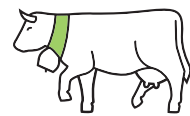


ÖKOLOGO

02 Mai
2016

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



HOFÜBERBAGE
Vermarktung ist
das A und O

S. 3–5

JAHRESVERSAMMLUNG
Einblick in die
Pilzproduktion

S. 6–7

AGRARPOLITIK
150'000 Franken
sind genug

S. 8

Frischen Mutes für eine vielfältige Landwirtschaft

Dem Mutigen gehört die Welt – dieses alte Sprichwort hat sich in letzter Zeit öfters eindrucksvoll bewahrheitet: Kleine, zivilgesellschaftliche Organisationen mit bescheidenen Mitteln können eine verloren geglaubte Abstimmung dank sozialen Medien noch zum Kippen bringen. Die anfangs belächelte Hornkuh-Initiative schafft das Wunder von über 100'000 Unterschriften und wird erfolgreich eingereicht. Vom Mut der (vermeintlich!) Kleinen könnten wir uns alle immer mal wieder eine Scheibe abschneiden.

Wer wagt, gewinnt aber nicht nur Lob und Bewunderung, sondern inspiriert auch andere. Dies hoffen wir mit der Titelgeschichte der aktuellen Ökologo-Ausgabe zu erreichen: Stolz dürfen wir Ihnen mit den Abderhaldens die erste Familie vorstellen, die dank unserer Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe einen Betrieb gefunden und kürzlich mit der Bewirtschaftung begonnen hat. Über die neuen, innovativen Vermarktungsideen der Abderhaldens lesen Sie gleich auf den folgenden Seiten.

Mut, Neues auszuprobieren, hatten vor über 30 Jahren auch die Schneebeis, auf deren Hof unsere diesjährige Mitgliederversammlung stattgefunden hat. Ihr Nischenprodukt, die Pilz-Kultivierung, sorgte für interessante Einblicke in einen ungewohnten Betriebszweig. Wer an der Jahresversammlung nicht dabei sein konnte, findet auf Seite 6 und 7 einen Rückblick.



Patricia Mariani unterstützt die Kleinbauern-Vereinigung seit Februar.

Schliesslich ist auch politischer Mut nötiger denn je: Die Kleinbauern-Vereinigung hat die Öffentlichkeit im Februar über ihre Forderung einer Obergrenze bei Direktzahlungen informiert (siehe Seite 8). Damit, aber auch mit unserer bereits letztes Jahr kommunizierten Ablehnung der Bauernverbands-Initiative nehmen wir negative Reaktionen in Kauf. Doch der Mut hat sich bis jetzt gelohnt: Die grosse, mehrheitlich positive Resonanz bestätigt uns, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen und uns künftig noch vehementer für eine vielfältige und gerechte Landwirtschaft einzusetzen.

Patricia Mariani, neue Mitarbeiterin Öffentlichkeitsarbeit

INHALTSVERZEICHNIS

AUSSERFAMILIÄRE HOFÜBERGABE

Fuss fassen in der Fremde 3–5

JAHRESVERSAMMLUNG

Stetig dranbleiben 6–7

OBBERGRENZE FÜR DIREKTZAHLUNGEN

«150'000 Franken sind genug» 8

ÖKOLOGO-SERIE 2016

Leguminosen: Eiweiss in Tellern und Trögen 9

Querbeet

Bio Marché in Zofingen, Milchkuh-Initiative, Facebook 10

KLEINBAUERN-WARENVERSAND

Fair und ökologisch einkaufen

Geniessen Sie die neuen und altbewährten Produkte aus dem Kleinbauern-Warenversand oder bereiten Sie damit anderen eine Freude. 11–16



Kleinbauern Warenversand
c/o gebana AG, Ausstellungsstrasse 21,
8005 Zürich, www.kleinbauern.ch
Tel. 044/500 32 03

ÖKOLOGO

Nr. 2/2016

IMPRESSUM

Auflage: 22'000 Expl., erscheint 4x jährlich

Mitgliedschaft/Abo/Spende 2016:

- Mitgliedschaft (inkl. Abo) CHF 30.–
- Familienmitgliedschaft (inkl. Abo) CHF 50.–
- Ökologo-Abo CHF 30.–

Herzlichen Dank für Ihre Spende!
Unser Postkonto: 46-4641-0

Herausgeber/Redaktion:

Kleinbauern-Vereinigung
(Schweiz. Vereinigung zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern)
Postfach, 3001 Bern, Tel. 031/312 64 00,
info@kleinbauern.ch

Grafik:

id-k Kommunikationsdesign, Bern
Priska Neuenschwander, Fällanden

Adressverwaltung:

Kleinbauern-Vereinigung, Postfach,
3001 Bern, Tel. 031/312 64 00,
info@kleinbauern.ch

Druck & Versand:

Heller Druck, Cham
Einpack-Service
Hoffmann Gmbh, Schlieren

Foto Titelbild: Stephan Bösch





Margrit und Ueli Abderhalden mit Jan, Simon und Melina

AUSSERFAMILIÄRE HOFÜBERGABE

Fuss fassen in der Fremde

Mehrere Jahre haben Margrit und Ueli Abderhalden einen eigenen Betrieb gesucht. Über die Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe der Kleinbauern-Vereinigung wurden sie schliesslich fündig. Seit Anfang Jahr bewirtschaften Abderhaldens einen Milchwirtschaftsbetrieb im Zürcher Oberland und legen in Sachen Vermarktung grossen Erfindergeist an den Tag.

Seit 2009 sind wir intensiv am Hofsuchen.» Margrit Abderhalden und ihr Mann Ueli Abderhalden haben in den letzten sieben Jahren alle Hebel in Bewegung gesetzt, um einen eigenen Betrieb zu finden: «Bevor meine Mutter mich im Sommer 2014 auf die Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe aufmerksam gemacht hat, suchten wir über Inserate, unseren Bekanntenkreis, Tierärzte, Viehhändler, Vertreter und informierten unsere Alpkäse-Kundinnen und sämtliche Personen, mit denen wir über die Alp Malbun, die wir seit 2011 pachten, verbunden sind», erzählt Margrit Abderhalden von ihrer Betriebssuche. «Wir haben vieles angeschaut, die meisten Betriebe wurden an die Meistbietenden verkauft. Wer nicht

Bauland verkauft oder sonst eine grosse Erbschaft gemacht hat, für den ist es fast unmöglich, einen eigenen Hof zu kaufen», erklärt Margrit Abderhalden (siehe Box).

Wird ein Betrieb an den Meistbietenden verkauft, ist es für die Käufer meist unmöglich, den Betrieb über das Einkommen aus der Landwirtschaft tragbar zu bewirtschaften. Mit der Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe schafft die Kleinbauern-Vereinigung Abhilfe. Die Anlaufstelle vermittelt Hofsuchende an Hofabgebende ohne Nachfolge innerhalb der Familie. Die Hofabgebenden müssen allerdings bereit sein, ihren Betrieb zu tragbaren Bedingungen in junge Hände zu geben anstatt an die Meistbietenden zu verkaufen.



Zu tragbaren Bedingungen übergeben

Abderhaldens konnten schliesslich doch auf einen Verkäufer zählen, der bereit war, seinen Hof zu einem angemessenen Preis zu verkaufen. Im Herbst 2014 hatten Abderhaldens über die Anlaufstelle zum ersten Mal Kontakt mit einem pensionierten Bauernpaar aus Gibswil im Zürcher Oberland. Ihnen war es ein Anliegen, dass ihr Hof weitergeführt wird. Für Abderhaldens war rasch klar, dass sie den Milchwirtschaftsbetrieb mit 16 Hektaren Land und 4 Hektaren Wald übernehmen wollten. Aber auch unter den gegebenen Voraussetzungen stellte die tragbare Finanzierung des Hofkaufes für die junge Familie eine Herausforderung dar (siehe Box). Im Januar 2016 schliesslich unterzeichneten Abderhaldens den Kaufvertrag und konnten ihren Traum vom eigenen Betrieb verwirklichen.

«Die Verkäufer wollten, dass wir vom Hof leben und den Betrieb nicht im Nebenerwerb bewirtschaften», so Margrit Abderhaldens. Die frisch gebackenen Betriebsleiter müssen deshalb innovativ sein, um mit ihrem Milchwirtschaftsbetrieb genug für ihre fünfköpfige Familie zu erwirtschaften. Die Milch liefern sie in die benachbarte Käserei. Diese verarbeitet die Milch von Bauern aus der Region zu Winzer- und Bachtelkäse. Im August hat Ueli Abderhaldens die Zweitausbildung zum Milchtechnologen begonnen. Ziel von Abderhaldens ist es, dass die Käserei auch nach der Pensionierung des Käasers bestehen bleibt und die Arbeit in der Käserei für Ueli Abderhaldens eine Möglichkeit ist, ein ergänzendes Einkommen zu verdienen und den Milchabsatz zu halten.

Vermarktung ist das A und O

«Uns ist wichtig, dass die Vermarktung unserer Produkte stimmt», erläutert Margrit Abderhaldens ihr grosses Engagement für den optimalen Verkauf ihrer Produkte. Direktvermarktung ist kein Neuland für sie. Seit 2011 pachten Abderhaldens die Alp Malbun der Ortsgemeinde Buchs. Um die drei Tonnen Alpkäse vermarktet Margrit Abderhaldens jährlich. Dennoch steht sie nun vor neuen Herausforderungen: «Hier im Zürcher Oberland muss ich die Kontakte erst aufbauen. Beispielsweise neue Wiederverkäufer und Privatkunden ansprechen», erklärt

sie. Trotz eigenem Hof zieht es Abderhaldens noch auf die Alp. Wie sie wohl alles unter einen Hut bringen? «Wir werden mit mehr Alppersonal arbeiten», erklärt Margrit Abderhaldens. Sie wird mit den teils schulpflichtigen Kindern auf dem Betrieb bleiben und sich unter anderem um die Vermarktung kümmern.

Alpomat – von der Alp in die Stadt

Mit der Betriebsübernahme entstand die Idee der Direktvermarktung über einen sogenannten Alpomaten. Ein Alpomat ist ein Selbstbedienungsautomat, vorwiegend gefüllt mit Alpprodukten und ergänzt mit verarbeiteten Lebensmitteln von Kleinbetrieben: Gesunde Snacks ohne Zusatzstoffe wie beispielsweise Riegel, Dörrfrüchte, Birnenweggen. Der erste Alpomat steht auf dem eigenen Hof. Derzeit läuft die Suche nach zusätzlichen Standorten für weitere Alpomaten. Ideal wären gut frequentierte Plätze in Uster, Wetzikon und Dübendorf. Studierende der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) begleiten das Pilotprojekt. Ziel der Forschung wird sein, konkrete Handlungsempfehlungen zum Vertrieb über den Alpomaten abzugeben. Als wichtig für den Erfolg bezeichnet Dr. Roger Seiler, projektverantwortlicher Dozent der ZHAW, «die Bedürfnisse und Einstellungen der Kunden zu verstehen und diese mit dem Alpomaten optimal bedienen zu können.» Ein weiterer zentraler Erfolgsfaktor des Alpomaten und dessen Produkte seien Marketingaspekte, so Seiler. «Einerseits ist die Produktqualität von Alpprodukten hoch und andererseits ist das bestehende Lebensmittelangebot sowie die Konkurrenz gross. Deshalb kann Marketing als zentraler Erfolgsfaktor des Alpomats genannt werden und zum Erfolg desselbigen beitragen.»

Zusammenarbeit mit der Gastronomie

Abderhaldens ist es ein grosses Anliegen, etwas zu produzieren, das die KonsumentInnen nicht überall finden. Dasselbe Ziel verfolgt auch der Zürcher Gastronom Michel Péclard. In seinen Lokalen kommt weder Wein noch Fleisch aus Übersee auf den Teller. Gefragt sei das Spezielle, aber er wolle das Spe-



zielle aus der Region. «Auf den Tisch soll das kommen, was der Gast von der Schweiz erwartet», so Péclard. Gezielt sucht er daher die direkte Zusammenarbeit mit Bauern. Das sei leider gar nicht so einfach, bemerkt Péclard und bedauert die Vorbehalte vieler Bauern, neue Wege der Vermarktung zu wagen. Ihm als umtriebiger Unternehmer ist klar: «Wer nicht probiert, kann auch nicht ernten». Anders als viele ihrer Berufskollegen, seien Abderhaldens bereit, Neues auszuprobieren. «Margrit Abderhalden ist mit der Idee der Alp-Wasserbüffel auf mich zugekommen», erzählt Péclard. Die Haltung von Wasserbüffeln ist in der Schweiz eine Nische. Sie werden der feinen Büffelmilch wegen – zur Produktion von Mozzarella und anderen Käsespezialitäten – gehalten. Die männlichen Kälber können aber nicht weiter für die Milchproduktion genutzt werden. Daher kaufen Abderhaldens diesen Sommer einem Wasserbüffelbetrieb die jungen männlichen Tiere ab und lassen diese auf der Alp Malbun weiden. Für Abderhaldens bringt die Mast von Wasserbüffeln ein Zusatzeinkommen, das sich mit ihrer Arbeit auf der Alp kombinieren lässt und zudem gut an den Standort angepasst ist. Auf der weitläufigen Alp Malbun hat es viele kleine Seen, ein idealer Lebensraum für Wasserbüffel, sind Abderhaldens überzeugt.

Auf die Frage, ob er die ganzen Tiere abnehmen würde, meint Péclard, es mache doch keinen Sinn, nur die Edelstücke der Wasserbüffel zu kaufen. Ziel ist es, von einem Metzger alles Fleisch verarbeiten zu lassen. Auch Margrit Abderhalden betont: «Für uns Bauern ist es wichtig, dass das ganze Tier gegessen wird. Das ist Wertschätzung gegenüber dem Tier, aber auch für unsere Arbeit.»

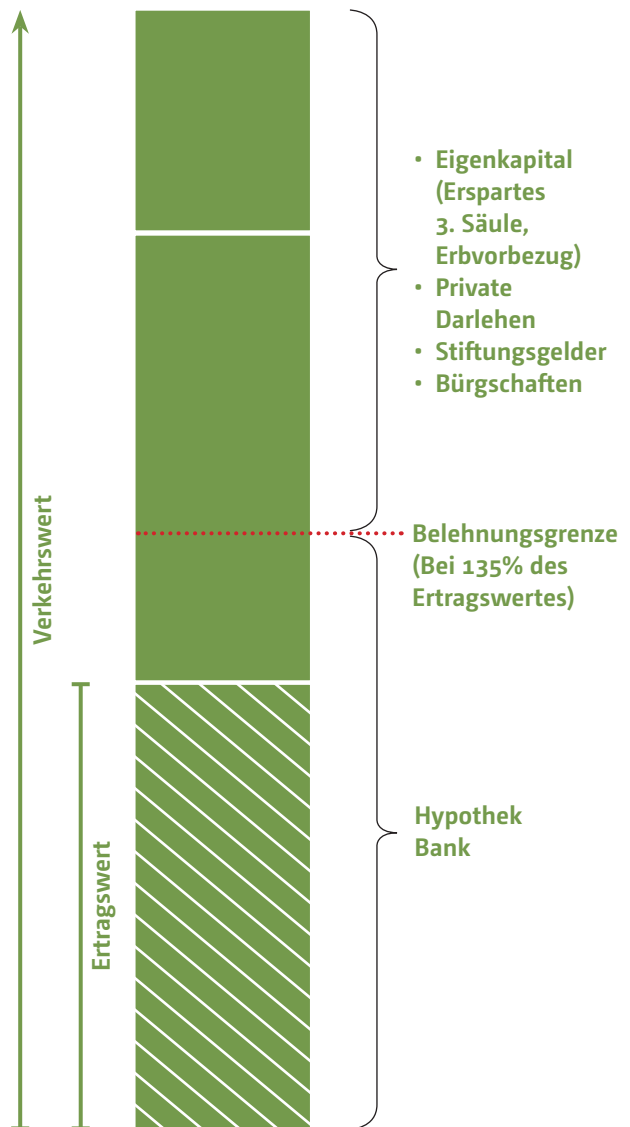
Sämtliches Fleisch eines Tieres aufzutischen, hat Péclard im vergangenen Jahr erfolgreich mit 200 Alplämmern ausprobiert. Er ist überzeugt, dass auch das Fleisch der Alp-Wasserbüffel bei seinen Gästen auf Begeisterung stossen wird.

Mit Improvisationstalent, Mut und Ideen haben Abderhaldens den Einstieg im Zürcher Oberland gewagt. «Wir haben es gut hier», versichert Abderhalden mehrmals. Für ihren Traum des eigenen Betriebs geben sie vollen Einsatz.

Séverine Curiger

Finanzierung eines Hofkaufes

Innerhalb der Familie werden Landwirtschaftsbetriebe in der Regel zum Ertragswert verkauft. Ausserhalb der Familie gilt der Verkehrswert. Dieser kann sich je nach Region auf das 2,5 – 5-fache des Ertragswertes belaufen. Einen Hofkauf über dem Ertragswert tragbar finanzieren zu können, ist für junge LandwirtInnen eine grosse Herausforderung. Dies hängt u.a. damit zusammen, dass die Belehnungsgrenze (Hypothek) für einen Betrieb bei 135% des Ertragswertes liegt. In einigen Kantonen kann bei gegebener Tragbarkeit über die Belehnungsgrenze hinaus ein Darlehen bei der Bank aufgenommen werden. Doch meist muss die Lücke zwischen 135 % des Ertragswertes und dem Verkaufspreis über Eigenkapital (oft bei jungen LandwirtInnen nicht in grossem Masse vorhanden), Erbvorbezug, Bürgschaften, private Darlehen und Stiftungsgelder finanziert werden. Crowdfunding wird von einigen innovativen Hofübernehmenden genutzt, um ihren Hofkauf zu finanzieren. Neben dem Hofkauf müssen die finanziellen Mittel auch für Investitionen und Inventar ausreichen. Dafür gewährt der Bund abhängig von der Betriebsgrösse zinslose Darlehen. Insgesamt ist die Tragbarkeit einer ausserfamiliären Hofübernahme oftmals nur mit zinslosen Darlehen oder Darlehen zu minimalen Zinssätzen erreichbar.





RÜCKBLICK AUF DIE MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2016

Stetig dranbleiben

Der spannende Betrieb der Familie Schneebeli, das erfolgreich verlaufene Vereinsjahr und natürlich auch das feine Mittagessen von der Hofeigenen «Kocherei» sorgten für gute Stimmung an der diesjährigen Mitgliederversammlung. Einen langen Atem benötigt ein innovativer Bauernbetrieb ebenso wie die Kleinbauern-Vereinigung mit ihren politischen Zielen.

Auf dem Hof der Familie Schneebeli in Obfelden im Zürcher Säuliamt wachsen Pilze, Speisemais oder auch Senfkörner. Eine Mutterkuhherde, ein Dinkelfeld, Hochstamm-bäume, Weiden und Blumenwiesen findet man ebenfalls auf dem Betrieb. Der vielfältige Biobauernhof zeigt exemplarisch, dass ständig getüftelt und Neues ausprobiert werden muss, um innovative Produkte produzieren und verkaufen zu können.

Langer Atem für neue Projekte

Die Familie Schneebeli baut schon lange Pilze an und hat die Produktion über die Jahre ständig verbessert. Bei der Arbeit mit Austernseitlingen braucht es viel Erfahrung, Experimentierfreude aber auch Kompromissbereitschaft. Die Vermarktung von Pilzen, einem schnell verderblichen Lebensmittel, ist eine Herausforderung. Via Direktvermarktung kann keine allzu grosse Menge abgesetzt werden. Die Abhängigkeit vom Grosshandel ist deshalb ein Kompromiss der an den Kräften zehrt. Die Qualität der Pilze muss perfekt sein und die engen Liefertermine bedingungslos einhalten werden. Familie Schneebeli lebt damit und versucht den Betrieb gleichzeitig mit der Produktion weiterer Nischenprodukte breiter abzustützen. Senfkörner und luftgetrockneter Speisemais werden für Biofarm, eine bäuerlichen Genossenschaft für Bioprodukte, produziert. Beim Anbau und der Pflege ihrer Lebensmittel legen Schneebelis zudem seit Jahren ein besonderes Augenmerk auf den Energieverbrauch. Das Pilzgewächshaus wird mit altem Speiseöl beheizt und auf den Dächern der Ökonomiegebäude befinden sich Solarzellen. Der Ideenreichtum und die Schaffenskraft der Familie Schneebeli beeindruckt.

Von GMF, SAM und NAP

Die Mitgliederversammlung bietet neben der Hofbesichtigung Gelegenheit über die Arbeit des Vorstands und der Geschäftsstelle zu berichten. Die Forderung «150'000 Franken Direktzahlungen sind genug» und der Appell die Versorgungsbeiträge zugunsten einer vielfältigen Betriebsstruktur und Landwirtschaft umzuverteilen, waren zwei Hauptthemen im vergangenen Vereinsjahr. Diese werden uns auch im kommenden Jahr weiterbeschäftigen. Die Ausgestaltung der Agrarpolitik 2014-17 mit Programmen wie graslandbasierte Fleisch- und Milchproduktion GMF, Steillandanteil Mähwiese SAM oder dem Nationalen Aktionsplan Pflanzenschutzmittel NAP verfolgt die Kleinbauern-Vereinigung genau und möchte diese weiter stärken oder verbessern.

Eckwerte zu den Finanzen

Vorstand und Geschäftsstelle der Kleinbauern-Vereinigung haben sich zum Ziel gesetzt, verstärkt proaktiv zu agieren. Eigene Ideen und konkrete Vorschläge sollen in die Landwirtschaftspolitik eingebracht und der Öffentlichkeit kommuniziert werden. Dafür braucht es personelle Ressourcen auf der Geschäftsstelle. Die bereits im vergangenen Jahr stärker Projekt- und Kampagnenorientierte Arbeit schlägt sich in der Vereinsrechnung 2015 nieder: Einnahmeseitig konnten neu Stiftungen für projektbezogenen Spenden gewonnen werden und die Spenden- und Mitgliederbeiträge zeigen, dass unsere Arbeit auf eine sehr gute Resonanz stösst. Auf der Aufwandseite sind die Personalausgaben der grösste Posten. Dank den engagierten Mitarbeiterinnen



Austernpilze vom Bio-Bauernhof: Ein Blick hinter die Kulissen

Nicht nur das Mittagmenu stand an der diesjährigen Mitgliederversammlung ganz im Zeichen von schmackhaften Pilzen: Nach der kulinarischen Kostprobe erhielten die Teilnehmer spannende Einblicke in die Pilzproduktion der Familie Schneebeli.

Einer der wichtigsten Betriebszweige der Schneebelis ist die Produktion von Austernpilzen, die auch Austernseitlinge oder – in Anlehnung an ihr würziges, zartes Fleisch – Kalbfleischpilze genannt werden. Der Austernpilz ist ein einheimischer Pilz, der in unseren Wäldern auf diversen Laubbäumen wächst. Er lässt sich aber auch fast ganzjährig auf Holz- oder Strohsubstrat kultivieren. Die Schneebelis züchten den nahrhaften Speisepilz schon seit über 30 Jahren auf Strohsubstrat, das zur Hälfte von ihren eigenen Feldern und zur anderen Hälfte von Bio-Bauern aus der Region stammt. «So schliesst sich der Kreislauf in der Produktionskette wieder», erklärt Fabian Schneebeli während des Hofrundgangs.

Das Stroh wird in einem bestimmten Verhältnis mit Wasser gemischt und anschliessend in einem Container rund fünf Tage gelagert, pasteurisiert und fermentiert. Danach wird das Substrat von Hand geimpft, d.h. mit Getreidekörnern, die von den Pilzfäden bewachsen sind, versetzt, und in Drahtgestelle gepresst. Anschliessend bleiben die Strohgestelle für zwei Wochen in einem Durchwachsungsraum, wo die Pilzfäden zu wachsen beginnen. Schliesslich kommen die Substrat-Gestelle in das eigentliche Gewächshaus, wo sie einer konstanten Temperatur von 14 bis 18 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 80 bis 90 Prozent ausgesetzt werden. Nach weiteren ein bis zwei Wochen werden die ersten kleinen Austernseitlinge sichtbar. Die Pilze vervielfachen ihre Grösse nun innerhalb kürzester Zeit und sind darum nach einigen Tagen bereits erntereif.

Rund 20 Tonnen Austernpilze produzieren die Schneebelis so jährlich. Da es sich beim Austernpilz in der Schweizer Landwirtschaft nach wie vor um ein Nischenprodukt handelt, verkaufen Schneebelis ihre frischen Pilze sowohl an Biofachgeschäfte als auch in den grösseren Detailhandel. Überschüsse werden getrocknet oder eingekocht und so ernteunabhängig direkt ab Hof verkauft. Pilzliebhaber finden die leckeren, getrockneten Austernseitlinge neu auch im Kleinbauern-Shop.

Erfolgsrechnung

Beträge in CHF	Rechnung 2014	Rechnung 2015
ERTRAG	483'407	509'305
Mitgliederbeiträge und Spenden	457'915	468'926
Gönnerbeiträge / Legate / Stiftungen	5'390	19'470
Verschiedene Erträge	20'103	20'909
AUFWAND	456'089	465'550
Personal	182'892	202'590
Projekte / Kampagnen	28'571	22'814
Magazin Ökologo	150'440	152'206
Vereinskoordination	29'509	34'201
Geschäftsstelle inkl. Mitgliederadmin.	64'677	53'740
Ergebnis	27'318	43'755
Vereinsvermögen	240'346	284'100

konnten wir unsere Projekte vergangenes Jahr seriös und effizient umsetzen.

Verabschiedung Daniel Elsener

Daniel Elsener ist seit 1995 Mitglied des Vorstands der Kleinbauern-Vereinigung. Als gelernter Bauer mit grossem politischem Interesse und Engagement hat er mit viel Herzblut im Vorstand der Kleinbauern-Vereinigung mitgewirkt. Daniel Elsener wurde an der diesjährigen Versammlung von Vorstand, Geschäftsstelle und Mitgliedern herzlich verdankt und verabschiedet.

Barbara Küttel

Den vollständigen Jahresbericht der Kleinbauern-Vereinigung finden sie unter www.kleinbauern.ch>Verein

Bestellen
Sie unsere
Bio-Austern-Pilze
im WarenaShop
auf Seite 11!



«150'000 Franken sind genug»

Mit der aktuellen Schweizer Agrarpolitik erhalten die zehn Prozent grössten Bauernbetriebe gegen einen Viertel der gesamten Direktzahlungen. Die Kleinbauern-Vereinigung wehrt sich gegen diese Fehlentwicklung und hat die Öffentlichkeit im Februar über ihre Forderung informiert: Die Einführung einer Obergrenze von 150'000 Franken Direktzahlungen pro Betrieb.

Möglichst viel Fläche zu bewirtschaften, lohnt sich heute finanziell für jeden Schweizer Bauernbetrieb. Mit der Einführung des neuen Direktzahlungssystems vor zwei Jahren (Agrarpolitik 2014–2017) wurden die Obergrenzen nach Einkommen und Vermögen faktisch abgeschafft und die Abstufung von 40 auf 60 Hektaren erhöht. Die grössten Betriebe erhalten damit nicht nur einen überproportional grossen Anteil der Direktzahlungen, ihnen wird auch ohne zusätzliche Leistung mehr ausbezahlt als in früheren Jahren. Bezogen 2013 noch gut 1000 Betriebe über 150'000 Franken Direktzahlungen, waren es 2014 bereits über 1300 Betriebe. Im Jahr 2015 ist die Zahl der «Grossverdiener» nochmals um knapp 10 Prozent angestiegen.

Strukturwandel geht weiter

Die Folgen sind falsche Wachstumsanreize und ein ungebremseter Strukturwandel in der Schweizer Landwirtschaft. Kleine und mittlere Betriebe geraten durch die Kürzung der Direktzahlungen zugunsten der Grossen immer mehr unter Druck. Mit der stärkeren Konzentration der Direktzahlungen bei wenigen, dafür sehr grossen Betrieben steht auch die Akzeptanz des gesamten Direktzahlungssystems in der Bevölkerung auf dem Spiel. Jahresbeiträge von über 150'000 Franken lassen sich gegenüber der Bevölkerung nicht mehr rechtfertigen und stossen auf grosses Unverständnis.

Die aktuelle Agrarpolitik vernachlässigt ihren Verfassungsauftrag, indem sie einseitige Anreize zum Hektaren-Wachstum schafft. Gemäss Verfassung fördert der Bund aber nachhaltig wirtschaftende, bäuerliche Betriebe, welche multifunktionale Aufgaben erfüllen. Immer grössere Strukturen und eine schleichende Industrialisierung sind von der Gesellschaft nicht erwünscht, denn die negativen Auswirkungen sind bekannt: Grosse, einseitig spezialisierte Betriebe opfern ihre Anpassungsfähigkeit. Übermechanisierung, immer grössere, zusätzliche Bauten in der Landwirtschaftszone sowie eine Schwächung des Tierwohls durch immer grössere Bestände sind weitere unerwünschte Folgen.



Obergrenze wiedereinführen

Die Kleinbauern-Vereinigung fordert daher eine Obergrenze von 150'000 Franken Direktzahlungen pro Betrieb sowie eine Umverteilung der Versorgungssicherheitsbeiträge zugunsten der kleinen und mittleren Bauernhöfe. Möglichst viele unterschiedliche und vielfältige Betriebe mit zahlreichen aktiven Bäuerinnen und Bauern sind das Rückgrat der Schweizer Landwirtschaft. Im Gegensatz zur Schweiz kennt die EU schon heute eine Plafonierung der Basisprämie bei 150'000 Euro. Es ist höchste Zeit, dass auch hierzulande wieder eine wirksame Begrenzung für Direktzahlungen eingeführt wird und die kleinen und mittleren Betriebe stärker gefördert werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft hätte die Kompetenz, die Fehlentwicklung im Hinblick auf die Agrarpolitik 2018–2021 zu korrigieren, sah bisher jedoch wenig Handlungsbedarf. Die Kleinbauern-Vereinigung wird weitere Gespräche mit den Behörden führen und den Druck erhöhen. Optimistisch stimmt uns die grosse Medienresonanz (siehe Box), die unser Mediengespräch im Februar ausgelöst hat. Dieser öffentliche Diskurs ist der erste Schritt in die richtige Richtung und hilft, unsere politischen Ziele längerfristig zu erreichen.

Patricia Mariani

«Grobe Fehlentwicklung» bei Direktzahlungen

Die Kleinbauern-Vereinigung will die Höhe der Direktzahlungen begrenzen. Damit soll ein Trend gebrochen werden.



Die Höhe der Direktzahlungen soll begrenzt werden.



Kleine wollen mehr vom Kuchen

Die Kleinbauern-Vereinigung will eine Obergrenze bei den Direktzahlungen. Zudem sollen Abschläge bei den Zahlungen die kleineren Betriebe bevorzugen und so den Trend zu immer grösseren Betrieben brechen.

Die Kleinbauern-Vereinigung will die kleineren Betriebe bei den Direktzahlungen stärker bevorzugen.

Grosses Medienecho

Im kleinen Büro der VKMB-Geschäftsstelle in Bern herrschte Anfang Februar ungewohnt viel Betrieb: Rund ein Dutzend Journalisten, Radio-Redaktoren und sogar das Schweizer Fernsehen kamen an die Medienveranstaltung, um sich über die Hintergründe der Agrarpolitik zu informieren. VKMB-Präsidentin Regina Fuhrer gab zahlreiche Interviews und die Forderungen der Kleinbauern-Vereinigung wurden in über fünfzig Artikeln und Beiträgen thematisiert.



Mischanbau von Erbse und Triticale auf den Feldern der Getreidezüchtung Peter Kunz

VERANSTALTUNG
Bio-Körnerleguminosen-
Feldtag, Donnerstag,
9.6.2016, 9 – 12 Uhr
am Strickhof in Lindau.
Weitere Infos und Anmeldung:
www.getreidezuechtung.ch
➤ Aktuell
➤ Veranstaltungen

ÖKOLOGO-SERIE 2016: LEGUMINOSEN

Eiweiss in Tellern und Trögen

Ob als Lebens- oder Futtermittel: Hülsenfrüchte sind beliebte Proteinlieferanten. Die Vielfalt an Produkten und Rezepten ist riesig. In der Tierfütterung sind Leguminosen die wichtigsten Eiweissquellen. Höhere Milchleistungen und grössere Hühnerbestände lässt die Schweiz tausende Tonnen Soja importieren. Gibt es regionale Alternativen?

Dank einer Partnerschaft mit Bakterien besitzen Leguminosen die Fähigkeit, Stickstoff aus der Luft zu nutzen. Dies bietet viele Vorteile für die Bodenfruchtbarkeit und die Nährstoffversorgung der Folgekulturen. Der Stickstoff aus der Zusammenarbeit im Boden gelangt auch in die Hülsenfrüchte und wird in Form von Eiweissen (Proteinen) eingebaut. Produkte aus Leguminosen sind deshalb besonders proteinreich und ihre Nutzung ist vielseitig. Die Palette reicht von Bohnen, Linsen und Erbsen über Tofu bis Lupinen-Mehl. Variationen von Sorten und Rezepten führen zu einer schier unendlichen Fülle von verschiedenen Gerichten aus Leguminosen. Seit Jahrhunderten sind Hülsenfrüchte fester Bestandteil der menschlichen Ernährung. In vielen Kulturen sind sie ein sättigendes Grundnahrungsmittel und stehen täglich auf dem Menüplan. Ihre Proteinstruktur gleicht jener von tierischen Produkten, deshalb werden Hülsenfrüchte auch als Fleischersatz geschätzt.

Beliebt im Futtertrog

Die proteinreichen Produkte finden sich nicht nur in der menschlichen Ernährung, der Grossteil wird an Nutztiere verfüttert. Die Schweiz importiert jährlich eine Million Tonnen Futtermittel, knapp die Hälfte davon sind Eiweissträger. Vor allem Schweine und Hühner sind auf eiweisreiches Futter angewiesen. Verschiedene Entwicklungen in der Schweiz liessen in den letzten Jahren den Bedarf an Futtermitteln explodieren. Seit dem Jahr 2000 hat sich aufgrund hoher Nachfrage auf dem Geflügel- und Eiermarkt der Hühnerbestand verdoppelt. Über 10 Millionen Tiere werden heute in der Schweiz gehalten.

Neben dem wachsenden Geflügelbestand wird auch in der Rinderfütterung viel Kraffutter eingesetzt. Die Verdauung der Wiederkäuer ist zwar darauf ausgelegt, mithilfe von Bakterien aus Gras Eiweiss und Energie zu gewinnen. Doch die heute teilweise sehr hohen Milchleistungen sind nur mit einer opti-

mierten Zufuhr von Energie und Eiweiss zu erreichen. Mit importierten Futtermitteln Überschüsse auf dem Milchmarkt zu produzieren, widerspricht der standortangepassten Produktion und einer artgerechten Fütterung. Bei den Wiederkäuern muss deshalb künftig vermehrt auf graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion gesetzt werden.

In der Schweine- und Geflügelmast sowie in der Eierproduktion sind Leguminosen als Eiweissquellen unabdingbar. Doch nicht jede Leguminose erfüllt die hohen Anforderungen der modernen Tierfütterung. Am beliebtesten ist die Sojabohne, denn ihre Nährstoffe sind leicht verdaulich und decken den Bedarf optimal.

Weiter Weg oder heimischer Anbau

Die Kälte in der Schweiz beeinträchtigt das Wachstum von Soja. Darum ist der Anbau wenig verbreitet und nur rund ein Prozent der verfütterten Soja wächst vor Ort. Die restlichen 99 Prozent haben einen weiten, energieintensiven Transport hinter sich. In den Anbaugebieten sind die negativen Auswirkungen von Monokulturen und übermässigem Pestizideinsatz spürbar. Ausserdem ist über 80 Prozent der weltweit angebauten Soja gentechnisch verändert. Hiesige Futtermittelhändler haben immer mehr Mühe, gentechfreie Soja für den Schweizer Markt zu finden.

Eine Alternative zu diesen fragwürdigen Importen ist eine Steigerung der Anbauflächen von Leguminosen in der Schweiz. Momentan werden auf etwas mehr als 4'300 Hektaren Hülsenfrüchte angebaut, das entspricht etwa der Fläche des Thunersees oder 1.6 Prozent der offenen Ackerfläche. Potential zur Angebotssteigerung ist somit vorhanden. Werden Futtermittel nahe beim Verbrauchsort angebaut, entfallen lange Transportwege und eine durch und durch lokale Produktion wird möglich.

Dora Fuhrer

Querbeet



Besuchen Sie uns am Bio Marché

Vom 17. bis 19. Juni 2016 findet in Zofingen der Bio Marché statt. Die Kleinbauern-Vereinigung ist erstmals mit dabei.

Schon zum 17. Mal ist die schicke Altstadt von Zofingen diesen Sommer Austragungsort der grössten Schweizer Bio-Messe. Das Herzstück der Veranstaltung ist der riesige Bio-Verkaufsmarkt mit rund 200 Ausstellern aus dem In- und Ausland. Das Angebot reicht von Grundnahrungsmitteln über Comestible-Spezialitäten, Kosmetika und Textilien bis hin zu Möbeln und Baustoffen. Bio-Festwirtschaften locken mit leckeren Snacks, Strassenmusiker sorgen für ausgelassene Festivalstimmung und die kleinen Gäste dürfen sich auf einen Streichelzoo freuen. Am Bio-Marché ist übrigens wirklich alles «bio»: Um als Aussteller zugelassen zu werden, müssen strenge Bedingungen erfüllt werden. Der Eintritt für die Besucher ist frei. Die Kleinbauern-Vereinigung wird an allen drei Tagen mit einem Stand präsent sein. Gerne informieren wir Sie dort über unsere Arbeit.

www.biomarche.ch

Nein zur Milchkuh-Initiative

Am 5. Juni 2016 stimmt die Schweiz über die Volksinitiative «Für eine faire Verkehrsfinanzierung», kurz Milchkuh-Initiative genannt, ab. Das Anliegen verlangt, dass die Abgaben der Strassenbenützer künftig einzig für die Strasseninfrastruktur eingesetzt werden und der motorisierte Individualverkehr somit mehr finanzielle Mittel erhält.

Auf dieser Plattform reagieren wir auf Ihre Anliegen, Ideen und Fragen und informieren Sie über Aktuelles aus dem Kleinbauern-Vorstand und der Landwirtschaftspolitik. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Sie erreichen uns unter: info@kleinbauern.ch oder Kleinbauern-Vereinigung, Postfach, 3001 Bern.

Die Kleinbauern-Vereinigung lehnt die Initiative aus folgenden Gründen ab: Neben Einsparungen von 200 Millionen beim Agrarbudget hat die Initiative auch indirekt negative Auswirkungen auf die Landwirtschaft. Wertvolles Kulturland würde für zusätzliche Verkehrsinfrastruktur weiter verbaut und zerschnitten. Ausserdem trägt die individuelle Mobilität wesentlich zum Ausstoss klimaschädlicher Emissionen bei. Der Klimawandel stellt auch für die Schweizer Landwirtschaft eine der grössten Herausforderungen der Zukunft dar. Deshalb braucht es nicht mehr sondern nachhaltigere Mobilität.

Die Kleinbauern-Vereinigung auf Facebook

Seit kurzem ist auch die Kleinbauern-Vereinigung endlich auf dem sozialen Netzwerk Facebook vertreten und postet regelmässig über Neuigkeiten und spannende Hintergründe aus der Welt der Kleinbauern sowie den Bereichen Landwirtschaft, Politik, Umwelt und Konsum. Damit möchten wir unsere Kernanliegen einem noch grösseren Publikum bekannt machen und aktiv den Austausch mit interessierten Personen pflegen. Am besten gleich unsere Page liken und keine News mehr verpassen!

www.facebook.com/kleinbauern



Neue Weiterbildung «Landwirtschaft begreifen»



Möchten Sie wissen, wie eine nachhaltige und verantwortungsvolle Landwirtschaft funktioniert? Die Bio-Landwirtschaftsschule Schwand bietet ab diesem September eine neue Weiterbildung an, die auch interessierten Konsumentinnen und Konsumenten offen steht. Behandelt werden diverse, für die Landwirtschaft relevante

Themen wie Bodenfruchtbarkeit, Ackerkulturen, Tierhaltung, Technik, Ökologie und Vermarktung. Die Weiterbildung dauert von Ende September 2016 bis Mai 2017 und kostet 2800 Franken exklusive Lehrmittel.

www.bio-schule.ch

Fair und ökologisch einkaufen

Gerne präsentieren wir Ihnen unser gemeinsam mit der gebana AG zusammengestelltes Sortiment. Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in der Schweiz und auf der ganzen Welt. Herzlichen Dank!

Bio-Austernseitlinge getrocknet

Familie Schneebeli züchtet auf ihrem Bio-Hof Austernseitlinge. Diese passen perfekt in den Betriebskreislauf, da sie zu einem guten Teil auf Stroh aus dem eigenen Getreideanbau wachsen.

Fr. 10.– (30g)
Bestell-Nr.: 15.701.03K



NEU



Bio-Linsen-Set

Inmitten der reichen Natur des Klettgaus betreibt Familie Tappolet ihren vielfältigen Bio-Hof in der 4. Generation. Herausforderungen finden sie im Anbau von Spezialitäten, wie diesen Bio-Linsen.

Set aus schwarzen und grünen Linsen, für Salate und Eintöpfe.
Fr. 19.– (2x500g)
Bestell-Nr.: 10.301.01



Freude schenken

Bio-Dörrgemüse aus der Zentralschweiz

In der Bio-Manufaktur Grünboden verarbeitet Urs Frühauf und seine Familie diverse Gemüsesorten. Das schonende Trocknen findet bei sehr tiefen Temperaturen in der haus-eigenen Anlage statt.

Aktuell

• Dörrbohnen

Aus alten Pro-Specie-Rara-Sorten.

Fr. 13.50 (100g)
Bestell-Nr.: 15.601.04

• Gemüse Mischung

Lauch, Sellerie, Karotten und Stangensellerie-Streifen, geeignet für Suppen oder Eintöpfe.

Fr. 13.50 (100g)
Bestell-Nr.: 15.601.02

• Gemüse-Gerstotto

Fertiges Menü: 150g Schweizer Bio-Gerste und 100g Gemüse-mischung von der Bio-Manu-faktur Grünboden.

Fr. 9.– (250g)
Bestell-Nr.: 15.601.03



Bio-Tomaten getrocknet

Aromatisch süsse Tomaten-scheiben. Die Früchte werden von Karin Mengelt und ihrem Team reif geerntet und schonend getrocknet. Holen Sie sich ganzjährig den Sommer in die Küche.

Fr. 16.– (100g)
Bestell-Nr.: 15.601.05

Einfach und schnell online bestellen
www.kleinbauern.ch

Bio-Kräuter aus dem Emmental

Familie Baumann baut im «Hasensprung» in Aeschau seit 1986 eine grosse Anzahl biologischer Kräuter an. Bestellen Sie, neben der fein abgestimmten Mischung für Salate, die bunten Salatblüten – sie verwandeln jeden Salat in eine Augenweide!

• Bio-Salatkräuter

Fr. 14.– (40g)
Bestell-Nr.: 14.309.01

• Bio-Salatblüten

Fr. 14.– (20g)
Bestell-Nr.: 14.319.01



Aktuell

Bio-Teigwaren von Gran Alpin

Diese feinen, geschmackvollen Teigwaren der Gran Alpin Genossenschaft in Tiefencastel werden aus Bündner Bio-Berggetreide hergestellt.

• Hirsenudeln

Teigwaren aus Bio-Hirse- und Weizenmehl.
Fr. 8.– (400g)
Bestell-Nr.: 10.602.03

• Roggenudeln

Eierteigwaren aus Bio-Roggen- und Weizenmehl.
Fr. 9.– (400g)
Bestell-Nr.: 10.602.02

• Dinkeludeln

Eierteigwaren aus reinem Bio-Dinkelmehl.
Fr. 10.– (400g)
Bestell-Nr.: 10.602.01

• Pizzoccheri

Pizzoccheri sind eine Teigwaren-Spezialität des Puschlavs aus ungeschältem Bio-Buchweizen- und Weizenmehl. Sie haben einen intensiv-rustikalen Geschmack.
Fr. 10.– (400g)
Bestell-Nr.: 10.602.04



Bio-Kräutertee

Die Familie Zanetti-Lazzarini baut auf ihrem Bio-Hof im Puschlav 30 verschiedene Kräutersorten an. Daraus stellt sie diese hochwertigen Teemischungen her und füllt diese vor Ort in Beutel ab.

• Albula

Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Kornblume, Edelweiss.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.07G

• Frida K.

Frauenmantel, Apfelminze, Kornblume.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.04G

• Capri

Verveine, Zitronenthymian, Ringelblume.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.05G

• Bernina

Zitronenthymian, Holunderblüte.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.06G

Genussreicher Bio-Vieille-Prune

Mehr als ein Schnaps: An den steilen Hängen am Vierwaldstättersee pflegen Robert Zwysig und seine Familie Bio-Hochstammbäume und verarbeiten die Zwetschgen im Winter zu diesem Edelbranntwein.

Fr. 32.– (35cl)
Bestell-Nr.: 16.703.05



Einfach und schnell online bestellen
www.kleinbauern.ch

einfach köstlich



Bio-Trockenfrüchte aus dem Schwarzenburgerland

Familie Schüpbach-Stämpfli hat sich auf das Trocknen selbst angebaute Kräuter, Früchte und Gemüse spezialisiert und stellt auch diese geschmacklich hervorragenden getrockneten Erdbeeren her. Am Wettbewerb der Regionalprodukte wurden sie mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

• Bio-Erdbeeren

Fr. 14.– (50g)
Bestell-Nr.: 12.112.01K



Apéro-Spezialität Erdbeerwein

Ein echter Hit ist der Wein von Familie Schnider aus 100% sonnengereiften Entlebucher Erdbeeren, die auf 1100 m.ü.M. wachsen. Er eignet sich ausgezeichnet als Apéro-Getränk, passt vorzüglich zu Käse und Trockenfleisch und ist damit kein klassischer süßer Dessertwein.

Fr. 42.– (2x50cl)
Bestell-Nr.: 16.710.01



Erfrischender Apéro

Spritzig süßer Säulämter Bio-Birnenschaumwein aus Hochstammkulturen von Hans Peter Hediger. Set mit 2 Flaschen (7% Vol.).
Fr. 54.– (2x 75cl)
Bestell-Nr.: 16.708.02



Hochstamm Birnenweggen-Füllung

Fixfertige Birnenweggen-Füllung für Ihre selbstgemachten «Birewegge».
Fr. 12.– (800g)
Bestell-Nr.: 15.502.01

Trockenfleisch-Knabberstängeli

Gewürzte Trockenfleisch-Streifen für den kleinen Hunger! Das hochwertige Fleisch von Familie Bühlmann aus dem Emmental wird vom Dorf Metzger zu diesem gesunden Imbiss verarbeitet.

Fr. 29.– (2x 100g)
Bestell-Nr.: 22.101.04



Bio-Mostbröckli

Fidelio Biofreiland, vakuumverpackt, ca. 300g am Stück.
Fr. 35.–
Bestell-Nr.: 22.101.01



Bio-Trockenwurst-Spezialitäten

Ob beim Wandern oder zu Hause: Salsiz und Co. kommen immer gut an. Unser Paket enthält vier Bio-Spezialitäten der Zentrum Metzger in Windisch: Je zwei Salametti, rassige Chorizo, klassische Landjäger und Legionärswürste – das lokale Original nach römischer Rezeptur.

Fr. 35.– (ca. 630g)
Bestell-Nr.: 21.301.03

Dörrfrüchte aus Bio-Hochstammobst

Eine köstliche und gesunde Knabberalternative für Feinschmecker. Die Produkte stammen aus den Obstkulturen von Hans Peter Hediger im Säuliamt. Die Früchte sind Bio Suisse, Hochstamm Suisse und Pro Specie Rara zertifiziert.

• Bio-Apfelringe

Fr. 20.– (300g)
Bestell-Nr.: 12.111.01G

• Bio-Zwetschgen

Fr. 20.– (300g)
Bestell-Nr.: 12.120.02G

• Bio-Birnenschnitze

Fr. 20.– (300g)
Bestell-Nr.: 12.121.01G



Bio-Konfitüren-Set

Acht verschiedene hausgemachte Konfitüren und Gelées vom Biobetrieb der Familie Hediger im Säuliamt. Set à 8 Gläser zu je 250g.

Fr. 55.– (8x 250g)
Bestell-Nr.: 11.601.08



Bio-Kaffee und -Espresso aus Mexiko und Peru

Diese hochwertigen, reinen Arabica-Mischungen bestehen aus Bio-Kaffeebohnen von indigenen Gemeinden in Süd-mexiko und von Kleinbauern in Peru. Espresso wie Kaffee sind für alle Maschinen- und Filtertypen geeignet und werden von der Gourmet-Rösterei Rast in Ebikon wöchentlich frisch geröstet.

• Espresso-Bohnen

Fr. 21.– (1kg)
Bestell-Nr.: 11.201.01G

• Espresso gemahlen

Fr. 12.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.201.02M

• Kaffee-Bohnen

Fr. 21.– (1kg)
Bestell-Nr.: 11.101.01G

• Kaffee gemahlen

Fr. 12.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.101.02M

Ostschweizer Pesto-Spezialitäten

Zwei würzige Pesto-Saucen für Ihre Teigwaren oder zu Gemüse, einmal aus Baum-nüssen, einmal mit Kürbiskernen und Rapssamen. Für seine Saucen verwendet Veiko Hellwig regionale Baum-nüsse, die er selber sammelt und öffnet.

Fr. 24.– (2x100g)
Bestell-Nr.: 15.102.01



Schweizer Bio-Honig

Im Frühling wandert Familie Bachmann mit ihren Bienen auf die Göschenenalp, wo diese den Alpennektar sammeln. Den Bio-Honig verarbeiten die Bachmanns selber, ohne ihn zu erwärmen. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des hochwertigen Naturproduktes erhalten.

Fr. 26.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.602.09



Schweizer Waldhonig

Mitten im Entlebuch stehen die drei Bienenhäuser von Beat Cresta und seiner Familie. Ihr intensiv schmeckender Waldhonig wird im Spätsommer geerntet und bleibt lange flüssig.

Fr. 24.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.602.10



Bio-Ananas – «Königin der Früchte»

Diese Bio-Ananas werden von Kleinbauern in Togo angebaut und vor Ort getrocknet.
Fr. 34.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.103.01G



Ganze, ungeschälte Bio-Mandeln

Die Bio-Zertifizierung der tunesischen Mandelbauern ist geschafft.
Fr. 32.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.204.01TU



Ausgezeichneter Apéro- Snack: Cashewnüsse

Die milden, feinen Cashewnüsse werden von Kleinbauern in Westafrika biologisch angebaut. Das Knacken der Nüsse ist äusserst aufwändig und schafft bei gebana Afrique vor Ort hundert feste Arbeitsplätze. Die Nüsse mit Curry oder der palästinensischen Kräutermischung Za'tar lassen wir in der Schweiz würzen.

• **Bio-Cashewnüsse Nature**
Fr. 32.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.201.01G

• **Bio-Cashewnüsse gesalzen**
Fr. 37.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.201.03GB

• **Cashewnüsse Chili**
Fr. 9.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.14K

• **Bio-Cashewnüsse Curry**
Fr. 9.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.09K

• **Cashewnüsse Za'tar**
Fr. 9.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.08K

Bio-Fruchtmischung exotisch

Die exotische Variante des Studentenfutters besteht aus getrockneten Mango-, Ananas- und Dattelstücken sowie Cashew-Nüssen und ist bei Jung und Alt ein beliebter Snack. Alle Produkte werden von Kleinbauern biologisch angebaut.
Fr. 29.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.301.01G



Süsse Bio- Aprikosenhälften

Der beliebte Pausensnack aus biologischem Anbau aus der Türkei.
Fr. 28.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.105.01GBT

Intensiv-fruchtig: Bio-Mango Lippens

Sie bewahren ihren herrlich exotischen Geschmack auch in getrockneter Form. Von Kleinbauern in Burkina Faso biologisch angebaut und vor Ort verarbeitet.
Fr. 30.– (1kg)
Bestell-Nr. 12.102.03G



natürlich gut



Degustations-Set in hübscher Geschenkbox

Probieren Sie das Degustations-Set mit zwölf exotischen Köstlichkeiten wie Cashew-Nüssen oder getrockneten Physalis! Die attraktive Box, wahlweise erhältlich mit Trockenfrüchten oder Nüssen, ist aber auch ein tolles Geschenk für Geniesser! Jede Probierereinheit ist zwischen 40–80g schwer, das gesamte Set ca. 700g.

• **Set Nüsse**
Fr. 34.– (ca. 700g)
Bestell-Nr.: 60.401.01

• **Set Trockenfrüchte**
Fr. 34.– (ca. 700g)
Bestell-Nr.: 60.401.02



Edler Bio-Tropfen aus dem Zürcher Weinland

Beim Familienbetrieb Strauss in Schweizer Eichenfässer gereift: Charakteristische Rot- und Weissweine von den Südhängen des Thurtals. Eine erlesene Auswahl von Seyval-Blanc, Regent-Barrigue und Regent, je 2 Flaschen pro Sorte.
Fr. 149.– (6x75cl)
Bestell-Nr.: 16.709.03

Mit dem Kauf dieser Produkte unterstützen Sie Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in der Schweiz und auf der ganzen Welt.

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

A

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

Kleinbauern-Warenversand
c/o gebana AG
Ausstellungsstrasse 21
8005 Zürich

HIER BITTE BESTELLKARTE SCHNEIDEN, IN DER MITTE FALZEN UND ZUSAMMENKLEBEN!



Bergkräuter Seifen-Set
Fünf pflanzliche Spezialseifen von Soglio-Produkten in der Geschenkpackung. Je 95g Lavendel-, Johanniskraut-, Bergwald-, La Montagna-Spireaöl- und Bergkräuter-Seife.
Fr. 45.– (pro Set)
Bestell-Nr.: 40.101.09K

**Bettina Dyttrich:
«Gemeinsam auf dem Acker» – Ernährungspolitik von unten**

Die Idee der solidarischen Landwirtschaft ist bestehend einfach: LandwirtInnen und GemüsegärtnerInnen arbeiten direkt mit Konsumenten zusammen, z.B. indem sich Konsumenten im Voraus verpflichten, Lebensmittel für eine Saison abzunehmen. Das Buch von Bettina Dyttrich stellt Projekte aus der Schweiz vor, wirft Blicke in andere Länder und gibt praktische Tipps, wie man bei der Gründung einer solchen Initiative am besten vorgeht. Die ausdrucksstarken Fotografien von Giorgio Hösli zeigen die Vielfalt der solidarischen Landwirtschaft, kleine



Gemüsekooperativen oder Grossbetriebe mit über tausend Abonnenten. Format: 14,5x20,4cm, 288 Seiten, 170 Farbfotos
Fr. 43.–
Bestell-Nr.: 51.406.04

Seidenschlafsack

Seidenschlafsack

Der Seidenschlafsack mit Kopfteil ist klein, leicht und passt in jedes Gepäckstück. Ob auf Bergtouren oder Reisen – in jeder Unterkunft haben Sie ihre persönliche Bettwäsche dabei. Die Schlafsäcke werden vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt von Kleinbetrieben in Vietnam hergestellt.

- **Seidenschlafsack blau**
Fr. 85.– (Grösse: 250x84cm)
Bestell-Nr.: 50.404.01B
- **Seidenschlafsack grün**
Fr. 85.– (Grösse: 250x84cm)
Bestell-Nr.: 50.404.01G
- **Seidenschlafsack weiss**
Fr. 94.– (Grösse: 250x110cm)
Bestell-Nr.: 50.404.01W



Bio-Quittenmost

Frisch ab Presse! Erfrischender Saft aus 30% Quitten- und 70% Apfelsaft von Hochstamm-bäumen. Durch die praktische Bag-in-Box ist der Most nach dem Öffnen ca. 3–4 Wochen haltbar, bei kühler Lagerung.
Fr. 28.– (5l)
Bestell-Nr.: 16.109.01G

Einfach und schnell
online bestellen
www.kleinbauern.ch



Riegel-Set

Es lebe die Abwechslung: sieben verschiedene Frucht-, Nuss- und Getreideriegel im Probierset.
Fr. 13.– (7 Riegel)
Bestell-Nr.: 13.204.01K