

ÖKOLOGO

04 Oktober
2017

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



BIO-SAATGUTZUCHT
Unter Druck durch neue
gentechnische Verfahren

S. 3–5

RAUMPLANUNG
Auf der Suche nach einem
schonenden Kompromiss

S. 6–7

VERMARKTUNG
Saisongemüse kombiniert
mit Fair-Trade-Exotik

S. 8–9

Von Kompromissen und Grundsatzfragen

Die Landwirtschaft ist in stetigem Wandel und muss immer wieder auf neue Trends und Entwicklungen reagieren. Wo lässt man unternehmerischen Spielraum gewähren, wann ist eine strikte Regulierung sinnvoll? Eindeutige Antworten sind oftmals schwierig. Was tun, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten immer mehr Appetit auf heimisches Pouletfleisch haben, jedoch als Konsequenz daraus unser Kulturland mit immer mehr fabrikartigen Masthallen zugebaut wird? Das Titelfoto unserer aktuellen Ökologo-Ausgabe steht sinnbildlich für einen Mittelweg zwischen landwirtschaftlicher Produktion und Kulturlandschutz. Auf den Seiten 6 und 7 erfahren Sie mehr über den abgebildeten Emmentaler Biobetrieb mit seinen



Die Stärkung der Biozucht ist wichtig, denn Broccolisorten für die Bioproduktion stammen oft aus konventioneller Zucht.

tierfreundlichen und landschaftsverträglichen Hühnerställen. Kompromisse mögen beim Thema Raumplanung der richtige Weg sein. Der Eingriff in die Landschaft lässt sich theoretisch durch den Abriss von Gebäuden wieder rückgängig machen. Beim Eingriff ins Erbgut einer Pflanze ist es etwas komplizierter. Noch immer sind die Risiken zu wenig erforscht. Die biologische Pflanzenzucht, die bereits jetzt mit vielen Herausforderungen zu kämpfen hat, könnte durch die neuen gentechnischen Verfahren zusätzlich unter Druck geraten. Lesen Sie mehr auf den Seiten 3 bis 5.

Sobald es um Gentechnik geht, ist somit die Grundsatzfrage unausweichlich. Welche Landwirtschaft wollen wir? Eine industrielle, die vor allem den Konzernen Gewinne beschert? In unserer beigelegten Broschüre zum Thema Gentechnik haben wir für Sie nochmals die wichtigsten Argumente zusammengestellt. Falls Sie die Broschüre bereits haben, so schenken Sie sie doch weiter.

Apropos Dinge verschenken: Suchen Sie ein sinnvolles Weihnachtsgeschenk? Neben den hochwertigen Produkten in unserem Shop können Sie neu auch eine Mitgliedschaft bei der Kleinbauern-Vereinigung verschenken und so unser Engagement für eine vielfältige, ökologische und soziale Landwirtschaft unterstützen. Weitere Infos finden Sie auf Seite 10.

Patricia Mariani

INHALTSVERZEICHNIS

PFLANZENZÜCHTUNG

Bio von Anfang an 3–5

RAUMPLANUNG UND POULETMAST

Weniger Poulet, dafür aus tiergerechter Haltung 6–7

DIREKT AB HOF

Schweizer Bio-Gemüse meets Fair Trade 8–9

QUERBEET

Neues Erklärvideo, Filmporträt Jura-Bauern, Möschberg-Gespräche, Mitgliedschaft verschenken 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. 4/2017

IMPRESSUM

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

Mitgliedschaft/Abo/Spende 2017:

- 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:

ZT Medien AG, 4800 Zofingen
M+C Mail GmbH, Rickenbach

Foto Titelfoto: Franziska Schwab





Pflanzenzüchterin Charlotte Aichholz auf ihrem Süssmaisversuchsfeld, das von einem Hagelschauer gezeichnet ist.

PFLANZENZÜCHTUNG

Von Anfang an Bio

Das Aufkommen neuer gentechnologischer Verfahren in der Pflanzenzucht setzt die biologische Züchtung unter Druck. Vier mit dem Thema vertraute Fachleute erklären, warum das so ist, wo die Vorteile der biologischen Saatgutzüchtung liegen und warum sie unterstützt werden muss.

Nachdem die klassischen gentechnischen Verfahren ihre Versprechen seit Jahren nicht gehalten haben, sollen es neue gentechnische Verfahren endlich richten: In kurzer Zeit sei es möglich, genau diejenigen Pflanzen zu züchten, die mit der Klimaerwärmung zurechtkommen, gegen Schädlinge resistent sind und die wachsende Weltbevölkerung ernähren, schwärmen Befürworter. Einer davon ist Juan Gonzalez von Syngenta. «Die Zeit drängt», argumentierte er anlässlich einer Tagung über neue gentechnische Verfahren in der Pflanzenzucht im September in Bern. Für Gonzalez bieten die neuen gentechnischen Verfahren die Möglichkeit, die Landwirtschaft ökologischer zu machen, was die Gesellschaft ja auch wünsche. «Jede Pflanze soll sich selber wehren können», sieht Gonzalez' gentechnische Variante aus. Am liebsten hätte Syngenta, wenn die neuen Techniken nicht unter das Gentechnikgesetz fallen. «Zu viel Regulation verteuert die Züchtungsarbeit», begründet Gonzalez. Dann würde sich Syngenta gezwungenermassen auf Sorten konzentrieren, die Geld einbringen.

Die Umwelt entscheidet mit

Das Argument, dass die biologische Pflanzenzuchtung mit den gentechnischen Varianten nicht mithalten kann, teilt Noémi Uehlinger, Pflanzenzüchterin bei Sativa, nicht. «Wir kennen viele

Mechanismen noch gar nicht, die bei der Pflanze ablaufen oder wie die Pflanze mit ihrer Umwelt interagiert», erklärt sie. Deshalb nütze auch die sogenannte Präzision der neuen Techniken nichts. Auch wenn man ein gewünschtes Gen gezielt an einen Ort verpflanzen kann, steht offen, was die Pflanze daraus macht. Dass mit einer gentechnischen Veränderung die gewünschte Eigenschaft eintritt, sei deshalb mehr als fraglich. Die Umwelt hat einen Einfluss darauf, welche Gene aktiv oder welche ausgeschaltet werden. Viel mehr noch: Pflanzen mit identischen Genen könnten unter Umständen ganz anders auf ihre Umwelt reagieren. Züchterkollegin Charlotte Aichholz beweist dies an Salaten, die ganz unterschiedlich aussehen, obwohl sie genetisch identisch sind. «Deshalb macht es Sinn, die Entwicklung einer neuen Sorte im Feld zu tätigen, wo die Pflanze die Möglichkeit hat, sich mit der Umwelt auszutauschen und ihr Potenzial unter natürlichen Bedingungen zu entwickeln», erklärt sie weiter.

Hybridsorten wichtig als Ausgangsmaterial

Seit 2004 züchtet Sativa Gemüsesorten. Vor allem Sorten, für die es keine oder kaum brauchbare Alternativen zu Hybridsorten gibt. Hybridsorten sind in der Regel ertragreicher und homogener als sogenannte samenfeste Sorten. Was kann denn an mehr Ertrag schlecht sein? «Hybridsorten, die nicht nach-

baufähig sind, machen Bauern abhängig, da sie stets neues Saatgut kaufen müssen», kritisiert Charlotte Aichholz. «Wir möchten den Bauern ermöglichen, ihr Saatgut selber nachzuziehen.» Zudem punkten samenfeste Sorten beim Geschmack, da durch die Zucht auf Konformität die inneren Qualitätsmerkmale und der Geschmack auf der Strecke bleiben. Sativa will also keine Hybridsorten züchten. Dennoch sind diese, jedenfalls im Moment, als Ausgangsmaterial für eine neue Sorte wichtig. «Am Anfang geht es darum, ein Chaos zu produzieren, in dem sich möglichst viele Sorten – und dazu gehören eben auch Hybridsorten – durcheinander kreuzen. Wir arbeiten unter anderem mit der Massenselektionsmethode, eine der ältesten Züchtungsmethoden überhaupt», erklärt Noémi Uehlinger. Die daraus resultierenden Pflanzen werden beurteilt und diejenigen ausgewählt, mit denen weitergezüchtet wird. Je nachdem wird auf die unterschiedlichsten Eigenschaften geschaut. «Beim Rübli beispielsweise wird von Anfang an auch der Geschmack mit einbezogen», erklärt Uehlinger.

Häufig sind konventionelle Sorten im Einsatz

Die Zucht von eigenen Sorten für ökologische Anbaumethoden ist wichtig. Denn die Sorten müssen mit der ökologischen Bewirtschaftungsweise zurechtkommen, die auf den Einsatz von allerlei Dünge- und Hilfsstoffen verzichtet. Eine Sorte ist gut angepasst, wenn sie mit den verschiedensten Bedingungen

zurechtkommt und nicht etwa, wenn sie an einen bestimmten Standort angepasst ist. Auf diese Weise können Sorten bei unterschiedlichen Witterungsbedingungen und klimatischen Veränderungen mithalten. Gerade bei dieser Anpassungsfähigkeit bietet die biologische Züchtungsmethode gegenüber den gentechnischen Verfahren gemäss Charlotte Aichholz Vorteile. Um die Gemüsesorte möglichst so zu züchten, müssen die Sorten an Standorten mit unterschiedlichen Verhältnissen bezüglich Klima oder Boden gezüchtet oder überprüft werden. «Heute stammt leider ein Grossteil der Sorten, die im Biolandbau eingesetzt werden, aus konventioneller Zucht», erklärt Aichholz. Eigentlich sollte es umgekehrt sein. Denn wenn eine Sorte unter Biobedingungen gezüchtet wurde, dann würde diese auch mit den konventionellen Anbaumethoden sehr gut zurechtkommen und das optimale am jeweiligen Standort herausholen können. Falls die neuen Techniken nicht unter das Gentechnikgesetz fallen, wird es für die Zuchtarbeit von Sativa und anderen Biozüchtern sehr schwierig. «Die Biozüchtung würde um Jahre zurückgeworfen», rechnet Noémi Uehlinger. «Wir müssten auf alle neuen Sorten als Grundlage für unsere Züchtung verzichten, da wir ja nicht wissen, was der Sorte zu Grunde liegt». Ausser die Art der Züchtung müsste per Gesetz offengelegt werden. Aber daran zweifelt Noémi Uehlinger im Moment noch etwas.

Franziska Schwab



INTERVIEW MIT MARKUS JOHANN, GESCHÄFTSFÜHRER BIOVERITA

«Es braucht viel mehr öffentliche

Was ist Bioverita und was will dieser Verein?

Bioverita will die Bio-Pflanzenzüchtung voranbringen sowie die Biozüchter unterstützen. Wichtig ist, dass die ganze Wertschöpfungskette miteinbezogen wird.

Warum wird im Biolandbau oft konventionelles Saat- und Pflanzgut verwendet?

Ich verstehe heute besser, dass auch Biobauern unter ökonomischem Druck stehen. Häufig bestehen punkto Sorten aus der Biozüchtung diesbezüglich noch Unsicherheiten und Vorurteile.

Was hat es denn überhaupt für Folgen, wenn biologisch produziert wird, die Sorte aber aus konventioneller Zucht hervorging?

Die Biozüchtung gewährleistet, dass Sorten gezüchtet werden, die auch zum Biolandbau passen. Bei Verwendung von konventionellen Sorten im Biolandbau profitieren zudem vor allem die grossen Konzerne, die den Saatgutmarkt zum grossen Teil beherrschen. Sorten aus der Biozüchtung können sich so weniger rasch etablieren.

Dann unterstütze ich als Biokonsumentin indirekt also auch Multis wie Syngenta oder Monsanto? Wie könnte ich denn erkennen, wo die Bioproduktion bereits mit Biozüchtung beginnt? Ja, das stimmt natürlich in gewisser Masse. Es braucht eine Deklaration und die gibt es mit dem Bioverita-Label.

Ich würde mich selber als informierte Biokonsumentin bezeichnen, habe jedoch noch nie von diesem Label gehört? Warum? Unsere Mittel sind relativ bescheiden. Ihr Beispiel zeigt eben gerade, dass es noch viel Aufbau- und Öffentlichkeitsarbeit braucht. Man muss immer wieder auf allen Stufen informieren und lobbyieren.

Ist es denn überhaupt möglich, eine eigene Biozüchtung aufzubauen? Hier sind die Märkte viel kleiner, die Entwicklung kostet jedoch ebenso viel wie bei einer konventionellen Sorte und geht in die hunderttausende von Franken...

Sie sagen es richtig, eine neue Sorte zu entwickeln, braucht viel Geld und dauert in der Regel bis zu 20 Jahre. Mit viel Engagement ist es jedoch möglich, eine Zucht eigens für den Biobereich auf-

Neue gentechnische Verfahren – jetzt regulieren!

Gemäss Michael Winzeler von Agroscope werden in der Schweiz die neuen Techniken in der Pflanzenzüchtung noch nicht angewendet. Jedoch sei Agroscope an einer ETH-Professur beteiligt, um Züchtungstechnologien weiter zu entwickeln und den Technologie-Transfer in die Zuchtprogramme sicher zu stellen. Dabei würden sie sicher auch das Thema der Genom-Editierung diskutieren und wahrscheinlich beispielhaft angehen. «Ob wir diese Techniken in Zukunft in die konventionelle Züchtung integrieren werden, hängt allerdings immer von der Akzeptanz bei den Konsumenten und den Landwirten ab, sowie der Regulierung», präzisiert Winzeler. Und genau über die Regulierung wird zurzeit heftig diskutiert.

Warten auf die EU oder mutiger Schritt nach vorn?

Befürworter wollen, dass die mit den neuen Verfahren veränderten Pflanzen nicht als gentechnisch verändert gelten. Eva Gelinsky, Vorstandsmitglied Schweizer Allianz Gentechfrei SAG, sieht das anders: «Bei diesen Verfahren werden, genauso wie bei der alten Gentechnik, Substanzen (wie DNA) im Labor aufbereitet und dann in Organismen eingeführt, um

deren Genetik zu verändern», erklärt sie und fordert deshalb, dass diese Verfahren genauso dem Gentechnikgesetz unterstellt werden.

Seit einiger Zeit hat die EU-Kommission angekündigt, eine Einschätzung darüber abzugeben, wie die neuen gentechnischen Verfahren zu regeln sind. Doch der Prozess ist durch ein laufendes Verfahren vor dem Europäischen Gerichtshof blockiert. «Länder wie Deutschland, Frankreich und insbesondere die Niederlande mit ihrer Saatgutindustrie drängeln, keine Regulierung gemäss Gentechnikgesetz vorzunehmen», erklärt Gelinsky. Umso wichtiger wäre es, dass sich die gentechnikkritischen Länder klar für eine Regulierung der Verfahren aussprechen. Von Österreich beispielsweise höre man noch nichts. «Die Schweiz, die sich mit der 'Qualitätsstrategie Schweizer Landwirtschaft' für die Gentechnikfreiheit einsetzt, könnte durchaus ein starkes Signal setzen, in dem sie die neuen gentechnischen Verfahren unter das Gentechnikgesetz stellt», so Gelinsky. In diesem Fall liegt der Ball beim Bundesrat. Die Kleinbauern-Vereinigung fordert, dass er sich für die Regulierung ausspricht.



Gelder»



zubauen. Eine Erfolgsgeschichte ist die Getreidezüchtung von Peter Kunz (GZPK). Heute stammen 60 Prozent des in der Schweiz angebauten Biogetreides von Sorten aus dieser Züchtung.

Wie sieht es in anderen Bereichen, z.B. beim Gemüse oder Obstbau aus?

Beim Gemüse stehen wir noch am Anfang, doch es gibt bereits eine ansehnliche Anzahl Sorten. In der Schweiz sind hier vor allem die Firmen Sativa und Zollinger sehr aktiv. Im Obstbereich braucht es jedoch noch viel Aufbauarbeit. In der Apfelizeucht ist Niklaus Bolliger von Pomaculta seit 12 Jahren dabei, entsprechende Sorten zu züchten.

Was passiert, wenn die konventionelle Züchtung in Zukunft vermehrt auf gentechnische Verfahren setzt?

Die Biopflanzenzüchtung wäre stark gefährdet.

Noch schlimmer wäre es, wenn die neuen gentechnischen Verfahren wie Crispr/Cas9 nicht als Gentechnik gelten würden?

Zum jetzigen Zeitpunkt wissen wir das schlichtweg nicht. Falls

es so wäre, ginge das nur mit einer klaren Rückverfolgbarkeit und Deklaration. Sonst wird es ganz schwierig. Man müsste dann fast einen Strich ziehen und nur noch mit Sorten arbeiten, die beispielsweise bis zwei Jahre vorher gezüchtet wurden, als die neuen Verfahren noch nicht eingesetzt wurden.

Der Bund hat bei der Pflanzenzüchtung Handlungsbedarf erkannt. 1,5 Mio. Franken sollen pro Jahr für ein neues Pflanzenzüchtungs-Zentrum zur Verfügung stehen. Reicht das?

Das ist natürlich viel zu wenig. Es müssten viel mehr öffentliche Gelder in die Pflanzen- und Tierzüchtung investiert werden. Momentan finanziert der private Sektor mehr als die Hälfte der jährlichen Auslagen.

Der Staat ist das eine. Wie kann ich als Konsumentin die biologische Pflanzenzüchtung unterstützen?

Sie können die richtigen Produkte kaufen, seien dies Lebensmittel oder auch Saat- und Pflanzgut aus biologischer Züchtung. Zudem kann man auch als Privatperson die Biozüchter finanziell unterstützen.

Interview Franziska Schwab

Weniger Poulet, dafür aus tiergerechter Haltung

Von Jahr zu Jahr wird in der Schweiz mehr Poulet gegessen, auch immer mehr Poulet aus einheimischer Produktion. Dies ermöglicht einerseits neue Perspektiven für Landwirte, verschlingt jedoch auch wertvolles Kulturland. Wohin soll die Entwicklung gehen?

Der Emmentaler Andreas Jakob vom Biohof Ilfis ist vor drei Jahren in die Pouletmast eingestiegen. Eigentlich habe er schon länger damit geliebäugelt, erzählt er. «Vom Tierwohl her ist es eine 'gfreute' Sache, was für mich einer der Hauptgründe für den Einstieg war», erklärt Jakob. Dass die Pouletmast von der Nährstoffbilanz her gut zum Betrieb passt, sei ein weiterer Grund. Die mobilen Ställe integrierten sich zudem gut in die Fruchtfolge. Auf der Fläche werden nach der Mast Saatkartoffeln gepflanzt. Andreas Jakob produziert Poulet in sechs mobilen Ställen à 500 Tiere am Dorfrand von Langnau. «Ich habe mit zwei begonnen, weil ich zuerst ausprobieren musste, ob mir das überhaupt liegt», begründet er. Die Tiere nach elf Wochen alle auf einmal in den Schlachthof zu geben, sei schon nicht so einfach. «Ich will jedoch als Bauer produzieren und stehe nun voll dahinter», freut er sich.

Weniger intensiv, dafür mehr Futter

Andreas Jakob klopft an die Stalltür, tritt ein und sagt: «Hallo zäme, wie geits?». Im Stall herrscht reger Betrieb, aber ohne Unruhe. Er begibt sich zu einem Futtergefäss und schüttelt. «Jetzt kommen bestimmt viele fressen», kommentiert er. Es mache ihm Freude, wenn sie schön im Gefieder seien und sich gut entwickeln. Man merkt, dass er das Verhalten seiner Masthühner kennt. Einige legen sich an die Sonne, die durch die offene Türe in den Stall scheint. Andere ruhen sich auf den Sitzstangen aus oder sind draussen auf der Weide. «Sie fressen auch viel Gras», erklärt er. Dazu kommen Mastfutter und Getreidekörner. Für die Mast von 1000 Hühnern benötige er zirka sechs Tonnen Futter. «Ich überlege mir, die Getreidekörner in Zukunft selber zu produzieren», ergänzt der 38-jährige Meisterlandwirt zum Thema Futterherkunft. In der Bio- und Freilandhaltung sind keine hochintensiven Hybriden zugelassen, weil diese den Auslauf gar nicht nutzen könnten. Dafür sind die weniger intensiven Rassen auch die schlechteren Futterverwerter – brauchen also mehr Futter.

Weide – keine Selbstverständlichkeit

Zugang zu einer Weide wie auf dem Biohof Ilfis hat in der Schweiz nur jedes 15. Masthuhn. Die Allermeisten erhalten Zugang zu einem sogenannten Aussenklimabereich, der ab dem 21. Lebenstag zugänglich sein muss. Betrachtet man jedoch das kurze Leben eines intensiv gemästeten Huhns von 35 bis 40 Tagen, ist das Tier vor allem drinnen, wenn es kalt ist, sowieso. Die ersten drei Wochen sind die Küken auch bei Jakob drinnen im Aufzuchtstall. Erst danach zügeln sie in die mobilen Ställe. Fast 60 Millionen Masthühner werden in der Schweiz

jährlich geschlachtet. In den letzten zehn Jahren hat der Geflügelkonsum pro Kopf in der Schweiz von 8 auf 12 Kilogramm zugenommen. Geflügelfleisch hat Rindfleisch verdrängt und liegt hinter Schweinefleisch an zweiter Stelle. Mitte der Achtzigerjahre standen noch für 2,3 Millionen Mastpoulets Plätze zur Verfügung, 2016 waren es bereits für 6,9 Millionen Tiere. Heute produzieren zirka 1'000 Schweizer Betriebe Poulets, davon sind zirka 60 Biobetriebe. Die meisten Betriebe halten zwischen 4'000 bis 8'000 Masthühner. Fast die Hälfte der Masthühner lebt in Hallen mit 12'000 oder mehr Tieren. Eine kleine Minderheit der Betriebe produziert Pouletfleisch in Ställen mit weniger als 500 Mastplätzen. In der EU sind Betriebe mit mehreren 100'000 Tieren keine Seltenheit.

Vielfalt schützt vor Unvorhergesehenem

Neben dem Geflügelfleisch produziert Biobauer Jakob silofreie Milch für die nah gelegene Emmentaler-Käserei. Dazu kommen über hundert Hochstammbäume. Ein vielfältiger Betrieb ist ihm wichtig, denn da könne auch mal in einem Bereich etwas nicht so gut laufen. Aber die Vielfalt ist auch sehr aufwändig. «Der Arbeitsaufwand für die Masthühner – z.B. für Kontrollgänge, Futter richten, Weiden umzäunen oder die Räuberkontrolle – darf man nicht unterschätzen», betont er. Er habe das Glück, dass sein Vater viel helfe. Zudem habe er seit kurzem einen Mitarbeiter und seine Partnerin sei flexibel und springe auch ab und zu ein. «Im Moment läuft es gut, so wie es ist. Was nicht heisst, dass es auch in zehn Jahren noch so ist.» Allgemein müsse man in der Landwirtschaft etwas umdenken, flexibler sein. Das gehe natürlich mit einer Investition wie seiner. Die kleinen Mastställe sind mit eigenen Mitteln finanziert und nach zehn Jahren abgeschrieben.

Der grosse Boom ist etwas vorbei

Auch wenn der Pouletverzehr in der Schweiz einen Höchststand erreicht hat, ist der Verzehr im internationalen Vergleich noch tief. Ein EU-Bürger verzehrt mit 23,5kg durchschnittlich sogar doppelt so viel Geflügelfleisch wie ein Schweizer. Die Amerikaner noch mehr. Wie weit wird die Entwicklung in der Schweiz wohl noch gehen? Dazu Ruedi Zweifel, Direktor Aviforum, einer Stiftung zur Förderung der Schweizer Geflügelproduktion und -haltung mit Sitz in Zollikofen BE: «Die Boomjahre der konventionellen Schweizer Pouletproduktion sind etwas vorbei.» Momentan finde eine Konsolidierung der Wachstumsphase statt, präzisiert er. Er ist jedoch davon überzeugt, dass die Nachfrage nach Pouletfleisch weiterhin steigen wird. «Ein Einstieg in die



Die mobilen Ställe am Dorfrand von Langnau bieten den Masthühnern Auslauf und Sandbäder auf der Weide und Ruhemöglichkeiten im Stall.



Pouletmast bietet einem Landwirtschaftsbetrieb einen Weg in die Zukunft», erklärt Ruedi Zweifel. Die grössere Nachfrage nach Pouletfleisch bietet zwar eine neue Einnahmequelle, verschlingt andererseits auch immer mehr Kulturland. «Das ist natürlich eine Frage der Optik. Entweder wir produzieren in der Schweiz oder importieren das Poulet», lautet Zweifels Antwort. Die Inlandversorgung beträgt momentan 57 Prozent.

Weniger Poulet, dafür aus tiergerechter Haltung

Die Kleinbauern-Vereinigung unterstützt Betriebe mit einem gesunden Gleichgewicht zwischen bodenabhängiger und bodenunabhängiger Produktion, wie jener von Andreas Jakob mit mobilen Mastställen, die sich in den Betrieb integrieren und bei Bedarf auch einfach rückgängig gemacht werden können. Die Futterbereitstellung – auch Jakob bezieht das Futter von einer Mühle – ist jedoch ein Thema, das diskutiert werden muss. Der ganze Bedarf an Geflügelfleisch mit kleinen, mobilen tiergerechten Ställen zu decken, ist jedoch illusorisch. Das hätte Tausende solcher Ställe zur Folge. Ganz zu schweigen, wenn wir in der Schweiz in Zukunft so viel Poulet essen wollen wie der Rest der Welt. Das Motto lautet deshalb: Lieber weniger Pouletfleisch, dafür aus tierfreundlicher Haltung. Dann lässt es sich mit gutem Gewissen geniessen, auch aus Sicht eines vernünftigen Umgangs mit dem Kulturland. Franziska Schwab

Den Boden nicht aufs Spiel setzen

Die Kleinbauern-Vereinigung begrüsst, dass sich Betriebe weiterentwickeln können. Dies soll jedoch nicht auf Biegen und Brechen und auf Kosten des Bodens passieren, sondern in einem gesunden Mass im Sinne einer ressourcenschonenden Landwirtschaft. Ein gewisser Zielkonflikt zwischen Weiterentwicklung und Kulturlandschutz ist unausweichlich. Die Geflügelproduktion liefert das beste Beispiel dazu. Die Landwirtschaft muss im Sinne einer zukunftsgerichteten, resilienten Landwirtschaft dazu beitragen, dass Boden nicht leichtfertig aufs Spiel gesetzt wird.

Revision klar ungenügend

Momentan ist die Raumplanungsverordnung in Revision. Das ist auch dringend nötig. Ausserhalb der Bauzonen hat die Gebäude- und Verkehrsfläche seit Mitte der Achtzigerjahre prozentual gleich stark zugenommen wie innerhalb des Baugebiets. Das Gebäudevolumen ist um ein Drittel gewachsen. Masthallen sind wesentlich mitverantwortlich für diese Entwicklung. In ihrer Vernehmlassungsantwort gab sich die Kleinbauern-Vereinigung sehr kritisch. Sie befürchtet, dass die vorgeschlagenen Änderungen zu mehr statt zu weniger Bauten in der Landwirtschaftszone führen. Zudem könnten Tür und Tor geöffnet werden für Bauten und Anlagen einer industriell produzierenden Landwirtschaft in extra dafür geschaffenen «Speziallandwirtschaftszonen». Die Kleinbauern-Vereinigung lehnt diese speziellen Zonen innerhalb der Landwirtschaftszone strikte ab. Die Landwirtschaftszone soll vorab der bodenabhängigen landwirtschaftlichen Produktion dienen. Eine industrielle, bodenunabhängige Produktion, die über die innere Aufstockung hinausgeht, gehört unseres Erachtens in die Gewerbezone.



Matthias Schär (links) und Martin Isaak gehen bei der Vermarktung ihres Bio-Gemüses neue Wege.

Bestellen Sie das
«Weltweit ab Hof»-
Abo im Warenauswahl
auf Seite 11!

DIREKT AB HOF

Schweizer Bio-Gemüse meets Fair Trade

Direktvermarktung bietet viele Vorteile, ist für die Landwirtinnen und Landwirte aber auch sehr aufwändig. Zwei Gemüsebauern aus dem Mittelland haben in Zusammenarbeit mit gebana einen neuartigen Ansatz erarbeitet. Das so entstandene «Weltweit ab Hof»-Abo kombiniert erstmals Schweizer Saisongemüse mit internationalen Fair-Trade-Spezialitäten.

Als die gebana mit der Idee auf uns zukam, ein gemeinsames Gemüseabo aufzubauen, ergab sich für mich eine sehr interessante Möglichkeit», erinnert sich Matthias Schär. Der Jungbauer hatte erst kürzlich den elterlichen Biohof im aargauischen Brittnau um den Betriebszweig Gemüseanbau erweitert. Anfangs verkaufte er das Gemüse im eigenen Hofladen und über ein kleines, regionales Abo. Doch so attraktiv die Direktvermarktung auch sein mag, sie bringt auch immer einen erheblichen Aufwand mit sich. Bäuerinnen und Bauern müssen neben den täglichen Feld- und Stallarbeiten einen intensiven Kundenkontakt pflegen und die administrativen Aufgaben im Griff haben. Durch die Zusammenarbeit mit gebana, welche die Büroaufgaben des Abos übernimmt, konnte Matthias Schär ein noch vielfältigeres Angebot aufbauen, ohne dafür zu viel Zeit in Administration und Vermarktung der Produkte investieren zu

müssen. «Ich möchte darum künftig noch stärker auf die Gemüseproduktion setzen und andere Bereiche wie die Pensionspferdehaltung zurückfahren», erzählt er. Da aber der Gemüseanbau auf Matthias Schärs Hof, den er inzwischen als Generationenbetrieb mitleitet, erst im Aufbau war, holte er seinen Kollegen Martin Isaak aus dem nahegelegenen Grosse Dietwil (LU) mit ins Boot. Auch Martin Isaak ist erst kürzlich in die Gemüseproduktion eingestiegen. «Mein Ziel ist es, so viele Leute wie möglich auf einer bestimmten Fläche zu beschäftigen», meint Martin Isaak. Die Gemüseproduktion lag somit auf der Hand. Für beide Jungbauer war von Anfang an klar, dass sie ihre Produkte möglichst direkt an die Konsumenten bringen möchten. «Würden wir in den Grosshandel liefern, könnten wir nur einen Bruchteil der Wertschöpfung von heute auf unseren Betrieben halten», betonen sie wiederholt. Neben



Betriebsspiegel Matthias Schär

Angestellte:	2 Festangestellte (50%)
Gesamtfläche:	15 ha, davon 10 ha Grünfläche, 3 ha Getreide, 2 ha Freilandgemüse
Tiere:	Schafe, Legehennen, Pensionspferde
Spezielle Kulturen:	Grünpargeln, Haselnussanlage
Sonstige Produkte:	Schafsfleisch, Haselnussprodukte

Betriebsspiegel Martin Isaak

Angestellte:	3, davon 1 Festangestellte
Gesamtfläche:	21 ha, davon 10 ha Ackerland, 8 ha Grünfläche, 2,5 ha Gemüse
Kulturen:	Gemüse, Raps, Kartoffeln
Tiere:	Mutterkühe, Kaninchen
Sonstige Produkte:	Kaninchenfleisch, Rapsöl

der Zusammenarbeit mit gebana liefert Martin Isaak einen Teil seiner Produkte auch in den Hofladen von Matthias Schär sowie in mehrere regionale Restaurants. Zweimal pro Woche fährt er zudem auf den Wochenmarkt.

So funktioniert die Zusammenarbeit

Damit die beiden nicht genau dieselben Kulturen und Sorten anbauen, haben sie die Zusammenarbeit vorerst so geregelt, dass Matthias Schär den Hauptteil der Produktion übernimmt, während Martin Isaak hauptsächlich für Verpackung und Versand der 14-täglichen Abo-Lieferungen zuständig ist. gebana ihrerseits übernimmt die Bewerbung des «Weltweit ab Hof»-Abos sowie die Kundenkommunikation, Inkasso und den Kundenservice. Zudem steuert gebana auch eigene Produkte ins Abo bei, was nicht zuletzt die Spezialität dieses Abos ausmacht: Es kombiniert Schweizer Gemüse mit internationalen Fair-Trade-Produkten. Beide Partner, die beiden Gemüsebauern und gebana, verdienen dabei einzig am Verkauf der Produkte, die sie beisteuern. Diese machen wertemässig jeweils die Hälfte des Abos aus. Der Preis, den die beiden Bauern für ihre Produkte verrechnen, richtet sich nach den Preisvorgaben für Direktvermarktung ab Hof, die jährlich von Bio Suisse herausgegeben werden.

«Wir besprechen die Inhalte der einzelnen Lieferungen jeweils in der Woche vor der Auslieferung untereinander», erklärt Matthias Schär. Es sei aber nicht immer einfach, vorherzusa-

gen, wie sich das Gemüse bis zum Auslieferungstag wetterbedingt entwickelt. So sei es bereits mehrmals vorgekommen, dass die vorgesehenen Mengen nicht erreicht wurden und dann entweder andere Produkte in die Pakete gegeben wurden oder Gemüse zugekauft werden musste. Finanziell ist dieses Risiko für die Produzenten tragbar, denn sie erhalten die ganze Marge auf das Gemüse, auch auf zugekauftes.

Das Angebot richtet sich strikt nach der Saisonalität der Produkte. Dadurch kann den beiden Bauern eine gewisse Abnahmesicherheit gewährleistet werden. «Besonders bei speziellen Kulturen, wie zum Beispiel Pro-Specie-Rara-Sorten, sind wir froh, wenn wir einen festen Absatzkanal haben», meint Matthias Schär, «denn solche Sorten sind im Grosshandel kaum unterzubringen.» Durch den starken Fokus auf die Saisonalität garantiert das Abo zudem eine besonders nachhaltige Produktion. Sie kommt komplett ohne beheizte Gewächshäuser oder Import von Produkten, die auch in der Schweiz wachsen, aus. Für die Konsumenten bietet dieser Ansatz zwar keine Auswahlmöglichkeit, garantiert aber, dass die Produkte direkt vom Feld auf den Teller kommen.

Die Schwierigkeiten des Sommers

In den Sommermonaten erfuhr das Abo sein erstes Sommerloch. Ferienabwesenheiten und erfolgreich geführte Hausgärten mögen mit ein Grund sein, dass die Anzahl Abonnenten während der Sommerwochen deutlich zurückging. Die Feldfrüchte wuchsen aber zur selben Zeit fröhlich weiter. So ergaben sich zum Teil Überschüsse. Durch eine längere Abolauzeit – aktuell lässt sich das Abo vierteljährlich kündigen – liesse sich diese Problematik vielleicht etwas mildern, jedoch stiege gleichzeitig das Risiko, dass die Anzahl Abos übers gesamte Jahr abnimmt. «Es ist sicher von Vorteil, dass wir auch noch einen Hofladen und Marktstand betreiben», meinen die beiden Produzenten. Aber auch da sei das Sommerloch deutlich zu spüren. Einen Teil des Gemüses kann Martin Isaak trocknen und später als fertig verpacktes Suppengemüse im Abo anbieten. Zudem versucht er dieses Jahr erstmalig, Tomaten zu trocknen und in Öl einzulegen. «Am liebsten in mein selbst gepresstes Rapsöl», schmunzelt er, «aber das braucht vielleicht noch ein bisschen Zeit.»

Langfristig werden die beiden Jungbauern wohl nicht das gesamte Sortiment für das «Weltweit ab Hof»-Abo selbst produzieren können, deswegen sind bereits die ersten Gespräche für zukünftige Partnerschaften mit weiteren Gemüseproduzenten in der Region am Laufen. Ein weiteres Anliegen aller Beteiligten ist zudem, dass das Abo nicht nur hinsichtlich exotischer Fair-Trade-Produkte von anderen Abo-Angeboten hervorsteicht, sondern auch durch lokale Spezialitäten von Schweizer Kleinproduzenten. Die beiden Bauern und gebana sind aktuell auf der Suche nach weiteren Spezialitäten für das Abo.

Severin Hellmüller, gebana AG

Spezialitäten von Kleinproduzenten gesucht!

Produzieren Sie eine oder mehrere interessante Bio-Spezialitäten und sind Sie interessiert an einer Zusammenarbeit mit dem «Weltweit ab Hof»-Abo? Melden Sie sich bei marktzugang@gebana.com. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Querbeet



Ernährungssicherheit dank Strukturvielfalt

Mit der deutlichen Annahme des Gegenvorschlags zur Initiative für Ernährungssicherheit wurde ein Konzept zur Ernährungssicherheit von der Heu- bis zur Essgabel in der Verfassung verankert. Doch wie geht es weiter? Direkte Gesetzesänderungen wird es nicht geben. Bereits begonnen hat jedoch der Kampf um die Deutungshoheit in der Agrarpolitik 2022+. Anfang November wird hierzu die Gesamtschau des Bundesrates zur aktuellen Agrarpolitik 14–17 erwartet.

Die Kleinbauern-Vereinigung wird sich weiterhin für eine vielfältige Landwirtschaft mit gerechterer Verteilung der Direktzahlungen einsetzen. Denn nur mit landwirtschaftlicher Strukturvielfalt lässt sich unsere Lebensmittelversorgung langfristig sichern. In unserem neuen Erklärvideo erfahren Sie, warum eine weitere Industrialisierung hin zu wenigen, einseitig spezialisierten Grossbetrieben innovationshemmend ist und in eine Sackgasse führt. Oder warum vielfältige Höfe mit mehreren Betriebszweigen flexibler auf klimatische Veränderungen reagieren.

Das Erklärvideo finden Sie unter www.kleinbauern.ch/strukturvielfalt

Tief verwurzelt

Jeden Tag verringert sich die landwirtschaftliche Nutzfläche wie auch die Anzahl Bauern. Jährlich schliessen 1000 Betriebe ihre Türe, für immer. Und die Bevölkerung nimmt zu. Filmemacher Daniel Kunzi fragt in seinem Film «Jura – tief in ihrem Land verwurzelt»: Wie soll die Bevölkerung mit immer weniger Kulturland und weniger Bauern ernährt werden?

Der Westschweizer begleitet drei Bauernfamilien aus dem Jura durch das Jahr. Paul und Isabelle Sautebin, Familie Hofstetter

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.

und Familie Willemin-Gerber. Um ihre Existenz zu sichern, helfen die drei Familien einander aus, wo sie nur können. Entstanden ist ein lebendiger, intimer Film. Fern von naivem Optimismus oder vereinfachtem Pessimismus zeigt er die Biobauern in ihrer Realität. Mit ihren alltäglichen Ängsten, Schwierigkeiten und Hoffnungen – und nicht selten mit Freude an ihrem alltäglichen Schaffen.

Originaltitel: Jura: enracinés à leur terre (mit deutschen Untertiteln); Regisseur: Daniel Kunzi; Der Film läuft in Basel, Bern, Luzern, Murten, Wattwil, Zug und Zürich.



Was säen wir genau?

Saatgut wird immer mehr zum Spielball der Globalisierung, bleibt aber lokal entscheidend. Vom 7. bis 8. Januar 2018 organisiert das Bioforum Schweiz die **Möschberg-Gespräche** in Grossehöchstetten BE. Die Veranstaltung bringt interessierte Menschen sowie Fachpersonen zusammen und ermöglicht mit Referaten und Workshops einen vertieften Austausch über zukunftsfähige Entwicklungen in der Landwirtschaft. Es wird dabei um die politischen, wirtschaftlichen und ethischen Einflüsse auf die Saatgutzüchtung gehen.

Informationen und Anmeldung ab 1. November unter: www.bioforumschweiz.ch/agenda oder im nächsten Kultur&Politik, dem Magazin des Bioforum. Zu bestellen bei Lukas van Puijenbroek unter 044 520 90 19 oder per Email an info@bioforumschweiz.ch.

Mitgliedschaft verschenken

Suchen Sie ein sinnvolles Geschenk für einen Freund, Ihren Sohn oder für die Enkelin? Dann machen Sie ihnen zu Weihnachten eine Freude und verschenken Sie eine **Mitgliedschaft bei der Kleinbauern-Vereinigung**. Für 30 Franken (Einzelmitgliedschaft) oder 50 Franken (Familienmitgliedschaft) erhält die beschenkte Person ein Jahr lang gratis unser Magazin Ökologo und ist natürlich auch zur Mitgliederversammlung 2018 eingeladen. Nach einem Jahr entscheidet sie selbst, ob sie Teil der Kleinbauern-Vereinigung bleiben möchte (keine automatische Verlängerung!).

Senden Sie uns ein E-Mail mit Name und Adresse der zu beschenkenden Person an info@kleinbauern.ch oder rufen Sie uns an unter 031 312 64 00.