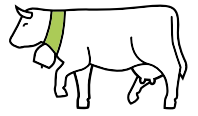


ÖKOLOGO

02 Mai
2019

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



AGROFORST
Bäume erobern den
Acker zurück

S. 3–5

JAHRESVERSAMMLUNG
Dank Zweisprachigkeit
zu mehr Medienpräsenz

S. 7

PARTIZIPATIVE LÄDEN
Wo Kunden auch hinter
der Ladentheke stehen

S. 8–9

Neue Systeme für die Zukunft

Bäume, Sträucher und Hecken galten in der Vergangenheit oft einfach als Hindernisse für eine intensive und auf Effizienz getrimmte Landwirtschaft. Doch im Zuge der Klimaerwärmung erleben sie einen Aufschwung. Ivan Thévoz hat sich dieser Mischkultur angenommen. Er hat gelernt, warum die vermeintlichen Nachteile eigentlich auch Vorteile sein können. Lesen Sie auf den Seiten 3 bis 5 wie er auf das Sys-



Bäume kombiniert mit einer Zwischenkultur: Blühender Buchweizen

tem Agroforst gekommen ist und warum ihm seine Bäume helfen, auch in Zukunft unabhängig zu sein. An die Zukunft dachten auch Johann Zoller und Diego Bonvin aus Genf. Während ihres Studiums stiessen sie auf einen Laden, der etwas anders funktioniert, als wir es uns gewohnt sind: Die Käufer sind gleichzeitig auch Verkäufer und organisieren sich die Produkte. Inspiriert von diesem partizipativen Ladenmodell aus New York kamen sie zum Schluss: So sieht das Zukunftsmodell für den Verkauf von Lebensmitteln aus. Lesen Sie auf den Seiten 8 und 9 warum Menschen beim etwas anderen Laden «Le Nid» mitmachen, welche Ziele sie verfolgen und wo die Herausforderungen liegen.

Die beiden Beispiele zeigen: In der Landwirtschaft und auch bei den Konsumenten tut sich etwas. Als Kleinbauern-Vereinigung unterstützen wir diese Menschen und ihre Vorhaben so gut wie möglich. Wie vielfältig die Arbeit im vergangenen Jahr war, lesen Sie im Rückblick auf die Mitgliederversammlung auf Seite 7.

Wir werden auch in diesem Jahr an der Vision einer etwas anderen Landwirtschaft weiterarbeiten und freuen uns, wenn Sie uns helfen, zukunftsfähige Systeme mitzugestalten. Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre.

Franziska Schwab

INHALTSVERZEICHNIS

AGROFORST

Neue Ehre für eine alte Bewirtschaftungsform 3–5

ZUM GEDENKEN AN RENÉ HOCHULI

Schicksalshafte Monate 6

RÜCKBLICK MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Zweisprachig präsent 7

PARTIZIPATIVE MODELLE IM DETAILHANDEL

Von New York nach Genf 8–9

QUERBEET

Alpomat, Solidarität über Berufsgrenzen, Lesestoff Gentechnik 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. 2/2019

IMPRESSUM

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

Mitgliedschaft/Abo/Spende 2019:

- 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: Mareike Jäger, Agridea



Agroforst-Pionier Ivan Thévoz auf einer seiner Parzellen, wo er Obst, Beeren, Getreide sowie junge Hochstammbäume produziert.

AGROFORST

Neue Ehre für eine alte Bewirtschaftungsform

Agroforst ist schon fast in aller Munde. Nicht von ungefähr, denn die Kombination von Bäumen, Ackerkulturen oder Wiesen hat viele positive ökologische Effekte. Ivan Thévoz aus dem freiburgischen Russy ist einer der Landwirte, der sich auf diese Mischkultur eingelassen hat.

Schutz vor Erosion, weniger Nitratauswaschung, Schutz vor Wind, geringere Temperaturschwankungen oder die Verbesserung des Wasserhaushalts: Dies sind nur einige positive Nebeneffekte, die Agroforst mit sich bringt. Gar zur Rettung des Klimas soll diese Bewirtschaftungsform beitragen: Der Holz- und Humusaufbau wirkt als gefragte CO₂-Senke. Doch eigentlich ist die Kombination von Bäumen und Kulturen nichts Neues. Wer gleich alt oder älter ist wie die Autorin, die als Bauernkind im Freiburger Seeland Ende 70er anfangs 80er Jahre einen Teil ihrer Sommerferien im Zuckerrübenfeld verbrachte, kann sich wahrscheinlich auch daran erinnern. Hochstammbäume, Feldgehölze und Hecken fielen damals Flurbereinigungen und der zuneh-

menden Mechanisierung zum Opfer. Mit gravierenden Folgen für die natürlichen Lebensgemeinschaften, die zum ökologischen Gleichgewicht beitrugen. Für die Autorin war diese schmerzliche Erfahrung einer der Antriebe fürs Biologiestudium. Ivan Thévoz, ein junger Bauer aus dem Freiburgischen ennet des Röstigrabens, schlug einen anderen Weg ein. «Als Kind musste ich beim Obstauflesen helfen, was mir ziemlich missfiel.» Hätte ihm damals jemand gesagt, dass er einmal «Agroforstler» würde, hätte er ungläubig mit den Schultern gezuckt, denkt er. Doch ausgerechnet er wurde zum Agroforst-Pionier des Kantons. «Es ist doch schön, auf einem Gebiet der erste zu sein und etwas Neues zu beginnen», freut sich Thévoz.

Zufällig auf Agroforst gestossen

Dass er mit Agroforst begann, war eher zufällig. Thévoz, der neben dem Fähigkeitszeugnis als Landwirt auch noch jene als Gemüsebauer und Obstbauer in der Tasche hat, veredelt Obstbäume. 2014 konnte er 76 Bäume nicht verkaufen. «Mein Vater hat spontan ja gesagt, diese auf einer Parzelle zu pflanzen», schmunzelt er. Das war der Startschuss. Auf dieser Parzelle etwas unterhalb des Dorfes stehen heute eine Niederstammobstanlage, unzählige Hochstammobstbäume sowie Beerenkulturen. Die Anlage sieht eigentlich sehr «aufgeräumt aus», stellt die Besucherin fest. Nicht gerade das, was man sich als Biologin von mehr Ökologie in der Landwirtschaft vorstellt. Die Niederstammanlage sei eine intensive Bioanlage, die Netze schützen vor dem Apfelwickler und Thévoz erklärt, dass er regelmässig Hilfsstoffe spritzt. Ein paar Nistkästen hängen an den noch jungen Hochstammobstbäumen. Und dennoch: In diesem Moment setzt sich ein Kohlmeisenpaar auf einen davon. Das Weibchen hält Nistmaterial im Schnabel. «Wir verändern hier die Landschaft. In ein, zwei Jahrzehnten wird es ganz anders aussehen», gibt er zu bedenken und erzählt, dass er schon Wiesel auf der Fläche beobachtet hat. «Ich freue mich bereits heute mit meiner Frau in ein paar Jahren auf diesem veränderten Flecken Erde zu spazieren und das Erschaffene zu geniessen.»

Raus aus der Sackgasse

Er sei eben nicht ein reiner «Ökolandwirt» und ergänzt: «Was ich produziere, muss sich auch rechnen.» «Die agroforstliche Bewirtschaftungsform ist ein Schritt in Richtung mehr Biodiversität», ist der 30-Jährige überzeugt. Er sei jedoch nicht der Meinung, dass jetzt alle damit beginnen müssen; es müsse für den Betrieb auch stimmen. Auf die Frage wie er sich die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft vorstellt, hat er klare Worte.

Wenn ein Nachteil in Zeiten des Klimawandels zum Vorteil wird

Bäume, Sträucher und Hecken galten in den vergangenen Jahrzehnten oft einfach als Hindernisse für eine intensive und effiziente Landwirtschaft. Doch im Zuge der Klimaerwärmung erleben diese eine Art Revival. Die trockenen Bedingungen im letzten Jahr haben gezeigt, dass wir dringend ein Umdenken in der Landwirtschaft hin zu einer aufbauenden, regenerativen Form der Landnutzung brauchen. Agroforst könnte hierzu ein möglicher Puzzlestein sein. Um Bodenhumus aufzubauen braucht es nicht nur die Anreicherung von organischer Substanz, sondern auch eine erhöhte Photosyntheseleistung. Diese kann durch einen mehrdimensionalen Lichteinfall erreicht werden. Bäume im Agroforst funktionieren mit ihrem grünen Blätterwerk wie Sonnensegel, welche die Sonnenenergie über die Photosynthese für den Aufbau von Bodenhumus und zur Ernährung der Bodenlebewesen mit umwandeln können. Ausserdem sorgt das Mikroklima unter den Bäumen dafür, dass die Verdunstung verlangsamt und insgesamt mehr Wasser im System gehalten werden kann. In Zeiten des Klimawandels könnte so ein vermeintlicher Nachteil (Beschattung der Unterkulturen, Hindernisse in der Bewirtschaftung) zu einem möglichen Vorteil werden.

«Wahrscheinlich wird es in zehn Jahren nur noch halb so viele Betriebe geben und die Verbliebenen werden immer grösser. Wir sind in der Sackgasse und müssen etwas ändern!» Es tue ihm weh, wenn er die grossen Zuckerrübenmaschinen auf den Feldern sehe, die dem Boden sicherlich nicht guttun. Auf seinem Betrieb möchte er ungefähr die Hälfte der Fläche agroforstlich bewirtschaften.

So unabhängig wie möglich

Ivan Thévoz bewirtschaftet den Betrieb zusammen mit seiner Frau Salomé seit Januar in einer Betriebsleitergemeinschaft mit seinem Vater. Bald stösst noch Ivans jüngerer Bruder dazu, der Baumschullist lernt. Sind das nicht gar viel Leute für einen kleinen Hof mit «nur» 14 Hektaren Fläche? «Nein», antwortet Ivan Thévoz bestimmt. «Falls mir Land angeboten würde, würde ich dankend ablehnen. Ich will gar nicht grösser werden, sondern mit dem was wir haben, ein Auskommen generieren.» Rundherum würden die meisten Bauern bedeutend mehr Fläche bewirtschaften, doch denen gehe es sicher nicht besser, im Gegenteil! Seine Devise: möglichst unabhängig sein. Das fängt beim Saatgut an – Thévoz ist daran, seine eigene Weizensorte zu züchten – und geht bis zur Vermarktung der Produkte. «Für Coop und Migros werde ich nie produzieren, da gibt es bessere Lösungen», ist er überzeugt. So bietet er seinen Kunden ein Beeren-Selfpick an und versucht so viel wie möglich anderweitig direkt zu vermarkten. Geplant sei, auf den Markt zu gehen; momentan verkaufen befreundete Marktfahrer seine Produkte. Daneben liefert Thévoz einmal wöchentlich Produkte an den Gemüsekorb «Label Bleu».

Eine Investition in die Zukunft

Auch finanziell möchte er nichts anbrennen lassen. «Ich habe kein grosses Vertrauen in die Banken.» Er investiere lieber in Kulturen. «Lebensmittel brauchen die Menschen immer», begründet er. Seine Bäume sind in der Tat eine Investition in die Zukunft. Gegenwärtig werfen diese noch kaum Ertrag ab. Mit der Zeit wird sich dies jedoch ändern. Um diese Anfangsphase finanziell zu überbrücken und Geld für weitere Investitionen zu generieren, ist Thévoz als Baumpfleger tätig und verkauft veredelte Obstbäume. Investiert hat er beispielsweise in zwei mobile Pouletmastställe. «Beim Pouletfleisch besteht eine grosse Nachfrage», begründet er pragmatisch. Futter müsse auch er zukaufen, doch die Tiere hätten es gut bei ihm und der Mist könne zur Düngung der Kulturen gut gebraucht werden, denn Kühe gäbe es schon länger nicht mehr auf dem Betrieb. Eine Zeitlang hat Ivans Vater eine Pouletmast betrieben. Mit der Umstellung auf Biolandbau im Jahre 2013 wurde diese aufgegeben. «Es passte nicht mehr zum Betrieb», erklärt Thévoz.

Man muss Bäume gerne haben

Er ist zwar nicht aus Klimaschutzgründen auf die Agroforstwirtschaft gestossen. Doch falls es möglich wäre, via CO₂-Zertifikate Geld für die aktive Kohlestoffspeicherung seiner Bäume oder dem Humusaufbau zu generieren, würde er dies natürlich begrüssen. Was die Klimaerwärmung anbelangt, hegt Thévoz jedoch Zweifel, ob der Mensch in der Lage ist, diese aufzuhalten. Bei der Biodiversität jedoch ist er überzeugt: «Wir müssen und können etwas tun!» Dabei biete Agroforst eine gute Möglichkeit. Einen Rat möchte er zum Schluss noch mitgeben: «Um mit Agroforst zu beginnen, muss man Bäume gerne haben, sonst lässt man es lieber sein.»

Franziska Schwab



Vielfältiger Agroforst: Pflügen zwischen den Baumreihen, eine Erdbeer- und Kartoffelkultur sowie schattenspendende Nussbäume.

Agroforst – Ein ausgeklügeltes System mit grossem Potential

Bei Agroforst denken wohl die meisten an Hochstamm-Obstgärten, Waldweiden im Jura oder Kastanienselven im Tessin. Doch Agroforst ist noch viel mehr. Jede Kombinationsform von Bäumen (oder andere verholzende Pflanzen) mit einer Unterkultur in Form von Acker-, Spezialkulturen oder Grünland wird als «Agroforst» bezeichnet. Ein agroforstwirtschaftliches System ist also für alle Arten von Nutzpflanzen (Feldfrüchte, Futterpflanzen, Weinbau, Gemüse) und Nutztieren (Geflügel, Schweine, Ziegen oder Rinder) möglich. Jeder Landwirt kann sein eigenes Agroforstmodell entwickeln, das auf seinen Bedürfnissen und Zielen basiert. In einem vierjährigen Projekt hat Agridea von 2014 bis 2018 22 Landwirte, die Agroforst betreiben, begleitet. Als grosse Verbesserung nannten die Landwirte viele positiven ökologische Effekte, wie Erosionsschutz, geringere Temperaturschwankungen, verbesserter Wasserhaushalt oder Bodenfruchtbarkeit. Erfreulicherweise hielten sich die Bedenken bezüglich Konkurrenz um Licht und Nährstoffe in Grenzen. Dies hat vor allem damit zu tun, dass die Systempartner die Wachstumsressourcen Wasser, Licht und Nährstoffe zeitlich

und räumlich unterschiedlich nutzen. Zudem zwingt der Wettkampf mit der Kultur den Baum tiefer zu wurzeln (dazu müssen die Bäume entlang des Pfluggrands «erzogen» werden). Agroforstsysteme haben jedoch nicht nur Vorteile. Die vielen Bäume oder Sträucher setzen viel Fachwissen voraus und geben viel Arbeit. Dagegen erschweren sie unter Umständen die Ernte. Landwirte wiesen zudem auf Einschränkungen bei der maschinellen Bearbeitung hin. Doch alles in allem zieht man nach vier Jahren ein positives Fazit: Agroforst ist machbar und auch attraktiv! Agroforst sei über alle Produktionssysteme (ob Bio oder nicht) hinweg interessant und grossflächig wie auch kleinflächig möglich. Die Erfahrungen der Landwirte, Vorteile sowie Hürden und Stolpersteine sind in einem Schlussbericht zusammengefasst (auf www.agroforst.ch abrufbar). Wer sich für die Umsetzung von agroforstlichen Nutzungsformen im Acker- und Grünland interessiert, findet auf der genannten Webseite viele nützliche Informationen. Zudem geben die Agroforst-Fachpersonen Mareike Jäger oder Johanna Schoop (Romandie) gerne Auskunft.

Schicksalhafte Monate

Am 4. Juni 1989 unterlag die Kleinbauern-Initiative ganz knapp in der Volksabstimmung. Für Bundesrat und Parlament kam das Resultat einer Niederlage gleich und gab den Anstoss für die spätere Agrarreform. René Hochuli, Gründer der Kleinbauern-Vereinigung, erlebte die Entscheidung nicht mehr. Er starb mitten im Abstimmungskampf! Herbert Karch, langjähriger Weggefährte erinnert sich nach dreissig Jahren an bewegende Zeiten.

Dreissig Mal ist es wieder Frühling geworden seit René Hochuli Anfang April 1989 verstarb. Es waren schicksalhafte Monate für alle, die ihm persönlich nahestanden und mit ihm für eine gerechtere Agrarpolitik kämpften. Der Kleinbauer aus dem Aargauer Suhrental war Gründer und erster Präsident der Kleinbauern-Vereinigung. In den dreissig Jahren hat sich die Landwirtschaft und ihr Umfeld stark verändert. Wir haben gemeinsam agrarpolitisch einiges bewegt, auch wenn Kleinbauern um ihre Existenz weiterkämpfen müssen.

Schicksalsschlag mitten im Abstimmungskampf

Ein Blick ins Archiv ruft mir Erinnerungen wach: Agrarpolitik war damals reine Männersache! Hart und hitzig wurde der Abstimmungskampf um die Kleinbauern-Initiative ausgefochten. Kleinbauern-Vereinigung und Bauernverband standen sich unversöhnlich gegenüber. Die Kampagne kochte bis zum Urnengang hoch und höher. Den ganzen Herbst und Winter kreuzte René Hochuli als Galionsfigur der Kleinbauern die Klinge mit grossbäuerlichen Nationalräten und Verbandsbossen. In vollen Turnhallen und Gasthofsälen brach sich sein Temperament Bahn. Er teilte aus und steckte ein. Sich gegen die Mächtigen aufzulehnen, das verlangte René Hochuli und seiner Familie alles ab. Am Tag die Arbeit auf dem Hof, am Abend die Politik.

Und mitten im Leben stehend auch noch die Diagnose einer schweren Krankheit! Als seine Kräfte schwanden, musste René die Arbeit auf dem Bauernhof in die Hände seiner Familie geben und das politische Geschick den Mitstreitern überlassen. Es zu akzeptieren, war für den energiegeladenen Menschen René Hochuli ein innerlicher Kraftakt.

Sorgen und Nöte mündeten in der Gründung

Ich erinnere mich an das erste Mal bei Familie Hochuli auf dem Bauernhof. Ich war als Agrarreporter unterwegs. René zeigte mir hunderte Briefe von Bäuerinnen und Bauern. Als Reaktion auf eine Fernseh-Debatte zwischen ihm und dem damaligen Landwirtschaftsminister hatten sie ihm ihre Sorgen und Nöte geschrieben. Jungforsch warf ich ein, klagen nütze den Kleinbauern nichts, solange sie sich nicht organisieren! René Hochuli hörte es, lud die Post in mein Auto mit dem Auftrag, ihm so rasch als möglich die adressierten Couverts für einen Antwortbrief an alle zu liefern. Es war der erste Schritt zur Gründung der Kleinbauern-Vereinigung. Später, in den vielen Jahren als Geschäftsführer der Kleinbauern-Vereinigung, wenn mir die Aufgaben über den Kopf wuchsen, habe ich mir jeweils gesagt: Dieser Stress ist nichts im Vergleich zu dem, was René Hochuli im Kampf für die Kleinbauern aushalten musste! Herbert Karch



René Hochuli, Gründer und erster Präsident der Kleinbauern-Vereinigung an der Mitgliederversammlung im Januar 1989.



Über dem Dorf Reitnau wächst seit dreissig Jahren eine Linde zum Gedenken an René Hochuli. Ehemalige und aktive Vorstandsmitglieder trafen sich diesen Frühling dort. Mit dabei auch Tochter Susanne (4. v.l.), die den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb weitergeführt hat.



Neues Gesicht im Vorstand: «Gmüeser» Thomas Urech. Alle bisherigen und die Präsidentin wurden mit Applaus wiedergewählt.

Voller Elan: Salome Wieland erklärt, was auf ihrem Hof in Röthenbach im Emmental seit ihrer Übernahme alles entstanden ist.

RÜCKBLICK MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Zweisprachig präsent

Rund 70 Personen nahmen an der Jahresversammlung der Kleinbauern-Vereinigung in Konolfingen teil und erfuhren mehr über ein sehr aktives Jahr der Kleinbauern-Vereinigung. Im Rahmenprogramm wurde die Betreuungsleistung im ländlichen Raum thematisiert.

Für den Rückblick brauchte Präsidentin Regina Fuhrer an der diesjährigen Versammlung etwas mehr Zeit. Die Kleinbauern-Vereinigung hat ein vielfältiges, sehr aktives Jahr hinter sich. Die beiden Projekte «Anlaufstelle ausserfamiliäre Hofübergabe» und «Alpomat – der kleinste Hofladen der Stadt» wurden weiter vorangetrieben. Die Ausweitung der Anlaufstelle in die Westschweiz und das Tessin und die Sensibilisierungsarbeit mittels fünfteiliger Kurzfilmserie stiess auf ein sehr positives Echo. Agrarpolitisch beschäftigten sich Vorstand und Geschäftsstelle vor allem mit der Agrarpolitik 2022+ und dem Thema Gentechnik.

Häufiger in den Medien

2018 wurde mit fast 600 Berichten dreimal häufiger über die Kleinbauern-Vereinigung berichtet als im Vorjahr. Die Volksabstimmungen zu den Landwirtschaftsinitiativen, die Gentechnik-Petition und die Agrarreform AP22+ dominierten die Berichterstattung. Dank der Ausweitung der Anlaufstelle Hofübergabe und einer in der Regel zweisprachigen Kommunikation berichten immer mehr Westschweizer und Tessiner Medien über die Kleinbauern-Vereinigung. Seit Juni 2018 ist unsere Website zweisprachig. Diese Zweisprachigkeit leben wir auch in den sozialen Medien. Als weiterer Schritt soll ab 2020 das Magazin Ökologo «bilingue» erscheinen.

An der Vision weiterarbeiten

Agrarpolitisch wird die Kleinbauern-Vereinigung ihre Kernthemen (Direktzahlungsobergrenze und -abstufung, Betriebsbeitrag, Ausbildungsanforderungen, soziale Absicherung und bäuerliches Bodenrecht/Zugang zu Land) im Rahmen der AP 22+ intensiv weiterverfolgen. Auch die zahlreichen Initiativen mit Bezug zur Landwirtschaft, die zweite Etappe der Revision des Raumplanungsgesetzes und die Regulierung der neuen gentechnischen Verfahren wird die Kleinbauern-Vereinigung eng

begleiten. Die Ausweitung der Anlaufstelle ausserfamiliäre Hofübergabe auf die Westschweiz und das Tessin soll 2019 weiter vorangetrieben werden. Beim Pilotprojekt Alpomat in der Stadt Zürich sammeln wir bis Ende 2019 weitere Erfahrungen und sehen für Ende Jahr eine detaillierte Auswertung vor. Auf der Geschäftsstelle und in Arbeitsgruppen wird die Kleinbauern-Vereinigung ausserdem an weiteren Projektideen zu unserer Vision einer zukunftsfähigen Landwirtschaft arbeiten.

Gut betreut auf dem Bauernhof

Menschen mit einer Beeinträchtigung auf dem Bauernhof zu betreuen, kann ein interessanter Nebenerwerb sein. Betreute in die tägliche Arbeit zu integrieren und mit ihnen zusammenzuleben funktioniert jedoch nur mit viel Idealismus. Im Rahmenprogramm der Mitgliederversammlung wurden die Betreuungsdienstleistung im ländlichen Raum vorgestellt. Marco Kunz, Präsident Carefarming Schweiz, informierte im Anschluss an den statutarischen Teil über die Ziele des Vereins sowie den Alltag und die Herausforderungen der Betreuung auf dem Bauernhof. Nach dem Mittagessen stand der Besuch bei Familie Wieland in Röthenbach auf dem Programm, welche familienintegrierte Betreuung sowie acht Tagesstrukturplätze anbietet. Ihren Betrieb haben sie vor noch nicht einmal zwei Jahren übernommen und doch schon vieles an den Bedürfnissen ihrer Mitbewohner und dem Betreuungsangebot angepasst. Dazu gehört beispielsweise ein Pasta-Verarbeitungsraum für das eigene Dinkelmehl. Daneben übernehmen die Betreuten selbständig eigene Ämter, wie zum Beispiel die Betreuung der Kleintiere oder gehen im Stall bei der Arbeit mit den Milchkühen zur Hand.

Barbara Küttel

Jahresbericht und Erfolgsrechnung unter www.kleinbauern.ch/verein ► Jahresberichte/Rechnungen



Agnès (links) und Christine im Gespräch über die Produkte und die Arbeit an der Kasse. Beim Austausch mit anderen Genossenschaffern kann

PARTIZIPATIVE MODELLE IM DETAILHANDEL

Von New York nach Genf

Als Konsumentin die Produktpalette und deren Herkunft mitbestimmen und gleichzeitig als Verkäuferin tätig sein? Im «Le Nid» in Genf ist das möglich. Als Vorbild diente dem etwas anderen Laden ein partizipatives Modell aus New York.

In Brooklyn New York gibt es einen Supermarkt wie kein anderer: die Park Slope Food Coop, 1973 gegründet, 16'000 Mitglieder. Was ist dabei so speziell? Es sind nicht etwa Angestellte, welche die Lieferungen entgegennehmen und die Produkte in die Regale einfüllen, sondern Mitglieder der Genossenschaft. Im Laden können nur Mitglieder einkaufen und sie sind gleichzeitig als freiwillige Mitarbeiter tätig. Trotz der Zeit, die jeder investieren muss, handelt es sich um ein Erfolgsmodell, das nun den Weg in die Schweiz gefunden hat. Le Nid (das Nest) in Genf wurde vor einem Jahr eröffnet. Ziel dieser genossenschaftlichen geführten Läden ist eine aktive Teilnahme der Konsumenten und faire Preise für die Produzenten.

«Das ist die Zukunft»

Rückblick ins Jahr 2016: Johann Zoller und Diego Bonvin machen ihre Master-Abschlussarbeit an der sozio-ökonomischen Fakultät der Universität Genf, wo alles seinen Anfang nahm. «Uns war bewusst, dass die langfristige Finanzierung von Bioläden und verpackungsfreien Läden oft schwierig ist. Im Biobereich gibt es auch eine grosse Konkurrenz durch Grossverteiler, was in naher Zukunft wohl auch im verpackungsfreien Verkauf der Fall sein wird. Als wir einen Artikel über die Food Coop in New York gelesen haben, dachten wir: «Das ist es, das Zukunftsmodell für den Verkauf von Lebensmitteln, das brauchen wir hier in Genf!» Aber anders als in New York steht nicht der Zugang zu gesunden Lebensmitteln an erster Stelle, sondern der bewusste Umgang mit der Ernährung», so Johann Zoller. Wie in New York wird auch in Genf der Konsument durch den Kauf

von Anteilscheinen und die zwei Stunden Freiwilligenarbeit, die er alle vier Wochen leistet, zum Genossenschaffter. Im Gegenzug kann er im Laden einkaufen. Im Durchschnitt geben die Leute pro Einkauf zwischen 50 und 60 Franken aus. Heute sind 425 Personen Mitglied der Genossenschaft – Tendenz steigend – das Ziel sind 1000. Nach einem Jahr im aktuellen Laden, steht im Juni schon der Umzug in ein fünfmal grösseres Lokal an. Le Nid ist im konstanten Wandel und passt sich seinem steigenden Angebot und der Mitgliederzahl an.

Sich mit seiner Ernährung aktiv auseinandersetzen

Quartier de la Jonction, nahe der Rhone, im Herzen der Stadt Genf. Es ist Mittwochnachmittag. Im 1. Stock der Rue des Saules 3 findet man im gemeinschaftlichen Laden Le Nid nicht nur unterschiedlichste Produkte, sondern auch Mitarbeitende. Die Öffnungszeiten sind bewusst so gewählt, dass sie mit dem normalen Arbeitstag der Genossenschaffter kompatibel ist, mehrheitlich am Abend und samstags. Gerade leisten Agnès und Hilde ihre Schicht, Christine kommt zum Einkaufen. Hilde stammt ursprünglich aus Amsterdam, wohnt aber seit zehn Jahren in Genf: «Von zu Hause kannte ich solche solidarischen Projekte schon. Hier in Genf hat mir das oft gefehlt. Deshalb bin ich seit Anfang dabei», erzählt die gebürtige Holländerin. Früher war sie im humanitären Bereich tätig, heute arbeitet Hilde bei Zero Waste Switzerland. Im Nid kauft sie etwa einmal pro Woche ein, sonst geht sie viel auf den Wochenmarkt einkaufen. «Für mich ist es wichtig, mit meinem Einkauf ein Zeichen zu setzen, deshalb kaufe ich weniger ein, überlege dafür, woher das Pro-



man das eine oder andere Problem lösen. Alle Produkte im Offen-Verkauf werden in mitgebrachte Behälter gefüllt.

dukt kommt, wie es produziert wurde, welche Qualität es hat oder ob ich es überhaupt brauche. Dies trägt für mich und meiner Tochter zu einem gesünderen Lebensstil bei», zeigt sich Hilde überzeugt. Für Christine stehen die Landwirte im Fokus: «Durch meinen Einkauf will ich die Bauern unterstützen und nicht den Grosshandel. Auch wenn ein Produkt etwas teurer ist, weiss ich, dass dem Produzenten unter dem Strich mehr bleibt». Wenn der Laden offen ist, sind drei bis vier Genossenschafter und eine «verantwortliche Person» anwesend, wie zum Beispiel Huong Biedermann. Sie arbeitete ursprünglich im Import-Export-Handel, hat als Praktikantin im Le Nid angefangen als Wiedereingliederungsmassnahme des Arbeitslosenamts. Nach dem sechsmonatigem Praktikum ist sie geblieben und heute zu 60 Prozent als administrative Verwalterin angestellt. Auch sonst ist sie sehr viel anwesend. Sie hatte noch nie in einem Laden gearbeitet und es war für sie quasi «Learning by doing». «Im Le Nid muss man sehr flexibel sein und auch reaktionsfähig», stellt Huong fest. Sie sei eine «Coopératrice» wie alle anderen. «Aber da ich oft anwesend bin, weiss ich vieles und kann die anderen unterstützen. Alles basiert auf Austausch und Vertrauen», erklärt sie. Für Johann Zoller ist klar, dass in irgendeiner Form auch eine «Führung» notwendig ist: «Wenn 450 verschiedene Leute in einem Laden arbeiten, braucht es eine gewisse Konstante. Zudem fühlen sich die Leute sicherer in ihrer Arbeit, wenn es eine Ansprechperson gibt. Man wird ja nicht einfach zwei Stunden pro Monat zum Verkäufer oder zur Lageristin. Gerade sind wir auch dabei, ein einfacheres System für die Arbeitsstunden zu erstellen, dies soll auch die Abwesenheitsquote verringern, eine unserer grössten Herausforderungen.»

Grundwerte sind wichtig, aber...

Das Leitbild der Genossenschaft basiert auf verschiedenen Grundwerten. Die Mehrheit der Produkte kommt aus Genf und Umgebung. Johann Zoller meint dazu: «Unser Ziel ist es die regionale Landwirtschaft zu fördern. Die Produzenten geben den Preis für ihre Produkte vor. Wir haben eine feste Gewinnmarge von 20 Prozent (sonst beträgt diese eher 30 bis 40 Prozent), die wir bei allen Produkten draufschlagen». Für die lokalen Produzenten ermöglicht Le Nid einen weiteren Zugang zur städtischen Bevölkerung. Die Produzenten sind bei Anlässen dabei und präsentieren ihre Arbeitsweise und Produkte. Soweit möglich wer-

den Bio-Produkte bevorzugt, das Gemüse und die Früchte sind zum Beispiel 100 Prozent bio. Die Konsumenten kommen mit ihren eigenen Behältern und kaufen verpackungsfrei – der Umwelt zu liebe. Die Genossenschafter sind stark bei der Produktwahl und Funktionsweise miteingebunden. Das Le Nid soll zu einem Austauschort werden und fördert bewusst die soziale Durchmischung. Die Genossenschaft ist offen für alle. «Weil wir sehr geringe Sozial- und Betriebskosten haben, können wir den Genossenschaftern Frischprodukte zu einem günstigeren Preis anbieten als im Grosshandel. Bei verarbeitenden Produkten sind die Preise etwas höher, da hier die Mengen bzw. der Skaleneffekt viel stärker wirkt», weiss Johann Zoller.

... der Preis und die Auswahl spielen auch eine Rolle

In den Körben und Gestellen vom Le Nid findet man Ingwersaft von la Fée d'or (65km, VD), Apfelsaft von La Genevoise du Terroir (8km, GE), Zitronenthymian von 1001 herbes (12km, GE), grüne Linsen der Affaire Tournerève (9km, GE), Sauerteigbrot vom Les Pains du Jardin (12km, GE) und Joghurt und Käse der Familienkäserei Le Sapalet (142km, VD). Nicht nur regionales Bio-Obst und -Gemüse, sondern auch Bio-Zitronen und Bio-Orangen aus Sizilien (1660km, Italien) sind in den Regalen. Ideelle Werte seien wichtig, aber für Johann Zoller – den Ökonomen – ist klar, dass der Preis und die Auswahl auch eine zentrale Rolle spielen: «Es ist wichtig, auch preisgünstige Produkte anzubieten, damit auch Leute mit einer geringeren Kaufkraft bei der Genossenschaft mitmachen können.» So gäbe es zum Beispiel nebst den Bio-Eiern auch konventionelle aus der Region. Ebenfalls sei es wichtig, eine grosse Palette an Produkten anbieten zu können, damit die Leute möglichst wenig ausserhalb der Genossenschaft kaufen müssen. Deshalb finde man im Laden auch ausländische Produkte oder Hygieneartikel. Die Auswahl der Produkte wird durch Mitglieder der Arbeitsgruppe «Producteurs» getroffen. Dabei wird darauf geachtet, dass die Transportwege möglichst kurz bleiben und die Produkte möglichst direkt vom Produzenten kommen. Auch in der Genossenschaft müssen immer wieder Kompromisse zwischen Produktionsart und Konsum, zwischen idealen und realen Werten gefunden werden. Bei einer bewussten Wahl der Produkte fällt der nachhaltige Konsum jedoch leichter.

Bettina Erne

Querbeet



Posieren für Journalisten: Produzent Christian Bruhin und Margrit Abderhalden anlässlich der Medienkonferenz im April.

Pilotprojekt Alpomat: Gut gestartet

Nach rund sechsmonatigem Pilotbetrieb zeigt sich: Der Alpomat mit Produkten von insgesamt elf verschiedenen Bauernhöfen kommt bei den Zürcherinnen und Zürchern an. «Ich erhalte während meinen Liefertouren in Zürich sehr viele positive und motivierende Rückmeldungen, der Alpomat spricht sich in der Stadt herum», freut sich Margrit Abderhalden, Alpomat-Gründerin und Betriebsleiterin. Auch die ersten Verkaufszahlen stimmen optimistisch. «Für eine umfassende Bilanz ist es natürlich noch zu früh, aber die bisherigen Erfahrungen stimmen uns positiv», ergänzt Patricia Mariani, Projektleiterin bei der Kleinbauern-Vereinigung.

Das Projekt ist nun reif für die nächste Phase: Die Alpomaten werden aktiver beworben und das Sortiment überarbeitet. Familie Abderhalden und die Kleinbauern-Vereinigung sind deshalb auf der Suche nach Spezialitäten von Bäuerinnen und Bauern aus der Grossregion Zürich. Für weitere Standorte werden weiterhin gut frequentierte Standorte in der Stadt Zürich, z.B. vor Büro- oder Gewerbeliegenschaften gesucht. Nach erfolgreichem Pilotprojekt in Zürich plant die Kleinbauern-Vereinigung frühestens 2020 das Konzept städtischer Hofladen-Automaten in anderen Schweizer Regionen einzuführen.

Weitere Infos und Standorte unter www.alpomat.ch

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

Solidarität über Berufsgrenzen

Die Kleinbauern-Vereinigung steht für eine vielfältige, ökologische und soziale Landwirtschaft. Leider steht es auf vielen Höfen um die finanzielle Absicherung der Frauen schlecht: Viele stehen ohne Sozialversicherung da und erhalten im Alter meist nur ein AHV-Minimum. Der Bund möchte eigentlich etwas dagegen tun, doch der Bauernverband stellt sich dagegen. In der heutigen Zeit für die Kleinbauern-Vereinigung unverständlich. Christine Bühler, bis April Präsidentin des Bäuerinnen- und Landfrauenverbands, findet die Situation der Bäuerinnen auch absurd und setzt sich vehement für die soziale Absicherung der Bäuerinnen per Gesetz ein. In einem Interview mit der Gewerkschaftszeitung «work» fordert sie zudem, dass Frauen über Berufsgrenzen hinweg solidarisch sind.

Der **Frauenstreik am 14. Juni** und die **Aktion «Höhenfeuer: Frauen zeigen Mut»** eine Woche vorher am 7. Juni bietet die Möglichkeit, diese Solidarität zu leben.

Mehr Informationen unter www.frauenstreik19.ch oder für die Aktion Höhenfeuer unter Email: frauenstreik.zo@gmail.com

Lesestoff

Auch neue Gentechnik ist nachweisbar

Verfechter der neuen gentechnischen Verfahren (NGV) behaupten, diese seien gar nicht nachweisbar. Das ist natürlich nicht richtig, denn NGV hinterlassen spezifische Narben («Signaturen») im Erbgut und sind demnach auch nachweisbar.

Mehr Informationen im Factsheet unter: www.gentechfrei.ch/dossierNGV

Aus Sicht einer Erfinderin

Die amerikanische Molekularbiologin Jennifer Doudna war massgeblich an der Entwicklung der Crispr-Technologie beteiligt. Im Buch «Eingriffe in die Evolution» schildert sie zusammen mit ihrem Forscherkollegen Samuel Sternberg, welches Potenzial diese Technik zur Veränderung alles Lebendigen birgt. Als Erfinderin ist sie logischerweise vom neuen Gentechnik-Verfahren fasziniert, sie weist aber auch auf die Gefahren hin.



Doudna, Jennifer A., Sternberg, Samuel H. **Eingriff in die Evolution: Die Macht der Crispr-Technologie und die Frage, wie wir sie nutzen wollen**; Springer-Verlag.

KLEINBAUERN-WARENVERSAND

Weltweit ab Hof 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!


Bio-Olivenöl aus dem Westjordanland

Dieses kaltgepresste, hochwertige Bio-Olivenöl wird im palästinensischen Westjordanland hergestellt. Neben einem korrekten Preis für die Bauernfamilien gehen CHF 2.– pro Liter an soziale Projekte in Palästina.

• Olivenöl Vergine, neue Ernte

Das Öl hat einen charaktervollen, würzigen Geschmack, wie er für Olivenöl aus der Region typisch ist. Die Pressung der Erntesaison 2018/2019 trifft in

diesen Tagen bei uns ein und wird nach Bestelleingang sofort an Sie weiterverschickt.

Fr. 94.– (3l)
Bestell-Nr.: 14.101.19G

• Olivenöl Extra Vergine

Wer milderes Öl bevorzugt, wählt das Öl der vergangenen Ernte.

Fr. 21.– (5dl)
Bestell-Nr.: 14.101.01KB

Aktuell!



Gaumenfreuden

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.

Fr. 63.– (statt 78.–) (5kg)
Bestell-Nr.: 12.101.17GA


Bio-Bergfeigen

Aufgrund des optimalen Klimas in den Bergen der Südwest-Türkei sind diese Feigen der Sorte Smyrna gross und besonders fruchtig.

Fr. 63.– (statt 78.–) (4kg)
Bestell-Nr.: 12.107.17GA


• Bio-Riegel Ananas-Cashew

Fr. 32.– (24 Riegel)
Bestell-Nr.: 13.201.10G

• Bio-Riegel Mango-Paranuss

Fr. 32.– (24 Riegel)
Bestell-Nr.: 13.201.09G

• Bio-Riegel Aprikosen-Rosinen

Fr. 32.– (24 Riegel)
Bestell-Nr.: 13.201.08G

Riegel-Set

Es lebe die Abwechslung: sechs verschiedene Frucht-, Nuss- und Getreideriegel im Probier-set.

Fr. 11.– (6 Riegel)
Bestell-Nr.: 13.204.01KAS


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


Bio-Riegel aus Früchten und Nüssen

Dank ihrem hohen Nährwert sind Riegel aus Nüssen und Früchten besonders beliebte Energielieferanten für unterwegs. Diese feinen Fruchtriegel werden aus biologisch angebauten Zutaten von Kleinbauern der ganzen Welt hergestellt. 24 Riegel à 40g.

• Bio-Riegel Dattel-Walnuss

Fr. 32.– (24 Riegel)
Bestell-Nr.: 13.201.11G

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.

• Dinkelnudeln

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

• Pizzoccheri

Pizzoccheri sind eine Teigwaren-Spezialität des Puschlavs aus ungeschältem Bio-Buchweizen- und Weizenmehl. Sie haben einen intensiv-rustikalen Geschmack.
Fr. 10.– (400g)
Bestell-Nr.: 10.602.04

einfach köstlich

Einfach und schnell online bestellen
www.kleinbauern.ch



Bio-Trockenfrüchte aus dem Schwarzenburgerland

Familie Schüpbach-Stämpfli hat sich auf das Trocknen selbst angebaute 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



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



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

Bio-Dörrgemüse aus der Zentralschweiz

In der Bio-Manufaktur Grünboden verarbeitet Urs Frühauf und seine Familie diverse Gemüsesorten. Das schonende Trocknen findet bei sehr tiefen Temperaturen in der haus-eigenen Anlage statt.

• Gemüsemischung

Lauch, Sellerie, Karotten und Stangensellerie-Streifen, geeignet für Suppen oder Eintöpfe.
Fr. 15.– (100g)
Bestell-Nr.: 15.601.02



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



Bio-Mostbröckli

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



Bio-Tomaten getrocknet

Aromatisch süsse Tomatenscheiben. Die Früchte werden von Karin Mengelt und ihrem Team reif geerntet und schonend getrocknet.
Fr. 16.– (100g)
Bestell-Nr.: 15.601.05



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-Pistazien

Ideal für jeden Apéro und für den Fernsehabend: Geröstete und gesalzene Pistazien in der Schale.
Fr. 42.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.207.01B



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. 11.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.214.01G



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-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



Genussreicher Bio-Vieille-Prune

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



Schweizer Bio-Cremehonig

Im Frühling wandert Familie Bachmann mit ihren Bienen auf die Göschenalp, wo diese den Alpennektar sammeln. Den Bio-Honig verarbeiten die Bachmanns selber, ohne ihn zu erwärmen. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des hochwertigen Naturproduktes erhalten.
Fr. 27.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.602.09

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 entsteinten 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. 32.– (1kg)
Bestell-Nr. 12.102.02G



natürlich gut



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.
Fr. 35.– (ca. 300g)
Bestell-Nr.: 12.126.01K



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. 750g)
Bestell-Nr.: 60.401.01

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

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

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

A

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

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

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

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



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

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



• **Grösse 37/38**
Fr. 22.–
Bestell-Nr.: 50.902.0137

• **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

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.

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

