

ÖKOLOGO

01 Februar
2017

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



JAHRESVERSAMMLUNG
22. April 2017
in Hallwil (AG)

S. 3

INITIATIVEN
Die Landwirtschaft
ist gefordert

S. 7

KAKIS AUS DER SCHWEIZ
Fruchtbare Kooperation
macht es möglich

S. 8–9

Gelegenheiten beim Schopf packen

Die Bergbauernfamilie Berta bewirtschaftet einen kleinen Biohof im südbündnerischen Calancatal, das Gefahr läuft, seine Bewohner zu verlieren. Mit ihrem Agrotourismusprojekt wollen sie diese Entwicklung bremsen. Was vor zwanzig Jahren mit der Vermietung einer zugemieteten Wohnung begann, hat sich zu einem ansehnlichen Agrotourismusangebot gemauert. Lesen Sie ab Seite 4, wie Familie Berta, die sich bieten- den Gelegenheiten packt und mit Ausdauer und Optimismus dem kleinen Bio-Betrieb eine Zukunft ermöglicht und Leben und Wertschöpfung ins Tal bringt.

Die Gelegenheit gepackt, haben auch die drei «Gmüeser» Thomas Urech, Dominik Bisang und Martina Räber. Auch ihr

Projekt begann klein. Heute bewirtschaften sie einen vielseitigen Hof mit Gemüse, Beeren, Mutterkühen und Hühnern und verkaufen ihre Produkte via Abo. Ihr nicht-landwirtschaftlicher Hintergrund mag oft eine Herausforderung sein. Doch auch dank der Unterstützung des Verpächters, der den drei jungen Quereinsteigern mit Rat und Tat zur Seite steht, führen sie den Betrieb erfolgreich. Mehr über ihr Erfolgsrezept erfahren Sie auf Seite 3. Noch besser: Kommen Sie an die Jahresversammlung am 22. April.

Kakis stammen meist aus Spanien und Israel, und dabei wachsen diese auch im Tessin. Für den Grosshandel sind diese jedoch ungeeignet. Hier schlägt die Stunde der kleinen Anbieter wie Brigitte und Ralf Stucki. Anfangs skeptisch, liessen sie sich von den Besonderheiten der Tessiner Kakis nicht abschrecken. Lesen Sie ab Seite 8, mit wem sie sich dazu eingelassen haben. Eine Kooperation, die, wenn sie viele Nachahmer fände, durchaus einen Beitrag zur Ernährungssicherheit leisten könnte. Mit dem Thema Ernährungssicherheit dürfen auch Sie sich auseinandersetzen. Denn diese Thematik steht im Zentrum einer von vielen Initiativen, die sich um die Landwirtschaft dreht. Auf Seite 7 finden Sie einen Überblick. Packen Sie die Gelegenheiten beim Schopf und äussern sie sich dazu an der Urne.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Lektüre.

Franziska Schwab



Franziska Schwab unterstützt die Kleinbauern-Vereinigung seit November.

INHALTSVERZEICHNIS

EINLADUNG ZUR MITGLIEDER-VERSAMMLUNG

Die etwas anderen Gemüsebauern 3

AGROTURISMUS IM BERGGEBIET

Positive Signale aus einem sich entvölkernden Tal 4-6

VOLKSINITIATIVEN ZUR LANDWIRTSCHAFT

Bauern sind gefordert 7

TESSINER KAKIS

Fruchtbare Kooperation über den Gartenzaun hinweg 8-9

QUERBEET

Gentechmatorium, Geissenparadies, Slow Food 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. 1/2017

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
M+C Mail GmbH, Rickenbach

Foto Titelbild: Franziska Schwab





Vielfalt und Konsumentennähe – das Erfolgsrezept der «Gmüeser».

EINLADUNG ZUR MITGLIEDERVERSAMMLUNG: SAMSTAG 22. APRIL 2017

Die etwas anderen Gemüsebauern

Einfach loslegen, die Gelegenheit packen anstatt endlos den Traum vom Selbstversorgen zu träumen. Die «Gmüeser» Thomas Urech, Dominik Bisang und Martina Räber haben es getan und führen heute einen vielfältigen Bauernbetrieb in Hallwil im Kanton Aargau. Diversifizieren ist ihre Strategie und Garant für eine konsumentennahe Bewirtschaftung. Erfahren Sie an unserer Mitgliederversammlung mehr über die Vision und den Hof der drei Quereinsteiger.

Gurke, Salat, Tomaten, Auberginen, Fenchel, Zuckermais, Edamame und je nach Ernte zusätzlich Stangenbohnen und Peperoni. Dieses Gemüse konnten die Abonentinnen und Abonnenten der «Gmüeser» Mitte September in ihrer Abokiste erwarten. Gemüse-Abonnements sind im Trend und überzeugen durch Frische, Nähe, ökologischen Anbau und Verbindlichkeit. Das heisst aber noch lange nicht, dass alle Vertragslandwirtschaftsprojekte einfach so funktionieren. Etwas ungewöhnlich war da der Weg der Gmüeser. Viele reden oder träumen davon: Thomas Urech, Dominik Bisang und Martina Räber schritten zur Tat und wurden Gemüsebauern in Hallwil. Was 2012 auf einer kleineren Fläche von weniger als einer Hektare mit Gemüse und Beeren begann, umfasst seit einem Jahr einen Bauernbetrieb von 15 Hektar. Ihr Verpächter hat dem Projekt eine Chance gegeben und sein Land auf Anfang 2016 ausserfamiliär übergeben. Mit Rat und Tat steht er den Gmüesern heute zur Seite. Neben Gemüse, Beeren, zahlreichen Obstbäumen und Getreide gehören eine Mutterkuhherde mit Rätischem Grauvieh und Hühner zum Hof. Bald sollen zudem verschiedene Wildobstsorten auf dem Betrieb wachsen. Alle drei haben ursprünglich eine nicht-landwirtschaftliche Ausbildung gemacht und sich ihr Wissen zu einem grossen Teil selber erarbeitet. Während dieser Hintergrund bei der täglichen Arbeit eine Herausforderung sein mag, ist das nicht-bäuerliche Netzwerk der Drei bei der Vermarktung und Kundennähe ein grosser Vorteil. Viele Bekannte stiegen anfangs ins Gemüseabo ein. Dieses hat sich inzwischen zu einem Selbstläufer entwickelt und umfasst

heute sechzig wöchentliche Abos von Mai bis Dezember. Eine Hühnerpatenschaft inklusive der Aufzucht der Hähne (Huhnmit-Bruder-Projekt) und Baumpatenschaften sind weitere innovative Angebote. Die Gmüeser betreiben vielfältige Landwirtschaft für ihre Konsumentinnen und Konsumenten. Eine Kundenschaft, die von einer Landwirtschaft überzeugt ist, die sich die Gmüeser selber immer gewünscht haben. Sie ist Teil des Lohnes für den grossen Arbeitsaufwand, welche die Drei in Voll- und Teilzeit auf dem Betrieb leisten.

Programm der Mitgliederversammlung 2017

Ab 9.15 Uhr	Willkommenskaffee (Turnhalle Hallwil)
10.00 – 12.00	Statutarischer Teil: Jahresbericht, Rechnung 2016, Wahlen, Projekte und Ausblick 2017
12.00 – 13.30	Mittagessen zubereitet von den Gmüesern
13.30 – 15.00	Kurzer Spaziergang zum Hof und Hofrundgang
Ab 15.15 Uhr	Rückreise

Wir bitten um Ihre Anmeldung!

Die Kleinbauern-Vereinigung lädt alle Mitglieder zur Jahresversammlung in Hallwil (AG) zu den Gmüesern ein. Melden Sie sich an unter: info@kleinbauern.ch oder Telefon: 031 312 64 00. (Mo – Fr 09 – 17 Uhr & Anrufbeantworter). Zwei Wochen vor der Versammlung erhalten Sie das Detailprogramm mit Traktandenliste, Unterlagen sowie Anreise- und Lageplan. Tagungsort und Hof sind gut mit dem ÖV erreichbar.

➤ **Anmeldeschluss ist der 3. April 2017**

Positive Signale senden

Dem südbündnerischen Calancatal gehen die Bewohner aus. Die Bergbauernfamilie Berta aus Braggio möchte diese Entwicklung bremsen. Mit ihrem Agrotourismusprojekt Raïsc – auf Deutsch Wurzel – beweisen sie, dass es möglich ist, in einem entlegenen Tal eine Existenz aufzubauen und dem Dorf und Tal Wertschöpfung zu verleihen.

Das Calancatal, eines von vier italienischsprachigen Bündner Südtälern. Ein Tal ohne Perspektiven, das man besser zur Alpenbrache werden lasse, wo die Natur das Sagen hat, hört man aus gewissen Kreisen. Bäuerin Agnese Berta aus Braggio will davon nichts wissen. Mit Fantasie, Ausdauer und Optimismus ausgestattet, schlug sie hier vor über 35 Jahren Wurzeln. «Ich bin viel gereist und herumgekommen», erinnert sich die gebürtige Zürcherin. Dann habe sie während einer Alpsaison im Tessin von einem kleinen Betrieb in Braggio gehört, der keine Nachfolge hatte. «Ich wollte irgendwo zu Hause sein und habe die Chance gepackt.» Im März 1981, mit 29 Jahren, kam sie nach Braggio, pachtete 2,5 Hektaren Land mit zwei Ställen, kaufte zwanzig Ziegen und fing an zu käsen.

Die Gelegenheit beim Schopf gepackt

Im Dorf lernte sie ihren Mann Luciano kennen. Ein Bauernsohn, der an der Seilbahn arbeitete, die das Bergdorf mit Arvigo im Tal verbindet. Eine Strasse gab es noch nicht. Zehn Jahre später legte sie ihren kleinen Ziegenbetrieb mit dem Milchviehbetrieb von Lucianos Eltern zusammen. Heute umfasst der Biobetrieb elf Hektaren mit fünf Kühen, vier Rindern, 19 Milch-

schafen und zwei Mastschweinen. «Wir haben vor ein paar Jahren auf Milchschafe umgestellt, weil diese einfacher zu halten sind», erklärt Luciano Berta. «Schafmilch gibt auch mehr Käse», ergänzt seine Frau. Kuh- und Schafmilch verkäst sie in der kleinen Hofkäserei zu Formagella und Bergkäse. Gelegentlich macht sie auch Schafjoghurt, z. B. für ein Bauernfrühstück. Schritt für Schritt stiegen die beiden in den Agrotourismus ein. «Vieles hat sich einfach ergeben. Entscheidend ist, dass man die Gelegenheit packt», blickt die 64-jährige Bäuerin auf die letzten zwanzig Jahre zurück. Immer mehr Gäste genossen das bescheidene Angebot. Das Herzstück von «Agriturismo Raïsc», wie Bertas ihr Angebot nennen, ist der 2012 eingeweihte Mehrzweckraum für gastronomische und kulturelle Anlässe. Daneben vermieten sie vier Ferienhäuser mit insgesamt 22 Betten. Ihre Überzeugung, dass Braggio mit seiner Lage touristisches Potential hat, wurde mehr und mehr bestätigt. «Die Landwirtschaft und der Tourismus lassen sich in einer peripheren Zone gut kombinieren, beide Zweige profitieren voneinander», ist Agnese Berta überzeugt. Ein Ziel des Agrotourismusprojekts ist es, etwas gegen die Negativspirale der Entvölkerung und Abnahme der Angebote im Tal zu tun. Je mehr Touristen in Braggio

Einst ein Stall, heute das Ferienhaus Molera mit wunderbarer Aussicht über das Calancatal oder zu Kuh, Schwein und Kirche.



übernachten, desto mehr spüren dies auch andere Angebote im Tal und umgekehrt. Ein positives Beispiel ist der Dorfladen mit dem Familie Berta eine gute Zusammenarbeit pflegt. Ladenbesitzerin Maria De Togni betreibt darin gleichzeitig eine kleine Bar und bietet alles, was Dorfbewohner und Touristen für den Alltag brauchen.

Das Publikum für sich gewonnen

Agnese Berta stammt aus einer Architektenfamilie. Ihre Eltern hatten nicht wirklich Freude an ihrer Berufswahl gehabt und ab und zu eine Träne vergossen. «Doch wenn sie sehen würden, wo wir heute stehen, wären sie zu 120 Prozent begeistert», ist sie überzeugt und liegt dabei wahrscheinlich richtig. Für ihr Agrotourismusprojekt konnten sie im vergangenen November den Agropreis-Saalpreis entgegennehmen. Voller Freude erinnert sich Luciano Berta an die Preisverleihung im Kursaal in Bern. Einerseits hätte diese für die Familie eine Art Auszeit bedeutet, doch habe sie auch einiges von ihnen abverlangt. «Wir sind es uns nicht gewohnt, vor tausend Leuten zu sprechen», erklärt der bärtige Bergbauer, dessen Eltern beide aus Braggio stammten. Doch offenbar haben sie die Aufgabe sehr gut gemeistert. Mit Sense, Rechen, Küchenschürze, Plüschschaf und Gartenhacke boten sie eine lebendige, authentische Darbietung, mit der sie die Publikumsherzen und -stimmen für sich gewinnen konnten. «Agnese hat sie einstudiert», sagt ihr Mann stolz. «Von wegen perspektivlos, steinreich sind wir hier im Calancatal», lacht sie, nimmt einen flachen Stein zur Hand wo «Gruss vom steinreichen Calancatal» draufsteht. Diese dienen als Geschenk für das Kursaal-Publikum.

Aufbauarbeit hat einiges abverlangt

Das Ziel wäre, mit dem Mehrzweckgebäude die Saison zu verlängern. Die meisten Gäste kämen nämlich im Sommer, der bereits durch die Hofarbeit streng ist. Das Tal habe in jeder Jahreszeit etwas zu bieten. Die Bäuerin gesteht ein, dass die Aufbauarbeit einiges abverlangt hat und an der Substanz zehrt.

Schon länger sei es nicht mehr möglich gewesen, eine Woche Ferien zu machen. «Daran möchte ich arbeiten», verspricht sie sich. Das Schöne seien die vielen Begegnungen mit Menschen. Während den abendlichen Stallarbeiten schaut sie auf die gegenüberliegende Talseite, wo die Bergspitzen rosarot leuchten und sagt: «Wenn ich überlege, wie viele solch schöne Momente wir hier erleben – schon allein deshalb, lohnt sich die ganze Arbeit.» Auch ihr Mann ist trotz der vielen Arbeit zufrieden. «Ich kenne es nicht anders», schmunzelt er. Und wenn im Winter die Arbeit draussen spärlicher wird, erholt er sich bei seinem Drechslerhandwerk. Auch seine Frau hat ein «Hobby». Doch fürs Weben finde sie momentan keine Zeit. «Die Hofübergabe an Tochter Aurelia muss aufgegleist werden», begründet sie.

Pension steht vor der Tür, Tochter übernimmt

Die Hofübergabe soll in diesem Jahr geschehen. «Das Hin und Her in verschiedenen Saisonstellen als Kauffrau hat mich nicht befriedigt», blickt die 30-Jährige zurück. Die Idee, sich in der Landwirtschaft weiterzubilden, liess sie nie ganz los. Nach einem fünfmonatigen Praktikum auf einem Milchviehbetrieb in Irland absolvierte sie die Ausbildung zur Bäuerin mit Fachausweis am Plantahof. Warum sie denn nicht Landwirtin gelernt habe? Sie habe ganz pragmatisch entschieden. Erstens konnte sie den Kurs Bäuerin mit Fachausweis berufsbegleitend absolvieren und dieser berechtige auch zum Bezug von Direktzahlungen. Und schliesslich habe sie schon viel vom Bauern mitgekriegt. Der Entscheid zur Hofübernahme sei nach und nach gewachsen. Und ja: «Sie haben mich hier auch gebraucht.» So hat sie das Haus ihrer Grosseltern übernommen und lebt mit ihrem Partner Cleto Capelli und dem zweijährigen Töchterchen Alina im Nachbarhaus.

Ein Betrieb mit Zukunftschancen

Ob sie denn nicht sehr Respekt vor der bevorstehenden Übernahme vom Betrieb mitsamt Agrotourismus habe? «Ich nehme den Moment so wie er ist», verrät Aurelia Berta ihr Rezept. Ge-

Das Team von «Agriturismo Raïsc» an der Preisverleihung in Bern (v.l.n.r.): Daniela, Luciano, Agnese und Aurelia Berta, Cleto Capelli.





Agnese und Luciano Berta teilen sich täglich die Melk- und Stallarbeit. Fürs Käsen jedoch ist nur sie zuständig.

danken mache sie sich schon, Sorgen jedoch nicht. «Ich liebe vor allem die Arbeit mit den Tieren», erklärt sie. Wie es mit den anderen Betriebszweigen weitergehen werde, wisse sie noch nicht. Sie könne sich unterschiedliche Varianten vorstellen. Auch ihre Eltern geben sich zuversichtlich, was die Zukunft des Betriebs anbelangt: «Das wichtigste ist einfach, dass wir zusammen reden können und sich Aurelia und ihr Partner Cleto überlegen, wie sie weiterfahren möchten. Ich mache mir da eigentlich keine grossen Sorgen», meint ihre Mutter. Auch Vater Luciano nimmt das eine nach dem anderen: «Dieses Jahr fahren wir noch so weiter und dann sehen wir.» Für Agnese Berta steht fest: «Ich bin froh, dass wir einen zukunftsfähigen Betrieb übergeben können, ohne Agrotourismus böte dieser keine Existenzgrundlage.» Allerdings bleibe die Herausforderung, die Ferienhäuser und das Mehrzweckgebäude mehr auszulasten und mehr Feriengäste begrüßen zu dürfen.

Besorgt um die Zukunft des Tals

Neben Familie Berta gibt es in Braggio noch vier Bauernbetriebe. Einer wurde soeben an einen jungen Burschen übergeben. Die Hoffnung besteht, dass es im höchstgelegenen Bergdorf im Calancatal weitergeht. Trotzdem kommen Sorgen auf: «Wir brauchen dringend Kinder, sonst geht die Schule zu», befürchtet die zukünftige Betriebsleiterin. Die Kinder könnten natürlich auch in Grono im Misox zur Schule, das wäre jedoch nicht das Gleiche. Eine andere Variante wäre, dass Kinder von Grono nach Castaneda kommen. Aber sie bezweifle, dass die Eltern bereit wären. «Das Vorurteil, dass man hier nichts machen kann, stimmt natürlich nicht», wirft ihre Mutter ein. Im Forst beispielsweise gibt es zu tun und auch im Steinbruch von Arvigo. Ein guter Coiffeur wäre im Tal auch willkommen. «Man kann auch Pendeln»,

stellt sie etwas schmunzelnd fest. Bellinzona ist ungefähr eine halbe Autostunde entfernt und mit dem ÖV dauert es zirka eine Stunde. Allerdings fahren die Kurse nicht im Taktfahrplan.

Bauern sind absolut wichtig

Einst waren es 3000 Einwohner, heute zählt das Tal keine 1000 mehr. In Braggio leben zirka 50 Menschen. Die jungen Leute zieht es weg. Sohn Romano beispielsweise arbeitet als Landmaschinenmechaniker in Cadenazzo und kommt zu Hilfe, wenn auf dem Hof seiner Eltern die Maschinen versagen. Einige kehren auch zurück. Vor allem Pensionierte. Eine davon ist Luciano's Zwillingsschwester Daniela, die nach ihrer Pensionierung vor gut zwei Jahren nach Braggio zurückkam, das «Casa dello Zio» erwarb und auf eigene Verantwortung sanierte. Von Ausruhen will die ehemalige Pflegefachfrau nichts wissen. «Das kann ich später, wenn ich alt bin», lacht sie. Und ihre Schwägerin ergänzt: «Sie ist zu einem wichtigen Teammitglied geworden, das überall mit anpackt.»

Neben der Entwicklung des eigenen Hofes macht sich Familie Berta natürlich auch Gedanken zur Zukunft des Dorfes. Aussagen, Täler wie das Calancatal sollten sich selber überlassen werden, stimmen die junge Bäuerin nachdenklich. «Natürlich entgehen mir die Veränderungen nicht», erklärt sie. Würde sie die gegenüberliegende Talseite und ihre Maiensässe betrachten, dann wüchsen die Weiden mehr und mehr zu. Umso mehr, so hat man das Gefühl, möchte die junge Frau beweisen, dass es auch anders geht und ein positives Signal in die Welt senden: «Wir haben gezeigt, dass es möglich ist, hier etwas aufzubauen und hier zu bleiben.» Und ihre Mutter ergänzt: «Die Bauern sind in der Peripherie absolut wichtig.»

Franziska Schwab

Bauern sind gefordert

Ernährungssicherheit, Ernährungssouveränität, Fair-Food sind Initiativen, welche die Landwirtschaft aktuell beschäftigen. Weitere Initiativen sind zustande gekommen oder in der Startphase. Sie fordern behornte Kühe, einen Stopp der Zersiedelung, ein Verbot von synthetischen Pestiziden oder sauberes Trinkwasser. Bäuerinnen und Bauern fordern, vor allem aber sind sie gefordert.

Die Ernährungssicherheitsinitiative des Schweizer Bauernverbands hielt die Politikerinnen und Politiker und Verbandsleute auf Trab. Besonders deren Interpretation, die auch innerhalb der Landwirtschaft sehr weit auseinanderging, sorgte für heisse Diskussionen. Will die Initiative nun einzig mehr einheimische Produktion oder ist das Wort «nachhaltig» im Initiativtext doch stärker zu gewichten? Dank dem Gegenvorschlag der Kommission des Ständerates sind die Wogen inzwischen etwas geglättet und ein Rückzug der Initiative wahrscheinlich. Die Ständeratskommission übernahm im Gegenvorschlag auch Forderungen der Fair Food – und Ernährungssouveränitätsinitiative. Doch diese drei Initiativen sind erst der Anfang, es folgen weitere (siehe Box).

Die Anforderungen sind hoch

Geht es nach den Initianten, soll die Landwirtschaft die Bevölkerung heute unter anderem durch eine möglichst einheimische Produktion an hochwertigen Lebensmitteln ernähren, einen schonenden Umgang mit den Ressourcen pflegen und das Tierwohl achten. Gleichzeitig muss sie rentabel sein, der ausländischen Konkurrenz trotzen und die bestehende Selbstversorgungslücke in Zukunft durch den Import von nachhaltigeren Lebensmitteln decken. Die Ansprüche an die Landwirtschaft sind enorm und das Interesse an der Landwirtschaft sehr gross. Die Forderungen des Schweizer Bauernverbands (Ernährungssicherheitsinitiative) stehen den zahlreichen weiteren Initiativen dabei

nicht diametral gegenüber, doch zeigt sich, dass die Erwartungen an die Landwirtschaft weit auseinandergehen. Allen Bedürfnissen gerecht zu werden, scheint ein Ding der Unmöglichkeit.

Diskrepanz zwischen Bauern und Konsumenten

Der positive Aspekt dieser vielen Initiativen ist augenscheinlich. Die hiesige Landwirtschaft ist nach wie vor ein wichtiges Thema und beschäftigt. Sie bieten eine gute Plattform für die Diskussion darüber, was für eine Landwirtschaft die Bevölkerung will und welche Ziele die Landwirtschaft anstreben soll. Eine vertiefte Debatte ist jedoch dringend, wenn man die unterschiedlichen Vorstellungen unter den Bauern, aber vor allem gegenüber den Konsumenten betrachtet. Neben dem direkten Konsum nutzen die Bürgerinnen und Bürger heute die hohe Direktzahlungssumme als Hebel zur Mitgestaltung der Landwirtschaft. Die Bevölkerung steht zwar in der Pflicht mit einem regionalen, nachhaltigen Einkauf die hiesige Landwirtschaft zu unterstützen. Das einzige Mittel, um die Bevölkerung an die einheimische Landwirtschaft zu binden, steht und fällt jedoch in der Überzeugungskraft einer vorbildlichen Produktion und schmackhafter Produkte. Schweizer Bäuerinnen und Bauern sind daher gut beraten, sich in Zukunft noch stärker mit der Bevölkerung auseinander zu setzen, um sprichwörtlich nicht an den Konsumenten vorbei zu produzieren. Den die Hebel für die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft halten die Konsumentinnen und Konsumenten in der Hand.

Barbara Küttel

Durchblick im Initiativ-Dschungel:

Die Palette der Forderungen aller Initiativen, welche die Landwirtschaft direkt betreffen, ist breit. Widersprechen tun sie sich vorwiegend in der Frage, wie intensiv in der Schweiz produziert werden soll. Während die **Ernährungssicherheitsinitiative** vor allem die Menge und Qualität der einheimischen Produktion stärken und die Kulturlandfläche schützen will, fordert die **Fair-Food-Initiative** klare ökologische und soziale Standards insbesondere für Importlebensmittel und weniger Lebensmittelverschwendung. Die **Ernährungssouveränitätsinitiative** verfolgt eine nachhaltige, regionale, bäuerliche und gentechfreie Landwirtschaft mit fairen Arbeitsbedingungen. Die Hornkuhinitiative will einen Anreiz für die Haltung behornter Kühe und Ziegen schaffen (wir berichteten im Ökologo 1/2015). Die Initiative **Zersiedelung-Stopp** verfolgt das Ziel einer Siedlungsentwicklung nach innen. Die Ende 2016 lancierte Initiative **für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide** will eine Produktion ohne synthetische Pestizide im Inland und bei Importlebensmitteln. In Kürze wird die **Initiative für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrungsmittel** lanciert. Das Initiativkomitee strebt eine pestizidfreie Landwirtschaft an, mit Verzicht auf den vorbeugenden Einsatz von Antibiotika.



Blieben Sie mit unserem elektronischen Newsletter auf dem Laufenden!
Anmeldung:
www.kleinbauern.ch



Von der Ernte bis zur schonenden Trocknung: Familie Stucki steckt viel Herzblut in die Kaki-Verarbeitung.

TESSINER KAKIS

Fruchtbare Kooperation über den Gartenzaun hinweg

Besonders im Winter sind sie überall in den Supermärkten zu finden, stammen aber meist aus Spanien, Italien oder Israel. Dabei haben Kakis auch im Tessin eine lange Tradition. Eine Bauernfamilie im Zürcher Weinland sorgt dafür, dass auch Deutschschweizer Konsumentinnen und Konsumenten in den Genuss der Früchte kommen. Eine Zusammenarbeit der besonderen Art.

Wie kann es sein, dass eine in der Schweiz heimische Frucht nie den Weg in unsere Läden findet, sondern dort stets Importware angeboten wird? Diese Frage werden sich konsumkritische Zeitgenossen mit Sicherheit stellen, nachdem sie erfahren, dass im Kanton Tessin grosse Mengen Kakis wachsen. Genaue Zahlen dazu existieren nicht, man schätzt den Bestand aber auf etwa 1000 Kakibäume. Sie ähneln in ihrer Wuchsform den Hochstamm-Apfelbäumen und sind ein wichtiger Bestandteil der Tessiner Kulturlandschaft.

Alte Frucht, moderne Sorten

Die Kaki ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und wird in China schon seit über 2000 Jahren kultiviert. Der Anbau im Mittelmeerraum begann im 18. Jahrhundert, denn dort ist das Klima ideal: Kakibäume benötigen warme, sonnige und möglichst trockene Sommer, vertragen im Winter aber auch Frost. Geerntet werden die Früchte sehr spät im November und Dezember – so spät, dass die Blätter bereits abgefallen sind und die orangen Früchte wie Christbaumkugeln dekorativ an den kahlen Ästen hängen. Auch im Tessin sind die blattlosen, mit Früchten behangenen Bäume in der Weihnachtszeit vielerorts zu

bewundern. Schade nur, dass so viele dieser schönen Kugeln am Ende verfaulen.

Kakis haben eine lange Tradition im Tessin, aber das Problem der fehlenden Vermarktung ist vielschichtig. Da wäre zum einen die Tatsache, dass die Bäume mit wenigen Ausnahmen nahezu alle in privaten Gärten stehen. Und der zweite Grund liefert gleichzeitig die Erklärung, warum die Tessiner Bauern nicht auf die Kakiproduktion setzen: Die im Tessin wachsende Kakisorte «Tipo» ist nur während einer sehr kurzen Zeit geniessbar. Schuld daran ist ihr hoher Gehalt an Gerbstoffen (Tannin), der sich erst in voll- bis überreifem Zustand abbaut. Nur in diesem kurzen Zeitfenster entwickelt die Frucht ihr süsses, vanilleartiges Aroma. Hinzu kommt, dass diese klassische, weiche Kakisorte sehr druckempfindlich ist, wodurch Transport und Lagerung erschwert werden. Die moderne, auf Effizienz getrimmte Landwirtschaft hat auf dieses Problem aber längst eine Lösung gefunden und neue Sorten wie «Persimone» und «Sharon» entwickelt, die für den europäischen Markt grösstenteils in Spanien und Israel angebaut werden. Diesen Sorten wurden die Gerbstoffe und die zähe Schale weggezüchtet, was sie auch in hartem Zustand essbar und für den internationalen Grosshandel



interessanter macht. Die Tessiner Kakis finden dabei meistens nicht einmal im eigenen Kanton den Weg in die Läden.

Veredelung im Kampf gegen die Bitterstoffe

Doch immer dann, wenn der Grosshandel nicht mitmacht, schlägt die Stunde der privaten Kooperativen. Solch eine haben Ralf und Brigitte Stucki, Bauern aus dem Zürcher Weinland, vor rund acht Jahren ins Leben gerufen. Sie liessen sich von den Nachteilen der Tessiner Kakis nicht abschrecken und haben geduldig experimentiert, bis sie die idealen Verarbeitungsmethoden gefunden haben. Heute arbeiten sie mit rund 20 Tessiner Hobbygärtnern und einer Baumschule zwischen Bellinzona und Locarno zusammen und bringen pro Jahr zirka eineinhalb Tonnen Kakis über den Gotthard.

Auch Stuckis waren anfangs skeptisch, als ihnen ein Freund im Tessin erstmals von seinen Früchten zu probieren gab. «Ich mochte diesen herben, pelzigen Geschmack überhaupt nicht, mein ganzer Mund zog sich zusammen», erinnert sich Brigitte Stucki. Doch so leicht gaben sie und ihr Mann Ralf nicht auf. Stuckis sind schliesslich bekannt für Innovation in der Verarbeitung und Vermarktung ihrer Produkte. Auf ihrem Bauernhof in der Nähe von Winterthur produzieren sie eine grosse Vielfalt an Gemüse- und Obstsorten. Um einen Teil der Ware länger haltbar zu machen, hat die Bauernfamilie einen eigenen Trocknungsofen entwickelt. Dieser erwies sich schliesslich auch als Segen für die bitteren Tessiner Kakis.

«Wir haben vieles ausprobiert und die Kakis auf verschiedene Weise getrocknet. Irgendwann sind dann die idealen Chips entstanden», erklärt Ralf Stucki beim Hofrundgang in der Trocknerei. Die schönsten Exemplare der Früchte verkaufen sie nach der Ernte frisch am Markt. Allerdings nur mit genauen Anweisungen an die Konsumenten, wann und wie diese die Früchte essen sollen: Sie lassen sich vollreif am besten auslöffeln oder zu Desserts verarbeiten. Die weniger schönen Kakis werden gelagert, kurz vor der Überreife zu Scheiben verarbeitet und im Ofen zu den beliebten Chips getrocknet. «Selbst Leute, denen die frischen Früchte gar nicht schmecken, mögen die getrocknete Form», ergänzt Ralf Stucki. Aus den Fruchtresten stellt die

Familie schliesslich noch Kaki-Pästli her, eine Abwandlung der geleeartigen, fruchtigen Quitten-Bonbons. Zudem tüfteln sie zurzeit an einer Kaki-Ingwer-Konfitüre.

Eine Zusammenarbeit, die Früchte trägt

Obwohl Stuckis Hof natürlich von vielen weiteren Produktionszweigen lebt (siehe Box), geniesst die Kakiverarbeitung einen hohen Stellenwert. Die Ernte in den verschiedenen Tessiner Gärten ist nach wie vor eine persönliche Familienangelegenheit, welche Stuckis gleich mit einer Woche Ferien bei ihren Bekannten verbindet. Zurzeit sind sie im Gespräch, selber ein Stück Land im Tessin zu pachten und mit ihrer eigenen kleinen Kaki-Plantage zu starten. Zwischen den Stuckis und den privaten Gartenbesitzern im Tessin fliesst übrigens kein Geld. «Die meisten von ihnen sind dankbar, dass wir ihre Früchte verwenden. Sie wissen gar nicht wohin damit», erzählt Brigitte Stucki. Als Gegenleistung für die Ware schenken Stuckis den Baumbesitzern eine grosszügige Kiste von ihren eigenen Hofprodukten. So profitieren beide Seiten gleichermaßen.

Müssten solche Kooperationen zwischen Landwirten und Hobbygärtnern nicht noch viel mehr gefördert werden, sodass auch Privatpersonen ein kleines Stück zur Ernährungssicherheit beitragen können? «Klar, das hätte riesiges Potential», ist Ralf Stucki überzeugt. Voraussetzung sei aber natürlich, dass die Qualität der Produkte für den jeweiligen Zweck passe. Auf jeden Fall beweist Familie Stucki, dass durch die Zusammenarbeit zwischen Bauern und Konsumenten sehr viel möglich ist.

Patricia Mariani

Bestellen
Sie Stuckis
getrocknete Kakis
im Warenshop
auf Seite 11!



Die Vermarktungsprofis

Auf ihrem Bauernhof in Oberwil Dägerlen, rund zwanzig Postautominuten von Winterthur entfernt, pflegt Familie Stucki eine riesige Vielfalt. Zusammen mit ihren zwei Angestellten und regelmässigen Helfern bewirtschaften sie 26 Hektaren Fläche nach den Richtlinien von IP Suisse. Dabei setzen sie voll und ganz auf Direktvermarktung und probieren in der Veredelung ihrer Produkte viel Neues aus. Auf den Feldern wachsen allerlei Gemüsesorten, Salate und Früchte, die sie ab Hof, auf Märkten in Winterthur und Rheinau sowie über Abos verkaufen. «Wir kaufen nichts zu, ausser den Kakis stammen alle Frischprodukte von unserem Hof!», betont Ralf Stucki. Zusätzlich halten Stuckis 27 Milchkühe und Weidehühner. Auch die Eier, das Pouletfleisch und die in der eigenen Rauchkammer hergestellten Spezialitäten aus Trockenfleisch vermarkten sie direkt.

www.direktvompuur.ch

Querbeet



Erfolg mit Crowdfunding

In gerade einmal neunzig Tagen ist es Christan Näf gelungen, gut 130'000 Franken für seinen Hofkauf auf der Göschenalp zu sammeln. Ein überzeugender Kurzfilm, der sowohl seine Begeisterung für die Ziegen als auch seine Wahlheimat und Existenzgrundlage veranschaulichen, und eine breite Berichterstattung in den Medien verliehen dem Crowdfunding Flügel.

Geissen sind seine Leidenschaft. Vor sieben Jahren konnte Christian Näf einen Hof mit Ziegen im Göschenalpental pachten. Mit viel Herzblut kümmert er sich seither um seine Ziegenherde und stellt aus deren Milch in der hofeigenen Käseerei vorzüglichen Käse her. Um den Bergbetrieb weiterführen zu können, muss er ihn nun aber innert Jahresfrist seinem Verpächter abkaufen. Wie so vielen anderen jungen Landwirten fehlen ihm dazu die finanziellen Mittel. Diese suchte er mittels Crowdfunding auf der Plattform 100days, wo Menschen für ihre guten Ideen während 100 Tagen Geld sammeln können. Die Begeisterung und Spendenbereitschaft für Näfs Geissenparadies war überwältigend. Zum Redaktionsschluss am 1. Februar standen noch zehn der insgesamt hundert Sammeltage an und es wurden bereits gut 132'000 Franken gespendet. Auf unterstützenswerte Projekte verweisen wir laufend in unserem Newsletter und auf unserer Website. Gleichzeitig rufen wir Bäuerinnen und Bauern dazu auf, sich mit Crowdfunding-Ideen bei uns zu melden. Bis Ende März läuft auf 100days ein weiteres Ziegenprojekt: Mira Gysin und Raphael Gross sammeln für eine hofeigene Käseerei, um im Emmental ihre Ziegenmilch zu verkäsen. Der Kurzfilm zeigt humorvoll die Dringlichkeit einer Hofkäserei auf dem Unteren Rossgat.

www.100-days.net ▶ Projekte ▶ Landwirtschaft

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.

Moratoriumsverlängerung in Griffnähe

Vor zwölf Jahren fiel durch die Annahme der Gentechfrei-Initiative der Startschuss für ein fünfjähriges Anbaumoratorium für gentechnisch veränderte Nutzpflanzen in der Schweiz. Seither verlängerte das Parlament das Moratorium zweimal. Ende dieses Jahres läuft die zweite Verlängerung ab. Der Bundesrat hat jedoch entschieden, das Moratorium um weitere vier Jahre bis 2021 zu verlängern. Gleichzeitig möchte er im Gesetz verankern, wie die Koexistenz zwischen Gentech-Pflanzen und herkömmlichen Ackerkulturen organisiert werden soll.

Im Dezember stimmte der Nationalrat der dritten Verlängerung des Moratoriums bereits zu. Von einer gesetzlich festgelegten Koexistenzregelung auf Vorrat wollte er glücklicherweise nichts wissen. Bevor das Geschäft voraussichtlich in der Frühlingssession in den Ständerat kommt, hat sich im Januar die ständerätliche Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur (WBK) damit befasst. Erfreulicherweise empfiehlt die Kommission dem Ständerat, es dem Nationalrat gleichzutun und der Verlängerung zuzustimmen, sowie der Koexistenz eine Absage zu erteilen. Eine Minderheit schlug die Verlängerung um acht Jahre vor, dieser Antrag wurde jedoch mit Stichtenscheid der Präsidentin abgelehnt. Bleibt zu hoffen, dass der Ständerat der Kommissions-Empfehlung folgt. Die Unterstützung aus zahlreichen Kantonen ist da: Die beiden grössten Agrarkantone, Bern und Waadt, haben mit satter Mehrheit Standesinitiativen gutgeheissen, die die Verlängerung des Moratoriums verlangen. Der Kanton Thurgau fordert sogar ein 10-jähriges Moratorium und der Kanton Wallis hat eine Moratoriumsverlängerung per Resolution beim Bund eingereicht. Die Kantone Freiburg, Genf und Tessin gingen einen Schritt weiter und verankerten ein kantonales Anbauverbot. Mehrere Kantone haben erkannt, dass in der kleinräumigen Schweiz gentechnisch veränderte Nutzpflanzen keine praktikable Lösung darstellen und zu viele Fragen offen sind. Im Forschungskanton Zürich lehnte der Kantonsrat ein kantonales Gentech-Anbauverbot knapp ab. Dieses hätte die Freisetzungsversuche verunmöglicht, was für eine Mehrheit der Kantonsvertreter zu weit ging.

Slow Food Market in Bern

Vom 10. – 12. März 2017 finden Sie uns am Slow Food Market in Bern (Messegelände BERNEXPO). Öffnungszeiten: Freitag 12 – 21 Uhr, Samstag und Sonntag 10 – 19 Uhr. Gemeinsam mit dem Biohof Obereichi aus Lanzenhäusern (BE) freuen wir uns auf Ihren Besuch!

Weitere Infos: www.slowfoodmarketbern.ch, www.obereichi.ch