachtes Feld für Gentech-Freilandversuche. In diesem Text ist die «Protected Site» der Agroscope beim Standort Reckenholz in Affoltern/ZH gemeint. In der Schweiz finden momentan alle Gentech-Freisetzungsversuche auf diesem Gelände statt.*

[3] *Feldbefreiung: zielgerichtete Zerstörung von gentechnisch veränderten Pflanzen auf einem Feld oder in einer Versuchsanlage.*

Kunstdünger lukrativ absetzen, BäuerInnen werden an die Agroindustrie als Zulieferin gebunden. Und grundsätzlich gilt: **Jede Veränderung eines Gens ist ein massiver Eingriff in die Grundlagen des Lebens mit unvorhersehbaren Folgen für das Ökosystem.**

Ganz anders die Verheissung von Frau Dr. Hunger-Glaser: «…(D)ie Gesellschaft (erwartet), dass…neue…Produkte entwickelt werden, die eine nachhaltige Landwirtschaft, mit möglichst wenig Pestiziden und anderen umweltschädlichen Produkten, ermöglichen. Gentechnologie ist eine Methode der modernen Pflanzenzucht und soll zum Erreichen dieser Ziele beitragen.»[5] **Gentechnologie bekommt also ein grünes Mäntelchen.** Hunger-Glaser behauptet in ihrer Aussage zudem, dass die Schweizer Bevölkerung gentechnisch veränderte Pflanzen fordere. Das Zustandekommen des Gentech-Moratoriums[6], viele Umfragen, diverse Proteste sowie die Sabotageaktionen zeigen jedoch ein ganz anderes Bild. Subtil wird versucht, der Bevölkerung eine neue Meinung unterzujubeln.

Die Rolle des Bauernverbands

Was der eher gentech-kritische Schweizerische Bauernverband (SBV) an der Medienkonferenz zur «Protected Site» zu suchen hatte, ist höchst fragwürdig. In halbherziger Opposition zur Gentech-Lobby hatte er zuvor die Verlängerung des Moratoriums unterstützt. Jedoch stellt sich der SBV nicht grundsätzlich gegen die «Grüne Gentechnologie». Er befürwortet die Forschung mit Gentech-Pflanzen und fordert eine «praxisbezogene Forschung, welche einen tatsächlichen Mehrwert für die Landwirtschaft bringt».[7] Für Institutionen und Firmen, welche von gentechnisch veränderten Pflanzen auf Schweizer Feldern träumen, ist solch eine Aussage ein gefundenes Fressen. Die Agroscope als Betreiberin der «Protected Site» bekommt somit für ihre zukünftigen Gentech-Freilandversuche Rückendeckung vom Bauernverband. Der SBV gerät in die Zwickmühle zwischen einem ungebremsten technischen Fortschrittsglauben und einer kritischen Zivilgesellschaft/Konsumentenschaft.

Wenn Herren in Anzügen Kartoffeln ernten, ist Skepsis angezeigt. Der Bundesminister für Wirtschaft und Technologie Rainer Brüderle (2. v.l.), BASF-Vorstandsvorsitzenden Dr. Jürgen Hambrecht (2. v.r.) und BASF-Vorstandsmitglied Dr. Stefan Marcinowski (1. v.l.) beim Start der Amflora-Ernte in Mecklenburg-Vorpommern, einer gentechnisch veränderten Stärke-Kartoffel der Firma BASF. Ihre Zulassung wurde Ende 2013 vom Europäischen Gerichtshof für nichtig erklärt.

Foto: BASFPlantScience auf Flickr

Wo ist der Widerstand hin?

Während die Freilandversuche mit Gentech-Pflanzen zwischen 2008 und 2010 von Protesten und Sabotage begleitet wurden, ging das Errichten einer permanenten Versuchsfläche ohne öffentlichen Aufschrei über die Bühne. Eigentlich sollte die dauerhafte «Protected Site» doch viel mehr Aufmerksamkeit auf sich ziehen als zeitlich begrenzte Versuche. Was ist passiert? Haben die Denunzierungen der Agroscope, die die Zerstörung der Gentech-Pflanzen als unpolitischen Vandalismus hinstellten, Gehör gefunden? Oder ist paradoxerweise gar das Gentech-Moratorium dafür ausschlaggebend?

Das befristete Moratorium, welches die Forschung mit gentechnisch veränderten Pflanzen erlaubt, war vermutlich ein zu schlechter Kompromiss für die Anti-Gentech-Bewegung. Einerseits weil sie sich auf den Lorbeeren des kurzfristigen Sieges ausruhte, andererseits weil sie sich aus taktischen Gründen nicht konsequent gegen die «Grüne Gentechnologie» stellte und die Forschung dazu erlaubte.

Ein langer Winterschaf

Durch das Moratorium wurde ein Klima der Stille geschaffen. Gentechnik ist, wenn auch nur kurzweilig, von den Schweizer Feldern verbannt worden. Hier konnte die Bewegung den Hebel nicht mehr ansetzen. Und an der heiligen Forschung, so die Befürchtung der Bewegungsmehrheit, hätte man sich die Finger verbrannt – sprich: Das Gentech-Moratorium wäre vermutlich nicht mehrheitsfähig gewesen, hätte man die Forschung untersagen wollen. Nach der Annahme des Moratoriums fehlte der Bewegung der Zündstoff. Sie verfiel in einen tiefen Winterschlaf, in dem sie sich noch immer befindet.

Die Forschung, die aus taktischem Kalkül nicht verboten wurde, sollte Erkenntnisse liefern, ob beim Anbau von Gentech-Pflanzen in der Schweiz die Vorteile oder die Risiken der «Grünen Gentechnik» überwiegen. Das dazu lancierte NFP 59[8] versprach, objektiv zu sein und alle Aspekte der Frage – die landwirtschaftlichen, ökologischen, ökonomischen, juristischen, sozialen, … – zu untersuchen. Vielleicht erhofften sich einige GegnerInnen

---

[4] *Referat von Dr. Isabel Hunger-Glaser, EFBS, an der Medienkonferenz vom 19. März 2014.*

[5] *ebenda*

[6] *Gentech-Moratorium: zeitlich begrenztes Verbot des kommerziellen Anbaus von Gentech-Pflanzen. Ursprünglich von 2005 bis 2010 geltend, wurde es von der Schweizer Regierung zwei Mal verlängert. Zuerst bis 2013, um «die definitiven Resultate des Nationalen Forschungsprogramms abzuwarten» und dann bis 2017, um «eine Kosten-Nutzen-Bilanz zu erstellen».*

[7] *Referat von Francis Egger an der Medienkonferenz vom 19. März 2014.*

[8] *NFP 59: Nationales Forschungsprogramm 59 unter dem Titel «Nutzen und Risiken der Freisetzung gentechnisch veränderter Pflanzen». Das Programm sollte als Entscheidungsgrundlage für die Zulassung oder ein Verbot von Gentech-Pflanzen im kommerziellen Anbau nach Ablauf des Moratoriums dienen. Und bei einer allfälligen Zulassung die Anbaubedingungen vorgeben. Das Programm wurde mit dem Abschlussbericht im Sommer 2012 beendet.*

sogar, dass die Forschung Gründe gegen die Gentechnik findet.

Dabei ging vergessen, dass die Forschung den Weg für die Gentechnik in der Schweizer Landwirtschaft ebnen sollte. Die Verbandelungen mancher ForscherInnen mit den Gentech-BefürworterInnen sprechen Bände.[9] Auf der Homepage des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) steht geschrieben: «Die Ergebnisse des Nationalen Forschungsprogramms (NFP) 59 veranlassen den Bundesrat zur Einschätzung, dass der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen in der Schweiz nach Ablauf des Moratoriums [Ende 2017] erlaubt werden sollte.»[10] Ende Januar 2013 wurde dafür die Koexistenzregelung in die Vernehmlassung geschickt, welche z.B. Isolationsabstände zwischen Gentech-Feldern und Bio-Feldern regeln soll.

Die heilige Kuh «Forschung» muss geschlachtet werden

Eine permanente «Protected Site» ist für die Gentech-BefürworterInnen enorm wichtig. Hier können neue Gentech-Sorten entwickelt, getestet und vermehrt werden. **So will die Agroscope unter dem Titel «Neue Optionen für die Schweizer Landwirtschaft»[11] eine sogenannte «anwendungsorientierte Forschung» betreiben.** Sofern die Agroscope die Bewilligung von den zuständigen Ämtern bekommt, was erfahrungsgemäss kein Problem sein wird, werden ab 2015 drei weitere Gentech-Freilandversuche mit folgenden GV-Pflanzen stattfinden:

- «Cisgene Kartoffel» mit einer Resistenz gegen die Kraut- und Knollenfäule
- Gentech-Äpfel mit Schorf- und/oder Feuerbrand-Resistenz
- Gentech-Weizen mit einer Resistenz gegen Fusarium

Auch der bereits laufende Versuch mit Mehltau-resistentem Weizen der Universität Zürich, welcher bis 2018 bewilligt ist, soll weitergeführt werden.

Die «Protected Site» ist ferner als europäisches Kompetenzzentrum für die Gentechnik konzipiert, sie soll den Forschungsstandort Schweiz fördern. So meint Rolf Gerber[12], Chef des Amtes für Landschaft und Natur Zürich: «…(D)er Kanton Zürich ist wichtiger Standort für die Forschung mit gentechnisch veränderten Pflanzen und soll für günstige Rahmenbedingungen besorgt sein.»[13]

Wenn wir aus dieser Geschichte etwas lernen wollen, dann dies: **Die Forschung zur «Grünen Gentechnik» soll der praxisorientierten Anwendung Tür und Tor öffnen, sie muss daher bekämpft werden.** Die Anti-Gentech-Bewegung sollte aufwachen und aktionstauglich werden, damit sie voller Energie ist, wenn es Ende 2017 darum geht, gegen den kommerziellen Anbau von Gentech-Pflanzen in der Schweiz zu kämpfen. Wehren wir uns gegen die totale Kontrolle über das Leben, wehren wir uns gegen die «Grüne Gentechnik», wehren wir uns gegen die «Protected Site» in Affoltern! ●

«Grüne Gentechnik» als Fortsetzung der etablierten Saatzucht

Über Jahrtausende wurden Kulturpflanzen durch Auslese der stärksten und gesündesten Pflanzen verbessert und vermehrt. Gleichbedeutend war die Bemühung, durch Fruchtwechsel die Bodenfruchtbarkeit und Krankheitsresistenz zu erhalten. Mitte des 20. Jahrhunderts gelang es Forschern mit radioaktiver Bestrahlung und Chemie künstliche Genmutationen in Saatgut auszulösen. Der direkte Eingriff ins Genom wurde als Rettung der Menschheit vor dem Hunger gefeiert. Die «Grüne Gentechnik» ist «nur» die perfektionierte Form jener biotechnologischen Methoden, die lange von der Öffentlichkeit unbemerkt blieben.

Mit der Auslösung von künstlichen Mutationen wurde es möglich, den Pflanzen Eigenschaften anzuzüchten, welche diese selber nie entwickelt hätten, weil sie nicht pflanzengerecht sind. Damit konnten auch unter hohem Stickstoffdruck stehende Kurzstrohweizensorten kurzfristig gegen diverse Pilzkrankheiten resistent gemacht werden. Die Resistenzen wurden aber mit wenigen Ausnahmen schon nach ca. sieben Jahren durchbrochen. Es ist davon auszugehen, dass es sich auch bei den durch Gentechnik erzeugten Resistenzen so verhalten wird. Dass ein Resistenz-Gen, ob natürlich in alten Sorten enthalten oder durch künstliche Mutation hervorgerufen, nur wirksam bleiben kann, wenn das Bodenmilieu stimmt, war in der Wissenschaft nie ein Thema.

Die für die Mehltau-Resistenz des Gentech-Weizens in der «Protected Site» verantwortlichen Gene werden aus alten Weizensorten gewonnen, welche 50 cm längere Halme haben als die heutigen Kurzhalmsorten. Als Weizen noch seine natürlich bedingte Höhe wachsen durfte, war er resistent gegen Pilzkrankheiten, aber der Ertrag war nur halb so gross wie heute. Mitte des 20. Jahrhunderts konnte mit dem chemischen Halmverkürzungsmittel CCC der Stickstoffeinsatz stark erhöht werden, ohne dass es zu Lagerfrucht kam. Später wurden Kurzhalmweizensorten auch züchterisch möglich. Dass mit dem intensiven Einsatz von Herbiziden und dem Tiefpflügen ein starker Humusabbau mit Verlust an Bodenpilzen (Mykorrhiza) und damit ein gewaltiger Verlust der Bodenatmung verbunden ist, wird bis heute zu wenig beachtet. Wo Boden nicht mehr atmen kann, bildet sich aus Knöllchenbakterien Ammoniak. CO_2 und Lachgas strömen in die Atmosphäre und locken Schädlinge an. Ohne Korrektur dieser Bodenverarmung mutieren Schadpilze und Schädlinge zu Formen, welche die gentechnisch eingefügte Resistenz überspielen.

Ernst Frischknecht

---

[9] *Ein paar Beispiele: Jeremy B. Sweet, ein englischer Berater, bekannter Gentechnikbefürworter und Koordinator des europäischen Projekts «Nachhaltige Einführung von GV-Nutzpflanzen in die Europäische Landwirtschaft» (SIGMEA). Joachim Scholderer, ein dänischer Marketingprofessor, spezialisiert auf KonsumentInnenpsychologie und Unternehmenskommunikation, Autor einer Studie zu Gentechnik in Europa, die dazu diente «die möglichen Hindernisse im Bereich der Akzeptanz von KonsumentInnen zu evaluieren und Wege vorzuschlagen, diese zu überwinden». Wim Verbeke, ein belgischer Professor für Agrarökonomie, Experte für den Einfluss der Kommunikation auf die öffentliche Akzeptanz von Gentechnologie und den Absatz von Nahrungsmitteln. Wilhelm Gruissem, Genetiker an der ETH-Zürich, arbeitete als Berater unter anderem für Syngenta und Monsanto.*

[10] *Homepage des BLW: www.blw.admin.ch/themen/00011/01581/index.html?lang=de*

[11] *Referat von Dr. Michael Winzeler an der Medienkonferenz vom 19. März 2014.*

[12] *Rolf Gerber ist Dipl. Ingenieur Agronom ETH. Neben seiner Tätigkeit beim Amt für Landschaft und Natur Zürich ist er unter anderem Mitglied der Expertengruppe von Agroscope ART und im Stiftungsrat des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL).*

[13] *Referat von Rolf Gerber, Chef Amt für Landschaft und Natur, an der Medienkonferenz vom 19. März 2014.*

Gegen die Verherrlichung der Familie

Ein paar Gedanken zum UNO-Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe.

Bettina Dyttrich.[1] Ich weiss nicht, ob mein Grossvater gerne Bauer war. Er stand nicht gern früh auf, beim Milchabliefern war er immer der Letzte. Wäre er eine oder zwei Generationen später geboren worden, hätte er vielleicht etwas ganz anderes gelernt. Damals in den 1930er Jahren war er wohl froh, dass er einen Hof erbte. Anderen ging es viel schlechter. Aber froh heisst nicht unbedingt glücklich. Es ist noch nicht lange her, da war auf fast allen Höfen klar: Ein Sohn übernimmt – auch wenn keiner wirklich Lust hatte oder eine Tochter besser geeignet gewesen wäre. Heute muss niemand mehr, und das ist gut so. Aber das Denken in den engen Grenzen der Familie geht trotzdem weiter. Schöne Höfe, die auch weiteren Generationen spannende Arbeit und ein Auskommen gäben, werden aufgelöst, weil man sich nicht vorstellen kann, dass jemand ausserhalb der Familie weitermachen könnte.

Ein Familienbetrieb? Foto: Markus Schär

Gratisarbeit als (Land)Wirtschaftsfaktor

«Bäuerlicher Familienbetrieb» ist ein aufgeladener Begriff. Er klingt nach familiärer Harmonie, überschaubaren Grössen, einem menschlichen Mass. Aber was ist eigentlich ein Familienbetrieb? Viele, die heute so genannt werden, sind *de facto* vollmechanisierte Einmannbetriebe. Gleichzeitig werden aber auch Gemüsegrossbetriebe mit Dutzenden von Angestellten als Familienbetriebe bezeichnet. Ist jeder Hof, auf dem eine Familie wohnt, ein Familienbetrieb? **Das Etikett hat etwas Beruhigendes: Solange wir noch Familienbetriebe haben, ist die Landwirtschaft nicht industrialisiert, möchte man glauben.** Und es ist ein willkommenes Schlagwort für Rechtskonservative, die die Landwirtschaft und den ländlichen Raum gerne als Gegenwelt zur unmoralischen, verkommenen Stadt idealisieren – als gäbe es auf Bauernhöfen keine Scheidungen, keine Patchworkfamilien, keine Homosexualität.

Der Familienbetrieb, der die bäuerliche Schweiz im 20. Jahrhundert prägte, setzte sich in dieser Form Ende des 19. Jahrhunderts durch. Nicht aus staatspolitischen oder moralischen Gründen, sondern weil er die Form war, die am besten – und günstigsten – funktionierte.[2] Damals wurde mit Eisenbahnen und Dampfschiffen importiertes Getreide zum ersten Mal billiger als in der Schweiz gewachsenes. Die Lebensmittelpreise stagnierten, während die Löhne stiegen: Wer auf einem Hof viele Angestellte hatte, war im Nachteil. **Damit wurden bäuerliche Familienbetriebe wieder konkurrenzfähig, denn ihre Arbeitskräfte – Ehefrau, Grosseltern, ledige Geschwister, Kinder – verdienten wenig bis gar nichts.** Und anders als Arbeiterinnen und Arbeiter organisierten sie sich auch nicht, um bessere Arbeitsbedingungen zu fordern. Aus ganz ähnlichen Gründen boomte zu jener Zeit die Heimindustrie: Sie musste sich nicht an die Mindestlöhne und Höchstarbeitszeiten halten, die die Arbeiterinnen und Arbeiter in den Fabriken erkämpft hatten.

Familiendenken kann blockieren

Aus solchen pragmatischen Gründen, die viel mit Loyalität in Familien zu tun haben, funktionieren bäuerliche Familienbetriebe bis heute. Das fällt auch auf heutigen Biobetrieben auf: Viele, die in den letzten Jahrzehnten von Kollektiven mit alternativen Ideen gegründet wurden, verwandelten sich mit den Jahren in «normale» Familienbetriebe. Es sind meistens Familien oder zumindest Paare, die bleiben. Aus einer Gruppe kann man aussteigen, aus einer Familie geht das nicht so einfach. **Offensichtlich ist die Familie bis heute ein Rahmen, in dem Landwirtschaft funktionieren kann. Aber eine Garantie dafür bietet sie nicht.** Es gibt auch schöne Höfe, die nicht überleben, obwohl motivierte Nachfolgerinnen oder Nachfolger da wären – weil die ältere Generation die junge nicht machen lässt. Familiendenken kann blockieren, Familien können versteinern. Und die Familien sind kleiner und oft enger geworden, auch auf dem Bauernhof: Heute fehlt die Grossmutter mit ihrer Lebenserfahrung, die unkonventionelle ledige Tante, der behinderte Bruder, der im Stall mithilft.

Die Familien werden kleiner, die bäuerliche Bevölkerung als Ganze immer marginalisierter: **Die Landwirtschaft braucht dringend wieder eine breitere Basis, mehr Menschen, die mitdenken und mitarbeiten.** Das können durchaus Familien sein. Zum Beispiel solche, die mit Hilfe der Schweizer Bergheimat oder der Kleinbauern-Vereinigung[3] kleine Höfe übernehmen und zeigen, dass grösser nicht immer besser ist. Aber es braucht auch Menschen, die anders als in Familien organisiert sind. Zum Beispiel in Projekten regionaler Vertragslandwirtschaft. Landwirtschaft ist zu wichtig, um nur die Angelegenheit eines kleinen, engen Kreises zu sein. ●

[1] *Bettina Dyttrich ist Redaktorin der Wochenzeitung WOZ mit Schwerpunkt Landwirtschaft und hilft im Sommer heuen auf Biohöfen.*
[2] *Siehe Hans Bieri, Peter Moser, Rolf Steppacher: «Die Landwirtschaft als Chance einer zukunftsfähigen Schweiz». SVIL-Schrift Nr. 135, Zürich 1999. Seiten 44/45.*
[3] *Mehr zur neuen Anlaufstelle Hofübergabe auf www.kleinbauern.ch*

Tierwohl und Freilauf im Kuhstall – ohne teuren Neubau

Wie kann der Bauer das Tierwohl verbessern, ohne gleich einen teuren Freilaufstall neu zu bauen? Der Praktiker und FiBL-Berater Eric Meili stellt ein Konzept vor, das sich insbesondere für kleine und mittlere Betriebe gut eignet.

Eric Meili.[1] Das Tierwohl bei Nutztieren hängt weitgehend von der Interaktion zwischen Tier und Mensch ab. Jede Beziehung des Menschen zum Tier muss von Achtung und Respekt begleitet sein. Jedes Haustier ist in seinem Wesen einmalig. Als Nutztier ist es stark auf den Menschen angewiesen und von uns abhängig. Wir müssen deshalb verantwortungsvoll mit ihm umgehen. Im Umgang mit dem Nutztier zeigt sich besonders deutlich unsere ethische Grundhaltung gegenüber der Natur. Die wichtigste Zielsetzung der Nutztierhaltung im biologischen Landbau ist die vorbeugende, ganzheitliche Gesunderhaltung der Nutztiere. Sie legt die Basis für qualitativ hochwertige tierische Erzeugnisse, welche auch der menschlichen Gesundheit zuträglich sind.

Rindviehzucht

Die Tierzucht im Biolandbau versucht innerhalb der ökologischen Grenzen leistungsfähige, angepasste Tiere zu züchten, welche den unterschiedlichsten Bedürfnissen und Bedingungen auf den biologisch bewirtschafteten Betrieben gerecht werden. Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere sind durch die Wahl geeigneter Rassen und Zuchtmethoden zu fördern. **Bei allen Tierarten steht nicht die kurzfristige Hochleistung im Vordergrund, sondern die langfristige Dauer- oder Lebensleistung.** Bei der Milchkuh ist das Zuchtziel die Milchlebensleistung.

Aus topographischen und klimatischen Gründen sind in der Schweiz die Wiederkäuer, und bei uns im Speziellen die Rinder, die wichtigsten Nutztiere. Sie wandeln das für den Menschen nicht verwertbare Grünland in die hochwertigen Lebensmittel Milch und Fleisch um. Milch zeigt den besten Wirkungsgrad bei der Umwandlung von pflanzlicher in tierische Energie und von pflanzlichem in tierisches Eiweiss – vorausgesetzt, die Tiere ernähren sich von Gras und Heu. Aus ökologischen Gründen sollten deshalb auf einem vielseitigen, kombinierten Biobetrieb in erster Linie Wiederkäuer gehalten werden. Schweine und Hühner dienen als Ergänzung und zur Verwertung von Nebenprodukten.

Das langfristige Hauptzuchtziel für die Milchkuh kann wie folgt umschrieben werden:
Effiziente Umwandlung des standortgemäss anfallenden Grundfutters in Milch und/oder Fleisch. Die Milchlebensleistung konkretisiert dieses Zuchtziel und verbindet die beiden wichtigsten ökonomischen Faktoren der Milchviehhaltung – Milchleistung und Nutzungsdauer – mit einer guten Gesundheit, Fruchtbarkeit und Konstitution. Das Ziel für milchbetonte Kühe ist eine standortgerechte Milchlebensleistung von 30’000 bis 50’000 kg während mindestens 6 bis 8 Laktationen und mit 4’500 bis 6’000 kg Milch pro Laktation aus dem Grundfutter.

Rindviehhaltung

In der Tierhaltung auf Biobetrieben müssen die artspezifischen Bedürfnisse aller Nutztiere in hohem Masse befriedigt werden. Im Bewusstsein seiner grossen Verantwortung hat der oder die TierhalterIn besonders pfleglich mit ihnen umzugehen. Eine Tierhaltung ist dann tiergerecht, wenn die Tiere gesund sind, sich wohl fühlen und ihre angeborenen Verhaltensweisen möglichst uneingeschränkt ausleben können. **Eine hohe Leistungsbereitschaft allein deutet noch nicht auf eine tiergerechte Haltung hin.** Wichtig sind eine angepasste Aufstallung, Gelegenheit zu Betätigung, Bewegung und Sozialkontakte. Weidegang und Auslauf spielen dabei eine wichtige Rolle. Der Laufstall mit täglichem Weidegang während der Vegetationsperiode und mit permanent zugänglichem Laufhof im Winter erfüllt diese Bedingungen in idealer Weise. Die Laufställe sollten für horntragende Tiere konzipiert sein.

Rindviehfütterung

Die art- und bedarfsgerechte Fütterung ist bei allen Nutztieren im Biolandbau auf eine Dauerleistung ausgerichtet. Erste Priorität hat hofeigenes, biologisches Raufutter in einem möglichst geschlossenen Kreislauf. Kraftfutter und zugekaufte Futtermittel dienen nur der Ergänzung und müssen aus biologischem Anbau stammen. Die Nutztiere dürfen mit ihrem Futterbedarf nicht zu Nahrungskonkurrenten des Menschen werden.[2]

Tiergesundheit

Im Biolandbau gilt ganz besonders der Grundsatz: Vorbeugen ist besser als heilen. Die aufgezeigten Anforderungen und Empfehlungen in der Zucht, Haltung und Fütterung bilden die Basis dazu. Wird ein Tier trotzdem krank, hat bei der Behandlung die Komplementärmedizin mit ihren natürlichen Mitteln und Heilmethoden den Vorrang vor der Schulmedizin, welche nur durch den Tierarzt oder unter seiner Kontrolle angewendet werden darf. Das Ziel ist die Stärkung der körpereigenen Abwehrkräfte.

Tierwohl und Agrarpolitik

Das Tierwohl hat in der Schweizer Bevölkerung einen hohen Stellenwert. Der Bund hat deshalb in seiner Agrarpolitik seit 1993 zwei Tierwohlprogramme aufgelegt, die das Tierwohl fördern sollen. Ein Programm heisst BTS (Besonders tierfreundliche Stallsysteme) und bedeutet beim Rindvieh Laufställe. Das andere Programm heisst RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien: Weidegang während der Vegetationsperiode und Auslauf im Winter). Beide Programme sind freiwillig und werden mit Direktzahlungen pro Grossvieheinheit gefördert. Im Jahr 2013 waren 47,3 % aller Rinder in Laufställen und 79,2 % regelmässig auf der Weide und im Auslauf. Die Zahlen zeigen, dass das RAUS-Programm im Vergleich zum BTS-Programm von sehr viel mehr Betrieben erfüllt werden kann, da es weniger Investitionen erfordert. Laufstallneubauten und -sanierungen hingegen sind teurer. Im biologischen Landbau ist RAUS eine Bedingung, BTS ist nicht zwingend – aber Laufställe werden empfohlen. Ein weiteres Förderinstrument stellt die landwirtschaftliche Strukturverbesserungsverordnung dar. Für Stallinvestitionen mit BTS

[1] *Der Autor ist gelernter Landwirt und Dipl.-Ing. Agr. ETH, arbeitet als Bioberater am FiBL und führt im Zürcher Oberland einen Weidemastbetrieb.*
[2] *Siehe das FiBL-Projekt «Feed no Food – Gras und Heu statt Kraftfutter fürs Rind»: www.fibl.org/fileadmin/documents/de/schweiz/forschung/flyer_feed_no_food.pdf*

Holzboxen im alten Anbindestall mit Nackenband und Schwungöffnung nach vorne gegen das Tenn.

Veloständer-Holzboxen für die Ausmasttiere.

Fotos: Eric Meili

werden höhere Beiträge und Investitionskredite bezahlt.

Es ist leicht nachvollziehbar, dass Anbindeställe vor allem bei den kleinen und mittleren Betrieben anzutreffen sind. Viele BäuerInnen würden gerne einen Laufstall sanieren oder neu bauen. **Bei der herkömmlichen Bauweise ist die Investition betriebswirtschaftlich jedoch oftmals nicht tragbar. Es gibt aber auch Möglichkeiten einfacher Laufstallsanierungen, die mit moderaten Investitionen auskommen.**

Laufstallsanierung unter Einbezug der Altbauten

Die aus meiner Sicht schwierigste Situation für BiolandwirtInnen ist das Verbot des Kuhtrainers[3] im Anbindestall. Der moderne Anbindestall ohne Absperrgitter wurde mit dem Kuhtrainer entwickelt. Nach jahrelangem Einsatz haben Versuche eindeutig gezeigt, dass der Kuhtrainer nicht tiergerecht ist. Daraufhin wurde der Kuhtrainer im Biolandbau verboten. Ich bekomme oft verzweifelte Anrufe von BäuerInnen, die auch mit den bekannten mechanischen Hilfen zur «Steuerung» der Kuh ihre Tiere nicht sauber halten können. Die richtige Lösung des Problems sind Laufställe.

Wie können nun solche Betriebe einfache Laufstalllösungen realisieren? In den meisten Fällen wird der alte Anbindestall als Fressplatz weiterverwendet. Die Anbindevorrichtung wird durch ein Fressfanggitter ersetzt. Meistens reichen der Stallgang und die Lägerlänge für die minimale Fressplatztiefe von 320 cm. Dann muss eine Liegemöglichkeit für die Kühe gesucht werden. Wenn kein Zwischenbau oder Schopf zur Verfügung steht, wird oft ausserhalb des Stalles eine einfache Liegehalle mit Boxen oder mit Tiefstreu gebaut. Als Alternative bietet sich ein Veloständer mit Boxen an. Die Veloständer können auf einem Betonsockel auch aus Holz gefertigt werden. Für 20 bis 30 Kühe wird meistens ein Melkstand gebaut. Kleinere Betriebe melken oft am Fressgitter. Der frei zugängliche Auslauf muss nur 2,5 m^2 pro Kuh betragen und liegt meistens zwischen Fressplatz und Liegefläche. **Laufstallsanierungen unter Einbezug der Altbauten brauchen viel Phantasie. Diese Lösungen sind nie perfekt und bedingen weiterhin Handarbeit. Sie sind aber deutlich kostengünstiger als Neubauten.** Seltener wird der alte Stall ausgehöhlt und als Liegefläche mit Tiefstreu genutzt oder es werden Boxen eingebaut. Die Aussenfütterung kann dann an einem gedeckten Fressplatz in der Längsachse erfolgen oder mit Raufen, die von Aussen gefüllt werden können.

Es lohnt sich für Altbausanierungen neutrale Planer beizuziehen. Stallbaufirmen neigen zu teuren Lösungen, weil sie an der Bausumme verdienen. Vor jeder baulichen Sanierung sollte mit einem Betriebsvoranschlag und einer Tragbarkeitsrechnung das Kostendach der Sanierung oder des Neubaus festgelegt werden. Das verhindert eine unrealistische Finanzierung und ein nachträgliches Zurechtstutzen oder Abspecken des Projektes.

Hörner im Freilaufstall

Kühe mit Hörnern sind heute ein Politikum. Es läuft eine Initiative, die den BäuerInnen für jede horntragende Kuh einen Franken Direktzahlungen pro Tag zugestehen will.[4] Hörner haben mit Bauplanungen einen direkten Zusammenhang. Fast alle Kühe, die in BTS-konformen Laufställen gehalten werden, sind enthornt. **Man kann deshalb sagen, dass die Förderung von Laufställen dazu geführt hat, dass immer mehr Kühe verstümmelt wurden.** Das Enthornen im Laufstall hat zwei einfache Gründe: Sicherheit des Menschen und Platzmangel. Freilaufende Kühe mit Hörnern stellen für den im Laufstall arbeitenden Menschen ein höheres Gefahrenpotenzial dar als angebundene Kühe mit Hörnern. Der andere Grund für das Enthornen besteht darin, dass enthornte Kühe weniger Platz brauchen und die Gestaltung von Freilaufställen für enthornte Kühe einfacher ist – beides schlägt sich in deutlich tieferen Kosten pro Kuhplatz nieder.

Ein Laufstall für behornte Kühe zu bauen, ist eine Herausforderung. Das FiBL hat ein sehr gutes Merkblatt herausgegeben, wie Laufställe gebaut werden müssen, damit sich die Tiere untereinander nicht verletzen.[5] **Die empfohlenen Flächen sind praktisch doppelt so gross**

[3] *Der Kuhtrainer ist ein temporär, seltener ein permanent unter Strom stehender Metallbügel, der die Tiere beim Koten und Harnen zum Zurücktreten bis an den Mistkanal zwingen soll. Damit wird verhindert, dass die Tiere ihre Liegefläche verschmutzen.*

[4] *Siehe www.hornkuh.ch*

[5] *Siehe www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1513-laufstaelle.pdf*

Mutterkühe (Simmental x Angus) mit Kalb (Simmental) im Auslauf. Foto: Eric Meili

und damit auch 50 bis 100 % teurer als für enthornte Kühe. Es gibt deshalb nur wenige LandwirtInnen, die sich entschliessen einen Laufstall für horntragende Kühe zu bauen.

In den letzten 30 Jahren haben wir vom FiBL Hunderte von LandwirtInnen bei Laufstallsanierungen oder bei Neubauten beraten und können entsprechend auf eine grosse Erfahrung verweisen. Stellvertretend dafür wird nachfolgend die Laufstallsanierung auf dem Hof des Autors vorgestellt.

Der Meili-Stall

Seit sechs Jahren pachte und bewirtschafte ich einen kleinen Futterbaubetrieb (6 ha) in Bubikon im Zürcher Oberland. Der Verpächter hatte früher einen Anbindestall für 15 Milchkühe und einige Rinder. Mein Bewirtschaftungskonzept bestand in der Haltung von Mutterkühen mit Ausmast der Absetzer zu Weide-Beef. Als Pächter musste ich die Laufstallsanierung selber finanzieren. Das heisst, sie musste so kostengünstig wie möglich und bis zu meiner Pensionierung in zehn Jahren abgeschrieben sein. Ich wählte die Variante mit dem Einbau von Holzboxen im alten Anbindestall, Kälberschlupf im Futtertenn vor den Mutterkühen, grosser Aussenplatz als Auslauf und Fressplatz mit Futterraufe und Holzvelosständerboxen für die abgetrennten Ausmasttiere.

- 15 Holzboxen im alten Stall: 86 m²
- Auslauf: 120 m²
- Kälberschlupf im alten Stall: 34 m²
- 9 Holzboxen als Velosständer am Rand des Auslaufes: 30 m²
- Fressraufe mit 11 Fressplätzen für Grassilage und 7 Fressplätze für die Heufütterung

Mais und Kraftfutter werden aus ethischen Gründen nicht gefüttert (*Feed no Food*). Erst wurden 9 Mutterkühe, 2 Nachzuchtrinder, 9 Kälber und 9 Ausmasttiere gehalten. Letztes Jahr wurde wegen der Agrarpolitik 14-17 ganz auf Weidemast ohne Mutterkühe umgestellt, die Boxen wurden verengt. Seither bewohnen zwischen 24 und 30 Weidemasttiere den Stall. Die Gesamtkosten für die Stallsanierung beliefen sich auf Fr. 68'000.–, was bei der alten Nutzung mit Mutterkühen (21 Grossvieheinheiten) pro Grossviehplatz Kosten von Fr. 3'238.– bedeutete. Bei der gegenwärtigen Belegung mit Weidemasttieren (12 Grossvieheinheiten) kostete ein Grossviehplatz Fr. 5'666.–. Zum Vergleich: Bei heutigen Freilaufstallneubauten kostet der Grossviehplatz im Durchschnitt Fr. 22'000.–.
Das Beispiel zeigt, dass die Verbesserung des Tierwohls bei Kühen und Rindern nicht zwingend einen teuren Freilaufstallneubau bedingt. Eine artgerechte Tierhaltung kann auch mit moderaten Investitionen erreicht werden. ●

Wenn die guten Beispiele falsch sind

Im vorletzten Beitrag über Wahrnehmungen der Landwirtschaft (K+P 2/14) stellten wir fest, wie selbstverständlich abschätzig über die Landwirtschaft gesprochen wird, wenn Landwirtschaft gar nicht das eigentliche Thema ist. Im Beitrag der letzten Nummer (K+P 3/14) wurde deutlich, dass in der öffentlichen Darstellung häufig Formen der Landwirtschaft als erfolgreich gepriesen werden, die gegen jeden bäuerlichen Verstand verstossen. Im Folgenden geht es um falsche und idealisierende Vorstellungen über die gute Landwirtschaft, die gerne die Stadt als schlechten Gegenpol unterstellen.

Jakob Weiss. Wenn man sich in der lokalen Filiale des klimatisierten Schlaraffenlandes (zu beachten: 21 bis 8 Uhr sowie sonntags geschlossen) die luftig eingepackten Bio-Meringues besorgt, stehen viele «Informationen» auf dem klarsichtigen Sack. Bei den beiden Zutaten Zucker und Eiweiss verweisen Sternchen auf eine Fussnote. Sie lautet: «Aus biologischer Landwirtschaft. Die Bauern arbeiten im Einklang mit der Natur.»

Mein Herz hüpft nicht, wenn ich das lese. Vielleicht habe ich es zu wenig lang versucht, aber den Einklang mit der Natur habe ich nicht oft – und wenn schon, eher nach Feierabend – gehört. Befriedigende Müdigkeit gespürt, ja. Häufig aber vor allem die Last der Arbeiten, die Ungewissheit des Wetters, das Unwohlsein oder die Krankheiten der Tiere, den Druck des Nichtgemachten. Gut, mein Erleben des bäuerlichen Alltags ist nicht repräsentativ und tatsächlich habe ich etliche Bauern gesehen, denen das Ganze des Hofs rund zu laufen schien. Aber selbst dort klang nicht aus jedem Winkel eitel Freudenharmonie. **Die Natur ist nämlich nicht nett. Und wenn ich mir jetzt im Supermarkt gerade den Eiweiss- und Zuckeranbau vorstelle, so ergibt das auch in der biologischen Tonart keine Sonate.**

Auf dem Meringues-Sack wird die biologische Landwirtschaft harmonisch und schön dargestellt. Die Kunden sollen sich beim Genuss ihres Desserts glückliche Hühner und Rüben vorstellen. Sie haben etwas Gutes getan mit dem Kauf der feinen Süssigkeit (auch der Schlagrahm dazu wird von zufriedenen Kühen kommen). Eigentlich wäre es für Landwirte

ein Grund, froh zu sein, denn ihre Tätigkeit ist hier im Kleingedruckten sehr positiv beleuchtet, wo doch sonst über die Landwirtschaft viel Skepsis, wenn nicht Tadel ausgeschüttet wird. Doch verlassen wir jetzt diesen Klarsichtsack und widmen uns wie in der letzten Nummer nochmals der Frage, wie in der grösseren Öffentlichkeit die (biologische) Landwirtschaft dargestellt wird, wenn sie nicht gerade gebeutelt wird. Dafür nehme ich wiederum ein einziges Textbeispiel aus der meistgelesenen Tageszeitung, die aber auch eine andere sein könnte.

Die Problematik der Nischen

«Auf diesem Hof darf die Ziege die Pferde ins Ohr beissen», so lautet der Titel zu einem Porträt über einen kleinen Betrieb, auf dem hauptsächlich Gemüse angebaut wird. Das Besondere ist, dass das verantwortliche Ehepaar verschiedenen Tieren sozusagen den Aufenthalt im Altersheim ermöglicht. Sie bekommen hier das Gnadenbrot und sind dem strengen Verwertungszyklus entzogen, denn der Bauer und die Bäuerin leben nicht nur vegetarisch, sondern vegan. «Am Rand eines Waldes und umgeben von neu aus dem Boden gestampften Einfamilienhäusern haben sie ihren Traum verwirklicht.» Der Mann fährt mit dem Gemüse auf den Markt in die Stadt, wo er «für viele zum Vertreter einer heilen Welt geworden ist, die sie selber in der Stadt vermissen». Er hört sich die Lebensgeschichte mancher Kundin an und macht diese zusätzliche «Seelsorgearbeit» gerne. Die Frau kümmert sich vorwiegend um die Tiere. Zu ihr kommen Kinder, die sonst kaum mehr Kontakt zu sogenannten Nutztieren haben und hier draussen etwas erleben können, was für einige exotischer ist als ein Haifisch oder eine Palme.

Diese verkürzte Darstellung der im Artikel geschilderten Idylle soll in keiner Weise schlecht machen, was auf diesem Hof verwirklicht wird. Es ist nur erfreulich, wenn zwei Menschen, die im Übrigen beide ausserhalb der Landwirtschaft aufwuchsen und in einem anderen Beruf Geld verdienen, ihre Vorstellungen einer guten Welt umsetzen. Ich will auch nicht abschätzig über «Idealisten» sprechen, bin selber dafür, Werte gegen den ökonomischen «Realismus» hochzuhalten. Aber bezeichnend für die öffentliche Darstellung der guten Landwirtschaft ist eben, dass dieses Beispiel eigentlich nichts mit Landwirtschaft zu tun hat, sieht man von der Beanspruchung einiger Hektaren Land ab. Es handelt sich um eine Nische. **Und Nischen gibt es nur dank dem grösseren Ganzen, das völlig anders läuft und anders aussieht als seine Nischen.** Diese haben deshalb auch keine wegweisende Bedeutung und kaum einen Einfluss auf die «grosse» Landwirtschaft. Im Falle der veganen Lebenseinstellung ist das Beispiel sogar ein Fremdkörper, denn eine Landwirtschaft, in der es bald auch keine alten Tiere mehr gäbe, richtet sich selber zugrunde. Doch das Thema Veganismus würde jetzt eine längere und bestimmt heftige Diskussion auslösen, die wir an anderer Stelle führen müssen.

Romantisierung ist nicht hilfreich

Was das Beispiel in der Zeitung zeigen will, ist eine harmonische, unversehrte, für Tier und Mensch befriedigende Landwirtschaft – als wichtiger Kontrapunkt zum städtischen Leben (und sogar zur «aus dem Boden gestampften» Agglomeration). Es gäbe andere ähnliche Texte, sie erinnern mich stets an das Schulwandbild aus den 1950er Jahren, welches den kompletten Bauernhof mit allen Tieren, Feldern, Bäumen, Geräten, dem Garten sowie Männer, Frauen und Kinder bei verschiedenen Tätigkeiten zeigte. Kreisläufe nennen wir das gerne, jener des Jahres, jener des Wetters und jener zwischen Nehmen und Geben. Gerade unter Biobauern und Biobäuerinnen ist es gang und gäbe, andern Leuten das eigene Wirken im Lichte dieses vorgestellten Ideals zu schildern.

Die heutige landwirtschaftliche Tätigkeit ist anders. Mit einer «Idyllisierung» oder «Romantisierung» tut man ihr einen schlechten Dienst. Das herbeigeschriebene gute Image und die Kontrastierung zur Stadt schaden ihr vermutlich genauso wie die oft aufgebauschten Skandale, denn beide Arten der Wahrnehmung stehen jener Sicht im Weg, die die tatsächlichen Probleme der Landwirtschaft erkennen kann. Der Mehrheit der Bevölkerung kann kein grosser Vorwurf gemacht werden, wenn sie auf trügerische Bilder hereinfällt. Umso mehr aber der heutigen Agrarpolitik, welche Symptome wie Hofgrösse behandelt und sich an Randbedingungen wie Währungsschwankungen abmüht. **Was Landwirtschaft ist, haben ihre Exponenten praktisch vergessen oder können es zwischen den Scheuklappen der Rendite nicht mehr sehen.** Einseitige Wahrnehmungen leisten nach wie vor solide Arbeit gegen die anspruchsvolle, nicht beherrschbare Vielfältigkeit der Natur. ●

So (liebevoll-idyllisch) hätte man es gerne, Schwein und Herrchen, aber so ist die Landwirtschaft nicht jeden Tag.

Foto: © Europäische Kommission

Wo die Widersprüche weiden

Outdoor-Coaching als neues Geschäftsmodell für Sömmerungsbetriebe; eine nicht mehr fruchtbare 19-jährige Kuh als Familienstolz; eine harmlose Frage als Anlass für ein kulturelles Missverständnis; und eine Kurzsatire des Zusenns als dramaturgisches Mittel, um einen Zugang zu TouristInnen zu finden. Auszüge aus den Erlebnissen auf der Alp.

Markus Schär. Die Käsetücher trockneten diesen Sommer nur selten aus, an der Wäscheleine vor der Alphütte. Sonnenstrahlen, Himmelblau, Wärme und Weitsicht waren Mangelware. Als Entschädigung für den verregneten Sommer, den ich auf einer Alp im Kiental verbracht hatte, erhoffte ich mir für eine zweiwöchige Aushilfe auf einer Alp bei Grindelwald ein paar schöne Spätsommertage. Am schönsten Plätzchen der Weide auf dem subalpinen Rasen liegen, vom sommerlichen Talwind gestreichelt werden, einen Grashalm kauen, dem Kuhglockengebimmel lauschen, Schmetterlingen beim Lufttanz zuschauen, den Blick in die Ferne schweifen und die Seele zwischen den Bergen baumeln lassen. Kurzum: Mir verlangte es nach alpiner Erhabenheit in Reinform. **Selbst nach mehreren Alpsommern erliegt man hin und wieder einem Klischee.** Dies alles gab es netterweise dann zwar auch – als Miniatur inmitten langer Arbeitstage.

Auszeit auf der Alp

Zuweilen trifft man als Älpler an seinem Arbeitsort Skurriles an, insbesondere, wenn die Alp, wie im vorliegenden Fall, nahe einer international bekannten Touristendestination liegt. Beim Aufsuchen der Kühe zwecks Zusammentreiben zum Stall begegne ich auf der Weide einer Unbekannten, die nicht wie eine Bäuerin oder eine Älplerin aussieht. In moderner Outdoor-Vollmontur gestikuliert sie wild – hinter, neben, vor – einer Kuh des Nachbarälplers, schreit laut, den Kopf hochrot vor Anstrengung. Ich sage «hallo», doch die Frau ist zu sehr mit dem offenbar schwierigen Unterfangen beschäftigt, die Kuh zum Stall zu treiben, als dass sie mich wahrnehmen würde. Später sehe ich sie wieder, im Gemeinschaftsstall der Alpgenossenschaft. Ich bin am melken, die Frau auf der anderen Seite des Stalls am Kühestriegeln. Oder besser gesagt: Sie versucht sich im Kühestriegeln. Es sieht eher so aus, als wolle sie mit dem Striegel Farbtupfer auf das Fell der Kuh auftragen. Schon klar, jeder ist mal ein blutiger Anfänger. Dennoch kann ich mir ein Schmunzeln nicht verkneifen, verstecke es aber zwischen den Kuhbäuchen. Ich frage meine Sennerin, ob sie wisse, wer die Frau sei. Sie klärt mich auf: «Vermutlich eine Kundin des Nachbarälplers. Er bietet Outdoor Coaching auf der Alp an.»

Outdoor Coaching? So nennt man eine Dienstleistung, die im Wesentlichen darin besteht, einen Kunden bei der Lösung eines Problems unter Miteinbezug von «Naturerfahrung» zu unterstützen. Bei meiner Recherche zum Konzept lese ich: «**Die Natur bietet uns den oft so wichtigen Abstand vom Alltag. Hier finden wir Ruhe, kommen in unsere Kraft** und können uns ungezwungener auf die Suche nach unseren Fähigkeiten und Stärken machen, um unser Problem oder Anliegen zu lösen.» Die Website des erwähnten Nachbarälplers mit Outdoor Coaching-Kompetenzen wirbt folgendermassen für seine Dienste: «Manchmal braucht es eine Auszeit. Für sich. Für Rückzug in die Natur. Für Reizentzug und Reduzierung auf das Wesentliche.» Wie wahr. Aber mit wirrem Kuhtreiben und ungeschicktem Kuhstriegeln ein Business zu machen, befremdet mich leicht. Zumal die Kunden dafür ganz schön tief in die Tasche greifen: 1800 Franken kosten fünf Tage Outdoor Coaching auf der Alp, inklusive Kost und Logis. Immerhin ist im Preis auch das Versprechen enthalten, dass die körperlichen Aktivitäten an der frischen Luft müde machen.

Ich frage mich: **Was sagt es über unsere Gesellschaft aus, wenn selbst der «Abstand vom Alltag» und die «Naturerfahrung» zu warenförmigen Dienstleistungen werden?** Und wieso kostet das Kilogramm Alpkäse, handwerklich aus bester Alpenmilch hergestellt und während zwei Jahren im Keller gepflegt, nur 22 Franken? Welche Arbeit hat welchen Wert? Und welche Auszeitangebote mag es für überarbeitete ÄlplerInnen geben? Meditation am Fliessband in der Fabrik war gestern. **Heute ist vermutlich eher digitale Tiefenentspannung vor dem Flachbildschirm im Büro angesagt.**

Spröder Bauer mit Herz

Es gibt sie, die etwas ruppigen, eigenwilligen Bergbauern, denen man zuweilen ein Exemplar von «Gewaltfreie Kommunikation für Dummies»[1] schenken möchte. Das wäre selbstverständlich Humbug. Gerade bei Berglern erscheint der Charakter auf den ersten Blick oftmals als so solide, schroff und unerschütterlich wie der Fels, der ihren Horizont begrenzt. Wider erwarten kann dieser Menschentypus aber auch zugänglich werden und weichherzige Züge zeigen. Alles eine Frage des richtigen Moments und des Gesprächsthemas, wie eine Begebenheit mit Werner veranschaulicht.

Werner ist ein älterer, einheimischer Älpler und Alpmeister. Er arbeitet haupterwerbsmässig bei einer Bergbahn und hält, wie schon sein Vater, seit jeher zwei Kühe. Mit ihnen und rund 30 Artgenossinnen anderer Bauern geht er seit über dreissig Jahren z'Alp. Beim Kühe-eintreiben stapft der Bergler energisch über die Weide und brüllt renitente Kühe mit grotesken Lauten an, die vorzivilisatorisch klingen. Beim Stallausmisten gibt sich Werner meist wortkarg, das Tratschen überlässt er seiner Frau. Tanzt ein anderer Älpler der Alpgenossenschaft nicht nach seiner Geige, so besteht laut meiner Sennerin ein erhebliches Risiko, dass sich Werner in einen zornigen Rumpelstilz verwandelt. Doch als ich mich bei Werner auf der Weide einmal nach seiner alten Kuh, die gerade neben uns grast, erkundige, taut er auf. Sandra, so ihr Name, sei 19-jährig, habe seit fünf Jahren kein Kalb mehr geboren, gebe aber immer noch zwei Liter pro Gemelk – genug, um die

[1] *Das englische Wort dummy bedeutet unter anderem «Dummerchen» oder «Anfänger». Bei «… für Dummies» handelt es sich um eine umfangreiche Reihe von Sachbüchern im Taschenbuchformat, die sich an im jeweils behandelten Thema weitgehend unerfahrene LeserInnen richtet.*

Familie das Jahr über mit Milch zu versorgen. Des Älplers Gesicht erstrahlt vor Stolz über eine Kuh, die sich heute kein wirtschaftlich kalkulierender Bauer mehr leisten würde. Aber Werner ist kein «richtiger» Bauer, und Sandra muss als Angehörige der erweiterten Familie nicht rentieren. Plötzlich wird mir der sonst eher unzugängliche Werner vorsichtig sympathisch. Die Selbstverständlichkeit, mit der er im Falle von Sandra der Verwertungslogik Einhalt gebietet, beeindruckt mich. **Wieso aber funktionieren die Ausbeutungsverhältnisse ausserhalb des Familienrahmens so unhinterfragt, wie Werner seine Sandra Tag für Tag weitermelkt?**

(Die menschliche) Natur pur? Bergstation Ämpächli der Sportbahnen Elm im Glarnerland.

Foto: Giorgio Hösli

Antiamerikanismus?

Auf besagter Alp ist das Käseschmieren bei Schönwetter eine wahre Wonne. Im Türrahmen stehen Eiger, Mönch und Jungfrau, vor dem Käsespeicher grasen Krethi und Plethi des Nachbarälplers genüsslich im saftigen Grün und würdigen dann und wann den käseschmierenden Zusenn eines neugierigen Blicks. Plötzlich brummt der Bus über die asphaltierte Strasse und hält vor dem Bergrestaurant. TouristInnen steigen aus. Einige zieht es auf die Sonnenterasse des Restaurants, andere marschieren los in die freie alpine Wildbahn.

Eine Frau mit umgehängtem Fotoapparat richtet den Blick auf mich und nähert sich zielstrebig dem Käsespeicher. Vor der offenen Tür angekommen, fragt sie auf englisch: «Kann ich ein Foto machen?» Ich antworte, auch auf englisch: **«Wissen Sie, eigentlich ist das hier keine Aufführung. Das ist meine Arbeit. Ich bin weder vom Tourismusbüro angestellt, noch bin ich ein Affe im Käfig.** Aber gut, Sie dürfen – wenn ich Ihnen im Gegenzug ein paar Fragen stellen darf.» Sie fotografiert mich ein paar Mal beim Käseschmieren. Ich frage, ob sie den Berner Alpkäse schon probiert habe, was die Frau vehement bejaht – offenbar vermag sie in meiner Frage eine kritische Note auszumachen. «Ich habe Alpkäse auf einem Bauernhof in Grindelwald gekauft. Er schmeckt sehr gut.» Wohl um einen Bezug zu meiner Tätigkeit herzustellen, fährt sie fort: «Mein Vater ist auch Farmer, er hat Holstein-Kühe.» Ohne böse Absichten frage ich, ob sie aus den USA komme – ihr Akzent klingt für mich so. Auweia – Fettnäpfchen! «Wissen Sie, nicht alle Amerikaner sind überheblich, ignorant und kriegsversessen», antwortet sie. Die Tränen schiessen ihr in die Augen. «Das weiss ich doch. So etwas wollte ich keineswegs suggerieren.» Ich bemühe mich, das Missverständnis zu klären, entschuldige mich (wofür eigentlich?) – mit mässigem Erfolg. Die Frau sagt, es sei schon okay, wendet sich von mir ab und läuft auf dem Wanderweg den Berg hoch. War ich mit meiner Frage genauso ein Trampel wie die Frau mit ihrer Fotokamera? Ich verschmiere meine falschen Schuldgefühle auf der Käserinde. Aufdringliche TouristInnen sollten doch wohl die Frage nach ihrer Herkunft ertragen können – sie sind ja keine Flüchtlinge, und ich bin kein argwöhnischer Interviewer beim Migrationsamt.

Inszenierung für Devisenbringer?

Am nächsten Tag, gleiches Wetter, gleicher Schauplatz, gleiche Uhrzeit. Diesmal zwei sportliche deutsche Touristen, jedoch ohne ersichtliche fotografische Ambitionen. Der forschere der beiden streckt seinen Kopf durch den Türrahmen. «Was ist das für Käse und wo wird der hergestellt?» Ich wechsle kurzerhand die Strategie. «Guten Tag. Das ist eine Imitation von Berner Alpkäse. Er stammt aus dem Unterland und wird industriell produziert. Wir schleppen ihn hier hoch und tun so, als ob hier traditionelle Alpwirtschaft betrieben würde. **Alles, was Sie hier sehen – die behornten Kühe auf den Weiden, die Sennerinnen am Käsekessi, die Hirten beim Melken – ist inszeniertes Älplerbrauchtum für Leute wie Sie: Touristen, Devisenbringer.** Ich werde vom Tourismusbüro dafür bezahlt, dass ich hier in Schürze und Stiefeln Käse schmiere, sobald das herannahende Postauto hupt.» Diesmal habe ich mehr Glück. Der Mann versteht meine Ironie mit der Prise Sarkasmus. «Gratuliere, eine gelungene Performance! Kann ich denn auch von dem inszenierten Käse kaufen, wenn ich heute Abend von der Wanderung zurückkomme?» «Nur bis 17 Uhr, dann wird die Alp geschlossen», sage ich augenzwinkernd. «Im Ernst: Kommen Sie auf dem Rückweg einfach vorbei. Wir verkaufen Ihnen selbstverständlich gerne authentischen Alpkäse.» – Er kam dann aber nicht mehr…

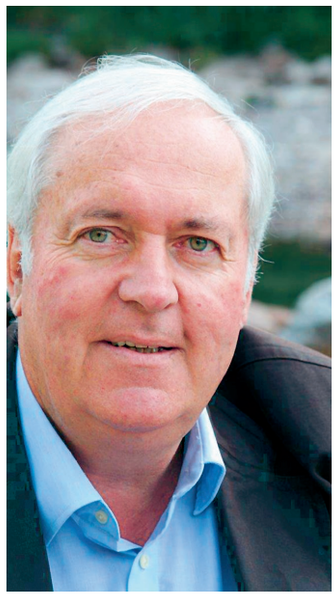
Die Episode mit den anderen US-Amerikanerinnen («Sie müssen unbedingt mal Florida bereisen und unsere Sandstrände sehen.» – «Nein, danke, dazu hab ich keine Lust.»), jene mit den Japanerinnen («Wir sind hier wegen der guten Luft.» Und: «Könnten Sie für ein Foto mal dort vor das Käseregal stehen?») und jene mit dem Schweizer Ehepaar («Der Käsespeicher ist ja schön voll!» – dabei war er zu zwei Dritteln leer) verdienten zwar auch eine Schilderung. Aber ich belasse es jetzt mal beim Erzählten und möchte Ihnen zum Schluss einen Rat mit auf den Weg in die Alpen geben: Fragen Sie besser den Küchenchef im Bergrestaurant, woher der Käse auf seinem Käsekuchen kommt, als den Zusenn, ob der Käse, den er gerade schmiert, von dieser Alp stammt. Die Antwort dürfte um einiges verblüffender ausfallen. ●

Die Bodensee Akademie

Eine freie länderübergreifende Lern- und Arbeitsgemeinschaft für nachhaltige Entwicklung.

Ernst Schwald[1], Simone König[2] und Nikola Patzel. Menschen für nachhaltige Entwicklung zu sensibilisieren, in ausgewählten Aufgabenstellungen Initiativen und Gemeinschaftsprojekte auf die Beine zu stellen, die dafür erforderlichen Allianzen zusammenzubringen und das dabei entstehende Wissen wieder weiterzugeben, das sind die Kernaufgaben der Bodensee Akademie, die 1995 von Ernst Schwald gegründet wurde. Die «Akademie» sind engagierte Menschen aus der Zivilgesellschaft sowie Partnerorganisationen aus Bildung und Kultur, Wirtschaft, Wissenschaft und Politik. Ihr Interesse, ihr Engagement und ihr Zusammenwirken bilde die «Akademie». Rechtsträger ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Vorarlberg. Dabei kommt es jedoch nicht auf eine Vereinsmitgliedschaft an, sondern es geht vielmehr um die individuelle und die gemeinsame Umsetzung im Alltag.

Die **Arbeitsweise** der Bodensee Akademie ist charakterisiert durch:
1.) Die Orientierung an Sinn und Notwendigkeit der Themenbearbeitung. D. h. das Thema ist aktuell und es wird einfach in die Arbeit genommen – ohne erst zu fragen «Gibt es einen Auftrag oder eine Finanzierung?»
2.) Die konsequente Einladung an alle vom Thema berührten Gruppen und Institutionen, sich an der Themenbearbeitung zu beteiligen und die Initiative mitzutragen.



Ernst Schwald Foto: zVg

3.) Die länderübergreifende Zusammenarbeit, die bei den meisten Themen erst den Freiraum für die Themenbearbeitung schafft und den Reichtum des bestehenden Wissensnetzwerkes offenlegt.

Die Kombination des «Zuerst schenken» – ein alter Grundsatz nachhaltiger Entwicklung – und die Befähigung und Ermächtigung der Betroffenen sind Ziele und Erfolgsfaktoren in jeder Themenbearbeitung. Die an auf diese Weise entstandenen Themenpartnerschaften beteiligten Leute wissen, wofür sie sich engagieren, sind umsetzungsstark und vermögen Themen auch über längere Zeiten durchzutragen. Dies lässt sich in zwei Beispielen veranschaulichen. Sie repräsentieren zugleich auch die beiden wichtigsten Arbeitsfelder der Akademie – zukunftsfähige Landwirtschaft im Zusammenhang mit regionaler Wertschöpfung und der Themenkomplex Bildung und «Lebendiges Lernen».

Beispiel 1:
Im Oktober 2014 fand die **«Ideenwerkstatt multifunktionale Landwirtschaft im Bodenseeraum»** statt. Dass es zu dieser länderübergreifenden Tagung überhaupt gekommen ist, geht auf die von der Akademie und der Initiative gentechnikfreie Bodenseeregion 2008 initiierte Petition an die Internationale Bodenseekonferenz IBK zurück, in der die Regierungschefs aller Bodenseeanrainerländer und -kantone aufgefordert wurden, die Sicherung der gentechnikfreien Landwirtschaft und den Schutz des Saatgutes in das Bodenseeleitbild aufzunehmen.
Diese breit getragene Petition wurde von der IBK angenommen und im Juni 2008, sowohl im Bodenseeleitbild als auch im begleitenden Massnahmenkatalog, verankert. Darin enthalten sind u. a. die Formulierungen:

- «Stärkung der bodenseeweiten Zusammenarbeit zur Förderung einer umweltschonenden, standortangepassten und nachhaltigen Landwirtschaft und zur Sicherung der Biodiversität», sowie die
- «Verbesserung der Voraussetzungen für eine biologische und gentechnikfreie Produktion von Nahrungsmitteln und Saatgut»

Auf dieser Grundlage aufbauend erfolgte die Ausrichtung der Ideenwerkstatt, die Einbeziehung der Partner um den See sowie die inhaltliche Vorbereitung.

«Die Ergebnisse dieser Ideenwerkstatt überraschen in ihrer Vielseitigkeit und in ihrem Konkretisierungsgrad», freuen sich Ernst Schwald und Simone König. «Diese Form des bodenseeweiten Zusammenkommens zu fördern, das ist ein Qualitätsmerkmal der Bodensee Akademie.» Dabei kann niemand Umsetzungsarbeit vor Ort an andere delegieren: Die Vorarlberger müssen das ihre tun, wie die Schweizer, Bayern und Baden-Württemberger auch. Doch miteinander ein gutes atmosphärisches Feld für die Themenbearbeitung zu schaffen und darauf zu schauen, dass tragfähige Synergien entstehen, dies ist eine gemeinsame und absolut lohnenswerte Aufgabe.

Bei vielen Themen, die die Bodensee Akademie während bald 20 Jahren in die Hände genommen haben, zeigt sich immer wieder: Es liegt ein eigenes Geheimnis in dieser gruppen- und länderübergreifenden Zusammenarbeit drin. Es kommt nicht nur ein grosser Reichtum an fachlichem und

[1] *Ernst Schwald ist in einer Handwerkerfamilie mit Nebenerwerbslandwirtschaft und «Urlaub auf dem Bauernhof» aufgewachsen. Er studierte Wirtschaftsingenieurwesen an der TU Graz. Dann baute er in der Wirtschaftskammer Vorarlberg einen Jungunternehmerservice auf und war Geschäftsführer des Vorarlberger Energieinstitutes, bevor er 1995 die Bodensee Akademie gründete. Langjährige Praxis in der Erwachsenenbildung und in der systemischen Organisationsentwicklung.*

[2] *Simone König hat an der Universität für Bodenkultur in Wien Landschaftsplanung und Landschaftspflege studiert. Ihren individuellen Studienschwerpunkt legte sie auf biologische Landwirtschaft, bäuerliches Wirtschaften und die Subsistenzperspektive. Vor ihrer Tätigkeit bei der Bodensee Akademie war sie im Vorarlberger Bioverband KOPRA (Konsumenten-Produzenten-Arbeitsgemeinschaft) für die Öffentlichkeitsarbeit und Konsumenteninformation zuständig. Seit 2008 bietet sie freiberuflich ein Ferienprojekt für Kinder und Jugendliche auf der Alp an. Dazu hat sie den Lehrgang «Tiergestützte Therapie und Pädagogik mit landwirtschaftlichen Nutztieren» vom Österreichischen Kuratorium für Landtechnik absolviert.*

prozessualen Erfahrungswissen zusammen, sondern **es eröffnet sich, gerade bei achtsamen und kultivierten Formen des Gespräches, ein Raum für das «Neue», ein Raum, in dem soziale Intelligenz spürbar werden kann und der offen wird für Lösungsansätze, die so vorher noch gar nicht vorstellbar waren**. Schwald: «Jeder Mensch ist TrägerIn des Geistes oder wie Meister Eckhardt es formulierte, Träger des ‹göttlichen Funkens›. Jedes Festhalten an Vorurteilen und jede Form von Ab-Wertung, aber auch schon die Reduktion auf die jeweilige Funktion, verengt diesen Freiraum.»

Beispiel 2:
Ein besonderes Anliegen ist deshalb der Bodensee Akademie auch das Themenfeld **«Bildung und Lebendiges Lernen»**. Damit verbunden sind die Leitfragen: «Was brauchen Kinder, Jugendliche und Erwachsene, damit sie die in ihnen veranlagten Begabungen und Fähigkeiten entfalten können? Was fördert lebendiges und eigenmotiviertes Lernen? Welche Bildungsinhalte und -wege fördern eine friedliche und menschenwürdige Entwicklung?» Schwald: «Dieses Themenfeld führt tief hinein in die Fragen menschlicher Entwicklung, nach dem Sinn des Lebens und der Aufgabe des Menschen. Was beinhaltet das ‹Mensch werde, der du bist!›? Das sind Bildungsfragen ersten Ranges. Die Antworten auf diese Fragen bilden auch einen Schutz vor denjenigen Kräften, die den Menschen vereinnahmen, besitzen wollen, um das Kind wie die Erwachsenen zum willfährigen Objekt ihrer eigenen Interessen zu machen.»

Konkrete Arbeitsbeispiele in diesem Feld sind:

- Die Mitarbeit im Bildungsnetzwerk «Archiv der Zukunft adZ» und dem alle zwei Jahre stattfindenden Bildungskongress am Bodensee; damit verbunden ist auch die Begleitung einer bodenseeweiten Plattform für Bildungsthemen.
- Die Workshop-Reihe «Grundlagen kulturell nachhaltiger Entwicklung». «Da geht es um die Beziehung des Menschen zur Natur, zur Wirtschaft, zum Sozialen, zur Kultur und zu sich selbst und der Würde des Menschen. Der Abschluss ist jeweils eine gegenseitige Präsentation der «Individuellen Agenda – was will ich jetzt tun?»
- Die Mitarbeit in der Arbeitsgemeinschaft «Gemeinsame Schule Vorarlberg».

Simone König Foto: zVg

Dazu kommen auch all jene Bildungsangebote, die den Bereich zukunftsfähige Landwirtschaft und regionale Wertschöpfung betreffen.
Einen neuen Schwerpunkt setzt die Akademie mit dem Themenfeld **«Gemeinsam Landwirtschaften und Gärtnern»**. Simone König: «Hier geht es darum, die Ideen der Gemeinschaftsgärten und der regionalen Vertragslandwirtschaft in Vorarlberg und im Bodenseeraum bekannt zu machen. Dabei steht ebenfalls wieder die Vernetzung im Vordergrund. Bestehende Gemeinschaftsgartengruppen werden zum Erfahrungsaustausch geladen, Medien zur gemeinsamen Präsentation werden entwickelt und Initiativgruppen in ihren Anliegen unterstützt. Dabei gibt es einen engen Austausch mit den Nachbarländern. So war Sarah Fenchel von der Gartencoop Freiburg zu Besuch, und es gab eine Exkursion zur genossenschaftlich organisierten regionalen Vertragslandwirtschaft ortoloco in Dietikon bei Zürich. Ebenso wird das Ziel verfolgt, in Vorarlberg CSA-/regionale Vertragslandwirtschaftsbetriebe zu etablieren. Dies ist sogar in der Landwirtschaftsstrategie Vorarlberg «Ökoland – regional und fair!» und im Koalitionsabkommen der schwarz-grünen Landesregierung festgeschrieben.»

Der Ansatz der Bodensee Akademie ist zusammengefasst: Es werden zusammen mit weiteren PartnerInnen Plattformen und Bildungsveranstaltungen rund um Nachhaltigkeit initiiert und durchgeführt. Träger dürfen gerne auch andere Institutionen sein, die Bodensee Akademie will nicht «Zentrum» sein. Schwald: «Unsere Netze sind wie in einem Pilzgeflecht gegenseitig gewoben, und diese Webwerke kennzeichnen kulturell nachhaltige Entwicklung. Daraus entsteht die Seelennahrung, die es auch braucht, um solche Arbeiten durchzutragen und das Lebensprinzip des «Zuerst Schenkens» zu verwirklichen. **Denn der Inwertsetzung der Region muss eine Inwertsetzung des Menschen vorausgehen.**» ●

Die Bodensee Akademie ist offen für Interessierte und für internationale Zusammenarbeit. Liegt Ihnen ein Thema besonders am Herzen? Dann nehmen Sie Kontakt auf über office@bodenseeakademie.at oder 0043–(0)5572–33064.
Aktuelle Veranstaltungshinweise, Artikel und Vorträge zum Nachhören finden sich auf www.bodenseeakademie.at.

Konferenz der gentechnikfreien Regionen

Unter dem Leitstern WERTE SCHAFFEN – REGIONEN STÄRKEN und der Federführung der Bodensee Akademie fand im November 2014 die 6. Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee im Bildungshaus St. Arbogast in Götzis statt. Über 130 TeilnehmerInnen erörterten die Themen nachbaufähiges Saatgut, aktuelle Entwicklungen in der Agro-Gentechnik und die Zusammenhänge zwischen Land- und Ernährungswirtschaft sowie zwischen Regionalität und Nachhaltigkeit.

Heute ist in Österreich, Baden-Württemberg, Bayern und in weiten Teilen der Schweiz eine klare Befürwortung für die Sicherung der gentechnikfreien Landwirtschaft und für den Schutz des Saatgutes und der Biodiversität vorhanden. Die Vorarlberger Landesregierung, die bayrische Regio Allgäu und das Ministerium für ländlichen Raum Baden-Württemberg sind verlässliche Partner der alle zwei Jahre stattfindenden Konferenz.

eco.festival
DAS GRÖSSTE SCHWEIZER FEST DER NACHHALTIGKEIT

Informationen, Produkte, Initiativen,
Workshops und weitere Anlässe
für einen nachhaltigen Lebensstil

27.–29. März 2015

Barfüsserplatz & Theaterplatz Basel

www.eco.ch/festival

Ausserdem

27. März 2015
im Theater Basel

eco.naturkongress
GUT LEBEN: MIT SUFFIZIENZ GEGEN VERSCHWENDUNG

eco.gala
DIE GALA DER NACHHALTIGKEIT

eco.ch Schweizer Forum für nachhaltige Entwicklung

Unterstützt von

Stiftung Mercator Schweiz

Presenting Sponsor

Die **Mobiliar**
Versicherungen & Vorsorge

Basler Kantonalbank
fair banking

Scheisskultur – die heilige Scheisse

Friedensreich Hundertwasser. Die Vegetation hat Jahrmillionen gebraucht, um die Schleimnis, die Giftstoffe zuzudecken mit einer Humusschicht, einer Vegetationsschicht, einer Sauerstoffschicht, damit der Mensch auf Erden leben kann.

Und dieser undankbare Mensch holt eben diese mit langwieriger kosmischer Mühe zugedeckte Schleimnis und eben diese Giftstoffe wieder an die Oberfläche.

So wird durch die Untat des verantwortungslosen Menschen das Ende der Welt zum Anfang aller Zeiten. Wir begehen Selbstmord. Unsere Städte sind Krebsgeschwüre. Von oben sieht man das genau.

Wir essen nicht das, was bei uns wächst, wir holen Essen von weit her, aus Afrika, Amerika, China und Neuseeland. Die Scheisse behalten wir nicht. Unser Unrat, unser Abfall wird weit weggeschwemmt. Wir vergiften damit Flüsse, Seen und Meere, oder wir transportieren sie in hochkomplizierte, teure Kläranlagen, selten in zentralisierte Kompostierfabriken, oder aber unser Abfall wird vernichtet. Die Scheisse kommt nie auf unsere Felder zurück, auch nie dorthin, wo das Essen herkommt.

DER KREISLAUF VOM ESSEN ZUR SCHEISSE FUNKTIONIERT. DER KREISLAUF VON DER SCHEISSE ZUM ESSEN IST UNTERBROCHEN.

Wir machen uns einen falschen Begriff über unseren Abfall. Jedesmal, wenn wir die Wasserspülung betätigen, im Glauben, eine hygienische Handlung zu vollziehen, verstossen wir gegen kosmische Gesetze, denn in Wahrheit ist es eine gottlose Tat, eine frevelhafte Geste des Todes.

Wenn wir auf die Toilette gehen, von innen zusperren und unsere Scheisse wegspülen, ziehen wir einen Schlussstrich. Warum schämen wir uns? Wovor haben wir Angst? Was mit unserer Scheisse nachher geschieht, verdrängen wir wie den Tod. Das Klosettloch erscheint uns wie das Tor in den Tod, nur rasch weg davon, nur schnell vergessen die Fäulnis und Verwesung. Dabei ist es gerade umgekehrt. Mit der Scheisse beginnt erst das Leben.

DIE SCHEISSE IST VIEL WICHTIGER ALS DAS ESSEN. Das Essen erhält nur eine Menschheit, die sich massenweise vermehrt, an Qualität sich vermindert und eine Todesgefahr für die Erde geworden ist, eine Todesgefahr für die Vegetation, die Tierwelt, das Wasser, die Luft, die Humusschicht.

Scheisse aber ist der Baustein unserer Wiederauferstehung.

Seit der Mensch denken kann, versucht er, unsterblich zu sein. Der Mensch will seine Seele haben. DIE SCHEISSE IST UNSERE SEELE. DURCH DIE SCHEISSE KÖNNEN WIR ÜBERLEBEN. DURCH DIE SCHEISSE WERDEN WIR UNSTERBLICH.

Warum haben wir Angst vor dem Tod? Wer eine Humustoilette benützt, hat keine Angst vor dem Tod, denn unsere Scheisse macht zukünftiges Leben, macht unsere Wiedergeburt möglich.

WENN WIR UNSERE SCHEISSE NICHT SCHÄTZEN UND IN HUMUS UMWANDELN ZU EHREN GOTTES UND DER WELT, VERLIEREN WIR UNSERE BERECHTIGUNG, AUF DIESER ERDE ANWESEND SEIN ZU DÜRFEN.

IM NAMEN FALSCHER HYGIENISCHER GESETZE VERLIEREN WIR UNSERE KOSMISCHE SUBSTANZ, VERLIEREN WIR UNSERE WIEDERGEBURT. SCHMUTZ IST LEBEN. STERILE SAUBERKEIT IST TOD. Du sollst nicht töten, doch wir sterilisieren alles Leben mit Gift und Beton. Das ist Mord.

Der Mensch ist nur ein Rohr. Auf der einen Seite gibt er Dinge hinein, auf der anderen kommen sie verdaut heraus. Der Mund ist vorne, der After hinten. Warum? Umgekehrt sollte es sein. Wieso ist Speisen positiv? Wieso ist Scheisse negativ?

Was aus uns herauskommt, ist kein Abfall, sondern der Baustein der Welt, unser Gold, unser Blut. Wir verbluten, unsere Zivilisation verblutet, unsere Erde verblutet durch die wahnwitzige Unterbrechung des Kreislaufes. Wer immer zur Ader lässt, immer nur Blut verliert und nicht durch neues ersetzt, der verblutet. Freud hatte recht, als er in der Traumdeutung sagte: Scheisse ist synonym für Gold. Dass es nicht nur ein Traum ist, sondern Wirklichkeit, müssen wir jetzt feststellen. Als Pasolini in einem Film Schauspieler Scheisse essen liess, war das ein Symbol des Kreislaufschliessens, ein verzweifeltes Beschleunigen-Wollen.

Dieselbe Liebe, dieselbe Zeit und Sorgfalt muss aufgewendet werden für das, was «hinten» herauskommt, wie für das, was «vorne» hineinkommt. Dieselbe Zeremonie wie beim Speisen, mit Tischdecken, Messer, Gabel, Löffel, chinesischen Essstäbchen, Silberbesteck und Kerzenlicht.

WIR HABEN TISCHGEBETE VOR UND NACH DEM ESSEN, BEIM SCHEISSEN BETET NIEMAND. WIR DANKEN GOTT FÜR UNSER TÄGLICH BROT, DAS AUS DER ERDE KOMMT, WIR BETEN ABER NICHT, AUF DASS SICH UNSERE SCHEISSE WIEDER UMWANDLE.

ABFÄLLE SIND SCHÖN. DAS SORTIEREN UND WIEDEREINGLIEDERN DER ABFÄLLE IST EINE FROHE TÄTIGKEIT.

Diese Tätigkeit spielt sich nicht in Kellern und Hinterhöfen, auf Miststätten, Toiletten und Aborten ab, sondern dort, wo wir leben, wo Licht und Sonne ist, im Wohnzimmer, in unserem Prunkraum.

Es gibt keine Abfälle. Abfälle existieren nicht.

Die Humustoilette ist ein Statussymbol.

WIR HABEN DAS PRIVILEG, ZEUGE ZU SEIN, WIE SICH MIT HILFE UNSERER WEISHEIT UNSER EIGENER ABFALL, UNSERE EIGENE SCHEISSE IN HUMUS UMWANDELT, SO WIE DER BAUM WÄCHST UND DIE ERNTE REIFT. BEI UNS ZU HAUSE, ALS WÄR'S UNSER EIGENER SOHN.

HOMO – HUMUS – HUMANITAS, drei Schicksalswörter gleichen Ursprungs. Humus ist das wahre schwarze Gold. Humus hat einen guten Geruch. Humusduft ist heiliger und Gott näher als der Geruch von Weihrauch. Wer nach dem Regen im Wald spazierengeht, kennt diesen Geruch. Natürlich ist es etwas Ungeheuerliches, wenn der Abfallkübel in den Mittelpunkt unserer Wohnung kommt und die Humustoilette auf dem schönsten Platz zum Ehrensitz wird. Das ist jedoch genau die Kehrtwendung, die unsere Gesellschaft, unsere Zivilisation jetzt nehmen muss, wenn sie überleben will.

Der Humusgeruch ist der Geruch Gottes, der Geruch der Wiederauferstehung, der Geruch der Unsterblichkeit.

© 2014 Hundertwasser Archiv, Wien. Abdruck mit freundlicher Genehmigung. *Verfasst 1979/1980 in Algajola, Venedig und Neuseeland. Verlesen als Manifest u. a. anlässlich der «Hundertwasser-Weltwanderausstellung» im Seedamm-Kulturzentrum, Pfäffikon, 1. September 1979.*

Foto: Jakob Weiss

«Das konvivialistische Manifest. Für eine neue Kunst des Zusammenlebens»

In Frankreich gärt es. Das zeigt sich in gewaltigem Misstrauen gegenüber Politikern der grossen demokratischen Parteien. Es zeigt sich aber auch in brillianten Streitschriften gegen den als wahren Herrscher wahrgenommenen Finanzkapitalismus und für einen neuen Humanismus in der Gesellschaftsordnung.

Nikola Patzel. Das «konvivialistische Manifest» möchte an die alte französische Tradition der thesenhaften Streitschrift anknüpfen, die in der Vergangenheit schon manches im Staat und Gesellschaft verändert hatte. Seine Kernfrage ist: **Wie können wir Menschen uns «dazu bewegen, zusammenzuarbeiten, um sich weiterzuentwickeln, wobei jeder das Beste von sich selbst gibt, sodass es möglich wird, einander zu widersprechen, ohne einander niederzumetzeln?»** Der Pariser Soziologe Alain Caillé hat diese Frage formuliert und eine Gruppe von 40 Wissenschaftlern zusammengelockt, die miteinander ein Manifest zur «Kunst des Zusammenlebens» entwarfen. Bis dahin hatte sich Calliés Leben um die Erforschung von «Kulturen des Schenkens» gedreht: Wo ein geordneter nichtmonetärer und im Grunde freundschaftlicher Gabentausch die Gesellschaft prägt.

Können wir auf Selbstzerstörung verzichten?

Am Anfang steht eine Analyse von Selbstzerstörung aufgrund von Macht und Reichtum. Die Aufzählung der Autoren: Ökosystemzerstörung und Klimaerwärmung, Ressourcenerschöpfung und Atomwirtschaft, Arbeitslosigkeit und Armut, Zerbrechen gewachsener politischer Strukturen, Terrorismus und Grosskriminalität, exzessive Sicherheitsideologien und Kriegsgefahr. Und schliesslich sei es der «Einfluss der spekulativen Hochfinanz auf alle politischen Entscheidungen», der das demokratische Prinzip seines Inhalts am meisten beraube. Angesichts der Bedrohungen müsse sich die Menschheit nun zusammenraufen und ihre Chance nutzen, «mit allen diktatorischen und korrupten Mächten Schluss zu machen» und die Güter und Chancen gleichberechtigt allen zuzuerkennen.

Als «Mutter aller Bedrohungen», also Wurzel des Übels, wird die chronische Rivalität zwischen den Menschen dargestellt. Verbunden mit «infantilen Allmachtsfantasien» und nie bisher dagewesenen Machtanhäufungen zerfleische sich die Menschheit selbst. Dagegen müssten alle «wertvollen Elemente» aus den Religionen und politischen Doktrinen, den Geistes- und Sozialwissenschaften mobilisiert werden. «Festzuhalten von jeder Lehre ist mit Sicherheit alles, was es ermöglicht, den Konflikt zu beherrschen, um zu vermeiden, dass er in Gewalt ausartet». **Letztlich komme die Rivalität des Menschen aus dem Wunsch jedes Einzelnen nach Selbstverwirklichung und Anerkennung.** Dieser Trieb sei ebenso fundamental wie das Streben nach Eintracht und Zusammenarbeit. Die entscheidende Aufgabe sei, die natürlich entstehenden Konflikte «zu einer Kraft des Lebens und nicht des Todes und die Rivalität zu einem Mittel der Zusammenarbeit zu machen». Die Autoren loben viele Initiativen weltweit, deren Gemeinsamkeit «die Suche nach einem Konvivialismus», also einer Kunst des Zusammenlebens, sei. Zwischen den Menschen und mit der Natur.

Freiheit und Beziehung

Der erste Schritt im Kulturwandel müsse die Abkehr vom Dogma des ewigen ökonomischen Wachstums sein: der Irrlehre des Neoliberalismus mit dem einfältigen Menschenbild eines *homo oeconomicus*. Die Alternative hierzu sei, «das demokratische Ideal neu zu definieren – das einzig annehmbare, weil es als einziges der Opposition und dem Konflikt gerecht wird.» In einer neuen, «radikal humanistischen» Weltordnung müsse die ganze Menschheit «in der Person jedes ihrer Mitglieder geachtet werden». Denn eine «richtige Politik ist eine Politik der Würde». Damit dies gelinge, müssten die Menschen sich untersagen, im «Wunsch nach Allmacht (der griechischen Hybris) der Masslosigkeit zu verfallen». Praktisch bedeute das zum Beispiel, dass jeder Mensch ein Mindesteinkommen erhalten solle und ein Höchsteinkommen nicht überschreiten dürfe, das sich nach dem «Anstand» bemesse. Als Teil einer einzigen «organisierten Weltzivilgesellschaft» sollten alle Menschen das Gefühl bekommen, dass sie «am selben Kampf für eine ganz und gar menschliche Welt teilnehmen». Hier wird klar, dass die Autoren in der optimistischen Tradition stehen, der Mensch sei eigentlich gut.

Auch in der Beziehung zur Natur dürften sich die Menschen «nicht länger als Besitzer und Herren» betrachten, sondern sich vielmehr als «ein Teil von ihr» erkennen und eine Beziehung von Gabe und Gegengabe mit allem Natürlichen entwickeln. Das «muss insbesondere gegenüber den Tieren gelten, die nicht länger als Industriematerial betrachtet werden dürfen; und allgemeiner gegenüber der [ganzen] Erde.» Doch trotz erdumspannender Gemeinschaft bleibe auch wahr, dass die Menschen sich auf ihren Territorien abgrenzen dürften, denn jede menschliche Gemeinschaft brauche eine «hinreichend stabile innere Zusammengehörigkeit». Nötig sei also eine «Reterritorialisierung und Relokalisierung» dort, wo die Globalisierung überzogen habe.

(Zu) optimistisches Menschenbild?

Mutig gehen die Autoren einige Schritte auf die Erscheinungen des absolut Destruktiven zu – aber dann biegen sie doch lieber zu einem ziemlich optimistischen Menschenbild ab: «wahrhaft menschlich» zu werden ist ihre Utopie. Ist «das Böse» in der Welt wirklich nur ein Produkt kindischer Rivalitäten und falsch verstandener Selbstverwirklichung? Vielleicht stellen sie dann doch lieber die Fratze des gegenwärtigen Neoliberalismus vor den Schwarzen Peter auch in ihnen selbst, als diesem tiefer begegnen zu wollen. ●

HiPP

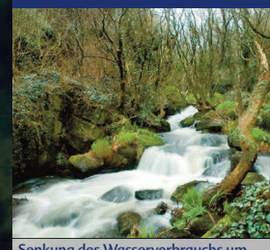
Das Beste aus der Natur.
Das Beste für die Natur.

Aus Verantwortung für unsere Kinder und eine intakte Umwelt.

Claus Hipp

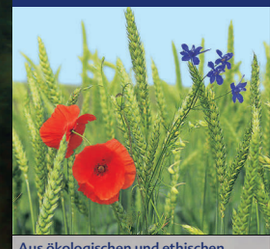
Stefan Hipp

Ressource Wasser



Senkung des Wasserverbrauchs um 70% in den letzten 20 Jahren durch technische Innovationen

Nein zu Grüner Gentechnik



Aus ökologischen und ethischen Gründen und zur Erhaltung der biologischen Vielfalt

Erneuerbare Energiequellen

Das langjährige Engagement für den Klimaschutz ist mit dem Deutschen Solarpreis 2011 ausgezeichnet worden.

Klimafreundliche Produktion

CO_2-neutrale Energiebilanz durch den Einsatz erneuerbarer Energien und Unterstützung weltweiter Klimaschutzprojekte

Was vor über 50 Jahren mit dem Bio-Anbau begann, wird in allen Bereichen des Unternehmens gelebt. Der sorgsame Umgang mit Umwelt und Ressourcen, ein respektvolles Miteinander und höchste Qualität sind Anforderungen, mit denen HiPP gewachsen ist und die untrennbar mit dem Namen HiPP verbunden sind. Mit sorgfältig hergestellten Produkten übernehmen wir die Verantwortung gegenüber unseren Kindern und der Umwelt, in der sie groß werden.

Dafür steht der Name HiPP und dafür stehe ich mit meinem Namen.

Claus Hipp

Die Zukunft mitgestalten im Einklang mit der Natur.

Mehr dazu unter www.hipp.ch

— 21. MÖSCHBERGGESPRÄCHE —

Welche Ernährungssouveränität wollen wir?

— 12. / 13. JANUAR 2015 —

Bäuerinnen/Bauern und WissenschafterInnen suchen gemeinsam Antworten auf dem Möschberg.

Wir diskutieren – mit ReferentInnen und in Gruppengesprächen – verschiedene Aspekte einer souveränen Agrikultur. Wollen wir:

- Eine Ernährungssouveränität im Sinne einer möglichst hohen Selbstversorgung durch landwirtschaftliche Produkte im eigenen Land?
- Eine Ernährungssouveränität im Sinne einer globalen Fairness im Agrobusiness (Preisdumping, Landgrabbing, Freihandelsabkommen)?
- Eine Ernährungssouveränität im Sinne einer selbstbestimmten Produktionsart der Bauern und Bäuerinnen (Milchmengensteuerung in Bauernhand, lokale Projekte mit den Konsumenten)?

ReferentInnen:

- Tex Tschurtschenthaler, Vordenker Vertragslandwirtschaftsprojekt ortoloco
- Irmi Salzer, Biobäuerin und Mitarbeiterin La Via Campesina, Österreich
- Beat Röösli, Leiter Geschäftsbereich Internationales beim Schweizerischen Bauernverband

In den anschliessenden Gruppengesprächen geht es um konkrete Handlungsmöglichkeiten und neue Denkansätze im Sinne der Ernährungssouveränität.

Wir freuen uns über bekannte und neue Gesichter und auf lebhafte Diskussionen. Die zwei Tage laden ein zum Entdecken neuer Ideen und bewusst die Gemeinschaft des Forums zu geniessen. Das Thema «Ernährungssouveränität» betrifft uns alle.

Die 21. Möschberggespräche finden statt am Montag, 12. und Dienstag, 13. Januar 2015, im Seminar- und Kulturhotel Möschberg, Grosshöchstetten BE

Anmeldung bis 7. Januar 2015 unter:
www.bioforumschweiz.ch/möschberg
oder per Brief: Geschäftsstelle Bioforum Schweiz, Aebletenweg 32, 8706 Meilen

Kinderbetreuung (von 0 bis 4 Jahre) vor Ort wird organisiert, Infos auf der Homepage.

Kosten:

- Tagung Möschberg Fr. 130.–, Mitglieder Bioforum Fr. 110.–
- Verpflegung (drei Hauptmahlzeiten) und Unterkunft im DZ Fr. 179.–
- Zuschlag EZ Fr. 30.–, inkl. Pausengetränke, Gipfeli usw.
- Verpflegung (zwei Hauptmahlzeiten) ohne Übernachtung/Abendessen/Frühstück Fr. 110.–, inkl. Pausengetränke, Gipfeli usw.

Impressum

Kultur und Politik erscheint im 69. Jahrgang

Vierteljahreszeitschrift

Herausgeberin ist das Bioforum Schweiz

Geschäftsstelle: Lukas van Puijenbroek
Aebletenweg 32
8706 Meilen
Telefon 076 506 24 48
lukas.puijenbroek@bioforumschweiz.ch

Redaktion: Markus Schär, Nikola Patzel, Wendy Peter
redaktion@bioforumschweiz.ch

Redaktionskommission:
Christian Gamp, Nikola Patzel, Wendy Peter, Markus Schär, Jakob Weiss

Fotos: Siehe Quellenangaben

Inserate:
inserate@bioforumschweiz.ch

Mitgliederbeitrag inkl. Abo:
SFr. 60.– bis 100.– / 50 bis 90 Euro
Auslandsabo ohne Mitgliedschaft: 40 Euro

Layout und Druck:
Druckerei Schürch AG, Huttwil

Redaktionsschluss für K+P 1/15:
15. Februar 2015

Für aktuelle Infos:
www.bioforumschweiz.ch

Ich/wir werde/n Mitglied des Bioforums Schweiz. Die Mitgliedschaft beinhaltet das vierteljährlich erscheinende «Kultur und Politik», Einladung zu den Möschberggesprächen und zum Biogipfel mit Fachreferaten.

☐ als Einzelmitglied für 60 Franken / 50 Euro im Jahr (oder Abo ohne Mitgliedschaft: 40 Euro)
☐ als Familie für 80 Franken / 70 Euro im Jahr.
☐ als Firma oder Institution für 100 Franken / 90 Euro im Jahr.

Vorname: _____

Nachname: _____

Strasse / Nr.: _____

PLZ / Wohnort: _____

E-Mail: _____

Bitte Talon ausschneiden und einsenden an:
Bioforum Schweiz, Lukas van Puijenbroek, Aebletenweg 32, 8706 Meilen

P.P.
CH-8706 Meilen
DIE POST