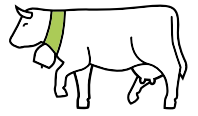


ÖKOLOGO

03 August
2018

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



ZIEGENKÄSEPRODUKTION
Auch Gitzfleisch braucht
Abnehmer

S. 4–5

TRINKWASSERINITIATIVE
Berechtigte Anliegen,
die fordern

S. 6–7

SCHWEIZER GEMÜSE
Grosser Druck belastet
Mensch und Natur

S. 8–9

Das eine zieht das andere nach sich

Manchmal braucht es Druck, damit sich etwas verändert. Die Trinkwasserinitiative mag für viele zu extrem sein. Aber wie es ein Bio-Winzer an einer Veranstaltung zur Trinkwasserinitiative formulierte: «Extrem ist gut, dann erreichen wir wenigstens etwas.» Was denken Sie? Lesen Sie, was die Kleinbauern-Vereinigung von der Initiative hält, über die wir frühestens 2020 abstimmen werden (Seiten 4–5).



Bereits im September haben wir die Gelegenheit, die Leitplanken für eine fairere Landwirtschaft im In- und Ausland zu setzen: Mit einem Ja zur Fair-Food-Initiative (Seite 3). Diese ist ganz im Sinne der Kleinbauern-Vereinigung, denn was wir einkaufen und essen und die Art und Weise, wie Nahrungsmittel produziert werden, prägt die Welt entscheidend mit. Apropos essen: Haben Sie schon mal Gitzi- oder Ziegenfleisch gegessen? Höchstwahrscheinlich nicht, denn von der Ziege essen wir im Jahr weniger als das Ge-

wicht einer Tafel Schokolade. Dieser Umstand stellt Ziegenmilchproduzenten vor ein Problem. Denn wie bei der Kuh heisst es auch bei der Geiss: Ohne Gitzi keine Ziegenmilch und ohne Ziegenmilch kein Ziegenkäse. Auf den Seiten 6–7 erfahren Sie, welche Herausforderungen die Branche zu bewältigen hat. Insgesamt geht der Fleischkonsum in der Schweiz etwas zurück. Auf der anderen Seite wächst die Gemüseproduktion. Das ist erfreulich im Sinne einer ausgewogenen Ernährung. Doch wie ausgewogen ist die Produktion von Schweizer Gemüse für Mensch und Natur? Der Titel «Ackern auf dem Acker» lässt bereits einiges vermuten. Neugierig? Dann lesen Sie den ganzen Artikel auf den Seite 8–9. Der grosse Druck, der auf den Gemüseproduzenten lastet, fordert nicht nur Mensch, sondern auch Umwelt. Für einige liegt die Lösung in neuen gentechnischen Verfahren, die das Zeug für eine nachhaltigere Landwirtschaft hätten. Vom Sinn einer solchen auf Symptombekämpfung ausgerichteten Landwirtschaft ist nie die Rede. Erfreulicherweise hat der Europäische Gerichtshof Ende Juli entschieden, die neuen gentechnischen Verfahren als Gentechnik zu regulieren. Mit unserer Petition «Neue gentechnische Verfahren dem Gentechnikgesetz unterstellen» fordern wir vom Bundesrat, das gleiche zu tun. Die Petition reichen wir am 31. August bei der Bundeskanzlei ein.

Franziska Schwab

INHALTSVERZEICHNIS

ABSTIMMUNG FAIR FOOD

Ein Plus für die regionale Landwirtschaft 3

GITZI- UND ZIEGENFLEISCHKONSUM

Beliebter Käse, unbekanntes Fleisch 4–5

TRINKWASSERINITIATIVE

Radikale Möglichkeit zur Veränderung 6–7

SCHWEIZER GEMÜSEANBAU

Ackern auf dem Acker 8–9

QUERBEET

Pilotprojekt Alpomat, Einreichung Petition, Märkte, Ernährungssouveränität und Hornkuh 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. 3/2018

IMPRESSUM

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

Mitgliedschaft/Abo/Spende 2018:

- 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

Foto Titelbild: Franziska Schwab





Fair für Mensch, Tier und Umwelt: Eine solche Landwirtschaft möchte die Fair-Food-Initiative erreichen.

ABSTIMMUNG FAIR-FOOD-INITIATIVE

Ein Plus für die regionale Landwirtschaft

Die Fair-Food-Initiative will Lebensmittel aus einer naturnahen, umwelt- und tierfreundlichen Landwirtschaft mit fairen Arbeitsbedingungen stärker fördern. Darunter fallen auch importierte Lebensmittel und Futtermittel. Dies ist ganz im Sinne der Kleinbauern-Vereinigung. Denn was wir einkaufen und essen und die Art und Weise, wie Nahrungsmittel produziert werden, prägt die Welt entscheidend mit.

Unsere Lebensmittel beeinflussen dort, wo sie hergestellt werden, das Leben der Menschen und der Tiere, die Umwelt und das Klima. Das heisst, dass wir beispielsweise mit dem Kauf von einheimischen Früchten und Gemüsen, Milchprodukten und Fleischwaren konkret mitbestimmen können, wie die Landwirtschaft und die Kulturlandschaft vor unserer Tür aussehen. Wenn wir saisonale Früchte aus der Region essen, tragen wir nicht nur direkt zum Einkommen der Bauernfamilien bei. Sondern helfen auch mit, die Kulturlandschaft zu pflegen und alte Obstsorten zu erhalten. Mit dem Einkauf regionaler Erzeugnisse sorgen wir für kurze Transportwege und leisten einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Wenn wir Lebensmittel in Bioqualität einkaufen, unterstützen wir die nachhaltigste, ökologische Anbauweise. Ein Einkauf direkt bei der Bauernfamilie oder auf dem Wochenmarkt liefert zusätzlichen Mehrwert: Er erlaubt uns, direkt mit den Produzenten in Kontakt zu stehen. Das sorgt für Verständnis und Vertrauen.

«Fair Food» investiert in regionale Wirtschaftskreisläufe

Die Fair-Food-Initiative setzt genau hier an. Wird die Initiative in der bevorstehenden Volksabstimmung angenommen, kann die regionale Landwirtschaft und die regionale Verarbeitung und Vermarktung weit mehr gefördert werden als bisher. Wich-

tige Voraussetzung ist, dass auch importierte Lebensmittel Nachhaltigkeits-Kriterien erfüllen. Weitere ökologische Fortschritte im Inland sind nur möglich, wenn unsere Bauernhöfe nicht über den Import auf unfaire Art von Billigkonkurrenz unter Druck gesetzt werden. Die Fair-Food-Initiative will den Wettbewerb auf Qualität ausrichten, anstelle einer negativen Preisspirale, die weltweit soziale und ökologische Probleme verursacht.

Ökologische und faire Lebensmittel weltweit fördern

Über verarbeitete Lebensmittel gelangen heute importierte Eier oder Fleischwaren aus industrieller Massentierhaltung auf unsere Teller. Hilfsstoffe stammen aus Palmölplantagen oder Mais- und Soja-Monokulturen, die Regenwald verdrängen oder die Lebensgrundlage der Bevölkerung vor Ort gefährden. Mit der Fair-Food-Initiative können beim Import nachhaltige Lebensmittel bevorzugt werden. Zudem kann eine verbesserte Deklaration Transparenz über die Bedingungen zwischen Produktion und Konsum von Nahrungsmitteln schaffen. Mit der Gabel in der Hand können wir die Welt verändern. Mit einem Ja zur Fair-Food-Initiative am 23. September geben wir Politik und Wirtschaft den Auftrag, unseren Lebensmittelsektor nachhaltiger und fairer zu gestalten.

Patricia Mariani



Eine bunte Truppe: Gitzi vom Hüttenhof dürfen mit auf die Bergweide, bevor sie im Herbst geschlachtet werden.



Gitziflesh? Nein, das habe sie noch nie gegessen, sagt eine Kundin, die bei Esther Frei Ziegenkäse einkauft.

GITZI- UND ZIEGENFLEISCHKONSUM

Beliebter Käse, unbekanntes Fleisch

Ziegenkäse ist fast schon in aller Munde. Doch Gitzi- oder Ziegenfleisch kennt oder isst kaum jemand. Dies fordert so manchen Ziegenmilch- oder Käseproduzenten heraus, denn ohne Gitzi, fehlt die Milch. Ideen und Konsumenten sind gefragt.

Drei Gäste haben sich auf der Terrasse in einem Restaurant zum Essen eingefunden und studieren die Karte. «Leider hat es nur noch eine Portion Ziegenkäse übrig», verkündet die herbeilaufende Kellnerin. Die drei beginnen zu streiten, denn alle haben sich für den Ziegenfrischkäse mit Kastanienhonig entschieden. «Das wäre vor ein paar Jahren noch nicht vorgekommen», schmunzelt Stefan Geissmann, Präsident des Schweizerischen Ziegenzuchtverbands. Damals habe kaum jemand nach Ziegenkäse gefragt. Eine erfreuliche Entwicklung hinter der viel Aufbauarbeit stecke, erklärt Geissmann. Seit dem Jahr 2000 hat sich die Schweizer Ziegenkäseproduktion praktisch verdoppelt.

Wohin mit dem Fleisch?

Weil mehr Ziegenkäse konsumiert wird, muss auch mehr Ziegenmilch gemolken werden und so steigt die Zahl der Gitzi, die

geboren werden. Und genau hier stehen viele Ziegenhalter vor einem Problem: Im Gegensatz zu Ziegenmilchprodukten, die einen Aufschwung erleben, fristet der Konsum an Gitzi- und Ziegenfleisch mit nicht einmal 100 Gramm pro Kopf und Jahr ein bescheidenes Dasein. Das Ziegenfleisch wird in der Fleischstatistik oft nicht einmal aufgeführt. Ziegenhalter sehen sich mit verschiedensten Herausforderungen konfrontiert: Zum einen haftet das Vorurteil, dass Ziegen- und Gitziflesh «böckeleit». Zudem haben viele Mühe, die herzigen Gitzi als Fleischlieferanten zu betrachten. Wer Ziegenfleisch isst, tut dies grossmehrheitlich an Ostern. Gitzi werden jedoch ganzjährig geboren, da Verarbeiter und auch Konsumenten oft ganzjährig Ziegenmilch nachfragen. Und im Vergleich zu Rindern, Schafen oder Geflügel besteht für Gitzi- und Ziegenfleisch kein etablierter Absatzkanal. Kommt dazu, dass billigeres Ziegenfleisch, vor allem aus Frankreich, auf den Markt drängt.



Das Tierwohl steht im Zentrum: Erhöhte Liegeplätze bieten Ausweichmöglichkeiten und sind beliebt.

Nicht alle sind gute Direktvermarkter

«Viele kleinere und mittlere Betriebe verstehen es, ihre Gitzu gut zu vermarkten», weiss Stefan Geissmann, der als Berater für Kleinwiederkäuer am Plantahof in Landquart arbeitet. Oft auch in Zusammenarbeit mit einem Metzger. Zusätzlich könne ein guter Zuchtbetrieb eventuell weibliche Gitzu als Nachzucht weiterverkaufen. «Viele Betriebsleiter tun sich jedoch mit der Direktvermarktung schwer», gibt Geissmann zu bedenken. Es stelle sich auch die Frage, ob man mit der Vermarktung überhaupt etwas verdienen könne oder nicht. «Die Herstellung von Produkten ist teuer», weiss der Fachmann. Natürlich gehörten Gitzu zum Kreislauf, denn ohne Geburt gäbe es auch keine Milch. Deshalb müsse die Gesamtrechnung angeschaut werden. Geissmann freut sich jedenfalls über die vielen Betriebe, die es gut im Griff haben und dazu beitragen, dass Gitzu- und Ziegenfleisch bekannter wird.

Viele Gitzu auf einen Schlag

Durch die wachsende Nachfrage nach Ziegenkäse sind auch einige grössere Betriebe mit 100 bis 250 Ziegen, einzelne mit bis zu 400 Ziegen, entstanden. Vor allem in der Romandie, aber auch in der Ostschweiz. «Bei Betrieben mit 100, 200 oder mehr Ziegen ist der Absatz der Gitzu eine andere Geschichte», hält Geissmann fest. Da Ziegen oftmals Zwillinge gebären, fielen auf einen «Chlapf» sehr viele Tiere an, die vermarktet werden müssten. Hier würden neue Absatzkanäle helfen. Um die Vermarktung der Gitzu der grösseren Betriebe besser zu organisieren, haben sich einige Bauern zu Produzentenorganisationen, wie beispielsweise «Cabri Romand», zusammengeschlossen. «Wir vermarkten jährlich zirka 1500 Gitzu von bis zu 15 Betrieben», erklärt Präsident Pierre Schlunegger. Praktisch alle Betriebe würden ihre Milch selber verarbeiten. Die Gitzu werden meist mit Kuhmilch, teilweise mit Milchpulver oder vereinzelt auch mit Ziegenmilch auf den Betrieben gemästet. Nach sechs bis

zehn Wochen werden diese als sogenannte Milchgitzu geschlachtet. «Betriebe können uns melden, wie viele Gitzu sie selber vermarkten und wie viele der Vermarktungsplattform zur Verfügung stehen», erläutert Schlunegger. Nach vier Jahren zieht er – trotz anfänglichen und zwischenzeitlichen Schwierigkeiten – eine positive Bilanz: «Gitzu Fleisch ist bekannter geworden.»

Möglichst artgerecht ist das Ziel

Nicht auf den «Trendzug» aufgesprungen, sondern bereits seit Jahrzehnten mit der Ziegenhaltung vertraut, ist Katharina Stutz vom Hüttenhof in Auslikon. Bereits ihre Eltern hielten Ziegen, sie selber war Jahre mit Ziegen z'Alp. Bei Übernahme des Betriebs hat sie die Ziegenhaltung ausgebaut. Seit 18 Jahren führt sie den acht Hektaren-Betrieb mit ihrer Partnerin Esther Frei. Für die zwei Frauen kommt die Schlachtung der Gitzu für Ostern nicht in Frage. «Die Gitzu sind zu dieser Zeit noch viel zu jung», argumentiert Frei. Spätestens wenn die Ziegenherde zur Sömmernung auf die Bergweide am Sihlsee umzieht, wird die Hälfte der Gitzu geschlachtet, damit bei diesem Teil der Ziegen Milch für die Frischkäseproduktion gemolken werden kann. Grundsätzlich möchten die beiden Frauen den Tieren ein möglichst artgerechtes Leben ermöglichen. Charakter und Aussehen seien für den Entscheid, welches Gitzu zum Metzger muss, wichtiger als die reine Leistung. «Zudem möchten wir den Gitzu eine Alpzeit gönnen», erklärt Frei. Der Fleischabsatz ist jedoch auch bei dieser Haltungsform ein Thema: Trotz gut laufendem Hofladen und Wochenmarkt könnte der Absatz von Ziegenfleisch besser sein, stellt Frei fest. Ab September bieten sie wiederum frisches Herbst-Gitzu Fleisch vom «Bergli» am Sihlsee.

Ziegenhaltung als Teil des Gesamtkonzepts

Zentrales Standbein des Hüttenhofs ist der Gemüseanbau. Auf 80 Aaren werden ausschliesslich im Freiland Saison-, Lagergemüse und Beeren produziert. Der Rest sind Heuwiesen, Obstgärten und Naturschutzflächen. Neben den 35 Mutterziegen halten die beiden Frauen 200 Legehennen und 25 Enten. Letztere dienen zur Schneckenbekämpfung beim Gemüse. Alle Küken werden auf dem Hof nachgezogen. In der Regel brüten sechs bis acht «Gluggere» Küken aus, den Rest erledigen Brutapparate. «Die Eier kosten bei uns einen Franken, aber die Kunden haben noch nie reklamiert.» Die beiden Frauen gehen ihren eigenen Weg, auch mit der Mutterziegenhaltung und Käseproduktion. «Wir zeigen, dass diese Mischform möglich ist», erklärt Frei. Gleichzeitig räumt sie ein, dass das «Bergli» am Sihlsee allein nicht rentiere. Die Ziegenhaltung füge sich aber perfekt in den vielseitigen und kleinstrukturierten Hof ein, der bald in neue Hände übergeben werden soll. Esther Frei und Katharina Stutz steuern nämlich auf das Pensionsalter zu. «Wir hätten Freude, wenn der Hof in dieser Form weitergehen könnte», wünschen sie sich.

Es bewegt sich etwas

Abschliessend stellt Stefan Geissmann fest, dass es im Ziegenfleischbereich trotz den Herausforderungen Bewegung drin hat. Leider gäbe es auch immer wieder Rückschläge. So hat Coop anfangs Jahr verkündet, Gitzu Fleisch das ganze Jahr über ins Sortiment aufzunehmen. Doch diese Ankündigung habe sich als falsch erwiesen. Geissmanns Ziel bleibt, Abnehmer zu gewinnen, die Schweizer Gitzu nicht nur an Ostern, sondern das ganze Jahr übernehmen. Er wünscht sich auch Konsumenten, die beim Bauern, im Restaurant oder auch beim Grossverteiler nach Schweizer Gitzu Fleisch fragen. «Steter Tropfen höhlt den Stein», gibt sich Geissmann optimistisch.

Franziska Schwab

Radikale Möglichkeit zur Veränderung

Nach nur neun Monaten Unterschriftensammlung wurde im Januar die sogenannte Trinkwasserinitiative eingereicht. Schon während der Sammelphase führte die Initiative zu heftigen Diskussionen, die bis heute nicht abgeflacht sind. Aus gutem Grund, denn die Initiative hat das Zeug, eine grundlegende Richtungsänderung in der Agrarpolitik zu bewirken.

Die Initianten der «Initiative für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrung – Keine Subventionen für den Pestizid- und prophylaktischen Antibiotikaeinsatz» beabsichtigen, die Landwirtschaft tiefgreifend umzugestalten. Wer in Zukunft Direktzahlungen erhalten will, muss pestizidfrei produzieren, den Tierbestand an die betriebseigene Futtergrundlage anpassen und auf den prophylaktischen Einsatz von Antibiotika verzichten. Sie begründen ihr Anliegen damit, dass trotz massiver finanzieller Unterstützung die Landwirtschaft hohe Defizite aufweise und gesteckte Ziele, z.B. im Bereich Ammoniakemission oder der Biodiversität, teils massiv verfehlt würden. Die Initiative stösst beim Schweizer Bauernverband auf heftigste Kritik. Für ihn bedeutet die Initiative nichts weniger als eine Bedrohung der Schweizer Produktion und somit der Bäuerinnen und Bauern. Der richtige Weg gehe über die Umsetzung diverser Aktionspläne, wie beispielsweise der Nationale Aktionsplan Pflanzenschutz, die getätigten Massnahmen im Bereich Antibiotikareduktion oder dem Ziel, mehr Futtergetreide anzubauen. «Vor allem im Geflügelbereich wollen wir besser werden», erklärte Bauernverbandspräsident Markus Ritter an einer der vielen Anlässen zur Trinkwasserinitiative. Gerade der Geflügelbereich würde bei Annahme der Initiative massiv getroffen, da dieser zu einem grossen Anteil auf Importfutter basiert. Gemäss Initianten werden 70 Prozent der Schweizer Eier und 50 Prozent des Fleisches mit Importfutter erzeugt.

immer noch – auch nach der Teilrevision der Tierarzneimittelverordnung im 2016 – prophylaktisch eingesetzt werden darf. «Antibiotika sind zum Heilen da und nicht zur Prophylaxe», argumentieren sie.

Stossrichtung stimmt – offene Punkte noch zu klären

Die Kleinbauern-Vereinigung ist sich bewusst, dass die Initiative Bäuerinnen und Bauern stark fordert – die Anliegen der Initianten sind aber berechtigt: Eine Landwirtschaft, die stark von Pestiziden und Importfuttermitteln abhängig ist, ist keine nachhaltige Landwirtschaft und damit keine Landwirtschaft der Zukunft. Viele Bauernbetriebe zeigen bereits, dass es möglich ist, im Sinne der Trinkwasserinitiative Landwirtschaft zu betreiben. Allerdings wirft der Initiativtext auch Fragen auf. So fordert er, dass Betriebe nur noch hofeigenes Futter verwenden dürfen. Mit einer engen Auslegung des Wortlauts gilt die Vorgabe des betriebseigenen Futters für jeden einzelnen Betrieb. Das würde auch viele Biobetriebe stark treffen. Im Gespräch mit der Kleinbauern-Vereinigung versicherte Franziska Herren jedoch, dass es völlig klar sei, dass Betriebe weiterhin untereinander regional Futtermittel und tierischen Dünger austauschen dürfen sowie Betriebsgemeinschaften bilden. Es gehe darum, dass die Nährstoffbilanz gesamtschweizerisch wieder ins Gleichgewicht komme.

Die Pestizidfrage steht im Zentrum

Diskussionsstoff liefert auch der im Initiativtext verwendete Begriff Pestizide. Auch die biologische Landwirtschaft setzt gewisse Pestizide ein. Auf die Frage, ob auch diese betroffen wären, antwortet Franziska Herren, dass sie klärende Gespräche mit dem FibL, Vision Landwirtschaft und der Bio Suisse geführt habe. Laut Forschungsinstitut für biologischen Landbau und Vision Landwirtschaft werden die natürlichen Pestizide, die auch auf der Blacklist von Greenpeace gelistet sind (Kupfer, Pyrethrin, Spinosin und Paraffinöl) in den nächsten 10 bis 20 Jahren ersetzt werden können, etwa durch resistente Sorten, eine verbesserte Anbautechnik oder auch durch einen Ersatz mit Substanzen, die für Mensch und Umwelt unproblematisch sind. Die Initiative, die eine Übergangsfrist von acht Jahren vorsieht, werde die Ablösung dieser Wirkstoffe signifikant unterstützen. Vision Landwirtschaft-Geschäftsführer Andreas Bosshard gesteht an einem Podiumsgespräch zwar ein, dass es schwierige Kulturen gäbe. «Allerdings fliesst in die Forschung nach alternativen Lösungen momentan nur fünf Promille des Geldes.» Er



«Im Argumentarium legen wir dar, dass wir uns für ein konsequente, aber pragmatische Umsetzung stark machen.»

Franziska Herren

Überhöhte Tierbestände mit negativen Folgen

«Die Geflügel- und Schweinehaltung können wir uns in dem Ausmass ökologisch nicht leisten», erklärte Initiantin Franziska Herren in einem Schweizer-Bauer-Interview. Der hohe Tierbestand würde einen Rattenschwanz von negativen Auswirkungen verursachen, wie viel zu hohe Gülleeinträge oder einen vorbeugenden Einsatz von Antibiotika, mit dem die auf Höchstleistung getrimmten Nutztiere in intensiver Haltung erst möglich sei. Den Initianten ein Dorn im Auge ist, dass Antibiotika

sei überzeugt, dass es Lösungen geben werde, die wir uns heute noch gar nicht vorstellen könnten.

Nicht nur Bauern zur Verantwortung ziehen

Einen grossen Schwachpunkt sieht die Kleinbauern-Vereinigung auch darin, dass die Initiative nur auf die Bauern abzielt. Andere Pestizidanwender, wie beispielsweise die SBB oder auch Private, werden nicht miteinbezogen. Auch die Konsumenten, die zu einem grossen Teil durch ihre Nachfrage an der heutigen Produktion mitverantwortlich sind, z.B. indem sie immer mehr Pouletfleisch und perfektes Gemüse essen wollen, werden bei der Initiative komplett aus der Pflicht genommen. Zudem besteht das Risiko, dass beispielsweise intensive Gemüsebetriebe, die heute sowieso schon fast keine Direktzahlungen bekommen, künftig freiwillig auf die Direktzahlungen verzichten und dafür noch intensiver produzieren werden. Eine grosse Unsicherheit ist, wie die Grossverteiler reagieren werden. Sie machen jetzt schon enorm Druck auf die Produzenten.

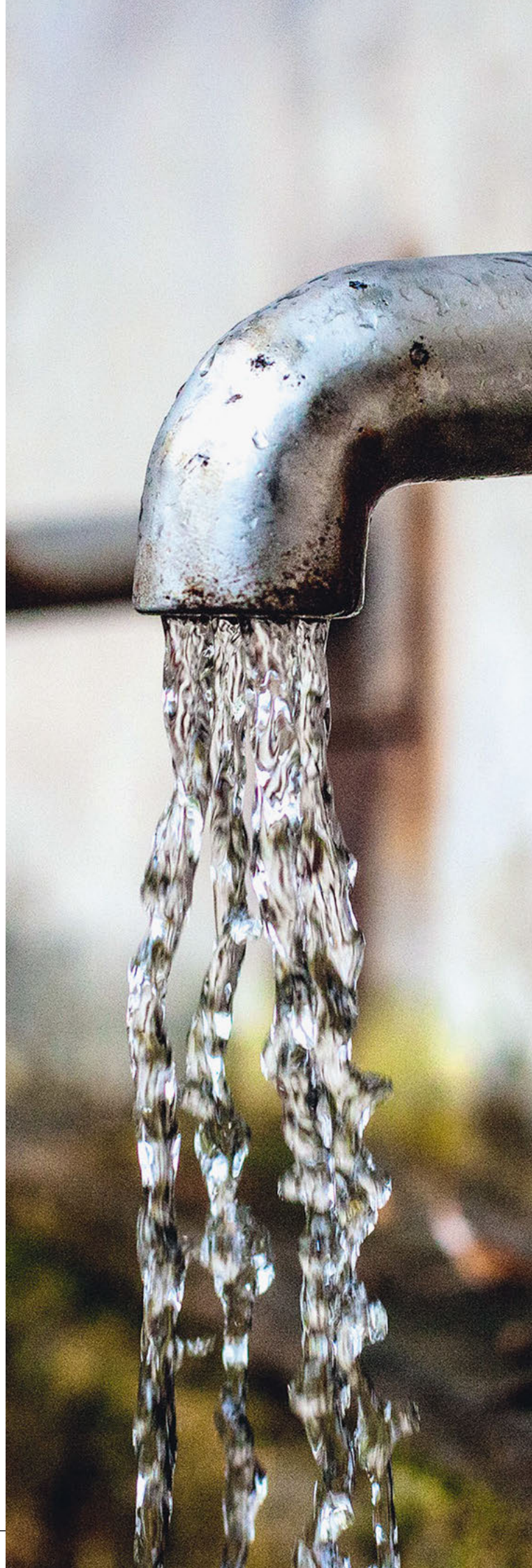
Initiativtext bewusst streng abgefasst

Franziska Herren entgegnet, dass die Initiative ein Anfang sei und den Stein ins Rollen bringen werde. Es sei sowohl von staatlicher Seite als auch in der Privatwirtschaft sehr viel Geld für Desinformation vorhanden. So widerspreche beispielsweise die subventionierte Fleischwerbung auch der Ernährungsempfehlung des Bundes, wonach die Schweizer dreimal zu viel Fleisch essen würden. Im Zuge der Abstimmungskampagne werde generell Sensibilisierungsarbeit gemacht und Franziska Herren glaubt, dass das die Konsumenten aufrütteln werde. Die Initiative sei eine Chance, dass wenigstens die vielen staatlichen Gelder endlich in eine neue Richtung investiert werden. Im Wissen darum, dass bei einer Annahme der Initiative der Gesetzestext vom Parlament noch ausgestaltet werden muss – und die Gefahr bestehe, dass dieser verwässert wird – habe man den Initiativtext klar formuliert, erklärt Franziska Herren. Was man mit der Initiative erreichen möchte und wie man sich die Umsetzung vorstellen könnte, kann im Argumentarium nachgelesen werden. „Dort legen wir dar, dass wir uns für eine konsequente, aber pragmatische Umsetzung stark machen, welcher der Landwirtschaft die nötigen Spielräume gibt, um sich vernünftig anpassen zu können“, führt Franziska Herren aus.

Gegenvorschlag wäre ideale Variante

Die Kleinbauern-Vereinigung begrüsst die Stossrichtung und den Druck, der die Trinkwasserinitiative macht, würde jedoch einen Gegenvorschlag bevorzugen. Momentan sieht es leider nicht danach aus. Der Bundesrat will keinen, was wiederum nicht bedeutet, dass dieser definitiv vom Tisch ist. Einer der sich für einen Gegenvorschlag stark macht, ist Philippe Schenkel, Landwirtschaftsexperte bei Greenpeace. Er weiss: «Es gibt durchaus Parlamentarier, die einen möchten.» Allerdings werde es gegen die starke Bauernlobby im Parlament schwierig sein, einen Gegenvorschlag durchzubringen. Ohne einen Gegenvorschlag wird die Abstimmung frühestens im Frühling 2020 vors Volk kommen. Mit dem Entscheid hin zu einer tatsächlich ressourcenschonenden Landwirtschaft könnten wir mutig voran gehen. Die Initiative mag extrem sein. Doch nimmt sie Probleme der momentanen Landwirtschaft auf, die einer Umkehr bedürfen. Die weitere Diskussion um die Inhalte und einen möglichen Gegenvorschlag bieten die Chance, grundsätzliche Fragen der heutigen Lebensmittelproduktion zu hinterfragen und in eine zukunftsfähige, vielfältige Landwirtschaft zu kehren.

Franziska Schwab





In der Schweiz bauen rund 3'100 Betriebe auf 12'600 ha Gemüse an.

SCHWEIZER GEMÜSEANBAU

Ackern auf dem Acker

Schweizer Gemüse ist gesund und liegt im Trend. Seit Jahren steigen Anbau und Konsum. Erwartet werden jederzeit verfügbare, makellos aussehende Produkte zu möglichst tiefen Preisen. Dies bleibt nicht ohne Auswirkungen auf die Betriebe und ihre Angestellten. Der Druck ist enorm und die Produktion nur möglich mit billigen Arbeitskräften und dem Einsatz von viel Pflanzenschutzmitteln.

Zu einer ausgewogenen Ernährung gehört Gemüse, gleichzeitig wächst das Interesse der Konsumentinnen an regional produzierten Lebensmitteln. Deshalb überrascht es wenig, dass Schweizer Gemüse im Trend liegt und Konsum sowie Anbau seit Jahren konstant ansteigen. Etwas mehr als die Hälfte (55%) aller gegessenen Karotten, Tomaten und Co. stammt aus inländischer Produktion. Die Gemüseanbaufläche war 2017 rund ein Viertel grösser als noch 5 Jahre zuvor. Nicht nur die gesamte Fläche ist gestiegen, sondern auch die Grösse der Betriebe. Der Trend geht klar zu grösseren, spezialisierten Betrieben. Gleichzeitig macht auch die Digitalisierung nicht Halt am Feldrand. Forschung und Industrie arbeiten an automatischen Bewässerungssystemen, Drohnen mit Pflanzenschutzmitteln und Robotern zum Jäten. Einiges wird schon auf den Betrieben genutzt, vieles ist jedoch noch nicht praxisreif.

Arbeiten unter Preisdruck

Trotz der Mechanisierung bedeutet Gemüseanbau immer viel Handarbeit. Keine andere Sparte in der Landwirtschaft ist so stark von angestellten Arbeitskräften abhängig wie der Gemüseanbau. Der Arbeitsaufwand auf einem Gemüsebetrieb ist sehr ungleich aufs Jahr verteilt, so arbeiten im Sommer rund doppelt so viele Angestellte wie im Winter. Zusätzlich zur Saison geben Wetter und Marktnachfrage den Arbeitsrhythmus vor. Viele Gemüse sind nicht lange lagerbar und können deshalb erst kurz vor dem Weiterverkauf geerntet werden. Zudem wird der Grossteil der Produkte über Zwischenhändler vermarktet, nur rund drei Prozent werden direkt von Produzenten an Konsu-

menten verkauft. Die Grossverteiler bestimmen Margen und Preise, für die Bauern bleibt wenig übrig. Unter diesem Druck sparen die Betriebsleitenden überall, wo es möglich ist und bezahlen ihren Angestellten so wenig wie möglich. All dies, die hohe Arbeitsbelastung, der tiefe Lohn und die saisonale Anstellung, machen den Gemüsebau für Angestellte nicht sehr attraktiv. Ein Grossteil der Arbeiter im Gemüsebau stammt aus dem Ausland. Im Interview rechts beschreibt Simon Affolter, Sozialanthropologe der Uni Bern, die Arbeitsbedingungen im Gemüsebau.

Ein Drittel landet im Abfall

Im Verkaufsregal liegt nur makelloses Gemüse, dazu müssen regelmässig Mittel gegen Insekten und Pilze gespritzt werden. Ein Anbau ohne Pestizide ist möglich, aber aufwändiger und erfordert mehr Handarbeit. Denn auch von Bio-Gemüse wird Makellosigkeit erwartet. Was nicht den Standards entspricht, wird vor dem Verkauf aussortiert und füllt Abfallcontainer und Biogasanlagen. Rund die Hälfte der Lebensmittelverluste geschehen vor dem Verkauf, der Rest wird in den Haushalten weggeworfen. So landet rund ein Drittel der Lebensmittel im Müll und nicht auf dem Teller. Eine riesige Verschwendung von Ressourcen und Geld.

Krumm macht nicht dumm

Schweizer Gemüse ist gesund und dank kurzer Transportwege auch ökologisch. Doch der Wunsch nach perfekt geformten, jederzeit verfügbaren Produkten zu tiefen Preisen fordert Mensch



und Natur einiges ab. Neue Anbaustrategien und Vermarktungsformen sind gefragt. Zentral ist die Nähe von Produktion und Konsum und die Wertschätzung der Lebensmittel. Damit Qualität wichtiger wird als optische Perfektion. Denn auch krumme Rüebli und kleine Kartoffeln sind fein und gesund. Kostendeckende Preise erlauben den Betrieben, die Angestellten besser zu entlohnen und fairer anzustellen. Mit der Digitalisierung eröffnen sich, zusätzlich zu Hofladen oder Wochenmarkt, neue Lösungen für den Direktverkauf. Pilotprojekte laufen bereits erfolgreich. Trotz intensiven Diskussionen über den Pestizidverbrauch ist es ungewiss, ob Mehrheiten für strengere Gesetze zustande kommen. Statt auf die Politik zu warten, können wir täglich unsere Verantwortung wahrnehmen und faire Preise für unsere Lebensmittel bezahlen. Damit Schweizer Gemüse ökologisch und sozial produziert werden kann.

Dora Fuhrer

«Das System fusst auf billigen Arbeitsplätzen»

Wie viele ausländische Personen sind in der Schweizer Landwirtschaft angestellt?

Offiziell sind in der Schweizer Landwirtschaft 25'000 bis 35'000 sogenannten familienfremde Personen ohne Schweizer Pass beschäftigt. Dazu kommt die unbekannte Anzahl an Sans-Papiers, welche ohne gültige Papiere oder ohne legalen Aufenthaltsstatus arbeiten. Ein Grossteil dieser Arbeitskräfte arbeitet auf Gemüsebetrieben.

Wie sind die Arbeitsverhältnisse geregelt?

Die Arbeitsbedingungen für Angestellte in der Landwirtschaft werden nicht einheitlich festgeschrieben. Es gibt kein Schutz durch einen Gesamtarbeitsvertrag, wie in anderen Branchen, beispielsweise dem Gastgewerbe. Es existieren lediglich kantonale Normalarbeitsverträge NAV. Nur im Kanton Genf sind die so festgehaltenen Regeln bindend. In den anderen Kantonen regeln die NAVs unverbindlich die Anstellungsbedingungen, wie Arbeitszeit und Lohn.

Was bedeutet das für Arbeitszeiten und Löhne?

Die körperliche Belastung ist gross, die Löhne sind tief. Der NAV des Kantons Bern legt beispielsweise die Arbeitszeit auf maximal 12 und durchschnittlich 10 Stunden pro Tag fest. Zudem wird nicht an fünf, sondern an fünfeinhalb Tagen die Woche gearbeitet. Für saisonale Arbeitskräfte ist ein Bruttolohn von 3'210 Franken vorgeschrieben. Nebst den Sozialversicherungsbeiträgen werden in der Regel noch bis zu 990 Franken für Kost und Logis abgezogen.

Was ist anders bei Angestellten in der Landwirtschaft als in anderen Sektoren?

Ein Vergleich mit anderen Sektoren ist schwierig. Auf einem Landwirtschaftsbetrieb steht die Arbeit im Vordergrund und nicht die Arbeitszeit. Ein Arbeitstag endet dann halt nicht nach 8 oder 8,4 Stunden, sondern erst, wenn alles geerntet ist. Ausserdem wohnen Angestellte oft auf dem Hof oder in unmittelbarer Nähe, sodass eine klare Abgrenzung von Arbeit und Freizeit schwierig ist. Doch nicht nur die Angestellten

Simon Affolter, Sozialanthropologe der Uni Bern, hat soeben seine Dissertation zu migrantischen LandarbeiterInnen im Schweizer Gemüsebau abgeschlossen.



ten leben und arbeiten in prekären Verhältnissen. Auch die Betriebsleiter stehen unter einem immensen Druck. Die Arbeitsbelastung ist auch für sie in der Saison extrem hoch. Diese Selbstausbeutung setzt Standards in der landwirtschaftlichen Arbeit. Die hohe Belastung wird von allen als «normal» angesehen.

Warum verändert sich Situation für Angestellte nicht oder nur wenig?

Angestellte in der Landwirtschaft sind keine einheitliche Gruppe, sie sind nicht organisiert und leben verstreut auf den einzelnen Betrieben. Die grösseren landwirtschaftlichen Player (z.B. Bauernverband) vertreten die Bauern und somit die Arbeitgeber. Berufsverbände setzen sich für ausgebildete, qualifizierte Arbeitskräfte ein. Unqualifizierte oder saisonale Arbeitskräfte haben niemanden, der sich für sie stark macht. Ausserdem fusst das ganze System auf billigen Arbeitskräften. Es funktioniert nur, weil die Arbeitskräfte aus Ländern stammen, wo dieser tiefe Lohn mehr Wert hat.

Was müsste sich aus Ihrer Sicht ändern für gerechtere Anstellungen?

Es heisst immer, die Situation in der Landwirtschaft ist halt speziell, aber vielleicht sollten wir es gerade mit anderen Branchen vergleichen. Wieso sollten Angestellte und auch die Bauern zu diesen Bedingungen arbeiten müssen? Trotz der Mechanisierung fällt in der Landwirtschaft viel Handarbeit an. Diese Arbeit hat ihren Preis. Faire Löhne können aber mit den tiefen Produzentenpreisen kaum bezahlt werden. Wir müssen deshalb die Wertschöpfungskette in der Landwirtschaft überdenken.

Querbeet



Alpomat: Pilotprojekt in Zürich

Die Kleinbauern-Vereinigung möchte Bauern und Konsumenten wieder näher zusammenbringen und startet ab diesem Herbst mit einem Pilotprojekt in Zürich. Über Selbstbedienungsautomaten – genannt Alpomaten – kommen die Städter in den Genuss von feinen, hausgemachten Hof- und Alpspezialitäten, während Bäuerinnen und

Bauern ihre Produkte zu fairen Preisen verkaufen können. Der Alpomat hat 24 Stunden geöffnet und steht daher auch Konsumenten zur Verfügung, denen es sonst zeitlich nicht möglich ist, ab Hof oder auf Märkten einzukaufen. Zudem soll über die Alpomaten eine besonders ökologische und tierfreundliche Produktionsweise gefördert werden.

Einreichung Gentech-Petition

Für die Petition «Neue Gentechnik-Verfahren dem Gentechnikgesetz unterstellen» sammelte die Kleinbauern-Vereinigung in 6 Monaten 11'000 Unterschriften, zusammen mit der Schweizer Allianz Gentechfrei sind es fast 24'000. Dies zeigt, dass es ein Anliegen ist, die neuen Verfahren dem Gentechnikgesetz zu unterstellen, genau im Sinne des Vorsorgeprinzips. Am 31. August um 11 Uhr werden wir die Petition zusammen mit der SAG bei der Bundeskanzlei einreichen. Unterstützung willkommen!

Ernährungssouveränitäts-Initiative

Die Initiative der Bauernorganisation Uniterre verlangt eine Landwirtschaft, die nachhaltig, sozial und gentechfrei ist. Das Anliegen liefert Inhalte für wichtige Diskussionen, schnürt aber viele verschiedene Forderungen in eine Initiative. Die Kleinbauern-Vereinigung nimmt deshalb eine **neutrale Haltung zur Ernährungssouveränitäts-Initiative** ein. Abstimmung: 23. September 2018.

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.

Rendez-vous aux marchés

Das Team der Geschäftsstelle lässt für einmal das Büro hinter sich und mischt sich unter die Leute. Wir werden an zwei Märkten präsent sein und freuen uns, wenn wir Sie persönlich kennen lernen dürfen.

• 14. Ostschweizer Biomarkt in Weinfelden TG (25. August 2018, 9 – 16 Uhr)

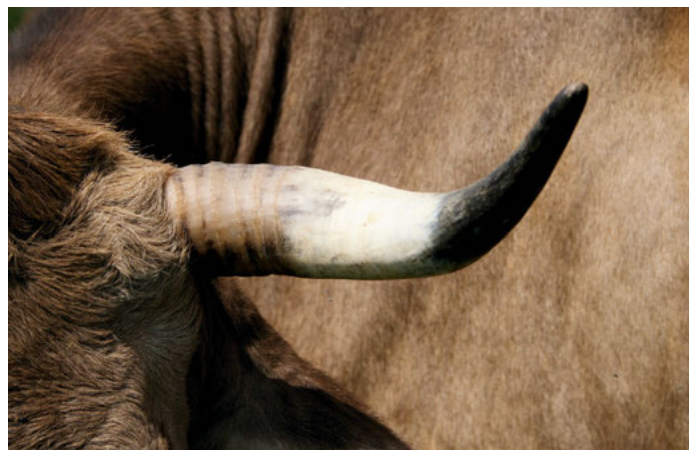
Zum 2. Mal ist die Kleinbauern-Vereinigung mit einem Stand beim Ostschweizer Biomarkt dabei. Der Marktplatz auf dem Areal des Schulhauses Pestalozzi wird zum Begegnungsort für Konsumenten und Bio-Produzentinnen.

www.biomarkt-ostschweiz.ch

• Marché Bio et artisanat in Saignelégier JU (15. – 16. September 2018, 9 – 18 Uhr)

Zum ersten Mal nehmen wir am Marché Bio in Saignelégier teil. Dieser ist laut den Veranstaltern «le plus grand et surtout le plus beau de Suisse»: Machen Sie sich Ihre eigene Meinung – kommen Sie in der Halle du Marché-Concours vorbei.

www.marchebiojura.ch



Hornkuh-Initiative

Die Initiative verlangt, dass Produktionsformen, die besonders naturnah, umwelt- und tierfreundlich sind, gefördert werden. Insbesondere soll der Bund dafür sorgen, dass die Haltung von Kühen, Zuchtstieren, Ziegen und Zuchtziegenböcken mit Hörnern finanziell belohnt wird. Wir setzen uns dafür ein, dass wesensgemässe Nutztierhaltung gefördert wird, deshalb: **JA zur «Hornkuh-Initiative»**. Abstimmung: 25. November 2018.

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!

Aktuell!

«Weltweit ab Hof»-Abo – saisonales Bio-Gemüse auch im Herbst!

Zusammen mit dem Bio-Bauer Martin Isaak aus Grossdietwil (LU) versendet gebana ein Abonnement, das regionales Bio-Gemüse mit internationalen Bio und Fair Trade-Spezialitäten kombiniert. Alle zwei Wochen erhalten Sie ein Paket voll mit erntefrischem Gemüse und Eiern, sowie abwechselnd auch Nüssen oder Trockenfrüchten, frischen Früchten und weiteren Spezialitäten aus dem Süden, je nach Saison. Der Inhalt des Abos richtet sich kon-

sequent nach der Saisonalität der Produkte, um bestmögliche Qualität zu garantieren. Versand 14-täglich, nächster Einstieg in das Abo zum Herbstbeginn im September möglich. Die Abrechnung erfolgt vorab 3-monatlich. Das grosse Paket ist für 4–5 Personen, das kleine für 2–3. Mit dem Probepaket haben Sie die einmalige Gelegenheit, das Abo zu testen.

• «Weltweit ab Hof»-Abo gross, Start September
4–5 Personen, 3 Monate
Fr. 540.–
Bestell-Nr.: 21.106.01GH

• «Weltweit ab Hof»-Abo klein, Start September
2–3 Personen, 3 Monate
Fr. 342.–
Bestell-Nr.: 21.106.01Kh

• «Weltweit ab Hof»-Probepaket, gross
4–5 Personen, 1x Lieferung
Fr. 90.–
Bestell-Nr.: 21.106.02G

• «Weltweit ab Hof»-Probepaket, klein
2–3 Personen, 1x Lieferung
Fr. 57.–
Bestell-Nr.: 21.106.02K



Geschenkideen

Bio-Frischfleisch vom Jungrind

Sieben Bauernfamilien haben sich zur Produzentengruppe Prättigau zusammengeschlossen, um sich gegenseitig und solidarisch zu unterstützen. Ihr Mischpaket beinhaltet neben Hack- und Siedfleisch, Geschnetzeltem, Saftplätzli, Haxen oder Koteletten etc. auch edlere Stücke wie Entrecôte, Filet oder Huft. Das

Fleisch ist in Portionen für 4 Personen vakuumiert. Die Auslieferung findet am Freitag, 23.11.18, zwischen 7 und 9 Uhr morgens statt. Bestellen Sie bis spätestens Freitag, 2. November, vor. Das Paket muss unbedingt entgegen genommen werden. Die Express-Versandkosten von 26.– sind im Preis inbegriffen.
Fr. 351.– (10kg)
Bestell-Nr.: 23.602.01GL4

Vorbestellung!



Vorbestellung!

St. Galler Alpkäse

Familie Abderhaldens vorzüglicher Alpkäse von der Alp Malbun oberhalb Buchs/SG wird am Ende des Alpsommers, wenn die Käsekeller voll sind, direkt an Sie verschickt. Die Alpkäse werden am Mittwoch, 26.9.18 per A-Post ausgeliefert. Bestellen Sie bis spätestens Freitag, 14. September, vor. Das Porto von Fr. 11.– für den separaten Versand ist im Preis inbegriffen.

• Milder Alpkäse vom diesjährigen Alpsommer
Ganzer Laib, 3,8–4kg
Fr. 120.–
Bestell-Nr.: 24.101.06SAM

• Rezent gereifter Alpkäse vom letztjährigen Alpsommer
Halber Laib, 1,8–2kg
Fr. 75.–
Bestell-Nr.: 24.101.06SARK

Bio-Getreideflocken von Gran Alpin

Im biologisch angebauten Berggetreide von Gran Alpin steckt die volle Kraft und Energie der Bündner Berge. Die Müeslimischung aus Dinkel-, Gerste-, Roggen- und Weizenflocken wird in einem festem Papiersack geliefert.
Fr. 41.– (4kg)
Bestell-Nr.: 10.107.01



Bio-Linsen-Set

Inmitten der reichen Natur des Klettgaus betreibt Familie Tappolet ihren vielfältigen Biohof in der 4. Generation. Herausforderungen finden sie im Anbau von Spezialitäten, wie diesen Bio-Linsen. Set aus schwarzen und grünen Linsen, für Salate und Eintöpfe.
Fr. 19.– (2x500g)
Bestell-Nr.: 10.301.01

Bio-Teigwaren von Gran Alpin

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



• 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

• Dinkelnudeln

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



Bio-Austernseitlinge getrocknet

Familie Schneebeili züchtet auf ihrem Biohof Austernseitlinge. Diese passen perfekt in den Betriebskreislauf, da sie zu einem guten Teil auf Stroh aus dem eigenen Getreideanbau wachsen.
Fr. 10.– (30g)
Bestell-Nr.: 15.701.03K

einfach köstlich



Bio-Trockenfrüchte aus dem Schwarzenburgerland

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

• Bio-Erdbeeren

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



Erfrischender Apéro

Spritzig süßer Säuliämter Bio-Birnenschaumwein aus Hochstammkulturen von Hans Peter Hediger. Set mit 2 Flaschen (7% Vol.).
Fr. 54.– (2x75cl)
Bestell-Nr.: 16.708.02



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 ist kein klassischer, süsser Dessertwein, sondern eignet sich ausgezeichnet als Apéro-Getränk und passt vorzüglich zu Käse und Trockenfleisch.
Fr. 42.– (2x50cl)
Bestell-Nr.: 16.710.01



Hochstamm-Zwetschgentraum

Fruchtig-süsse, in regionalem Rotwein eingelegte Seetaler Hochstamm-Zwetschgen für feine Desserts wie aus Grossmutter's Küche. Passend zu Vanilleglacé, Zimtparfait, Panna Cotta oder als Beilage zu Kuchen.
Fr. 14.– (380g/Abtropfgewicht 280g)
Bestell-Nr.: 15.401.01

Bio-Kräutertee

Familie Zanetti-Lazzarini baut auf ihrem Biohof im Puschlav dreissig 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. 32.– (50 Beutel)

Bestell-Nr.: 11.309.07G



• Capri

Verveine, Zitronenthymian, Ringelblume.

Fr. 32.– (50 Beutel)

Bestell-Nr.: 11.309.05G

• Frida K.

Frauenmantel, Apfelminze, Kornblume.

Fr. 32.– (50 Beutel)

Bestell-Nr.: 11.309.04G

• Bernina

Zitronenthymian, Holunderblüte.

Fr. 32.– (50 Beutel)

Bestell-Nr.: 11.309.06G

Einfach und schnell
online bestellen
www.kleinbauern.ch

Bio-Mostbröckli

Fidelio Biofreiland, vakuumverpackt, ca. 300g am Stück.

Fr. 35.–

Bestell-Nr.: 22.101.01



Bio-Trockenwurst-Spezialitäten

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

Fr. 37.– (ca. 630g)

Bestell-Nr.: 21.301.03



Ostschweizer Pesto-Spezialitäten

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

Fr. 24.– (2x100g)

Bestell-Nr.: 15.102.01



Bio-Salatblüten aus dem Emmental

Familie Baumann baut im «Hasensprung» in Aeschau seit 1986 eine grosse Anzahl biologischer Kräuter an. Probieren Sie die bunten Salatblüten – sie verwandeln jeden Salat in eine Augenweide!

Fr. 14.– (20g)

Bestell-Nr.: 14.319.01



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. 59.– (8x250g)

Bestell-Nr.: 11.601.08

Apéro-Klassiker

Die leicht gesalzenen Erdnüsse werden von Kleinbauern in Nicaragua angebaut. Sie schmecken als Snack, zum Apéro oder auch über sommerliche Salate gestreut.

Fr. 10.– (1kg)

Bestell-Nr.: 12.214.01G

NEU!



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. 23.– (1kg)

Bestell-Nr.: 11.201.01G

• Espresso gemahlen

Fr. 13.– (500g)

Bestell-Nr.: 11.201.02M

• Kaffee-Bohnen

Fr. 23.– (1kg)

Bestell-Nr.: 11.101.01G

• Kaffee gemahlen

Fr. 13.– (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. 36.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.103.01G



Süsse Bio- Aprikosenhälften

Der beliebte Pausensnack aus biologischem Anbau aus der Türkei.
Fr. 24.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.105.01GBT

Ganze, ungeschälte Bio-Mandeln

Die Bio-Mandeln von Kleinbauern sind wunderbar knackig und intensiv im Geschmack.
Fr. 37.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.204.01GB



Bio-Fruchtmischung exotisch

Die exotische Variante des Studentenfutters besteht aus getrockneten Mangos, Ananas und entsteineten Datteln sowie Cashewnüssen und ist bei Jung und Alt ein beliebter Snack. Alle Produkte werden von Kleinbauern biologisch angebaut.
Fr. 31.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.301.01G



Ausgezeichneter Apéro- Snack: Cashewnüsse

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



• **Bio-Cashewnüsse Nature**
Fr. 38.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.201.01G

• **Bio-Cashewnüsse gesalzen**
Fr. 39.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.201.03GB

• **Cashewnüsse Chili**
Fr. 10.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.14K

• **Bio-Cashewnüsse Curry**
Fr. 10.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.09K

• **Cashewnüsse Za'tar**
Fr. 10.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.08K

Intensiv-fruchtig: Bio-Mango Brooks

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. 12.204.01GB

natürlich gut



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 ProSpecieRara 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



Degustations-Set in hübscher Geschenkbox

Probieren Sie das Degustations-Set mit zwölf exotischen Köstlichkeiten wie Cashewnüssen 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. 36.– (ca. 700g)
Bestell-Nr.: 60.401.01

• **Set Trockenfrüchte**
Fr. 36.– (ca. 700g)
Bestell-Nr.: 60.401.02

Tessiner Kakis

Familie Stucki stellt mit viel Herzblut Dörrespezialitäten her. So auch diese getrockneten Kakis, die sie im Spätherbst im Tessin ernten und bei sich im Zürcher Unterland schonend haltbar machen. Mindestens haltbar bis 31.8.18, solange Vorrat.
Fr. 26.– (statt 35.–) (ca. 300g)
Bestell-Nr.: 12.126.01KA



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

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

A

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

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

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

Starkes Saatgut für den Garten

Judith Reber Uebersax bewirtschaftet ihre Gärten nach den Prinzipien der Permakultur, d.h. verschiedene Pflanzen wachsen im selben Beet und stärken und regulieren sich gegenseitig. Ihre Pflanzensamen sind reproduzierbar und können somit für das nächste Jahr weitergezogen werden.



• Samenset Blumen

Set mit 6 verschiedenen Blumensamen, die sich zum Anpflanzen in Töpfen und Beeten eignen. Ital. Leinkraut, Akelei, Goldlack, Ringelblume, Eibisch, Glockenblume.
Fr. 32.– (Set à 6 Sorten)
Bestell-Nr.: 53.102.04

• Samenset Gemüse

Das Set enthält 6 Sorten Gemüsesamen, die sich auch zur späteren Aussaat im Gartenbeet eignen: Baumspinat, Schnittfenchel, Rucola, Portulak, Rettich, Mangold.
Fr. 32.– (Set à 6 Sorten)
Bestell-Nr.: 53.102.05



Bergkräuter Seifen-Set

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

Bergkräuter Pflege-Set

Veredelt mit wertvollen Kräutern aus den Schweizer Bergen und hergestellt im Bergell, einem der abgelegensten Täler Graubündens. Dort liegt der Ursprung der Soglio Manufaktur. Fünf pflanzliche Cremes à 35ml in einer hübschen Geschenkverpackung: Fusspflegebalsam, 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 einer sozialen Institution in der Schweiz.
Fr. 59.–
Bestell-Nr.: 50.202.31

• Schafwoll-Arvenkissen

Der Duft der Arvenholzspäne in diesem Schafwollkissen beruhigt den Körper und erhöht die Schlafqualität. Grösse: 60x40cm, Hülle mit Reissverschluss. Versand erfolgt separat, Lieferfrist max. einen Monat.
Fr. 105.–
Bestell-Nr.: 50.202.38



Einfach und schnell
online bestellen
www.kleinbauern.ch



Edle Bio-Tropfen aus dem Zürcher Weinland

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