

# ÖKOLOGO

01 Februar  
2016

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN  
VEREINIGUNG



**JAHRESVERSAMMLUNG**  
Samstag 23. April 2016  
in Obfelden (ZH)

S. 3

**SAATGUTVERMEHRUNG**  
Kostendruck bedroht  
Vielfalt

S. 4–5

**AGRARSOZIOLOGIE**  
Interview mit Forscherin  
Ruth Rossier

S. 6–7

# Von (Glücks-)Pilzen und Schweinen

Schwein gehabt, das haben diese Ferkel auf der Titelseite der aktuellen Ökologo-Ausgabe sprichwörtlich: Ein Leben unter freiem Himmel, auf einer Wiese im Napf. Nicht Glückspilze aber eine Bio-Pilzzucht können Sie an unserer Mitgliederversammlung besichtigen. Bei Familie Schneebeli haben neue Ideen Tradition, sie bewirtschaften einen vielseitigen Bio-Betrieb in Obfelden im Kanton Zürich. Erfahren Sie mehr über die Herausforderungen, welche das Herstellen und Vermarkten eines Nischenpro-

dukts bringt und welche Überlegungen sich Schneebeli unter anderem zum Thema Energie machen. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme, mehr Informationen finden Sie auf Seite 3.

Saatgut zu vermehren ist eine wichtige und herausfordernde Aufgabe. Wer denkt, bei der Saatgutzucht werde auf eine besonders grosse Vielfalt gesetzt, liegt leider falsch. Betriebe, die auf einer kleinen Parzelle Saatgut herstellen, werden heute mit Preisabzügen bestraft. Aus Kostengründen sollen immer weniger Betriebe auf grösseren Flächen Saatgut anbauen. Für kleinere Betriebe wird so ein bisher wichtiges Standbein immer weniger rentabel. Lesen Sie mehr zu dieser Problematik auf Seite 4 und 5.

Die sozialen Herausforderungen in der Landwirtschaft sind gross. Der wirtschaftliche Druck aber auch geringere personelle Ressourcen auf den einzelnen Höfen fordern die heutigen Bäuerinnen und Bauern stark. In sozialer Hinsicht weht ein rauerer Wind, sagt Agronomin Ruth Rossier. Sie forschte stolze 30 Jahre im Bereich der Agrarsoziologie und erzählt im Interview auf Seite 6–7, weshalb dieser Forschungsbereich nach ihrer Pension nicht mehr weitergeführt wird.

Barbara Küttel



Barbara Küttel  
Geschäftsführerin  
Kleinbauern-  
Vereinigung

## INHALTSVERZEICHNIS

**EINLADUNG ZUR MITGLIEDERVERSAMMLUNG**  
Zwischen Direktvermarktung und  
Grosshandel 3

**SAATGUTVERMEHRUNG: VIELFALT BEDROHT**  
Wir ernten, was wir säen 4–5

**INTERVIEW MIT RUTH ROSSIER**  
30 Jahre Forschung für Bäuerinnen  
und bäuerliche Familienbetriebe 6–7

**SCHNAPSBRENNEREI**  
Hochprozentiges vom Hof 8

**ÖKOLOGO-SERIE 2016**  
Leguminosen: Profitable  
Partnerschaft 9

**Querbeet**  
Gentechmatorium,  
Spekulationsstopp-Initiative 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, Hafnerstrasse 7,  
8005 Zürich, www.kleinbauern.ch  
Tel. 044/500 32 03

## ÖKOLOGO

Nr. 1/2016

### 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:** Barbara Küttel





Familie Schneebeli: Fabian und Simone pachten den Biobetrieb seit 2011



Biologische Austernseitlinge



Maistrocknung auf dem Acker

EINLADUNG ZUR MITGLIEDERVERSAMMLUNG: SAMSTAG 23. APRIL 2016

# Zwischen Direktvermarktung und Grosshandel

Die Kundennähe zu pflegen ist wichtig, die Direktvermarktung ermöglicht schliesslich faire Preise und Wertschätzung. Doch die Absatzmengen sind limitiert und der Arbeitsaufwand gross. Den Spagat zwischen Direktvermarktung und Grosshandel machen viele kleine und mittlere Betriebe – so auch Schneebelis. Sie bewirtschaften einen vielseitigen Biobetrieb und setzen auch in der Vermarktung auf Vielfalt. Erfahren Sie mehr an der Mitgliederversammlung der Kleinbauern-Vereinigung.

**N**eues zu wagen hat auf dem Biobetrieb der Familie Schneebeli Tradition. «Bereits 1978 haben meine Eltern im kleinen Rahmen mit der Pilzzucht begonnen», erzählt Fabian Schneebeli über die Geschichte dieser Nischenproduktion. Mittlerweile ist die Zucht der Austernseitlinge einer der wichtigsten und arbeitsintensivsten Betriebszweige. Über den Grosshandel gelangen die biologischen Austernseitlinge zu den Konsumentinnen. Den direkten Kundenkontakt pflegen Schneebelis mit der Direktvermarktung von Rindfleisch und der «Kocherei», ihrem hofeigenen Catering-Service. Eine Mutterkuhherde liefert neben schmackhaftem Fleisch wertvollen Dünger für Wiesen und Äcker. Auf den Äckern in Obfelden wachsen Dinkel und Mais für die Genossenschaft Biofarm. Seit kurzem experimentiert Fabian Schneebeli in Zusammenarbeit mit Biofarm mit Senf, bisher eine Nischenkultur in der Schweiz. Schon seit längerem hingegen gedeiht Polenta-Mais auf dem Betrieb. Die Maiskolben werden im Herbst geerntet und trocknen bis im Frühling natürlich an der Luft – ganz ohne Einsatz von Erdöl. Auf Schneebelis Acker steht ein eigens dafür hergestelltes Maisgestell (siehe Bild). Die Begeisterung für alternative Energie liegt bei Schnee-

belis in der Familie. Schon Fabians Eltern wärmten die Räume für die Pilzzucht mit altem Frittieröl. Heute liefert neben dem Altöl eine Solaranlage ökologischen Strom.

## Programm der Mitgliederversammlung 2016

Ab 9.30	Willkommenskaffee
10.00 – 12.00	Statutarischer Teil: Jahresbericht, Rechnung 2015 sowie Ausblick, Projekte 2016
12.00 – 13.30	Mittagessen von der hofeigenen «Kocherei»
13.30 – 15.30	Hofrundgang und Dessert
Ab 15.45	Rückreise

## Wir bitten um Ihre Anmeldung!

Die Kleinbauern-Vereinigung lädt alle Mitglieder zur Jahresversammlung in Obfelden (ZH) auf dem Biobetrieb der Familie Schneebeli ein. Anmeldung unter: [info@kleinbauern.ch](mailto:info@kleinbauern.ch), 031 312 64 00 (Mo – Fr: 09 – 17 Uhr und 24 h Beantworter). Nach der Anmeldung erhalten Sie das Detailprogramm mit Traktandenliste, Unterlagen sowie Anreise- und Lageplan.

► **Anmeldeschluss ist der 3. April 2016**

# Wir ernten, was wir säen

Hochwertiges Saatgut ist die Basis für eine gute Ernte. Deshalb stellt die Vermehrung von Saatgut hohe Anforderungen an die Bauern. Eine Vielzahl von Betrieben sichert das Angebot und produziert standortangepasstes Keimmaterial. Kleine Saatgutproduzenten geraten aber heute immer mehr unter Druck. Aus Kostengründen sollen immer weniger Betriebe auf grösseren Flächen Saatgut anbauen.

Gesundes Saatgut ist, neben fruchtbarem Boden, ausgeglichenem Wetter und angepasster Pflege, essentiell für die Produktion von qualitativ hochstehenden Lebensmitteln. Nur hochwertiges Keimmaterial wächst, gedeiht, liefert gute Ernten und sichert damit unsere Ernährung.

## Hohe Anforderungen

Ideales Aussaatmaterial weist eine hohe Keimfähigkeit auf und ist möglichst frei von Krankheiten und Unkrautsamen. Deshalb wird die Vermehrung eng überwacht, mehrmals kontrolliert und schlussendlich mit einem Gütesiegel ausgezeichnet. Um die hohen Anforderungen zu erreichen, schliessen Vermehrungsorganisationen (VO) Anbauverträge mit ProduzentInnen ab und liefern das Ausgangsmaterial. Die Felder benötigen spezielle Pflege und die Bewirtschafter leisten einen Mehraufwand, um Unkraut und unerwünschtes Getreide zu entfernen. Zwei bis drei Wochen vor der Ernte kontrollieren und beurteilen ausgebildete Gutachter die Parzelle. Anhand von sortenspezifischen Merkmalen prüfen sie, ob auf dem Feld wirklich die angemeldete Sorte wächst und bewerten Gesundheitszustand und Unkrautdruck im Bestand. Genügt die Parzelle den strengen Anforderungen, wird sie für dieses Jahr anerkannt. Die Ernte von anerkannten Feldern prüfen Experten im Labor

auf ihre Keimfähigkeit. Erst wenn all diese Hürden übersprungen sind, landen die Körner und Knollen im Verkaufsregal und schliesslich wieder auf den Feldern. Dank diesen strengen Kontrollen ist Verlass auf das Saatgut und die Qualität wird gewährleistet.

## Selber vermehren

Um vom Markt unabhängig zu sein und Kosten zu sparen, vermehren Schweizer Bauern und Bäuerinnen seit Generationen das Saatgut selber. Dazu behalten sie einen Teil der Ernte zurück und säen davon im nächsten Jahr wieder aus. Diese Eigenproduktion hat gewisse Vorteile, kann jedoch auch zu Ernteeinbussen führen. Ist der Boden oder das Klima nicht optimal, können sich Pilzkrankheiten und Viren einnisten. Bleiben diese unbemerkt, werden sie von Jahr zu Jahr weiter geschleppt und verringern den Ertrag. Zusätzlich müssen Unkrautsamen und fremde Arten in mühsamer Handarbeit sorgfältig entfernt werden, ansonsten wächst im nächsten Jahr anderes Grün als erwünscht. Ein gewisses Restrisiko bleibt bei einer eigenen Saatgutvermehrung und für Erfolg braucht es Zeit und Erfahrung. Fehlt den LandwirtInnen eines von beidem oder wollen sie auf Nummer sicher gehen, kaufen sie zertifiziertes Saatgut.



### Druck auf Betriebe mit kleinen Parzellen

Betriebe, welche seit Jahren Saatgut vermehren, besitzen einen reichen Erfahrungsschatz und sind wahre Experten auf diesem Gebiet. All die Kontrollen lassen darauf schliessen, dass die Güte des abgelieferten Getreides oder der geernteten Kartoffeln ausschlaggebend für einen Abnahmevertrag ist. Doch der Preisdruck lässt einige Vermehrungsorganisationen mit den Muskeln spielen. Die Feldkontrolle kostet gleich viel, egal ob die kontrollierte Fläche eine oder vier Hektaren gross ist. Dadurch wird die Grösse zum Hauptkriterium und Betrieben mit kleinen Flächen wird der Ausstieg aus der Saatgutproduktion nahe gelegt. Mit einem Bonus-Malus-System werden Betriebe mit kleinen Parzellen mit einer Busse belegt und jene mit grösseren Feldern belohnt. So flattert bei einer Parzelle Pflanzkartoffeln unter einer Hektare eine Rechnung von 400.– Franken auf den Küchentisch. Ist die Parzelle jedoch grösser als 2,5 Hektaren, werden 400.– Franken gutgeschrieben. So wird niemandem direkt der Vertrag gekündigt, der Gedanke dahinter ist jedoch klar ersichtlich: um den Aufwand für die Feldkontrolle zu verringern, sollen kleinstrukturierte Betriebe die Saatgutvermehrung aufgeben.

### Zusammenlegen oder aufgeben?

Gerade für kleine und mittlere Betriebe ist die Saatgutvermehrung ein wichtiges Standbein des Betriebseinkommens. Müssen nun Zusatzkosten pro Parzelle bezahlt werden, gerät die ganze Rechnung in Schiefelage. Die Betriebsleitenden können versuchen, die geforderte Schwellengrösse zu erreichen. Dazu müssen sie ihre Fruchtfolge auf den Kopf stellen und neu auf nebeneinander liegenden Feldern die gleiche Kultur anbauen. Wo früher beispielsweise eine Hektare Dinkel und eine Hektare Gerste wuchs, sollen nun auf zwei Hektaren Dinkel oder Gerste wachsen. Diese Veränderung kann Krankheiten begünstigen und macht den Erlös aus der Saatgutvermehrung instabil. Die Erträge von Dinkel und Gerste schwanken jährlich, doch beide gleichen sich aus und liefern zusammen einen stabilen Gewinn. Fällt nun eine Kultur weg, steigt die Abhängigkeit von Preis und Ertrag einer einzelnen Kultur und das Einkommen ist schwieriger zu kalkulieren.

### Lokale Unterschiede nutzen

Langjährige Erfahrung und optimale Standortverhältnisse werden damit auf dem Altar der Rentabilität geopfert. Ideales, lokales Klima kann nicht mehr für die Vermehrung von hochwertigem Saatgut genutzt werden. Beispielsweise treten an sonnigen, windigen Standorten Pilzkrankheiten nur selten auf und das Saatgut ist somit gesund und von höchster Qualität. Diesen lokalen Vorteil gilt es zu nutzen, statt die kleinstrukturierten Betriebe per se zu vergraulen. Viele, klimatisch unterschiedliche Parzellen stellen das Angebot auch bei extremen Wetterereignissen oder unvorhersehbaren Schäden sicher. Werden die Felder grösser und konzentrieren sich auf wenige Regionen, kann Sturm oder Hagel ein Grossteil des Saatgutes der kommenden Jahre zerstören. Angesichts des Trends zu vermehrten Wetterkapriolen, wie Trockenheit oder extreme Niederschläge, sind regionale Strategien und eine breite, geografische Abstützung gefragt.

### Auf Qualität setzen statt Rappen spalten

Der Saatgutmarkt in der Schweiz ist hart umkämpft und jeder Rappen Aufwand ist einer zu viel. Ein Abbau der Diversität der Saatgutvermehrungsstandorte ist jedoch ein Schritt in die falsche Richtung. Die Produzenten und die gesamte Saatgutbranche leisten heute in der Schweiz immens wertvolle und sehr erfolgreiche Arbeit. Ein Beispiel dafür ist die hohe Inlandversorgung: das Saatgut für Weizen, Gerste, Triticale, Hafer und Kartoffeln wird praktisch zu 100% in der Schweiz vermehrt. Zertifiziertes, einheimisches Saatgut hat seinen Preis und das ist auch richtig so. Regelmässige Kontrollen und Beurteilungen sichern die Qualität und schaffen einen Mehrwert. Ist den Bauern dieser Vorteil bewusst, steigt ihre Bereitschaft, für hochwertiges, einheimisches Saatgut einen fairen Preis zu zahlen. Nur eine Qualitätsstrategie sichert den Erfolg der Saatgutproduktion längerfristig. Die einseitige Kostensenkung bei den Vermehrungsbetrieben schadet der Vielfalt, steigert das Risiko für Ertragsausfälle und verärgert Bauern und Bäuerinnen, welche seit Jahren Saatgut auf ihrem Betrieb vermehren.

Dora Fuhrer

## Konzentration auf Weltmarkt

Welches Ausmass der Konzentrationsprozess beim Saatgut annehmen kann, verdeutlicht ein Blick auf den Weltmarkt. Das Geschäft mit dem lebenswichtigen Saatgut liegt in den Händen von einigen wenigen Konzernen. Während vor 20 Jahren die 10 grössten Firmen einen Marktanteil von 30% besaßen, kontrollieren sie heute rund drei Viertel des Marktes. Allein die grössten drei, Monsanto, Syngenta und Du Pont, steuern zusammen mehr als die Hälfte. Die aggressive Übernahmestrategie der Konzerne ermöglichte diese weltweite Expansion. Durch den Zukauf von Saatgutunternehmen stieg der Einfluss der Top Drei. Der weltweite Saatgutmarkt ist eintönig geworden und wenige bestimmen den Preis und die angebotenen Sorten. Diese Machtballung ist eine akute Gefahr für die Wahlfreiheit der Bauern und Konsumentinnen und gefährdet die Ernährungssicherheit.

# 30 Jahre Forschung für Bäuerinnen und bäuerliche Familienbetriebe

Mit der Pensionierung von Ruth Rossier verschwindet nicht nur eine engagierte Forscherin, sondern ein ganzes Forschungsgebiet: Die Stellen im Bereich der Agrarsoziologie werden nicht weitergeführt. Das obwohl die sozialen Herausforderungen in der Landwirtschaft heute grösser sind denn je.



**S**ie werden Ende Februar pensioniert und Ihre Stelle wird nicht neu besetzt. Vertreten die Entscheidungsträger in Landwirtschaft und Forschung die Haltung, dass die agrarsoziologische Forschung nicht vordringlich ist?

Die Wertschätzung für meine Forschung habe ich mehrheitlich von aussen, von den Institutionen, Forschenden, von Seiten der Universitäten oder auch vom Bundesamt, erhalten. Es wurde aber auch immer wieder versucht «mich» abzuschaffen.

**«Als Forscherin habe ich die Feldarbeit immer sehr geschätzt und als wichtig erachtet.»**

Ruth Rossier, Dipl. Ing.-Agr. ETH

Manchmal war ich zu früh mit meinen Forschungsthemen, so wie mit der Untersuchung zur Direktvermarktung 1988. Der Spardruck in der Forschung ist hoch, da trifft es die Schwächsten: Die soziale Dimension ist innerhalb der sozio-ökonomischen Forschung mit 210 Stellenprozenten ein sehr kleiner Bereich. Die einzelnen Forschungsgebiete werden wegen dem Spardruck teilweise auch gegeneinander ausgespielt. Meine Pensionierung bot nun Gelegenheit, gleich ganz auf die Forschung im Bereich der sozialen Dimension zu verzichten. Zukünftig gibt Agroscope die Forschung zu den sozialen Themen in der Landwirtschaft auf, was an einem Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften doch recht sonderbar ist.

**Welches sind aus Ihrer Sicht diejenigen Gebiete im Bereich der Agrarsoziologie, die in Zukunft am dringendsten untersucht werden sollten?**

Die soziale Nachhaltigkeit inklusive Genderfragen. Leider fiel auch das Projekt über die ausserfamiliäre Hofnachfolge nach der Neuorientierung von Agroscope ins Wasser, obwohl dieses bereits ins Arbeitsprogramm aufgenommen war. Ich wollte eigentlich bis Ende 2017 weiterarbeiten, aber das wurde u.a. aus Budgetgründen abgelehnt. Nun gehe ich eben mit 64 Jahren Ende Februar in Pension.

**Sie haben viel zu den Frauen in der Landwirtschaft geforscht. Wie kamen Sie zu Ihren Forschungsthemen?**

Mein erstes Forschungsgebiet an der Agroscope kam aufgrund eines Postulats 1974 zustande. Ich untersuchte sieben Jahre lang die bäuerliche Hauswirtschaft, die Schnittstelle von Familie und Betrieb. Für spätere Forschungsthemen gab es einerseits alle vier Jahre eine Umfrage zum Forschungsbedarf, aber auch eigene Ideen konnten eingebracht werden. Eine Genehmigung des Bundesamts für Landwirtschaft war bei allen Themen notwendig. Als Forscherin habe ich die Feldarbeit immer sehr geschätzt und als wichtig erachtet, diese gab auch immer neue Inputs für die weitere Forschung.

**Der Generationenwechsel ist immer wieder ein Thema. Sie haben festgestellt, dass es eher zu einer innerfamiliären Betriebsübergabe kommt, wenn viele Söhne in einer Bauernfamilie sind. Können Sie Bewegung im Denken der Töchter oder älteren Bauerngeneration erkennen? Wird es in Zukunft mehr Betriebsleiterinnen geben?**

Wenn wir wirklich mit einem gravierenden Nachwuchsmangel in der Landwirtschaft zu tun hätten, dann wäre eine Feminisierung wie zum Beispiel in Griechenland oder in Österreich da. Dort ist jeder dritte Betrieb in Frauenhänden und nicht jeder zwanzigste wie bei uns. Wir können kaum von einem markanten Anstieg von landwirtschaftlichen Betriebsleiterinnen sprechen. Vermutlich wird man sich also erst der Frauen als Hofnachfolgerinnen besinnen, wenn keine Söhne mehr bereit sind, den Betrieb zu übernehmen. Und ob diese von Männern verschmähten Höfe dann noch genügend Einkommen generieren, sei dahingestellt. Bauerntöchter haben aber auch mehr Berufswahlfreiheit und stehen weniger unter moralischem Druck.

Wir wissen zudem aus früheren Untersuchungen, dass junge Frauen prozentual mehr Betriebe pachten als Männer. Vermutlich ist das darauf zurückzuführen, dass nicht wenige Frauen als Quereinsteigerinnen in die Landwirtschaft kommen und nicht den Betrieb der Familie übernehmen.

**Sie haben festgestellt, dass Betriebsleiterinnen und Bäuerinnen einen ähnlichen Arbeitsalltag haben. Betriebsleiterinnen leisten auch viel Haushalts- und Familienarbeit. Kann man umgekehrt ableiten, dass die heutige Bäuerin wesentlich besser in wichtige Betriebsentscheide eingebunden ist?**

Die Mitsprache der Bäuerin auf dem Betrieb war schon bei meiner ersten Untersuchung in den 1990er-Jahren ein Thema. Wenn es um finanzielle Belange, zum Beispiel Kreditanträge, Neu- und Umbauten oder Kauf und Verkauf von Boden ging, dann wurde schon damals auf mehr als der Hälfte der Höfe gemeinsam entschieden. Anders ist es bei kulturtechnischen Fragen, welche landwirtschaftliches Fachwissen erfordern, über das die Bäuerinnen oftmals nicht verfügen.

**Wie hat sich aus Ihrer Sicht das soziale Klima in der Landwirtschaft in den letzten 30 Jahren verändert?**

In sozialer Hinsicht weht heute ein rauerer Wind. Mit den zielgerichteten Direktzahlungen will die Bevölkerung mehr fürs Geld. Produktivität, Wettbewerbsfähigkeit, Innovation stehen jetzt im Vordergrund. In der Ökologie wurde einiges erreicht, aktuell wird die Ökonomie wieder wichtiger. Wenn man die drei Pfeiler der Nachhaltigkeit betrachtet, steht die soziale Dimension im Vergleich zur Ökologie und Ökonomie an zweiter Stelle. Der Konkurrenzkampf ist aus meiner Sicht grösser geworden. Der soziale Frieden und die Nachbarschaftshilfe sind mit dem grossen Druck auf den Boden, dem Drang nach mehr Land, geschwächt.

**Welche Themen werden die Landwirtschaft in den nächsten 20 Jahren bewegen? Welche sind aus Ihrer persönlichen Sicht die wichtigsten?**

Meine Kollegin Christine Jurt untersuchte vor zwei Jahren die Risikowahrnehmung in der bäuerlichen Bevölkerung. Das Bienensterben stand da an erster Stelle, noch vor dem Klimawandel. Ich sehe persönlich bei Themen Gentechnik, Klimawandel, Landraub und finanzielle Abhängigkeit bei Saatgut und Dünger grosse Herausforderungen in der Zukunft. Die Ökologie und das Tierwohl bleiben besonders für die KonsumentInnen wichtig.

**«Zukünftig gibt Agroscope die Forschung zu den sozialen Themen in der Landwirtschaft auf, was an einem Institut für Nachhaltigkeitswissenschaften doch recht sonderbar ist.»**

**Haben Sie konkrete Projekte, die Sie nach ihrer Pensionierung weiterverfolgen?**

Ja, ich werde zu meinen Agronomiewurzeln zurückkehren, den Kartoffeln. Mit der Organisation Agro sans frontières (ASF) werde ich mich für die nachhaltige Entwicklung in Madagaskar einsetzen. Das Interesse der lokalen Bäuerinnen und Bauern ist gross, die Finanzierung des Pilotprojekts im Moment aber noch nicht gesichert. Für solche Projekte hätte ich im Berufsleben zwar Gelegenheit gehabt, hatte aber mit Familie keine Zeit dafür. In Madagaskar dominiert der Reisanbau, der Anbau von Kartoffeln wäre eine gute Ergänzung. Es handelt sich um ein Projekt vom Spaten bis zur Essgabel: Neben dem ökologischen Anbau spielt auch die Fruchtfolge, Lagerung und die Zubereitung eine wichtige Rolle. Ausserdem spricht das Projekt vor allem Frauen an, da der Gemüseanbau in deren Zuständigkeit liegt, im Gegensatz zum Reis, der in Männerhand ist. Forschung muss für mich immer auch Sinn machen, das trifft auf dieses Projekt zu.

Barbara Küttel

## Agroscope schafft agrarsoziologische Forschung ab

Ruth Rossier forscht seit 1985 an der Agroscope Reckenholz-Tänikon zu sozio-ökonomischen Themen u.a. bäuerliche Hauswirtschaft, Frauen in der Landwirtschaft, junge Bewirtschaftende und Hofnachfolge. Mit ihrer Pensionierung 2016 werden die drei Teilzeitstellen zur Agrarsoziologie an der Agroscope ersatzlos gestrichen. Nationalrätin Maya Graf (Grüne Baselland) hat sich in der Fragestunde des Nationalrates erkundigt, wo in Zukunft agrarsoziologische Forschung betrieben wird und wie gross das Budget dafür sein wird. Die ländliche Soziologie soll in Zukunft höchstens noch im Rahmen weiterer Forschungsprojekte untersucht werden. Immerhin: Eine Auslegeordnung zur aktuellen und zukünftigen agrarsoziologischen Forschung ist bis Sommer 2016 geplant. Deren Finanzierung ist aber noch nicht geklärt. Die Kleinbauernvereinigung setzt sich politisch dafür ein, dass agrarsoziologische Themen in der Forschung nicht vergessen gehen und verfolgt die gegenwärtige Entwicklung kritisch mit.

# Hochprozentiges vom Hof

Auf dem Bergbetrieb Hobiell brennen Zwysigs seit Generationen Schnaps – seit fünf Jahren auch Vieille Prune. Doch diese Delikatesse ist nur eine unter vielen. Zwysigs halten Schafe und Kühe und pflegen 400 Hochstammbäume. Circa ein Drittel der Milch und das Obst verarbeiten sie selber und vermarkten ihre Produkte ab Hof und in Läden der Region.

Am Ufer des Vierwaldstättersees, angelehnt an den Nordwesthang des Bürgenstocks, liegt das Dorf Kehrsiten. Hier bewirtschaften Madlen und Robert Zwysig den vielfältigen Betrieb Hobiell. Diesen führen sie seit 1987 biologisch-dynamisch. Ihr Hof liegt auf 460 – 600 m über Meer. Das meiste Land ist sehr steil, daher betreiben Zwysigs Futterbau mit Streuobst. Die 20 Hektaren liefern Futter für 10 Milchkühe, einen Stier, eigene Aufzuchtinder und 30 – 50 Schafe mit ihren Lämmern. Die Kuhmilch wird auf dem Hof zu Quark und Sauer Milch verarbeitet. Der Betrieb steht auf einer Landzunge, geschaffen von Gletschern. «Wir haben hier flachgründige, steinige Böden. Diese eignen sich gut für Steinobst wie Zwetschgen und Kirschen», erklärt der Betriebsleiter Robert Zwysig. Auf dem Hof gedeihen aber auch Äpfel, Birnen, Quitten und Baumnüsse. Dank des Sees herrscht ein mildes Klima. So wachsen auf dem Hobiell gar Feigen und zwei Kastanienselven sind im Aufbau. Die Hochstammbäume sind ein Gewinn für die Umwelt: «Unsere Hochstammbäume, darunter auch viele alte Sorten, prägen die Landschaft und bereichern die Flora und die Fauna vor Ort», so Zwysigs. Das Tafelobst wird an Läden und Private verkauft. Den Rest der rund 400 Hochstammbäume verarbeiten sie mit Hilfe von Lehrlingen oder Praktikanten selber. Aus dem Obst entstehen Konfitüren, Dörrobst, Säfte und Edelbranntweine.

## Seit ewigen Zeiten Schnaps

«Seit ewigen Zeiten» werde auf ihrem Betrieb Schnaps gebrannt, erzählt Robert Zwysig. Er habe von seinem Vater eine Brennerei mit Jahrgang 1928 übernommen, die er dann 2010 ersetzen musste. Kaum war die neue Brennerei im Haus, begann Zwysig mit Vieille Prune zu experimentieren. Die Herstellung von Vieille Prune ist aufwändig und dauert von der Zwetschgenernte bis zum Korkenschluss gut eineinhalb Jahre. Rohstoff für den Likör sind Zwetschgen der Sorte Bühler, eine der 15 Sorten, die auf dem Hobiell wachsen. Die geernteten Früchte werden in einem Fass mit einem Rundholz sanft gestampft, bis der Saft austritt, ohne den Stein zu verletzen. Die Fruchtmasse gärt anschliessend und sobald aller Zucker vergoren ist, wird das Fass geschlossen. An einem kalten oder nassen Wintertag destilliert Zwysig das vergorene Zwetschgenmus in seiner Hofbrennerei. Im darauf folgenden Winter, nach einem Jahr Lagerung in der Glasflasche, wird das Zwetschgenwasser auf 40 Volumenprozent Alkoholgehalt nivelliert. Dann gibt Robert Zwysig schonend getrocknete Zwetschgen und Vanilleschoten bei. Diese verleihen dem Likör seine goldbraune Farbe und runden den Geschmack ab. «Ein kraftvolles Destillat mit leichtem, fruchtigem Ton und einer Spur Vanille», beschreibt Zwysig seinen Vieille Prune. Séverine Curiger



Robert Zwysig bei der Zwetschgenernte



Vieille Prune vom Biohof Hobiell im Wareshop auf Seite 11!





Ackerbohnen in der Nähe von Belp

ÖKOLOGO-SERIE 2016: LEGUMINOSEN

# Profitable Partnerschaft

2016 ist das UNO-Jahr der Hülsenfrüchte (Leguminosen) und wir widmen dieser vielfältigen Pflanzenfamilie eine Serie. Im ersten Teil werfen wir einen genaueren Blick auf die Pflanzen und vor allem auf ihre Wurzeln. Denn unter unseren Füßen arbeiten die Leguminosen eng mit anderen Organismen zusammen. Der Boden, die LandwirtInnen und die Umwelt profitieren von diesen Partnerschaften.

Die Samen der Leguminosen bilden zusammen mit einer schützenden Hülle die Hülsenfrucht. Die Leguminosen umfassen fast 20'000 Arten und bilden damit eine der artenreichsten Pflanzenfamilien. Deshalb verwundert es wenig, dass Hülsenfrüchte in allen möglichen Grössen, Formen und Farben existieren. Neben dieser Vielfalt zeichnen sich Lebensmittel aus Leguminosen durch hohe Protein- und Aminosäurewerte aus. Diesen aussergewöhnlichen Nährwert verdanken die Leguminosen einer engen Zusammenarbeit mit Mikroorganismen im Boden. Mithilfe dieser Symbiose können sie Nährstoffe nutzen, die für Pflanzen normalerweise schwer zugänglich sind.

## Stickstoff aus der Luft

Stickstoff (N) ist, als Bestandteil von Erbgut und Eiweissen, ein unverzichtbarer Baustoff für alles Leben auf der Erde. Als essentieller Pflanzennährstoff bestimmt er auch den Ertrag auf landwirtschaftlichen Feldern. Die verfügbaren Verbindungen im Boden limitieren das Pflanzenwachstum und werden durch Mist, Gülle oder Dünger regelmässig erneuert. Die Leguminosen sind wenig abhängig von diesem Vorrat im Boden. Dank einer raffinierten Partnerschaft können sie das riesige Stickstoffreservoir in der Luft anzapfen. Der Luftstickstoff ist normalerweise für Pflanzen nicht direkt nutzbar. Bestimmte Bakterienstämme besitzen jedoch die Fähigkeit, Stickstoff aus der Luft in eine pflanzenverfügbare Verbindung zu verwandeln. Mit ihnen gehen Leguminosen eine Partnerschaft ein und nutzen diesen fixierten Stickstoff für ihr Wachstum. Dazu bilden sie Wurzelverdickungen, welche die Bakterien besiedeln. Dort findet ein reger Tauschhandel zwischen Pflanze und Mikroorganismen statt. Die Pflanze liefert Energie in Form von Photosyntheseprodukten und erhält dafür Stickstoff in verwertbarer Form. Ein Teil davon findet sich in den Früchten in Form von Eiweiss wieder.

## Bodenverbesserung

Die Stickstofffixierung kann zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit genutzt werden. Ernterückstände und Wurzeln hinterlassen verfügbare Stickstoff-Verbindungen für die nachfolgende Kultur. Neben Stickstoff mobilisieren Leguminosen noch andere Nährstoffe im Boden, wie Phosphor und Kalium. Pflanzenbestände nach Leguminosen, beispielsweise Getreide, profitieren vom nährstoffreichen Boden und weisen höhere Erträge auf. Schädlinge und Krankheiten von Hauptkulturen wie Getreide und Kartoffeln können sich nicht auf Leguminosen fortpflanzen, die Vermehrungszyklen werden unterbrochen und das Getreide kann profitieren. Ausserdem belüften und lockern die tiefen Wurzelsysteme der Leguminosen den Boden. Um von all diesen Vorteilen zu profitieren, werden Hülsenfrüchte oft als Gründüngung zwischen zwei Saaten gepflanzt.

## Erwünschte Nebenwirkungen

Der geschickte Einbau von Leguminosen in eine Fruchtfolge reduziert den Düngereinsatz, mit positiven Auswirkungen auf die Umwelt. Mist, Gülle und Kunstdünger weisen hohe Anteile an leicht verfügbaren Nährstoffen auf, welche für Pflanzen sofort nutzbar sind. Der ausgebrachte Stickstoff ist jedoch so mobil, dass er leicht ausgewaschen wird und damit Gewässer und natürliche Lebensräume gefährdet. Stickstoff aus Leguminosen ist stärker gebunden und verbleibt deshalb länger im Boden. Deshalb spielen Leguminosen als Alternative oder Ergänzung zu anderen Stickstoff-Quellen eine wichtige Rolle in nachhaltigen Nährstoffkreisläufen. Für tierlose Bio-Betriebe, welche ohne eigenen Mist und Gülle arbeiten, sind Leguminosen sogar die wichtigsten Nährstofflieferanten. Ihre ungewöhnliche Fähigkeit zur Stickstofffixierung macht Leguminosen unverzichtbar für eine vielfältige und ökologische Landwirtschaft.

Dora Fuhrer

# Querbeet

## Bundesrat will Gentechnomoratorium verlängern

**Der Bundesrat hat Ende Dezember 2015 beschlossen, das Gentechnomoratorium bis 2021 zu verlängern. Dieser Vorschlag muss nun noch vom Parlament bekräftigt werden. Die Kleinbauern-Vereinigung begrüsst den Entscheid des Bundesrats und erwartet grünes Licht vom Parlament.**

Mit der Verlängerung des Gentechnomoratoriums reagiert der Bundesrat auf die grosse Kritik an seinem Vorschlag zur Koexistenz-Verordnung. Er will die Zeit nun nutzen, um eine gesetzliche Grundlage zur Ausscheidung von GVO-Anbaugebieten zu schaffen. Bestrebungen für den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen und somit den Gang Richtung industrielle Massenproduktion wird die Kleinbauern-Vereinigung mit Vehemenz bekämpfen. Gentechnologie ist weder nachhaltig noch marktorientiert und läuft dem Verfassungsauftrag der Schweizer Landwirtschaft zuwider. Die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft liegt in qualitativ hochstehenden, standortangepassten Produkten für den lokalen Markt. Die Zeit bis 2021 muss dazu genutzt werden, gesetzliche Grundlagen dafür zu schaffen.

## Spekulation mit Nahrungsmitteln stoppen

**Am 28. Februar kommt die Initiative «Keine Spekulation mit Nahrungsmitteln» zur Abstimmung. Zahlreiche Mitglieder der Kleinbauern-Vereinigung haben bereits ihre Sympathie für die Initiative mit ihrer Unterschrift bekundet. Diese Forderung gilt es nun an der Urne zu bekräftigen.**

Mit der Spekulation auf Lebensmitteln bereichern sich Finanzkonzerne und Spekulanten auf Kosten der Ärmsten. Unberechenbare Preisschwankungen treffen Menschen aus dem globalen Süden am Stärksten: In Entwicklungsländern geben Familien durchschnittlich zwischen 60 und 80 Prozent ihres Einkommens für Nahrungsmittel aus (in den reichen Industrieländern weniger als 15%). Bauern und Bäuerinnen weltweit schaffen Werte, indem sie Lebensmittel produzieren. Sie sind angewiesen auf faire Handelsbedingungen; ein berechenbarer Markt ist für Konsumenten und Produzenten wichtig. Der Handel mit Lebensmitteln muss in den Händen der Betroffenen sein, Finanzspekulanten haben hier nichts zu suchen. Schweizer

Banken und Konzerne sind in diesem Geschäft ganz vorne dabei. Die Schweiz kann sich folglich überzeugend für eine weltweit bessere Regulierung einsetzen. Beim Thema Handel mit Lebensmitteln ist globales Denken und lokales Handeln nötig!

«Die Zukunft gehört den fairen Preisen und der weltweiten Solidarität unter Bauern, Bäuerinnen und KonsumentInnen. Wir fordern gemeinsam den Stopp der Spekulation mit Lebensmitteln!»

Regina Fuhrer, Präsidentin  
Kleinbauern-Vereinigung und Biobäuerin

## Zwischen Fairtrade und Profit

**Der Handel mit Lebensmitteln betrifft uns alle, doch wer hat den Durchblick? Eine schonungslose und doch ermutigende Bestandesaufnahme des komplexen Themas liefert das neue Buch von Fausta Borsani und Thomas Gröbly.**

Es hat genug zu essen für alle und doch hungern Millionen von Menschen. Die Kontrolle über Boden, Wasser, Saatgut und Ernte durch wenige Akteure nimmt weltweit zu. Der globale Markt ist mitverantwortlich für Armut und Hunger. Nur Ernährungsdemokratie kann Menschenwürde und Wohlstand für alle ermöglichen.

Verschiedene Fachleute analysieren ohne Denkbarrieren die zunehmende Machtkonzentration, welche Ernährung und Demokratie gefährdet. Das Menschenrecht auf Nahrung und die Mitbestimmung aller sind dabei nicht verhandelbar. Ziel ist eine faire Lebensmittelproduktion und ein Handelssystem, das mithilft, Armut und Hunger zu beenden.

Die Herausgeber Fausta Borsani und Thomas Gröbly interessieren ökonomische Machtverhältnisse und demokratische

Mitsprache. Anhand gelungener Projekte zeigen sie auf, dass mehr Demokratie in Politik und Wirtschaft mithilft, auch mehr Gerechtigkeit im Agrarhandel zu erwirken.



CHF 39.-, 256 Seiten, gebunden,  
ISBN 978-3-7272-1456-1  
Bestellung: Stämpfli-Verlag Bern,  
031 300 66 77,  
order@staempfli.com  
Weitere Informationen:  
www.fairtradeprofit.ch

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.

# 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!

## Osterschokolade aus Togo

Rohstoff für alle unsere Osterschokoladen ist fair gehandelter Kakao von Kleinbauern in Togo. Daraus stellen die Schweizer Spezialitäten-Chocolatiers der Max Felchlin AG eine ausgezeichnete Schokolade her, die dann in unsere Osterformen gegossen wird. Alle Schokoladenprodukte sind hübsch verpackt und werden für den Versand gut gepolstert.

### • Bio-Sitzosterhase

Aus Milkschokolade  
Fr. 11.– (100g)  
Bestell-Nr.: 13.105.39



Aktuell



### • Bio-Relieftafel Ostermotiv Milch

Fr. 9.– (100g)  
Bestell-Nr.: 13.105.29

### • Bio-Relieftafel Ostermotiv Zartbitter

Fr. 9.– (100g)  
Bestell-Nr.: 13.105.28



## freude schenken

### Bio-Trockenfleisch-Knabberstängeli

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

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

NEU



### Genussreicher Bio-Vieille Prune

Mehr als ein Schnaps: An den steilen Hängen am Vierwaldstättersee pflegen Robert Zwyssig 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](http://www.kleinbauern.ch)

### 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



### Bio-Mostbröckli

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

### Bio-Rohschinkli

Fidelio Biofreiland, vakuumverpackt, 2 Portionen à 100g, geschnitten.  
Fr. 25.–  
Bestell-Nr.: 22.101.02



### 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



### Bio-Quittenmost

Erfrischender Saft aus 30% Quitten- und 70% Apfelsaft von Hochstammbäumen. 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](http://www.kleinbauern.ch)

## köstlich & fein



### 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 und 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 Birnenweggenfüllung

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

## 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.

### • 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-Manufaktur Grünboden.

Fr. 9.– (250g)

Bestell-Nr.: 15.601.03



## 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



## 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



## 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



## Schweizer Bio-Honig

Im Frühling wandert Familie Bachmann mit ihren Bienen auf die Göschenalp, 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-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

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

Die Idee der solidarischen Landwirtschaft ist bestechend 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 Hösl 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



## 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

### 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



### Süsse Bio- Aprikosenhälften

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

### Ganze, ungeschälte Bio-Mandeln

Die Bio-Zertifizierung der tunesischen Mandelbauern ist bald geschafft. Bis dahin können unsere Mandeln auch aus anderen Regionen stammen.  
Fr. 32.– (1kg)  
Bestell-Nr.: 12.204.01TU



### 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



### Ausgezeichnete Apéro- Snacks: 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

### 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



### Bio-Rispendatteln

Erntefrisch aus der Oase zu Ihnen: Die biologisch angebauten Rispendatteln von Kleinbauern in Südtunesien werden Ende Oktober geerntet, sofort verschifft und in der Originalverpackung direkt an Sie weiterverschickt. Extra für unsere Kundinnen sortiert gebana Maghreb die frischesten und besten Früchte aus.  
Fr. 74.– (5kg)  
Bestell-Nr.: 12.101.15G



### Bio-Bergfeigen

Diese Feigen werden in den Bergen im Südwesten der Türkei von Kleinbauern biologisch angebaut. Nach der Ernte im September werden sie während fünf Tagen an der Sonne getrocknet und vor Ort sortiert und verpackt. Faire Preise und biologischer Anbau ermöglichen den Bauernfamilien ein sicheres, langfristiges Einkommen.  
Fr. 74.– (4kg)  
Bestell-Nr.: 12.107.15G



### 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

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  
Hafnerstrasse 7  
8005 Zürich

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

## Edler Bio-Tropfen aus dem Zürcher Weinland

Beim Familienbetrieb Strauss in Schweizer Eichenfässern gereift. Charakteristische Rot- und Weissweine von den Südhängen des Thurtals. Eine erlesene Auswahl von Cuvée Strauss, Regent-Barrique und Regent, je 2 Flaschen pro Sorte.

Fr. 149.– (6x75cl)  
Bestell-Nr.: 16.709.03



### 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



Geschenkeidee!



### Bergkräuter Pflege-Set

Veredelt mit wertvollen Kräutern aus den Schweizer Bergen und hergestellt im Bergell, einem der abgelegensten Täler Graubündens, sind der Ursprung der Soglio Manufaktur. Fünf pflanzliche Cremes à 35ml in einer hübschen Geschenkverpackung: Fusspflegbalsam, Ringelblumencreme, Duschplus, Körpermilch und Solar 7.

Fr. 43.– (pro Set)  
Bestell-Nr.: 40.502.01



### Hirsekissen

Aus 100% Baumwolle, inkl. Überzug, Naturweiss. Füllung 100% Bio-Hirse. Grösse: 60x40cm. Hergestellt in sozialer Institution in der Schweiz.

Fr. 59.–  
Bestell-Nr.: 50.202.31

### Schafwoll-Duvet und -Kissen

In der traditionellen Wollverarbeitungsfirma von H.U. Sturzenegger wird die Schafwolle mit frischem Wasser vom Grabser Mühlbach gewaschen. Füllung aus reiner Schafwolle aus der Schweiz, eingenäht in Hülle aus 100% ungebleichter Baumwolle.



#### • Schafwoll-Flachduvet

160x210cm, Füllung 2kg reine Schafwolle, quadratisch abgesteppt. Versand erfolgt separat, Lieferfrist max. einen Monat.

Fr. 360.–  
Bestell-Nr.: 50.202.34

#### • Schafwoll-Kissen

65x100cm, Füllung 1,3kg reine Schafwolle. Hülle mit Reissverschluss. Versand erfolgt separat, Lieferfrist max. einen Monat.

Fr. 139.–  
Bestell-Nr.: 50.202.33

#### • Schafwoll-Arvenkissen

Der Duft der Arvenholzspäne in diesem Schafwollkissen beruhigt den Körper und erhöht die Schlafqualität. Grösse 40x60cm, Hülle mit Reissverschluss. Versand erfolgt separat, Lieferfrist max. einen Monat.

Fr. 95.–  
Bestell-Nr.: 50.202.38