

ÖKOLOGO

04 Oktober
2018

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



GENTECH-PETITION
30'000 Personen fordern
eine klare Regulierung

S. 3

ALPOMAT
Rund um die Uhr Feines
vom Land

S. 4-5

HOFÜBERGABE
Anlaufstelle in allen
Landesteilen aktiv

S. 6-7

Grenzen setzen, Grenzen überwinden

Ende August war es soweit: Zusammen mit der Schweizer Allianz Gentechfrei hat die Kleinbauern-Vereinigung die Gentech-Petition bei der Bundeskanzlei eingereicht (Seite 3). Über 30'000 Personen bekräftigten mit ihrer Unterschrift, dass sie von der Einführung von Gentechnik durch die Hintertür nichts halten. Die Petition fordert, dass die neuen gentechnischen Verfahren reguliert und dem Gentechgesetz unterstellt werden. So werden die nötigen Grenzen gesetzt und die Deklarationspflicht gesichert. Kein plausibler Grund spricht gegen eine Einstufung der neuen Verfahren als Gentechnik, auch wenn Befürworter behaupten, solche Veränderungen könnten auch auf natürliche Weise passieren. Apropos natürlich: Kühe und Ziegen haben von Natur aus Hörner. Offizielle Zahlen gibt es zwar nicht, doch hörnertragende Tiere sind auf Schweizer Bauernhöfen immer seltener. Anstatt den Tieren die Hörner zu lassen, werden die Tiere



an ein System angepasst, das sich immer mehr an Leistung und Effizienz statt an ihrem Wesen orientiert. Armin Capaul will dieser Entwicklung Grenzen setzen. Seine Hornkuh-Initiative kommt am 25. November zur Abstimmung (Seite 8). Sprachgrenzen können entscheidend sein. Das wurde uns am Abstimmungsresultat zu den Ernährungsinitiativen einmal mehr bewusst. Ennet dem Röschtigraben wären im September beide Landwirtschaftsinitiativen angenommen worden. Die Sprachenvielfalt in der Schweiz wirkt auch bei der ausserfamiliären Hofübergabe als Barriere. Deutschsprachige Hofsuchende wollen mehrheitlich in der Deutschschweiz bleiben. Gleichzeitig melden sich auch in der Romandie mehr Hofsuchende als Hofabgebende. Lesen Sie, was die Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe tut, um diese Barrieren zu überwinden (Seiten 6 – 7). Einkaufen ohne Grenzen, nicht ennet der Grenze, sondern ohne zeitliche Begrenzung und doch direkt vom Hof. Der Alpomat – der kleinste Hofladen inmitten der Stadt – macht es möglich. Lernen Sie den Alpomaten kennen und erfahren Sie, warum er mitten in der Stadt Zürich steht (Seiten 4 – 5). Wer es nicht lassen kann und unbedingt im Ausland einkaufen möchte, der tut dies am besten in Burkina Faso. Warum lesen Sie auf Seite 9. Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre

Franziska Schwab

INHALTSVERZEICHNIS

NEUE GENTECHNISCHE VERFAHREN

Eingereichte Petition fordert klare Regulierung 3

PILOTPROJEKT ALPOMAT

Brücken-Baue(r)n zwischen Stadt und Land 4–5

AUSSERFAMILIÄRE HOFÜBERGABE

Anlaufstelle über die Sprachgrenzen hinweg 6–7

ABSTIMMUNG HORNKUH-INITIATIVE

Für mehr Hörner im Stall 8

NEUSTART IN BURKINA FASO

Dank gelebter Solidarität wieder auf Kurs 9

QUERBEET

Filmreihe Landwirtschaft, Fair-Food, Buchtipp 10

KLEINBAUERN-WARENVERSAND

Fair und ökologisch einkaufen

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



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

ÖKOLOGO

Nr. 4/2018

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: Severin Novacki/Ex-Press



Freudige Gesichter an der Petitionsübergabe: (v.l.) Isabelle Chevalley (StopOGM), Martina Munz (SAG), Regina Fuhrer und Ruth Berchtold (Kleinbauern-Vereinigung) und Kathrin Meier, Verantwortliche für Petitionen bei den Parlamentsdiensten.

NEUE GENTECHNISCHE VERFAHREN

Eingereichte Petition fordert klare Regulierung

Am 31. August war es soweit: Die im März von der Kleinbauern-Vereinigung mitlancierte Petition zu neuen Gentechnikverfahren wurde mit über 30'000 Unterschriften der Bundeskanzlei übergeben. Mit tatkräftiger Unterstützung der solidarischen Landwirtschaftsinitiative Radiesli und vielen Vertreterinnen und Vertretern der Trägerorganisationen der Schweizer Allianz Gentechfrei. Die Forderung an den Bundesrat ist klar: Die neuen Verfahren müssen dem Gentechnikgesetz unterstellt werden.

Es war etwas los auf der Bundesterrasse am letzten Freitag im August: Ein Traktor beladen mit einer farbenfrohen Auswahl an Produkten und den Unterschriftencartoons fuhr bei der Bundeskanzlei vor. Sinnbildlich für eine vielfältige Schweizer Landwirtschaft, die ohne Gentechnik auskommt. Über 30'000 Personen bekräftigten mit ihrer Unterschrift, dass sie von einer Einführung der Gentechnik durch die Hintertür nichts halten. Denn dies könnte tatsächlich passieren, wenn neue gentechnische Verfahren nicht dem Gentechnik-Gesetz unterstellt werden. Die rechtliche Einordnung der neuen Gentech-Verfahren ist momentan noch unklar und Biotech- und Agrarindustrie fordern eine Gleichsetzung zur konventionellen Züchtung, obwohl auch mit den neuen Verfahren direkt ins Genom eingegriffen wird. Würden die neuen Züchtungsverfahren nicht unter das Gentechnikgesetz gestellt, könnten auf diese Weise hergestellte Pflanzen oder auch Tiere ohne Risikoabklärung und Deklaration in den Verkauf gelangen und ohne Wissen der Konsumentinnen und Konsumenten auf ihren Tellern landen.

Kein plausibler Grund spricht dagegen

Bereits Ende Juli entschied der Europäische Gerichtshof EuGH im Sinne der Petition und stuft die neuen Verfahren als Gentechnik ein. Deshalb ist nun klar: Die Schweiz muss nachziehen. Es gibt keinen plausiblen Grund, das bestehende Gentechnikrecht nicht auch in der Schweiz auf alle neuen Gentechnikverfahren anzuwenden. Mit der Petition soll aber nicht nur politischer Druck gemacht, sondern auch eine offene Diskussion in der Bevölkerung angestoßen werden. Was dringend nötig ist, denn in der Berichterstattung zum EuGH-Entscheid hat kaum jemand die Gründe für den Entscheid hinterfragt. Hingegen

wurde lautstark kritisiert, der Entscheid sei ein Rückschlag für die Pflanzenzüchtung und beruhe nicht auf wissenschaftlichen Fakten. Dass die Regulierung ganz im Sinne des Vorsorgeprinzips ist, wie es auch die eidgenössische Ethikkommission für die Biotechnologie im Ausserhumanbereich fordert und es noch an Wissen fehlt, ging schlicht unter.

Standortangepasste Pflanzen statt Laborgewächse

Um nicht zu vergessen: Die Petition fordert kein Verbot, sondern einen verantwortungsbewussten Umgang mit den neuen Verfahren. Züchter, die weiterhin auf Gentechnik setzen wollen, können das tun. Regina Fuhrer, Präsidentin der Kleinbauern-Vereinigung, machte an der Petitionsübergabe klar: «Die industrielle Landwirtschaft mit Gentech-Pflanzen ist der falsche Weg. Statt einer Symptombekämpfung mit im Labor gezüchteten Pflanzen braucht es eine vielfältige Landwirtschaft mit standortangepassten Pflanzen, gezüchtet in Wechselwirkung mit der Umwelt und kombiniert mit schonenden Anbaumethoden.»

Behandlung der Petition braucht Zeit

Mit der Einreichung der Petition nimmt nun das Prozedere seinen Lauf: Die Petition kommt in die zuständigen Kommissionen, dann wird diese im Parlament beraten. Wie es im offiziellen Bestätigungsbrief der Parlamentsdienste hiess, werde der Bundesrat via zuständige Kommission informiert und einbezogen. Dieser Prozess könne erfahrungsgemäss einige Zeit in Anspruch nehmen. Ob der Bundesrat noch dieses Jahr entscheiden wird, ist nach dem Doppelrücktritt im Bundesrat eher unwahrscheinlich.

Franziska Schwab



Stadt und Land rücken ein bisschen näher zusammen: Projektleiterin Patricia Mariani (links) und Initiantin Margrit Aberhalden (rechts)

PILOTPROJEKT ALPOMAT

Brücken-Baue(r)n zwischen Stadt und Land

Direktvermarktung ist die Lösung im Kampf gegen die steigende Marktmacht des Grosshandels. Doch wenn die Schweizer Bäuerinnen und Bauern künftig noch mehr Produkte direkt an die Konsumenten verkaufen möchten, braucht es neue Vertriebswege. Die Digitalisierung bietet grosses Potential. Oder der Alpomat, ein Pilotprojekt, das die Kleinbauern-Vereinigung seit kurzem in der Stadt Zürich testet.

Einige ihrer besten Freundinnen und Freunde hat die Landwirtschaft in der Stadt.» So stand es vor rund einem Jahr im Schweizer Bauer. Was die Branchenzeitung zu dieser Aussage bewegte? Drei Viertel aller Schweizer leben heute in Städten oder Agglomerationen. Eine gewisse Sehnsucht nach dem Land sei den Städtern eigen. Sie legen Wert auf Nachhaltigkeit und hochwertige Ernährung. Und in den urbanen Zentren seien besonders viele Haushalte mit höherem Einkommen zuhause. Die Bauernfamilien, so der Schweizer Bauer, würden darum gut daran tun, diese Konsumentengruppe vermehrt für sich zu gewinnen. Doch das ist leichter gesagt als getan. Gemäss Bundesamt für Statistik steigt der Anteil Bauernhöfe mit Direktvermarktung seit einigen Jahren (22% im Jahr 2016). Kein Wunder, ist die Direktvermarktung doch ein Ausweg aus der Abhängigkeit von Grossverteilern und Verarbeitungsindustrie. Durch den Direktverkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten können Landwirte die Wertschöpfung auf dem Betrieb erhöhen und erhalten für ihre Produkte faire Preise. In der Stadt gibt es also viele potentielle Kundinnen und Kunden von bäuerlichen Produkten. Doch die entscheidende Frage ist: Wie gelangen Hofprodukte in die Stadt? Es ist Wunschenken – und noch dazu ökologisch nicht unbedingt sinnvoll – dass alle städ-

tischen Konsumenten mehrmals wöchentlich aufs Land fahren um direkt in Hofläden einzukaufen. Zudem liegen viele Bauernhöfe abgelegen von urbanen Zentren.

Neue Wege der Lebensmittelversorgung gesucht

Wochenmärkte sind die Alternative, doch dieses Einkaufsangebot ist zeitlich und örtlich limitiert: Die seit Jahrzehnten unveränderten Durchführungszeiten – in vielen Quartieren finden Märkte nur vormittags unter der Woche statt – sind nicht mehr zeitgemäss. Die Grossverteiler haben die Zeichen der Zeit längst erkannt, verlängern die Öffnungszeiten ihrer Supermarktfilialen fortlaufend und bauen den Online-Handel aus. Denn eins steht fest: Berufstätige Personen, egal ob sie nun in der Stadt wohnen oder zur Arbeit in die Stadt pendeln, benötigen heute flexiblere Einkaufsangebote als noch vor 20 Jahren. In der bäuerlichen Direktvermarktung sind deshalb neue Vertriebslösungen gefragt. Auch die Kleinbauern-Vereinigung befasst sich in einer vor rund zwei Jahren gegründeten Arbeitsgruppe intensiver mit diesem Thema.

Dabei gibt es schon heute vielversprechende Lösungsansätze: In Vertragslandwirtschaftsprojekten wird der Gemüsekorb immer öfters direkt zu den Kunden nach Hause oder an zentrale Ab-



eröffnen den ersten Alpmat in Zürich.

holstellen in der Stadt geliefert. In einigen Städten wurden in den letzten Jahren neuartige, gemeinschaftliche Ladenkonzepte lanciert. So zum Beispiel in Meyrin im Kanton Genf, wo eine Gruppe von Quartierbewohnern mit lokalen Bauern diesen Sommer einen partizipativen Bauernladen eröffnet hat. Und auch das Potential der Digitalisierung wird vermehrt genutzt. Noch haben wenige Bäuerinnen und Bauern einen eigenen Webshop, aber viele machen bei Onlinevermarktungsplattformen wie z.B. der Foodkooperative Marktschwärmer mit. Es sind viele Ideen vorhanden und das Potential noch lange nicht ausgeschöpft. Leider scheitern innovative Ideen jedoch häufig an der praktischen Umsetzung. Seit 2017 arbeitet die Kleinbauern-Vereinigung nun selber an einem Pilotprojekt namens «Alpmat» mit. Es handelt sich dabei um Selbstbedienungsautomaten mit Hof- und Alpprodukten, die mitten in der Stadt stehen und 24 Stunden verfügbar sind.

Alpmat: Der Hofladen kommt in die Stadt

Erfinderin des Alpmatens ist Bäuerin Margrit Abderhalden, die anfangs 2016 mit ihrer Familie einen Hof im Zürcher Oberland ausserfamiliär übernommen hat (wir berichteten im Ökologo 2/2016). Die Idee zum Alpmat kam Margrit aber schon vor rund vier Jahren. «Wir bewirtschafteten damals die Alp Malbun im Rheintal und suchten neue Absatzkanäle für unseren Alpkäse. Da in unseren Produkten so viel Handarbeit und Herzblut steckt, tat es uns besonders weh, diese im Grosshandel 'verramschen' zu müssen», blickt Margrit zurück. Die engagierte Jungbäuerin beschaffte daraufhin zwei Verkaufsautomaten, befüllte sie mit Produkten vom eigenen Betrieb und weiteren Bauernhöfen und testete so mehrere Standorte im Zürcher Oberland. Vor zwei Jahren stellte sie einen der Automaten vor ihren Hof im Zürcherischen Gibswil, sodass sich Wanderer und Spaziergänger mit Hof- und Alpprodukten eindecken können. Doch die Verkäufe blieben teilweise unter Margrits Erwartungen. «Auf dem Land gibt es genügend Orte, wo Hofprodukte verkauft werden, da fällt der Alpmat weniger auf», erzählt sie. Zusammen mit der Kleinbauern-Vereinigung entstand so die Idee, den Alpmat in die Stadt zu bringen. Doch das war einfacher gesagt als getan. Fast ein Jahr lang dauerte die Suche nach geeigneten Standorten in der Stadt Zürich. Die Stellplätze mussten natürlich genügend Kundenfre-

quenz haben und zudem von den Grundstückseigentümern bewilligt werden. Die meisten Liegenschaftsverwaltungen reagierten zwar positiv auf das Projekt, oftmals scheiterte die Umsetzung aber am Platzmangel. Viele angefragten Standortpartner wollten aber auch einfach noch etwas abwarten, bis sich das Projekt etabliert hat. Vier Standorteigentümer waren schliesslich mutig genug und gaben grünes Licht für die Pilotphase. Die Standorte (siehe Box) könnten unterschiedlicher nicht sein und sind darum besonders wertvoll für die Weiterentwicklung des Projekts. Im Anschluss an die Standortsuche überarbeitete die Kleinbauern-Vereinigung zusammen mit Margrit Abderhalden das Sortiment, holte dafür weitere Bauernhöfe aus der Region Zürich ins Boot, sicherte die Finanzierung der Investitionskosten und plante die Kommunikationsaktivitäten. Anfang Oktober wurden nun die ersten zwei Automaten in Betrieb genommen. Weitere drei werden bis Ende Jahr aufgestellt. Das Pilotprojekt Alpmat ist für die Kleinbauern-Vereinigung auch eine Gelegenheit, mit den Konsumentinnen und Konsumenten stärker in den Dialog zu treten und zu erfahren, was für eine Landwirtschaft sie wollen. Die Alpmat-Kunden finden auf der Website www.alpmat.ch Hintergrundinfos zur Produktion und werden auch aufgefordert, sich mit Feedback und Ideen zu melden. Die Pilotphase dauert ein Jahr. Danach wird das Projekt fundiert analysiert, optimiert und im Idealfall auf 10 bis 15 weitere Standorte ausgebaut. In der Pilotphase ist Margrit Abderhalden für den operativen Betrieb (Logistik) verantwortlich, mittelfristig sind auch andere Organisationsformen mit aktiverer Beteiligung von anderen Bauernhöfen denkbar. Nach erfolgreichem Test in Zürich plant die Kleinbauern-Vereinigung, das Projekt mittelfristig auf weitere Schweizer Städte auszuweiten. Dort ansässige Bäuerinnen und Bauern erhalten dank des gewonnenen Knowhows so ebenfalls die Möglichkeit, ein Automaten-Netzwerk in ihrer Region zu betreiben und einen Absatzkanal für ihre Produkte aufzubauen. Und dadurch Bauern und Städter wieder etwas näher zusammenzubringen.

Patricia Mariani

Der Alpmat in Zürich: Standorte ab Herbst 2018

Im kleinsten Hofladen der Stadt werden handgefertigte, regionale Hof- und Alpprodukte verkauft. 13 Bauernhöfe aus der Grossregion Zürich liefern aktuell Produkte an den Alpmat. Eine naturnahe, ökologische Bewirtschaftung des Hofes und artgerechte Nutztierhaltung werden vorausgesetzt.

Standorte:

- **Anemonenstrasse 40e, 8047 Zürich** (Innenhof James-Wohnungen/24h)
- **Neue Hard 9, 8005 Zürich** (Innenhof ZKB Büros/24h)
- **Albisriederplatz 7, 8004 Zürich** (VBZ-Traminsel/24h)
- **Ab Mitte November: Sackzelg 25, 8047 Zürich** (Blumenladen Stadtgärtnerei, Mo–So 9–17.30 Uhr)



Anlaufstelle über die Sprachgrenzen hinweg

Die Kleinbauern-Vereinigung engagiert sich seit 2014 mit der Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe für einen funktionierenden Generationenwechsel in der Landwirtschaft. Im Frühjahr 2018 dehnten wir die Anlaufstelle in die italienisch- und französischsprachige Schweiz aus und erweiterten das Beratungsangebot im Bereich ausserfamiliäre Hofübergabe. Ein Rückblick.

Seit Medien aus dem Tessin und der Romandie über die Anlaufstelle berichteten, erreichten die Anlaufstelle vermehrt Anfragen aus diesen Regionen. Mit dem Pool an Hofsuchenden aus der Deutschschweiz war es schwierig, Hofsuchende an Betriebe in der französisch- und italienischsprachigen Schweiz (oft von deutschsprachigen Betriebsleitern geführt) zu vermitteln. Deutschsprachige Hofsuchende wollen mehrheitlich in der Deutschschweiz bleiben. Nur gut ein Viertel können sich vorstellen, einen Betrieb in der italienisch- oder französischsprachigen Schweiz zu übernehmen. Vereinzelt bekamen wir auch Anfragen von französischsprachigen Suchenden, die wir wegen der Sprachbarriere nicht vermitteln konnten.

Anlaufstelle neu schweizweit

Aufgrund der Nachfrage von Hofabgebenden und Hofsuchenden aus der Westschweiz und dem Kanton Tessin dehnte die Anlaufstelle ihre Sensibilisierungsarbeit und Vermittlungstätigkeit im Frühling 2018 in die französisch- und italienischsprachige Schweiz aus. Die schweizweite Abdeckung wurde durch die finanzielle Unterstützung sowohl von unseren treuen Mitgliedern und Spenderinnen, als auch von Stiftungen und dem Bundesamt für Landwirtschaft möglich. Auf der dreisprachigen Website www.hofübergabe.ch, www.remisedeferme.ch und



«Die Tessiner Landwirtschaft ist klein strukturiert und mit viel Handarbeit verbunden.»

Claudia Gorbach

www.cessionefattoria.ch können sich Hofsuchende und Hofabgebende in ihrer Muttersprache zur ausserfamiliären Hofübergabe informieren. Gut 3'500 Personen besuchten die Homepage bisher, davon 550 die französische und 90 die italienische Version.

Mit Bettina Erne aus dem Jura und Claudia Gorbach aus dem Tessin fanden wir engagierte Mitarbeiterinnen, welche die Anfragen von Bauern und Bäuerinnen in Französisch oder Italienisch beantworten können und mit der Landwirtschaft vor



Ort vertraut sind. «In der Romandie sind die Betriebe im Durchschnitt grösser als in der restlichen Schweiz. Die Überlegungen bei der Nachfolgesuche sind jedoch gleich und die Motivation der Hofsuchenden ebenso gross. Verhältnismässig viele suchen einen eher traditionellen, grösseren Betrieb», so Bettina Erne. «Es ist erfreulich, dass wir bereits eine Pächterfamilie in den Kanton Fribourg vermitteln konnten.» Normalerweise dauert es mehrere Monate, eine Verpachtung oder einen Verkauf aufzugleisen und die passende Nachfolge zu finden. Weil die

Verpächter in diesem Fall schon alles mit der kantonalen Beratung vorbereitet hatten, konnte die Anlaufstelle sofort Hofsuchende vermitteln.

Spezialfall Tessin?

Wie in der Deutschschweiz übersteigt auch in der Romandie die Nachfrage nach Höfen das Angebot bei Weitem. Eine Ausnahme stellt bis jetzt der Kanton Tessin dar. Aus dem Kanton Tessin haben sich in den ersten Monaten verhältnismässig viele Hofabgebende an die Anlaufstelle gewendet. Derzeit melden sich jedoch kaum Hofsuchende aus dem Tessin und nur jeder sechste kann sich vorstellen, in der italienischsprachigen Schweiz einen Hof zu bewirtschaften. Die Sprache und die Entfernung zum aktuellen Lebensmittelpunkt stellen eine Hürde dar. Zudem sei die Tessiner Landwirtschaft meist klein strukturiert, verbunden mit viel Handarbeit, so Claudia Gorbach. «Im Tessin ist der Pachtlandanteil von 82 Prozent (oft ohne Verträge) ver-

Die Broschüre kann auf der Geschäftsstelle der Kleinbauern-Vereinigung bestellt oder online unter www.hofübergabe.ch heruntergeladen werden.



bietet der «punto di contatto» daher gemeinsam mit dem Tessiner Bauernverband und der landwirtschaftlichen Beratung ein erstes Treffen zum Thema ausserfamiliäre Hofübergabe für Interessierte an.

Kurs: Hofkauf ausserhalb der Familie

In der Vergangenheit wendeten sich Hofsuchende oft mit Fragen zum Hofübergabeprozess oder zur Finanzierung an die Anlaufstelle. Offensichtlich fehlte es an Bildungsangeboten für Hofsuchende, die ausserfamiliär einen Betrieb übernehmen möchten. Aufgrund dieser Nachfrage boten wir gemeinsam mit Fachpersonen den Kurs «Hofkauf ausserhalb der Familie: Fokus Finanzierung» an. Die Kurse an den Landwirtschaftlichen Schulen waren sehr gut besucht: 20 Teilnehmende am Inforama Rütli, 31 Personen an der Landwirtschaftsschule Liebegg und 29 Personen am französischen Kurs in Grangeneuve. Die Mischung aus gebündelter Fachinformation am Vormittag und Austausch mit Bauern und Kapitalgebern am Nachmittag wurde sehr geschätzt. Die gute Zusammenarbeit mit engagierten Lehrern der landwirtschaftlichen Schulen war eine wichtige Erfahrung. Aufgrund der positiven Rückmeldungen und der hohen Nachfrage werden die Kurse am Inforama und an der Liebegg im Frühjahr 2019 wieder stattfinden. In der Romandie soll es in einer anderen Region sein, angedacht ist der Jurabogen.

«Es ist erfreulich, dass wir bereits eine Pächterfamilie in den Kanton Fribourg vermitteln konnten.»

Bettina Erne



Broschüre zur ausserfamiliären Hofübergabe

Die ausserfamiliäre Hofübergabe ist bei den Bauern und Bäuerinnen immer noch wenig bekannt. Unser Ziel war es daher, eine Broschüre zum Thema zu verfassen. Sie soll aufzeigen, welche Fragen auf dem Weg zu einer ausserfamiliären Hofübergabe geklärt werden müssen und welche Beratungsstellen Unterstützung bieten. Diese Publikation erarbeiteten wir gemeinsam mit der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe, Demeter Schweiz und der Pemag Treuhand AG, die sich alle ebenfalls für ausserfamiliäre Hofübergaben engagieren. Mit vereinten Kräften ist es gelungen, eine visuell ansprechende, informative Broschüre zu gestalten und Stimmen aus der Praxis einzubinden. Das zwölfseitige Heft behandelt folgende Themen: Veränderung, Hofübergabe in fünf Schritten, Wie finde ich die passende Nachfolge?, Erfolgsfaktoren, Möglichkeiten der Übergabe, Finanzielles, Ansprechpartner. Die Broschüre ist in Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar und ist auf den Websites der Herausgeber zugänglich. Sämtlichen kantonalen Beratungsstellen, Landwirtschaftsämtern, Treuhandstellen und vielen bäuerliche Organisationen stellten wir die Broschüre zur Verfügung.

Kurzfilme machen Mut

Auf den Winter 2018 hin lanciert die Kleinbauern-Vereinigung eine Serie von fünf Kurzfilmen unter dem Motto «Mut zum Generationenwechsel». Mit redaktionellen Beiträgen in lokalen Bauernzeitungen, Kursen für Hofsuchende und Öffentlichkeitsarbeit in der ganzen Schweiz werden wir uns im Jahr 2019 weiterhin für Bauern und Bäuerinnen, die einen ausserfamiliären Generationenwechsel wagen, stark machen. Séverine Curiger

hältnismässig hoch. Der durchschnittliche Pachtlandanteil in der Schweiz liegt hingegen bei 56 Prozent. Hinzu kommen viele kleine Flächen, die nicht dem bäuerlichen Bodenrecht unterstellt sind. Dies erschwert den Generationenwechsel zusätzlich», erklärt Claudia Gorbach.

Bei Bauernorganisationen, der Bildung und Beratung stösst die Anlaufstelle – oder besser gesagt der «punto di contatto», wie die Anlaufstelle im Tessin heisst – auf offene Ohren. Es ist Bereitschaft da, sich für das Thema zu engagieren. Im Winter



Kuhhörner wachsen in den ersten zwei Lebensjahren rund 10 Zentimeter, danach pro Jahr noch etwa zwei Zentimeter.

ABSTIMMUNG HORNKUH-INITIATIVE

Für mehr Hörner im Stall

Nach der Fair-Food Initiative und der Ernährungssouveränität stimmen wir am 25. November wieder über ein landwirtschaftliches Thema ab: die Hornkuh-Initiative. Ihr Ziel ist es, den Mehraufwand von horntragenden Kühen und Ziegen zu entgelten. Die Kleinbauern-Vereinigung setzt sich für eine wesensgemässe Nutztierhaltung ein und unterstützt deshalb die Hornkuh-Initiative.

Bereits seit Jahren ist eine Förderung der Haltung von horntragenden Tieren ein Thema. Offene Briefe wurden geschrieben und eine Petition eingereicht, in der Politik geschah jedoch nichts. Anfang 2016 wurde dann die Initiative «Für die Würde der landwirtschaftlichen Nutztiere (Hornkuh-Initiative)» erfolgreich eingereicht. Beinahe wäre die Forderung im Jahr darauf auf Gesetzesebene umgesetzt worden und eine Abstimmung wäre unnötig gewesen. Leider hat sich die Wirtschaftskommission des Ständerates dagegen entschieden und so diese Chance zu Nichte gemacht. Deshalb entscheidet nun am 25. November das Schweizer Stimmvolk, ob die Förderung von behornnten Tieren in die Verfassung geschrieben werden soll.

Zwei Hörner mit unzähligen Funktionen

Hörner von Kühen und Ziegen sehen schön aus, sind jedoch viel mehr als Dekoration. Sie sind wichtig für Kommunikation, Sozialverhalten und Körperpflege. Vermutet wird zudem, dass die Hörner in einer Wechselwirkung mit Stoffwechsel und Verdauung stehen. Die äussere Hülle besteht aus Hornmaterial, wie menschliche Haare und Nägel. Diese Hornscheiden schützen die knöchernen Hornzapfen, die eine Verlängerung der Stirnhöhlen und deshalb durchblutet und mit Nerven durchzogen sind. Die Mehrheit der Milchkühe in der Schweiz ist hornlos. Darunter fallen auch genetisch hornlose Tiere. Deren Anzahl nimmt von Jahr zu Jahr zu. Offizielle Zahlen dazu gibt es nicht. Den anderen wurden die Hornknospen ausgebrannt. Dieser Eingriff wird meist in der zweiten oder dritten Lebenswoche des Kalbs durchgeführt, dann sind die Hornknospen ertastbar, aber noch nicht zu stark ausgebildet. Den Tieren wird dazu Beruhigungs- und Schmerzmittel verabreicht und der Eingriff

wird entweder von Tierärzten oder geschulten Landwirten vorgenommen. Dennoch – so zeigt eine noch unveröffentlichte Studie der Uni Bern – leiden Kälber noch monatelang an Schmerzen. Beim Gitzli ist das Enthornen noch anspruchsvoller als beim Kalb. Die Hörner der Ziegen beanspruchen einen grösseren Anteil der Schädeldecke, die zudem dünner ist. Dadurch erhöht sich beim Enthornen die Gefahr das Gehirn zu verletzen.

Mehr Platz und Struktur für weniger Tiere

Die Hornkuh-Initiative fordert kein Verbot der Enthornung, sondern eine finanzielle Unterstützung für die Haltung behornnter Tiere. Denn die Arbeit mit behornnten Tieren ist aufwändiger und teurer. Mehrkosten entstehen vor allem beim Stall: Tiere mit Hörnern brauchen breitere Fress- und Liegeplätze. Der Stall muss so gestaltet sein, dass neue und rangniedere Tiere ausweichen können. In der Regel vermeiden Kühe Körperkontakt und halten ausreichend Distanz zu Artgenossinnen. Diese Individualdistanz beträgt bei Hornkühen ein bis drei Meter, bei enthornten Tieren nur dreissig Zentimeter bis einen Meter. Insgesamt wird ein Laufstall für horntragende Kühe rund ein Drittel grösser. Weniger Tiere auf mehr Platz bedeutet auch weniger Einnahmen. Dazu kommt ein grösserer Zeitaufwand für die Pflege der Mensch-Tier-Beziehung. Kritische Stimmen behaupten, die Initiative fördere Anbindeställe und schränke ausserdem die Entscheidungsfreiheit der Bauern ein. Unzählige Betriebe beweisen tagtäglich, dass sich behornnte Tiere auch in Laufställen halten lassen. Die höheren Kosten sollen jedoch entschädigt werden. Denn erst wenn der finanzielle Mehraufwand ausgeglichen ist, haben die Bäuerinnen und Bauern eine vom Portemonnaie unabhängige Wahl.

Dora Fuhrer

FOTO: SÉVERINE CURIGER

Dank gelebter Solidarität wieder auf Kurs

Vielen Menschen ist es nicht egal, was mit den Bauern passiert – auch nicht, wenn diese im weit-entfernten Burkina Faso leben. Das haben rund 3'000 Personen, die das Projekt «Neustart in Burkina Faso» der Schweizer Fair-Trade-Pionierin gebana unterstützt haben, eindrücklich bewiesen.

Die westafrikanische Tochterfirma der Schweizer Fair-Trade-Pionierin gebana in Burkina Faso stand Ende 2017 vor dem Aus. Dabei hatte das Unternehmen gerade erst dringend notwendige Investitionen in Personal, Struktur und Prozesse geleistet. Die Lage war prekär. Auf viele der Ursachen hatte die Firma keinen Einfluss: Massiv gestiegene Preise für Cashew-Rohnüsse trieben produktionsseitig die Kosten in die Höhe, während die Handelskunden in Europa nicht bereit waren, bei der Preiserhöhung mitzugehen. Gleichzeitig fiel die Mangoernte – getrocknete Mangos sind das zweite Standbein der Tochterfirma – extrem schlecht aus. Eigene Fehler wurden zwar auch gemacht und daraus wichtige Lehren gezogen, um die gleichen Probleme in Zukunft zu vermeiden.

Vom Aus der Tochterfirma in Burkina Faso wären rund 3'300 Kleinbauernfamilien betroffen gewesen, die ihre Bio und Fair Trade zertifizierten Cashewnüsse und Mangos an gebana in Burkina Faso liefern. Neben Bio-Preisen und Fair Trade Prämien ist es vor allem die stetige Präsenz von gebana, die den Bauern vor Ort wichtig ist: «Andere sind gekommen und gegangen, manche haben spät gezahlt und andere gar nicht. gebana hingegen kauft unsere Produkte seit Jahren», erklärt Sié Amadou Coulibaly von der Bauerngruppe des Dorfes Taga. Bauer Bruno Coulibaly, Präsident der Bauerngruppe, lobt derweil vor allem die Schulungen, die gebana den Produzenten anbietet: «Dank den Schulungen sind unsere Erträge gestiegen und damit unsere Einnahmen».

Burkina Faso ist eines der ärmsten Länder der Welt. Umso wichtiger – aber auch schwieriger – ist es, hier eine Firma zu betreiben. Doch einer der Grundsätze der gebana besagt, dass es gerade in schwierigen Ursprungsregionen wichtig ist, Wertschöpfungsketten für nachhaltige Lebensmittel aufzubauen und damit wirtschaftliche Aktivität zu generieren. Dass dafür ein langer Atem notwendig ist, weiss das Unternehmen aus seiner langjährigen Erfahrung. Darum hat sich gebana trotz der wirtschaftlichen Schwierigkeiten in Burkina Faso dazu entschieden, weiterzumachen. Und zwar mit einer ganz besonderen Aktion: Über eine grossangelegte Kampagne zur Rettung des Tochterunternehmens in Burkina Faso begann gebana Mangos und Cashewnüsse zu verkaufen. Geliefert werden sollen die Produkte allerdings erst in fünf Jahren – sofern gebana in Burkina Faso dann lieferfähig ist. Die Idee dahinter ist so simpel wie effizient: Mit dem beim Verkauf eingenommenen Geld kann gebana Burkina Faso in der Zwischenzeit arbeiten und wieder erfolgreich werden.

Die Unterstützenden, darunter viele Privatpersonen aber auch bestehende und neue Investoren, machten es schliesslich tatsächlich möglich: Bis zum Stichtag im Frühjahr sind 750'000 Schweizer Franken zusammengekommen. Damit konnte das Unternehmen im April saniert werden. Seither herrscht in Burkina Faso Hochbetrieb, die Mango- und Cashewverarbeitung sind in vollem Gange. Bisher spricht alles für den mutigen Entscheid des Mutterhauses und den Unterstützenden: Die Bauern konnten auch in diesem Jahr ihre Ernte wie gewohnt anliefern und das Unternehmen ist insgesamt auf Kurs. Wir drücken die Daumen!

Sandra Dütschler, gebana AG



Querbeet



Filmreihe im Kino Odeon

Insgesamt sechs Filme versuchen aufzuzeigen, wie eine zukunftsfähige Ernährung vom Acker bis auf den Teller aussieht. Wer gerne mitdiskutieren will, hat im Anschluss an die Filme Gelegenheit dazu: Gastgeber Thomas Gröbly diskutiert mit Fachpersonen, Politikern und Protagonisten der Filme. Auf dem Podium sind unter anderem Hans Rudolf Herren, Agraringenieur und Träger des Welternährungspreises (Code of Survival), Eva Gelinsky, Agronomin und Vorstandsmitglied SAG (Saatgut – Freiheit für die Welt) oder Cédric Chezeaux, Biobauer im Waadt-länder Jura (La Révolution silencieuse).

Ausserfamiliäre Hofübergabe als Vorfilme

Ab dem 22. November läuft als Vorfilm jeweils ein Kurzfilm der Reihe «Mut zum Generationswechsel in der Landwirtschaft» der Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe. Sie portraieren drei Bauern und Bäuerinnen, welche einen Hof suchen sowie zwei erfolgreiche Hofübergaben. Jede Geschichte ist einzigartig und zeigt Facetten der Hofsuche und -übergabe. Die Filme spielen in allen drei Landesteilen, ganz im Sinne der dreisprachigen Anlaufstelle. Ab Januar 2019 sind die Filme auf der Website der Kleinbauern-Vereinigung verfügbar.

Filme, jeweils donnerstags 18 Uhr:

- 4. Oktober: Das System Milch
- 22. November: Bodenlos
- 6. Dezember: Saatgut – Freiheit für die Welt
- 10. Januar: Humus – Die Vergessene Klimachance
- 14. Februar: Code of Survival
- 11. April: La Révolution silencieuse

Reservation und weitere Informationen:

www.odeon-brugg.ch > Cinema > Reihe Landwirtschaft.

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

Fair Food-Abstimmung: Was bleibt?

Die Schweiz hat mit dem Nein zur Fair-Food-Initiative eine Chance vertan, sowohl für die hiesige wie auch für die Landwirtschaft ennet der Landesgrenze mehr Verantwortung zu übernehmen. Trotz dem Nein wurde mit dem Druck, der die Initiative im Vorfeld ausgelöst hat, viel erreicht, beispielsweise mit der Verankerung eines nachhaltigen Handels im Verfassungsartikel 104a. Nun gilt es, die Versprechen umzusetzen und die Nachhaltigkeit der Land- und Ernährungswirtschaft voranzutreiben. Die Kleinbauern-Vereinigung wird sich dementsprechend in die Diskussionen unter anderem um die Agrarpolitik 22+ einbringen.

Buchtipps

Es ist im Kern ein Anschreiben gegen immer noch vorherrschende mechanistische Weltbilder», so Florianne Koechlin über ihr neuestes Buch «**Was Erbsen hören und wofür Kühe um die Wette laufen**», das sie gemeinsam mit Denise Battaglia veröffentlicht hat. Alles ist mit allem vernetzt, sind die Autorinnen überzeugt. Was aber folgt aus dem Wissen, dass alles Leben im Austausch, in gegenseitiger Abhängigkeit steht? Wie können Bauernhöfe in Zukunft aussehen, jenseits industriell optimierter Grossbetriebe? Florianne Koechlin und Denise Battaglia portraieren verblüffende Talente aus der Pflanzen- und Tierwelt und besuchen Projekte solidarischer und biologischer Landwirtschaft. Beziehungen, das zeigen ihre anschaulichen Berichte, sind der Boden alles Lebendigen. Darin liegt die Zukunft, auch jene der Landwirtschaft.

Erschienen im Leonos Verlag, September 2018. Fester Einband, 250 Seiten.



Tagung zum Welternährungstag

Schweiz-Mercosur: Wie gestalten wir gerechten Handel? Eine spannende Tagung zum Thema Freihandel, wer dabei profitiert und wer verliert.

Für Kurzentschlossene: **Samstag, 27. Oktober**, 9.30h bis 16h, BFH-HAFL, Zollikofen bei Bern.

Infos unter www.welternahrungstag.ch

Fair und ökologisch einkaufen

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

Frische Bio-Orangen aus Griechenland

Die saftig-süssen Orangen der Sorte Navelina werden frisch geerntet und sofort an Sie verschickt, gekühlt sind die Früchte ca. einen Monat haltbar. Natürlicherweise wechseln die Schalen der Orangen ihre Farbe von grün zu orange, wenn es in der Nacht kühl ist. Bei warmen Nachttemperaturen findet dieser Wechsel nicht statt, die Früchte bleiben grün oder hellorange. Im Innern sind die Früchte aber ausgereift und süss-saftig.

Bestellen Sie bis 6. Dezember und Sie erhalten die Orangen im Dezember.

Fr. 54.– (13kg)
Bestell-Nr.: 21.201.16G

Vorbestellung!



Bio-Clementinen

Die saftig-süssen Clementinen wurden frisch geerntet und sind gekühlt etwa 20 Tage haltbar. Bestellen Sie bis 6. Dezember und Sie erhalten die Clementinen im Dezember.
Fr. 42.– (8kg)
Bestell-Nr.: 21.201.19GL1

Aktuell!



Geschenkkideen

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

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 ertefrischem Gemüse und Eiern, sowie abwechselnd auch Nüssen oder Trockenfrüchten, frischen Früchten und weiteren Spezialitäten aus dem Süden, je nach Saison. Der In-

halt des Abos richtet sich konsequent nach der Saisonalität der Produkte, um bestmögliche Qualität zu garantieren. Versand 14-täglich, nächster Einstieg in das Abo zum Winterbeginn im Dezember 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 Dezember
4–5 Personen, 3 Monate
Fr. 540.–
Bestell-Nr.: 21.106.01GW

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

• «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



Bio-Bergfeigen

Aufgrund des optimalen Klimas in den Bergen der Südwest-Türkei sind diese Feigen der Sorte Smyrna gross und besonders fruchtig. Die Feigen erhalten Sie direkt nach der Ernte, voraussichtlich im November oder Dezember.
Fr. 78.– (4kg)
Bestell-Nr.: 12.107.17G



Bio-Rispendatteln

Die Datteln der Sorte Deglet Nour sind von herausragendem Geschmack. Sie sind reich an Nähr- und Ballaststoffen und enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe. Dank der Lieferung auf Vorbestellung erhalten Sie bei uns die ersten und frischesten Datteln der neuen Ernte, garantiert vor Weihnachten.
Fr. 78.– (5kg)
Bestell-Nr.: 12.101.17G

Vorbestellung!



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 festen 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



Einfach und schnell online bestellen
www.kleinbauern.ch

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



Genussreicher Bio-Vieille-Prune

Mehr als ein Schnaps: An den steilen Hängen am Vierwaldstättersee pflegen Robert Zwyssig und seine Familie Bio-Hochstamm bäume und verarbeiten die Zwetschgen im Winter zu diesem Edelbranntwein.
Fr. 32.– (35cl)
Bestell-Nr.: 16.703.05



Hochstamm Birnenweggenfüllung

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



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, Apfelmintze, Kornblume.

Fr. 32.– (50 Beutel)

Bestell-Nr.: 11.309.04G

• Bernina

Zitronenthymian, Holunderblüte.

Fr. 32.– (50 Beutel)

Bestell-Nr.: 11.309.06G

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

Bio-Tomaten getrocknet

Aromatisch süsse Tomatenscheiben. 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



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



Schweizer Bio-Cremehonig

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

Fr. 27.– (500g)

Bestell-Nr.: 11.602.09



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-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

Apéro-Klassiker

Die leicht gesalzene 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



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



Ganze, ungeschälte Bio-Mandeln

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



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



Süsse Bio- Aprikosenhälften

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

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



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



Geschenkidee!

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

Speziell für Weihnachten gibt es unsere Degustations-Sets mit weihnächtlichen Einband, bestens geeignet zum Verschenken. Je nach Wahl erhalten Sie zwölf Sorten Trockenfrüchte oder zwölf Sorten Nüsse aus aller Welt. Bestellungen, die bis am 10. Dezember 2018 bei uns eintreffen, werden bis spätestens 21. Dezember ausgeliefert.

(Musterbild. Das Degu-Set erscheint dieses Jahr in einer neuen Verpackung.)

• Set Nüsse

Fr. 39.– (ca. 750g)
Bestell-Nr.: 60.401.01WF

• Set Trockenfrüchte

Fr. 39.– (ca. 700g)
Bestell-Nr.: 60.401.02WF

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

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

A

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

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

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

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, Geschnitzeltem, 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, 30.11.18 statt. Bestellen Sie jetzt vor, bis spätestens Freitag, 9. November. Das Paket muss unbedingt entgegen genommen werden. Die Express-Versandkosten von 26.– sind im Preis inbegriffen.
Fr. 369.– (10kg)
Bestell-Nr.: 23.602.01GL4

Vorbestellung!



Bergkräuter Seifen-Set

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

Einfach und schnell
online bestellen
www.kleinbauern.ch



- **Grösse 37/38**

Fr. 22.–

Bestell-Nr.: 50.902.0137

Einlegesohlen aus Filz

Die von Hand gefilzten Einlegesohlen aus heimischer Schafwolle regulieren die Temperatur in jedem Schuh, ausgleichend im Sommer und wärmend im Winter. Sie werden von Urner Bäuerinnen hergestellt, meist in der Winterzeit, wenn ihre strengen Arbeiten als Bergbäuerinnen ruhen. Rutschfeste Unterseite aus Latex. Die Schurwolle ist ein Naturprodukt, die Farbe kann von jener auf dem Bild abweichen.

- **Grösse 39/40**

Fr. 22.–

Bestell-Nr.: 50.902.0139

- **Grösse 41/42**

Fr. 22.–

Bestell-Nr.: 50.902.0141

- **Grösse 43/44**

Fr. 22.–

Bestell-Nr.: 50.902.0143

- **Grösse 45/46**

Fr. 22.–

Bestell-Nr.: 50.902.0145



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