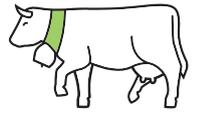


ÖKOLOGO

03 August
2019

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



Regio Challenge
Regional und saisonal
einkaufen ist Trumpf

S. 3–5

Ausbildungshürden
Neue Anforderungen
erschweren Quereinstieg

S. 6–7

Gene Drive
Vererbungsregeln und
Natur austricksen

S. 8–9

Handeln mit Einkaufskorb und Wahlzettel

Wir wagen die Regio Challenge. Die Idee dahinter ist simpel: eine Woche nur essen und trinken was in Veloentfernung gewachsen ist. Sieben Tage entdecken, welche Vielfalt an Lebensmitteln in meiner Nähe hergestellt werden und welche Mahlzeiten daraus gekocht werden können. Diese Woche bietet auch die Möglichkeit, sich etwas genauer mit den lokalen Lebensmitteln zu befassen. Denn regional bedeu-

tet nicht einfach nachhaltig und ökologisch. Ein genauer Blick darauf WIE etwas produziert wird, ist genauso wichtig wie WO es wächst. Nur weil etwas in meiner Nachbarschaft hergestellt wurde, bedeutet es noch lange nicht, dass dabei Boden, Klima und Biodiversität geschont wurden. Die Regio Challenge bietet die Chance, den eigenen Konsum kritisch zu hinterfragen und sich bewusst mit den Produktionsbedingungen unseres Essens zu befassen.

Bald nach der Regio Challenge folgen die nationalen Parlamentswahlen. Die nächste Gelegenheit Stellung zu beziehen für eine ökologische und vielfältige Landwirtschaft. In der kommenden Legislatur werden die Weichen für die Schweizer Agrarpolitik der Zukunft gestellt. Themenschwerpunkte sind dabei der Einsatz von Pestiziden und der Klimaschutz auf den Bauernhöfen. Aber auch die soziale Absicherung der Bäuerinnen soll endlich gewährleistet werden. Es lohnt sich nicht nur beim Einkaufen genau hinzusehen, sondern auch vor dem Ausfüllen des Wahlzettels. Die Kleinbauern-Vereinigung hofft auf ein neues Parlament, dass sich für eine gentechfreie, klimaschonende und bäuerliche Landwirtschaft einsetzt. Im Kanton Bern empfehlen wir unsere Präsidentin Regina Fuhrer-Wyss zur Wahl in den Nationalrat.

Dora Fuhrer



Sie entscheiden mit, wohin sich die Landwirtschaft bewegt.



Aus der Region, für die Region mal richtig: Getreide und Sonnenblumen stammen von ein paar Kilometer entfernten Feldern.

INHALTSVERZEICHNIS

AKTIONSWOCHE REGIO CHALLENGE

Iss, was um die Ecke wächst 3–5

NEUE AUSBILDUNGSANFORDERUNGEN FÜR DIREKTZAHLUNGEN

Hürde für Quereinsteiger 6–7

GENE DRIVE

Die Vererbung austricksen 8–9

QUERBEET

Wahlempfehlung, Klima-Demo, Regio Challenge, Lesetipps 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 IMPRESSUM

Nr. 3/2019

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: Bettina Erne

AKTIONSWOCHE REGIO CHALLENGE

Iss, was um die Ecke wächst

Die grosse Auswahl an Lebensmitteln aus aller Welt lässt das Wissen und das Bewusstsein für regionalen und saisonalen Konsum schwinden. Mit einer Aktionswoche im September will die Kleinbauern-Vereinigung Gegensteuer geben und den Bezug zu unseren Lebensmitteln und ihrer Produktionsart stärken. Vom 9. bis 15. September sollen nur oder vorwiegend nachhaltig produzierte, regionale Lebensmittel konsumiert werden.

Regional. Lokal. Aus der Region. So werden Lebensmittel angepriesen, denn die Herkunft interessiert und beeinflusst den Kaufentscheid. Die Regionen werden jedoch dabei so grosszünftig ausgelegt, dass Regionalität ein Werbeslogan bleibt. Gleichzeitig bringt ein Einkauf die ganze Welt zu uns: Avocado aus Peru, Birnen aus Südafrika und Kartoffeln aus Ägypten... Kaum verwunderlich geht das Gefühl für Saisonalität und Transportwege verloren. In unserer Aktionswoche Regio Challenge werden Distanzen und regionaler Konsum spür- und «erfahrbar». Die Idee dahinter: eine Woche essen und trinken was in Veloentfernung gewachsen und entstanden ist. Denn regionale Produkte bieten viele Vorteile. Kurze Wege schonen Umwelt und Klima und stellen sicher, dass Gemüse und Früchte erst reif geerntet werden und schnell Verderbliches noch frisch ankommt. Wer wirklich regional einkaufen will, setzt sich mit den Bauernhöfen und Verarbeitern in der Nähe auseinander. Dieser Dialog von Produzentinnen und Konsumenten fördert

das Verständnis und stärkt den Bezug zu Lebensmitteln. Wertschätzung und Wertschöpfung gehen Hand in Hand. Wer sein Essen wertschätzt, vermeidet Food Waste und ist eher bereit faire, kostendeckende Preise zu zahlen.

Kaum mehr regionale Verarbeiter

Einkaufen in der Region bedeutet auch Transparenz über Produktionsart, Transportweg und -mittel sowie Verarbeitungsschritte. Eine Herausforderung stellt der Einkauf verarbeiteter Produkte dar, denn der Konzentrationsprozess ist auch bei Verarbeitungsbetrieben gnadenlos. Statt eine dezentrale Verarbeitung wie früher üblich, wird beispielsweise das Mehl heute zentral verarbeitet und über Grossverteiler vermarktet. Die Anzahl der Getreidemöhlen hat nur zwischen 2011 und 2018 um rund ein Viertel abgenommen. Heute wird beinahe 70 Prozent des Getreides in den drei grössten Müllereien vermahlen. Bei der Milch sieht es ähnlich aus, dort verarbeiten die grössten

FOTOS: GEBANA, SÉVERINE CURIGER

FOTO: BETTINA ERNE

vier Molkereien neunzig Prozent der Molkereimilch. Für Betriebe, die nicht mit grossen Abnehmern arbeiten und ihre Kleinmengen selbst vermarkten wollen, ist es schwierig in der Nähe Verarbeiter zu finden. Die folgenden Kurzportraits zeigen, dass es auch anders geht.

Dora Fuhrer

Regio Challenge

Die Spielregeln: allein oder im Team, 7 Tage essen und trinken, was in Entfernung einer Radtour (ca. 30 km) entstanden ist.

Drei Joker: Produkte, die uns mit den weiteren Regionen der Welt verbinden: z.B. Kaffee, Salz, Zucker, Curry, Schokolade etc.

Rahmenprogramm:

- 3. September 2019, Podiumsdiskussion «Regional – Chance für eine nachhaltige Ernährung?», 18:30 Uhr, Progr Bern
- 9. bis 15. September 2019: Aktionswoche Regio Challenge, schweizweit
- 14. und 15. September 2019: Stand am Marché bio et artisanat, Saignelégier JU

Teilnahme: Jeder und jede kann mitmachen, ohne Anmeldung. Die Kleinbauern-Vereinigung informiert über ihre Webseite und die Facebook Gruppe «Regio Challenge CH». In dieser Gruppe werden Erfahrungen, Tipps und Tricks, Rezepte und Adressen geteilt. Wer mag, kann die Idee weitertragen und z.B. ein gemeinsames Essen mit den Nachbarn, Filmabend, usw. organisieren.

Wir suchen: BerichterstellerInnen, die ein Challenge-Tagebuch führen und teilen. Erlebnisse? Hürden? Spannende Begegnungen? Neue Rezepte? Fotos? Die Berichte werden auf unserer Webseite und in der Facebook Gruppe geteilt. Interessiert? Meldet euch an unter info@kleinbauern.ch.

CCBio SA in Renan

Die biologischen und bio-dynamischen Bauern des Vallon de St-Imier und Umgebung haben 1999 die ehemalige Landi in Renan gekauft. Ihr Ziel: Die vorhandene Mühle, 1950 renoviert, für das Mahlen von Getreide aus biologischem Anbau zu nutzen. Dabei handelt es sich vorwiegend um Dinkel (2018 wurden 30 Tonne verarbeitet), alte Weizensorten (10 Tonnen), Einkorn (5 Tonnen), Emmer- (2 Tonnen) und Gerste (1 Tonne), welche in der angrenzenden Region angebaut werden. Die bürgerliche Aktiengesellschaft CCBio SA betreibt die Mühle und den angrenzenden Bioladen, Le Moulin vert. Der grösste Anteil des Mehls wird in Lohnarbeit gemahlen, das heisst, die Bauern bringen ihr Getreide, lassen es in der Mühle mahlen und nehmen es dann wieder nach Hause, so zum Beispiel der Falbringenhof in Biel. Im Laden wird das Mehl der Mühle verkauft und Brot daraus gebacken, u.a. Roggenbrot aus natürlichem Sauerteig. Die CCBio SA verkauft das Mehl und Getreide auch weiter, teils an grössere Kunden, so zum Beispiel das Haus Christofferus, eine Wohn- und Werkgemeinschaft, welches es in der Küche einsetzt.

Jedes Getreide mahlt sich anders

Aimé Ehi, 22 Jahre alt, ist vorübergehend stellvertretender Müller. «Als Herr Wyss einen Unfall hatte, bin ich kurzfristig eingesprungen. Meine Mutter hat während 10 Jahren den Bioladen geführt. Ich war immer wieder als Aushilfe im Laden tätig», erklärt der ausgebildete Kaufmann. Das Haus und das Prozedere kennt er in der Tat gut, wie er auf dem Rundgang durch das mehrstöckige Gebäude erkennen lässt. Nach der Annahme des Getreides, wird es im obersten Stock bis zur Verarbeitung gelagert. An diesem warmen Tag riecht es angenehm nach Getreide. «2018 war ein Rekordjahr, wir haben ungefähr 60 Tonnen Getreide verarbeitet da standen überall volle Paloxen. Einige davon sind noch übrig. Ab August trifft dann die neue Ernte ein. Die Annahme ist eine sehr staubige Arbeit», erklärt Ehi. Ein Stockwerk tiefer wird das Getreide gesäubert, je nach Sorte ist dies ein mehr oder weniger aufwändiger Schritt. So muss der Dinkel zuerst entspelzt (geschält) werden. Bei den anderen Sorten genügt es teilweise, wenn das Ge-

treide durch einen Luftwirbel und durch Siebe gereinigt wird. Im untersten Stockwerk wird das Getreide gemahlen. Zwei Walzen drehen sich in umgekehrte Richtung und brechen und mahlen so das Getreide. Das Prozedere wird mit einer feineren Walze wiederholt. Mit der Steinmühle werden nur kleinere Mengen Vollmehl gemahlen, hier ist der Mahlvorgang gröber. Schlussendlich wird das Mehl in Papiersäcken gelagert. «Es ist spannend zu sehen, dass sich nicht jeder Dinkel gleich mahlt und so auch der Ertrag von einer Lieferung zur anderen anders sein kann. Das Jahr, die Feuchtigkeit aber auch die Sorten tragen zu diesem Unterschied bei», erklärt Ehi.

Direkter Draht zwischen Müller und Bäcker

Als das Handy klingelt, ist Mathieu Chevalley dran und gibt seine Bestellung durch. Chevalley ist Bäcker, Autodidakt, und macht sein Holzofenbrot aus regionalem Bio-Mehl mit Sauerteig. Er kauft das Getreide direkt bei den Bauern, lagert es in der Mühle und lässt es bei Bedarf mahlen. Heute möchte er 250 Kilo Weizen Ruchmehl, 125 Kilo Weizen Halbmehl, 75 Kilo Dinkel Ruchmehl und 25 Kilo Roggen Vollmehl. Ehi muss zuerst abklären, ob es möglich ist, das Getreide zu mahlen. Denn im Sommer legt die Mühle im Prinzip eine Pause ein. Bei hohen Temperaturen vermehren sich die Motten schnell und da es sich um eine zertifizierte Biomühle handelt, braucht man hier keine chemische Mittel und arbeitet im Rhythmus der Natur.

Ölmühle Huber in Soyhières

Im jurassischen Soyhières liegt eine der wenigen Ölmühlen der Schweiz. Für Jean-Pierre Huber, ursprünglich Elsässer, der richtige Ort für seine Mühle: eine schöne Region für die Herstellung seiner Produkte. Nach 30 Jahren Marktgang mit Oliven und anderen mediterranen Spezialitäten, widmet sich Jean-Pierre Huber seit 2009 der Ölgewinnung. Seit einigen Jahren arbeitet auch sein Sohn Théodore mit. Am Anfang waren es nur weniger Sorten, heute findet man im Laden ein Dutzend verschiedene Öle. Die Ölmühle Huber setzt soweit es geht auf Bauern aus der Region Jura und Berner Jura, etwas 10 Produzenten liefern Raps- und Sonnenblumenkerne

aus biologischem Anbau sowie Baumnüsse. Aber alles wächst nicht hier Vorort oder wird gar nicht erst angebaut. Die Nüsse, Samen und Kerne für Spezialöle aus Moringa, Schwarzkümmel, Haselnuss, Hanf, Mandel, Kürbis und natürlich Olivenöl kommen aus Europa – mit Ausnahme für das Moringa- und Arganöl – und machen ca. 30 Prozent der Produktion aus. Alle Öle, welche hier verkauft werden, sind auch hier gepresst, ausser dem Argan- und dem Olivenöl, welche schon verarbeitet importiert werden.

Junge Mühle, altes Handwerk

Um ein solches Projekt zu starten, braucht es eine gute Dosis Idealismus. «Unsere grösste Motivation ist, dem Kunden ein gesundes, naturbelassenes Produkt anbieten zu können. Im Gegenzug haben wir das Vertrauen der Konsumenten. Wir setzen auch auf eine hohe Qualität: Unsere Öle werden regelmässig frisch gepresst. Wir kennen alle unsere Lieferanten und können so können die Verarbeitungskette nachvollziehen.» Die Produkte der Ölmühle werden im eigenen Laden, im online-Shop oder in kleinen Läden der Region angeboten. Alles in allem also eine eher kleine Produktion. Die Mühle hätte auch mehr Verarbeitungskapazität, doch die hohe Qualität der Rohstoffe und der Verarbeitung hat auch ihren Preis, so ist der Markt relativ klein und in einer kleinen Region wie dem Jura schnell ausgeschöpft. «Wir wollen in der Zukunft unsere Kommunikationsarbeit stärken, damit wir unsere Produkte über die Region hinaus vermarkten und so die Mühle besser auslasten können.» Manchmal ist regional eben doch nicht genug.

Wenig Transparenz bei der Herkunft

Bauern und Privatpersonen bringen ihre eigenen Rohstoffe in die Mühle und diese werden dort gegen Bezahlung gemahlen und gepresst. Bei Baumnüssen ist man ab einigen Kilo dabei, die meisten bringen 20–30 Kilo Baumnussskerne. Heute ist Theodore in der Mühle. «Letztes Jahr gab es viele Früchte und Nüsse. Seit November mahlen und pressen wir Baumnüsse von Bauern und Privatpersonen aus der Region», erklärt er. Das Öl der Jurassischen und Berner Baumnüsse geht alles zurück an den Bauer, zum Eigenverbrauch oder zur Direktvermarktung. Sprich, das Öl im Laden wird aus Baumnüssen aus Frankreich oder Ungarn gewonnen – in der Schweiz gebe es zu wenig Nussbäume, viele wurden in früheren Zeiten auch abgeholzt, so Théodore. Ursprungsdeklaration ist beim Argan- und Olivenöl klar, da ist das Land auch ein Verkaufsargument und werden auch flüssig importiert. Bei den anderen Ölen ist die Herkunft der Hauptzutaten nicht deklariert. Die Anbieter und Hersteller sind leider nicht verpflichtet, auf den verarbeiteten Produkten zu deklarieren, woher die wichtigsten Zutaten kommen. Hier ist es nicht anders. Auf der Etikette des Baumnussöls steht beispielsweise nur «Hergestellt in der Schweiz» und die Adresse in Soyhières. Das lässt allerdings nicht darauf schliessen, woher die Rohstoffe für das verarbeitete Lebensmittel stammen. Deshalb ist es mit verarbeiteten Produkten auch unglaublich schwierig, den Durchblick zu erhalten. Mehr Transparenz im Bereich Deklaration wäre wünschenswert, wie dies auch die Stiftung für Konsumentenschutz SKS 2018 mit einer Petition forderte. Im Laden der Ölmühle gibt es einen einzigen kleinen Unterschied, der als Indiz dient: bei den Ölen aus Schweizer Zutaten, ist die BIO-CH Zertifizierung hinten auf der Etikette. Im Laden gibt man auf Anfrage gerne Auskunft. Für die jurassischen Raps- oder Sonnenblumenöle liegen so oft nur einige Kilometer zwischen Feld und Konsument – ein Mehrwert für die Region und das Klima.

Bettina Erne



In beiden Mühlen wird auch traditionell mit der Steinmühle gemahlen (siehe Titelbild). Aimé Ehi und Théodore Huber kennen die technische Seite ihres Handwerks bestens.



Bei den Gmüesern und auf dem Betrieb Obermetteln wird heute mit grosser Motivation eine vielfältige Landwirtschaft betrieben, die für



Konsumentennähe steht.

NEUE AUSBILDUNGSANFORDERUNGEN FÜR DIREKTZAHLUNGEN

Hürde für Quereinsteiger

Bildung ist ein zentraler Faktor für eine erfolgreiche Betriebsführung, darin sind sich alle einig. Doch bei der Diskussion rund um die verschärften Ausbildungsanforderungen für den Erhalt von Direktzahlungen, geht es um mehr als eine Bildungsfrage: Es geht um den Zugang zu Land, die Nachfolgeregelung und um die Definitionshoheit darüber, wer ein richtiger Bauer, eine richtige Bäuerin ist.

Wer Zugang zur Landwirtschaft erhalten soll, das wird neben weiteren Faktoren auch über die Bildung bestimmt. Ohne landwirtschaftliche Ausbildung, gibt es keine Direktzahlungen. Mit der Agrarpolitik 2022+ sollen diese Anforderungen verschärft werden. Die Kleinbauern-Vereinigung wehrt sich gegen eine solche Eintrittshürde. Zwar ist auch aus Sicht der Kleinbauern eine gute Aus- und Weiterbildung wichtig. Hinter der aktuellen Diskussion steckt jedoch mehr als eine Bildungsfrage. Es geht darum, wer in Zukunft Zugang zu einem der begehrtesten Güter der Landwirtschaft – dem Boden – erhält.

und Späteinsteiger, den Nebenerwerbslandwirtschaftskurs – kurz NEK oder NELA – anzugreifen und fordert deren Abschaffung. Die Kleinbauern-Vereinigung setzt sich im Gegensatz zum Bauernverband seit Jahren für die NEK-Ausbildung ein. Der Kurs erlaubt heute eine an die Vorbildung und das Alter angepasste, solide Ausbildung. Sie ermöglicht auch Spätberufenen oder Quereinsteigern den Zugang zur Landwirtschaft, ohne dass diese eine sehr aufwändige Lehre nachholen müssen. So erlebt hat das Gemüsebauer Thomas Urech. Über dreissigjährig und mit abgeschlossenem Studium sowie mehreren Jahren Erfahrung im Gemüsebau, erhielt er kurzfristig die Chance, einen Hof ausserfamiliär zu pachten. «Aus zeitlichen und finanziellen Gründen hatte ich nicht die Möglichkeit, noch eine Lehre zu absolvieren», so Thomas Urech.

Hunger nach Land immer noch Realität

Der ursprüngliche Vorschlag des Bundes nach mehr Bildung aber auch besserer Durchlässigkeit des Bildungssystems wurde vom Bauernverband nun in eine Ausbildungshürde für Spät- und Quereinsteiger uminterpretiert. Dahinter steckt der Kampf um mehr Land. Dieser ist trotz Bauernsterben in weiten Teilen der Landwirtschaft tief verankert und das Betriebswachstum noch immer eine verbreitete Strategie. Zwar erreicht dieses Wachstum in gewissen Gebieten seine Grenze: «Bei unseren Bergbetrieben sind die Wachstumsgrenzen erreicht», sagt Stephan Koch, NEK-Absolvent, der den kleinen Bergbauernhof seiner Familie mit 36 Jahren übernommen hat. In Gebieten mit mechanisch gut bearbeitbaren Flächen ist der Hunger nach Land aber nach wie vor gross. Mehr Land zu haben, lohnt sich

FOTOS: ZVG, KLEINBAUERN-VEREINIGUNG



«Vom Holzbauer, über den Studenten bis zur Ärztin war die Kombination an Teilnehmenden sehr interessant.»

Thomas Urech

Angriff auf Quer- und Späteinsteiger?

Mit der AP 22+ soll die Bildung in der Landwirtschaft gestärkt werden. Dieses Anliegen unterstützt die Kleinbauern-Vereinigung grundsätzlich. Im Gegensatz zum Bundesrat lehnt die Kleinbauern-Vereinigung eine höhere Anforderung auf Fachausweisniveau für den Erhalt der Direktzahlungen ab. Eine solche Anforderung wird ebenfalls vom Schweizer Bauernverband abgelehnt. Dieser nutzt nun jedoch die Diskussion, um die innerlandwirtschaftlich schon öfter kritisierte Ausbildung für Quer-

heute rein schon aufgrund der noch immer stark flächenbezogenen Direktzahlungen an die Landwirtschaft.

Potential von Späteinsteigern und Quereinsteigern nutzen

Der Schweizer Bauernverband verkennt mit seiner Strategie das Potential aller Spätentschlossenen und Quereinsteiger. Wer sich erst Ende zwanzig oder später für den Einstieg in die Landwirtschaft entscheidet, verfügt über eine andere Bildungsbasis und Lebenserfahrung als mit 16 Jahren. Aufgrund der bisherigen Ausbildung haben diese Menschen oftmals ein breiteres Netzwerk ausserhalb der Landwirtschaft. Sie sind damit echte Brückenbauer zwischen der Landwirtschaft und den Konsumenten

und verfügen damit über eine potentielle Kundenbasis. «Die Konsumentenbedürfnisse verändern sich stetig, so dass sich auch die Landwirtschaft laufend weiterentwickeln muss. Durch die sogenannten Quereinsteiger kommt viel Knowhow in die Landwirtschaft, welches für die Weiterentwicklung der Landwirtschaft wertvoll sein kann», sagt Stephan Koch-Mathis. Das Bild des landwirtschaftsfremden, exotischen Quereinsteigers stimmt oftmals nicht mit der Realität überein. Viele sind Bauerntöchter und -söhne, die es etwas später doch in die Landwirtschaft, auf den Familienbetrieb, zurück zieht. Der Nebenerwerbslandwirt-

«Die Konsumentenbedürfnisse verändern sich stetig, so dass sich auch die Landwirtschaft laufend weiterentwickeln muss.»

Stephan Koch-Mathis



schaftskurs liefert dabei eine solide Grundausbildung. «Vom Holzbauer, über den Studenten bis zur Ärztin war die Kombination an Teilnehmenden sehr interessant. Der Austausch und die Diskussionen im NEK-Kurs waren entsprechend spannend und wir konnten voneinander profitieren» sagt Thomas Urech. Die Kleinbauern-Vereinigung ist überzeugt, dass die Landwirtschaft möglichst viele Hände und Köpfe braucht und es sich nicht leisten kann, durch die Hintertür motivierte Menschen davon auszuschliessen. Denn die Landwirtschaft soll auch in Zukunft vielfältig und agil bleiben. Welches Potential Spät- oder Quereinsteiger mitbringen, zeigen Stephan Koch und Thomas Urech (siehe Box). Barbara Küttel

Betriebsspiegel «Gmüeser»

Thomas Urech bewirtschaftet einen 16 Hektar grossen Pachtbetrieb nach Bio Richtlinie (Bio Knospe). Den Betrieb mitaufgebaut haben Dominik Bisang (arbeitet ca. 40% auswärts) und Martina Räber, Partnerin (arbeitet 80% auswärts). Zurzeit zusätzlich auf dem Betrieb tätig ist ein weiterer Kollege (40% für die Monate April bis November).

Betriebszweige:

- Gemüsebau für Gemüseabos und Gastronomie (ca. 80 Aren), Beeren (ca. 10 Aren)
- Wildobst (Aronia, Kornelkirschen, Sanddorn, Felsenbirnen, Schlehen etc. ca. 80 Aren);
- Getreide (Ur-Dinkel, Triticale, Einkorn, Eiweisserbsen ca. 4ha);
- Mutterkühe (9 Tiere Rätisches Grauvieh); 30 Rassehühner
- Hofverarbeitung (Most, Fruchtaufstriche, Chutneys etc.)

Wichtig für uns:

- Biologische Landwirtschaft
- Vertragslandwirtschaft (Gemüseabos, Patenschaften)
- Nähe zu den KonsumentInnen (Feste, Führungen und Social Media)
- Diversität (Verschiedene Betriebszweige und Ökologie)
- Alte Sorten und Rassen sowie Spezialitäten

Betriebsspiegel «Obermettlen»

Stephan und Marlen Koch-Mathis führen in der dritten Generation einen 6.8 Hektar grossen Betrieb in der Bergzone (3,7 ha Dauerwiesen, 2,5 ha Weiden, 0,6 ha extensiv Wiesen, 74 Hochstammobstbäume, 1,5 ha Wald). Ab 2020 stellen sie ihren Betrieb auf Bio um.

Betriebszweige:

- Mutterkuhhaltung (5 Mutterkühe, 5 Mutterkühkälber, 5 Weidebeef)
- Herbstzeitlose - Solidarische Landwirtschaft im Bereich Mutterkuhhaltung: Basis bilden vier alte Mutterkühe der Rasse Rätisches Grauvieh. Sie erhalten auf der Obermettlen eine zweite Chance: Jedes Kalb, das sie gebären, bekommt acht Paten, die nach zwei Jahren ihren Fleischanteil am Herbstzeitlosen-Beef erhalten www.herbst-zeitlose.ch.
- Hochstammobstgarten: Baumpatenschaften und Schnapspezialitäten (produziert ohne Pflanzenschutzmittel)
- Events: Die Gäste geniessen zu Comedy und Musik Hofprodukte und lernen bei Hofführungen unsere nachhaltige Philosophie kennen.
- Grillkurse: Nose to Tail & Second Cuts – Wir vermitteln unseren Kunden durch die Verwertung des gesamten Tieres Wertschätzung und Genuss.

Die Vererbung austricksen

Mit Gene Drive haben Forscher ein Werkzeug, Wildpopulationen nach ihrem Gusto zu verändern. Sie versprechen sich damit, Malaria auszurotten, Schädlinge zu dezimieren oder Unkräuter wieder «herbizidanfälliger» zu machen. Eine Gruppe Wissenschaftler warnt vor voreiligen Schritten

Der Grossteil der gentechnisch veränderten Nutzpflanzen weltweit weist eine Herbizidresistenz auf. Spritzt der Bauer Herbizide, stirbt alles grün ab, ausser der Nutzpflanze. Im besten Fall, denn mehr und mehr Unkräuter kommen auch mit dem Herbizid zurecht, werden resistent und damit zum grossen Problem. Eines davon ist ein Unkraut namens Palmer Amaranth,



Vor lauter Unkraut sieht man die Kultur kaum noch: Das resistente Unkraut Palmer Amaranth in einem Gentech-Sojafeld in den USA.

das gegen Glyphosat resistent geworden ist. Die Folge davon: Amerikanische Gentech-Soja-Farmer spritzen immer mehr und stärkere Pestizide oder den Nutzpflanzen werden andere Herbizidresistenzen eingebaut. Eine neue Idee besteht darin, resistente Unkräuter gentechnisch so zu verändern, dass diese gegenüber dem Herbizid wieder «empfindlicher» werden. Möglich machen soll dies die sogenannte Gene Drive-Technik. Ein auf Gentechnik basierendes agroindustrielles System soll also durch eine neue gentechnische Methode zurechtgebogen werden?

Gene Drives hebeln Vererbungsregeln aus

Gene Drive (engl. für Genantrieb) ist ein neues Gentechnikverfahren, mit dem wilde Populationen manipuliert werden können. Das Prinzip ist simpel: Gene von Organismen werden so manipuliert, dass sich der Prozess dieser gentechnischen Veränderung in jeder Generation von selbst wiederholt. Das menschliche Vererbungsprinzip, bei dem ein Merkmal nur in der Hälfte der Fälle weitergegeben wird, wird also ausgehebelt. Denn beim Gene Drive tritt das Merkmal zwingend in der nächsten Generation auf und verbreitet sich so rasant in einer Population. Gene Drives kommen auch natürlich vor. Doch erst durch die Entdeckung von Crispr/Cas9 haben die Forscher nun ein Werkzeug in der Hand, Gene Drives gezielt in Organismen einzusetzen. Und sie versprechen sich viel davon.

Forschung eilt Regulierung voraus

Der bisher am häufigste diskutierte Anwendungszweck ist die Bekämpfung von Malaria. Das Forschungsprojekt «Target Malaria» zielt darauf ab, Mücken so zu verändern, dass diese entweder keine weiblichen Mücken oder gar keine Nachkommen mehr zeugen können, um Malaria übertragende Mücken entscheidend zu dezimieren oder auszurotten. Auch in Naturschutzkreisen stösst Gene Drive auf Interesse: So könnte gegen eingeschleppte Ratten auf Inseln vorgegangen werden, wo sie die einheimische Fauna gefährden.

Verhalten in natürlichem Umfeld völlig unklar

Die Liste von Ideen ist lang und an einigem wird bereits intensiv geforscht: Doch gerade hierin liegt das Problem: Gene Drives müssen mit grösster Vorsicht behandelt werden, weil erhebliche Wissenslücken und Regulationsbedarf bestehen. Zu diesem Schluss kamen internationale Wissenschaftler in einem umfassenden Bericht, der Ende Mai in Bern auf dem Gene Drive Symposium vorgestellt wurde. Wie sich die im Labor erprobten Mechanismen im komplexen natürlichen Umfeld auswirken, sei noch völlig unbekannt und ihre Effekte potenziell irreversibel. Die Studienverfasser empfehlen eindringlich, keine Gene Drives freizusetzen, solange es keine wirksame, rechtsverbindliche internationale Regelung und keine aufrichtige Einbindung der Öffentlichkeit gebe. Franziska Schwab

«Die Bevölkerung sollte bereits ganz am Anfang des Prozesses miteinbezogen werden.»

Tamara Lebrecht,
Geschäftsführerin von
Critical Scientists
Schweiz (CSS) und
Mitverfasserin des
Berichts «Gene Drives»



Das Symposium hat es gezeigt: Gene Drive hat ein enormes Potential. Doch offenbar fehlt es punkto Regulierung und Risikomanagement noch an allen Ecken und Enden. Läuft uns die Zeit davon?

«Das sehe ich nicht ganz so dramatisch. Momentan findet die Forschung noch im Labor statt. Zudem gibt es noch etliche technische Probleme, die noch nicht gelöst sind. Vieles wird von den Medien eben auch aufgebauscht. Ich bin sehr skeptisch, ob der Mensch fähig ist, eine Veränderung in einen Organismus bzw. eine Population zu bringen, der die Natur langfristig überlistet. Trotzdem braucht es jetzt dringend eine effektive internationale und rechtlich bindende Regulierung von Gene Drive Organismen, wie unser Bericht aufzeigt. Vorher dürfen keine Freisetzungsversuche bewilligt werden.»

Was kann die Schweiz im Bereich Gene Drive tun?

«Gene Drive hat erst durch die Entdeckung von Crispr/Cas9 an Fahrt zugelegt. Deshalb ist der erste Schritt die Regulierung der neuen gentechnischen Verfahren, die voraussichtlich im Herbst in die Vernehmlassung kommt. Im Unterschied zu bisherigen gentechnisch veränderten Organismen, bei denen es Massnahmen gibt, eine unkontrollierte Ausbreitung zu verhindern, ist ein Gene Drive Organismus jedoch darauf ausgerichtet, sich selbständig in der Natur zu verbreiten. Deshalb braucht es zusätzliche Anpassungen in der Gesetzgebung. Die Schweiz kann und muss sich auch auf internationaler Ebene, z.B. bei der Biodiversitätskonvention, für eine strenge Regulierung stark machen, denn Gene Drives machen vor Staatsgrenzen nicht halt.»

Der «Erfinder» des Gene Drive, Kevin Esvelt, sagt, dass sich auch die Wissenschaft ändern muss. Er wünscht sich eine offenere Wissenschaft und dass die Öffentlichkeit bereits früh miteinbezogen wird. Was halten Sie von seinen Vorschlägen?

«Wir begrüssen seinen Ansatz sehr, nicht mehr hinter verschlossenen Türen zu forschen und die Öffentlichkeit miteinzubeziehen. Unserer Meinung nach sollte die Bevölkerung nicht nur über die Anwendung einer spezifischen Technik debattieren können, sondern sollte bereits ganz am Anfang des Prozesses miteinbezogen werden, wenn Forschungsprioritäten festgelegt werden.»

Sprechen wir über den Einbezug der Öffentlichkeit. Der mexikanisch-US-amerikanische Wissenschaftler Ignacio Chapela sagte am Symposium, dass es schwierig sei, einen informierten Konsens der lokalen Bevölkerung zu erwarten, wenn man selbst als Wissenschaftler nicht sicher ist, ob man alles wisse.

«Das ist effektiv schwierig. Dazu stellt sich die Frage: Wer wird durch wen informiert? Das ist nicht unproblematisch und die verschiedenen Seiten sehen das oft auch unterschiedlich.»

«Das ist effektiv schwierig. Dazu stellt sich die Frage: Wer wird durch wen informiert? Das ist nicht unproblematisch und die verschiedenen Seiten sehen das oft auch unterschiedlich.»

Wie beispielsweise beim Projekt Target Malaria?

«Ja, genau. Es reicht nicht, wenn die einzige Risikoabschätzung und Orientierung der lokalen Bevölkerung über geplante Versuche von den Entwicklern selbst durchgeführt werden, da besteht ein Interessenkonflikt. Malaria ist zudem ein gutes Beispiel dafür, dass auch alternative Lösungsansätze Teil der öffentlichen Debatte, sowie der Forschung sein müssen. Öffentliche Aufklärungsmassnahmen haben jedoch oftmals «Akzeptanz» zum Ziel und bieten nicht die Möglichkeit, eine bestimmte Technologie abzulehnen und einen alternativen Lösungsansatz zu wählen.»

Wie sähe denn für die CSS die Forschung im Idealfall aus?

«Forschung soll öffentlichen und nicht industriellen Interessen dienen. Transdisziplinäre und partizipative Forschungsansätze sollten eine grössere Rolle spielen und verschiedene Lösungsansätze müssten finanziell gleich unterstützt werden. Zudem besteht heute oft die Gefahr, dass viel zu viel versprochen wird, das gar nicht eingehalten werden kann, weil bereits zu Beginn aufgezeigt werden muss, was dabei rauskommen könnte, um überhaupt Forschungsgelder zu akquirieren.»

Was ist daran schlimm?

«Oft nehmen Medien diese Versprechen als bare Münze und vermitteln so der Öffentlichkeit falsche Tatsachen. Das war bereits bei der alten Gentechnik so und ist auch bei Gene Drives nicht anders. Da wird ein richtiggehender Hype generiert, der einem glauben lässt, dass die Technik bald schon Millionen von Menschenleben retten kann.»

Da kommt mir wiederum Ignacio Chapela in den Sinn, der von einer Wissenschaftlerin erzählte, die an einem Punkt ihre Forschung zum Schluss kam, dass es nicht das richtige ist und aufgehört hat.

«Ja, in der Tat kann man die Frage stellen: Muss man etwas machen, nur weil man es kann? Deshalb wurden wohl am Symposium auch grundsätzliche die Frage aufgeworfen, wie wir als Wissenschaftler und Gesellschaft mit Forschung, Risiken, Machbarem und Wünschbarem umgehen. Obwohl «Gene Drive» sehr technisch und spezifisch tönt, betrifft es uns nämlich alle.» Interview Franziska Schwab

Querbeet



Mitglieder der Kleinbauern-Vereinigung, die für das nationale Parlament kandidieren, können sich bei uns melden. Gerne publizieren wir Ihren Namen auf unserer Homepage.

Regina Fuhrer-Wyss in den Nationalrat!

Am Sonntag 20. Oktober 2019 stehen die nationalen Parlamentswahlen an. Ein wichtiger Moment, um mitzubestimmen wie und wohin sich unsere Gesetze entwickeln. Für die Kleinbauern-Vereinigung wäre es wertvoll, einen direkten Draht zur Politik zu haben. Mit Kleinbauern-Präsidentin **Regina Fuhrer-Wyss** möchten wir nun bei den diesjährigen Parlamentswahlen die Chance packen. Regina Fuhrer-Wyss kandidiert für den Kanton Bern auf der Liste der SP Frauen für den Nationalrat. Die Präsidentin der Kleinbauern-Vereinigung und Biobäuerin setzt sich seit Jahren für eine vielfältige, gentechfreie und bäuerliche Landwirtschaft ein. Daneben liegen ihr eine enge Zusammenarbeit von Stadt und Land sowie soziale Gerechtigkeit am Herzen. www.reginafuhrer.ch
Wer sich für die Kandidatur von Regina Fuhrer-Wyss engagieren möchte, meldet sich bei der Geschäftsstelle unter info@kleinbauern.ch oder unter Telefon 031 312 64 00.

Mit **Maya Graf, Grüne BL**, engagiert sich eine weitere Biobäuerin bereits seit vielen Jahren auf politischer Ebene für eine gentechfreie Landwirtschaft. Sie machte sich bisher im Nationalrat stark für eine menschen- und umweltfreundliche Entwicklung der Schweiz. Nun will sie ihre Anliegen im Ständerat einbringen. www.mayagraf.ch

Die Kleinbauern-Vereinigung empfiehlt vor dem Ausfüllen des Wahlzettels die Haltung der Kandidierenden zu Umwelt und Landwirtschaft zu prüfen: www.umweltrating.ch; www.smartvote.ch. Auf der Seite www.keine-neue-gentechnik.ch/ reaktionen äussern Kandidierende explizit ihre Haltung zu den neuen gentechnischen Verfahren.

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.

Für eine konsequente Klimapolitik

Reservieren Sie sich den 28. September. An diesem Samstag organisiert die Klima-Allianz in Bern die erste nationale Klima-Demo. Die Kleinbauern-Vereinigung steht als Trägerin voll und ganz hinter dem Anlass, der unter dem Motto «Klima des Wandels» steht. Denn die Landwirtschaft spielt eine wichtige Rolle im Klimaschutz. Nur eine Landwirtschaft, die sich wandelt zu einer vielfältigen, bodenschonenden Landwirtschaft hat eine Zukunft. Die Klima-Demo steht auch im Zeichen der nationalen Wahlen, die drei Wochen später stattfinden. «Bei den Parlamentsentscheidungen in den nächsten Jahren geht es um nichts weniger als um die Zukunft der Lebensgrundlagen – in der Schweiz und weltweit», sagt Stefan Salzmann, Co-Präsident der Klima-Allianz.



Mehr über die Klimademo unter: www.klimademo.ch.

Aktionswoche Regio Challenge

Eine Woche lang essen, was in der Distanz einer Radtour produziert wurde. Diese Aktionswoche vom 9. bis 15. September hat es in sich (siehe Seiten 3 bis 5). Als Startschuss zur Aktionswoche organisiert die Kleinbauern-Vereinigung eine Podiumsdiskussion mit Teilnehmenden aus Wissenschaft, Handel und Landwirtschaft, die zu kritischem Nachdenken und hoffentlich aktivem Mitmachen anregen soll.

Podiumsdiskussion «Regional – Chance für eine nachhaltige Ernährung?», 3. September 2019, 18:30 Uhr, Progr, Bern.

Lesetipps

- Oje, der Nüssler ist gestängelt, macht nichts, daraus wird ein feines Gericht. «**Leave to root**» – Gemüse essen vom Blatt bis zur Wurzel. Buch von Esther Kern, Pascal Haag und Sylvan Müller, AT-Verlag.
- die umwelt 2/2019: «**Gentechnologie – Zwischen Innovation und Umwelt**» (Magazin des Bundesamts für Umwelt; gratis zu beziehen unter www.bafu.admin.ch)

