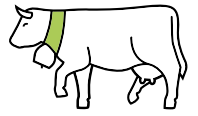


ÖKOLOGO

04 Oktober
2019

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



NUTZTIERFÜTTERUNG
Standortangepasst und
in Kreisläufen denken

S. 3–5

ERNÄHRUNG
Bewusster konsumieren
mit der Regio Challenge

S. 6–7

FAIRER HANDEL
Neue Regeln, um positive
Kräfte zu stärken

S. 8–9

Bestehendes hinterfragen

Die Wahlen sind vorbei. In der Wintersession sitzen hoffentlich mehr Politikerinnen und Politiker im Parlament, die sich für eine klimafreundliche Politik und nachhaltige Landwirtschaft einsetzen. Die Politik stellt zwar wichtige Weichen, doch jeder und jede kann sehr viel zum Gelingen des dringend nötigen Wandels hin zu einer zukunftsfähigen Lebensmittelproduktion beitragen. Leider ist es oft schwierig, sich im intransparenten und komplexen Lebensmittelsystem zurecht zu finden. Mit der Aktions-

woche Regio Challenge wollte die Kleinbauern-Vereinigung Konsumentinnen und Konsumenten aufmuntern, möglichst viel über die konsumierten Produkte, die Menschen und das System dahinter herauszufinden. Was die Erfahrungen und Stolpersteine waren, lesen Sie auf den Seiten 6 bis 7. Regional muss nicht zwingend nachhaltig sein. Vielmehr kommt es auf die Produktionsart an und wo beispielsweise das Futter wächst. Leider fressen unsere Nutztiere viel zu viel (importiertes) Kraftfutter, was alles andere als nachhaltig ist. Im Artikel «Tiere weg vom Acker» (Seiten 3-5) fordert die Autorin vermehrt in Kreisläufen zu denken und die Wiederkäuer nicht auf ihren Methanausstoss zu reduzieren. Würden wir weniger tierische Produkte essen, stünde vermehrt Fläche zur Produktion von pflanzlichen Lebensmitteln zur Verfügung. Doch auch dann ist die Schweiz auf den Import von Lebensmitteln angewiesen. Als Kleinbauern-Vereinigung setzen wir uns dezidiert für einen fairen Handel ein, damit nicht nur wir, sondern auch die Produzenten im Süden davon profitieren. Lesen Sie im Gastbeitrag von gebana (Seiten 8-9), welche Veränderungen die Fair-Trade-Pionierin anstrebt. Apropos Veränderung: Diese Ausgabe wird die letzte sein, die einen Kleinbauern-Warenversand beinhaltet. Mehr dazu erfahren Sie auf Seite 11.

Franziska Schwab



Wenn schon Schwein, dann Freiland-schwein.

INHALTSVERZEICHNIS

NUTZTIERFÜTTERUNG
Tiere weg vom Acker 3-5

AKTIONSWOCHE REGIO CHALLENGE
Fordernd und aufschlussreich 6-7

GASTBEITRAG GEBANA
Fairer Handel neu aufgleisen 8-9

QUERBEET
Klima-Demo, Bäuerinnen-Appell, Martinimarkt 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. 4/2019

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: Franziska Schwab



Klimafreundlich und erst noch artgerecht: Kühe fressen, was auf der Weide wächst.

NUTZTIERFÜTTERUNG

Tiere weg vom Acker

Um möglichst viel Fleisch, Milch oder Eier zu produzieren, fressen Nutztiere energie- und proteinreiche Futtermittel in Form von Kraftfutter. Diese werden auf Ackerflächen im In- und Ausland angepflanzt und stehen damit in direkter Konkurrenz zur menschlichen Ernährung. Zu einer ökologischen Landwirtschaft gehört eine standortangepasste Bewirtschaftung, die in regionalen Kreisläufen arbeitet und das Prinzip «Feed no Food» beachtet.

Zu einer tierechten, ökologischen Landwirtschaft gehört eine artgemässe Ernährung der Nutztiere. Werden Tiere standortangepasst gehalten, ernähren sie sich von dem zur Verfügung stehenden Futter. Ganz im Sinn eines Nährstoffkreislaufes werden Futterkäufe und Mineraldüngergaben auf ein Minimum reduziert. Doch die gängigen Fütterungsempfehlungen orientieren sich am Leistungsmaximum und nicht am Verdauungssystem des Tieres oder dem standortabhängigen Futterangebot. Um möglichst viel Fleisch, Milch oder Eier zu produzieren, wird das Grundfutter von Wiesen und Weiden mit Kraftfutter ergänzt. Dazu wird in der Schweiz auf einem Viertel der Ackerfläche Futtergetreide und Mais angepflanzt. Das reicht bei weitem nicht. Fast zwei Drittel des Kraftfutters werden importiert, jedes Jahr rund eine Million Tonnen. Das energiereiche Futter – Getreide und Mais – stammt dabei fast vollständig aus benachbarten

Ländern. Eiweissfutter wird meist in Form von Soja importiert. Der Anteil der Soja aus Europa steigt seit Jahren, der Grossteil stammt aber noch immer aus Brasilien. Das Futter für Schweizer Tiere hat, zumindest teilweise, weite Wege hinter sich.

Kreislauf – lokal oder global?

Weltweit hat sich die Tierhaltung von der Futterproduktion entkoppelt, ermöglicht durch Futtermitteltransporte um die halbe Welt. In den letzten fünfzig Jahren hat sich die gehandelte Stickstoffmenge verachtfacht, der Grossteil davon in Form von Proteinfutter. Länder wie die USA, Argentinien und Brasilien exportieren Unmengen nach Europa und Asien. Dieser Nährstoffexport bringt einige Probleme mit sich. Die Anbauländer kämpfen mit Erosion, Übernutzung und Monokulturen, gleichzeitig schädigen die Nährstoffüberschüsse in den Importländern

Wasser, Boden und Umwelt. Die Schweiz ist als Nettoimportland von Futtermitteln und Mineraldünger ebenfalls betroffen. Der Nährstoffkreislauf ist nicht ausgeglichen, der Phosphorüberschuss beträgt rund 5'500 Tonnen pro Jahr. Die Stickstoffbilanz weist einen Überschuss von rund 100'000 Tonnen auf. Ein Beispiel für eine regionale Entkoppelung von Tierhaltung und Futter ist der Kanton Luzern, wo 7% der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Schweiz liegen. Darauf werden, neben 10% aller Schweizer Kühe, rund 12% der Hühner und 27% der Schweine gehalten. Dadurch entsteht eine Lücke zwischen dem regional gewachsenen Futter und dem Bedarf der gehaltenen Tiere. Eine bodengebundene Landwirtschaft ist gar nicht mehr möglich.

Konkurrenz um Ackerflächen

Während Grünfutter auch auf weniger fruchtbaren Flächen oder an steileren Lagen wächst, ist die Produktion von Kraftfutter nur auf ackerfähigen Böden möglich. Aus Perspektive der

Es geht um mehr als Methan

Rund ein Siebtel der Treibhausgasemissionen in der Schweiz stammen direkt von der Landwirtschaft. Die bedeutendsten Gase sind dabei Methan und Lachgas, während Kohlendioxid nur eine untergeordnete Rolle spielt. Methan ist rund 25 mal klimaschädlicher als Kohlendioxid und entsteht unter anderem bei Wiederkäuern durch den Verdauungsprozess. Dadurch erhielt die Kuh den Ruf als Klimakillerin. Dabei geht vergessen, dass Methan schlicht ein natürliches Nebenprodukt der mikrobiellen Verdauung der Wiederkäuer ist. Die Klimarelevanz entstand erst mit der industriellen Landwirtschaft mit grossen Tierbeständen und Futtermitteltransporten. Der wahre Klimakiller ist somit nicht die Kuh selbst, sondern das System indem sie leben muss. Ausserdem kann mit Kühen und andere Wiederkäuern Flächen für die Lebensmittelproduktion genutzt werden, welche nur beweidet werden können und nicht ackerbaufähig sind. Nachhaltig beweidetes Grasland speichert zudem Kohlenstoff als Humus im Boden und erhöht damit die Bodenfruchtbarkeit. All dies stimmt natürlich nur für Tiere, die sich von Gras und Heu ernähren.

Mit einer weidebasierten Fütterung ohne Kraftfutter würde der Kuhbestand in der Schweiz um rund 20% sinken. Damit werden nicht nur die Emissionen vom Futteranbau und -transport gespart, sondern auch der Ausstoss von Treibhausgasen der Tierhaltung. Gleichzeitig sinken die lokalen Nährstoffüberschüsse mit positiven Auswirkungen auf Boden, Wasser und Ökosysteme.

Als Aufbesserung der Klimabilanz der Milchkuh wird oft Intensivierung empfohlen, mit der Logik, dass zwei Kühe mit weniger Milchleistung doppelt so viele Ressourcen verbrauchen und Emissionen verursachen wie eine Hochleistungskuh. Gemessen am ausgestossenen Methan stimmt das. Werden die Systemgrenzen weiter gesetzt und die Emissionen der intensiven Futtermittelproduktion, der Einfluss der Nutzungsdauer und das Potential von Weideland zur Speicherung von Kohlenstoff berücksichtigt, ist eine Weidekuh mit weniger Milch klimafreundlicher und erst noch artgerecht gehalten.

Ernährungssicherheit entsteht so ein Nutzungskonflikt um fruchtbare Ackerböden. Die Nutztiere fressen grosse Mengen an Futtermitteln, welche auf Böden angebaut wurden, welche auch der menschlichen Ernährung dienen können. Bis die Tiere oder ihre Produkte wie Milch oder Eier auf dem Teller landen, geht viel Energie verloren. Nur rund 10% der mit dem Futter aufgenommenen Energie ist schlussendlich in den tierischen Produkten drin. Würde weltweit auf den derzeit angebauten Flächen für Tierfutter Lebensmittel für die direkte menschliche Ernährung angebaut, könnten Schätzungen zufolge rund vier Milliarden Menschen zusätzlich ernährt werden. Generell emittieren Ackerböden mehr klimaschädliche Gase als Dauerwiesen und Weiden. Das Ackerland sollte deshalb gezielt genutzt und die Flächenkonkurrenz von Nahrungsmittel- und Futtermittelanbau minimiert werden. Der Grundsatz einer Nutztierfütterung ohne Ackerprodukte trägt zu einer zukunftsfähigen Landwirtschaft bei.

Wunderwaffe Wiederkäuen

Von Natur aus fressen Wiederkäuer faserreiches Gras. Das Verdauungssystem von Rindern und Schafen hat sich auf diese Nahrung spezialisiert. Ziegen fressen bevorzugt Blätter, Triebe und Rinde von Sträuchern und Bäumen. Kühe fressen rund zwei Stunden am Stück, das unzerkaute Gras landet in einem Vormagen (Pansen). Nach dieser Fressphase beginnt die Kuh mit Wiederkäuen. Portionenweise wird das Futter hochgewürgt, rund 60-mal gekaut und wieder geschluckt. Den nächsten Verdauungsschritt erledigen Milliarden von Bakterien und kleinen Wimpertierchen. Diese Mikroorganismen bauen die, für Menschen unverdauliche, Pflanzenbestandteile weiter ab. Einige Bakterien bilden dabei Methan, ein klimaschädliches Gas, welches die Kuh durch Rülpsen in die Atmosphäre entsorgt. Die Futterschnipsel gelangen durch weitere Vormägen schlussendlich in den Labmagen – der ähnlich wie der menschliche Magen funktioniert – und die Nährstoffe werden dort von der Kuh aufgenommen. Alle Tiere sind für den Aufbau von Muskeln, Knochen, Haut und Kreislauf auf Aminosäuren angewiesen, welche in Form von pflanzlichen oder tierischen Proteinen mit der Nahrung aufgenommen werden. Wiederkäuer verdauen mit dem vorverdauten Pflanzenbrei stets Mikroorganismen, welche viele Aminosäuren enthalten, pro Tag gelangen so rund sieben bis zehn Kilogramm Mikroorganismen in den Kuhmagen. Dank der Symbiose mit ihren Pansenbewohnern sind wiederkäuende Tiere nicht auf proteinreiches Futter angewiesen.

Mehr Milch dank mehr Kraftfutter

Im internationalen Vergleich fressen Schweizer Kühe viel Gras. Die Fütterung besteht gemäss Schätzungen zu zwei Dritteln aus Graslandfutter und zu einem Drittel aus Kraftfutter. Das ist jedoch immer noch zu hoch, denn dank des ausgeklügelten Verdauungssystems ist eine kraftfutterlose Fütterung von Kühen möglich. So wird zwar weniger Fleisch und Milch produziert, auf den freigewordenen Ackerflächen können dafür Pflanzen für die menschliche Ernährung wachsen. Der Trend der letzten Jahre zeigt in die andere Richtung; die Milchleistungen steigen an. Erklären lässt sich dies mit gezielter Zucht mit Fokus auf die Milchleistung, andererseits mit einer weniger graslandbasierten Fütterung. So dass parallel zur Milchleistung der Kraftfutterverbrauch seit Jahren steigt. Hohe Kraftfuttergaben widersprechen nicht nur dem spezialisierten Verdauungssystem der Kühe, sie sind auch noch weniger effizient. Die enge Symbiose mit Mikroorganismen im ersten Vormagen (Pansen) erlaubt ihnen zwar eine Verwertung von Gras, baut aber Kraft-

futter wenig effizient ab. Frisst eine Kuh Getreide oder Mais machen die Nährstoffe den Umweg über die Pansenmikroben, dabei geht viel Energie verloren. So steht die Kuh im Vergleich zu Tieren mit nur einem Magen wie Schweinen und Hühner, aber auch Menschen als schlechte Verwerterin von Getreide, Mais oder Hülsenfrüchten da. Während Schweine und Hühner direkte Nahrungskonkurrenten des Menschen sind, sind es Kühe nur wenn sie entgegen ihrer Natur mit viel Getreide und Mais gefüttert werden. Als Nebenwirkung einer zu energie- und proteinreichen Fütterung können vermehrt Stoffwechselkrankheiten auftreten. Bei zu grossen Kraffttergaben kauen die Kühe weniger wieder, die Speichelproduktion nimmt ab und der Pansen droht zu übersäuern.

Ernährungsumstellung für Schwein, Huhn und Mensch

Schweine und Hühner sind Allesfresser und haben einen Magen, welcher dem menschlichen stark ähnelt. Mit diesem Verdauungssystem kann Zellulose, ein Bestandteil von Pflanzenzellwänden, nur schwer oder gar nicht verdaut werden. Die Ernährung basiert deshalb auf leichter verdaulichen Ackerprodukten wie Getreide, Mais, Hülsenfrüchten oder tierischen Produkten. Diese können sehr effizient verdaut und die Nährstoffe aufgenommen werden. Die Monogastrier, Schweine und Geflügel, werden heute fast ausschliesslich mit Futter von Ackerflächen ernährt. Eine Umstellung auf eine Fütterung ohne Ackerprodukte ist deshalb schwieriger als bei den Wiederkäuern. Die Produktion von Eiern, Hühner- und Schweinefleisch ginge stark zurück. Die Bestände würden sich auf 20% reduzieren im Vergleich zu heute und würden mit Nebenprodukten aus der Lebensmittelherstellung ernährt.

Politik und Konsum

Die Agrarpolitik setzte bisher nur wenig auf eine krafftterreduzierte Fütterung. Seit 2014 läuft das erste Anreizprogramm des Bundes bei den Kühen mit dem Beitrag zur graslandbasierten Milch- und Fleischproduktion GMF. Die Anforderungen dazu sind jedoch mit einem Anteil von 75% Wiesen- und Weidefutter wenig ambitioniert. Bei den Schweinen und Geflügel fehlen ambitionierte Programme ebenfalls. Es existiert einzig ein Beitrag für die stickstoffreduzierte Phasenfütterung von Schweinen. Für diesen muss das Mastfutter an den Proteinbedarf der Schweine angepasst werden; eine bescheidene Vorgabe. Labelprogramme machen eigene Regeln und schreiben etwa eine Zertifizierung von Soja oder eine europäische Herkunft des Futters vor. Die Trinkwasserinitiative geht weiter und fordert, dass nur Betriebe Direktzahlungen erhalten, deren Tiere mit betriebseigenem Futter ernährt werden können. Regionaler Handel soll weiterhin möglich sein. In Anbetracht der Klimadiskussion und der anstehenden Initiativen zur Landwirtschaft stehen die Themen Krafftter und Futterimporte – zu Recht – vermehrt im öffentlichen Fokus. Deshalb ist jetzt der Moment für eine standortangepasste Haltung der Nutztiere mit Weidefutter und regionalen Nährstoffkreisläufen. Damit verbunden ist eine Verkleinerung der Tierbestände und der produzierten Eier, Milch und Fleisch. Diese Veränderung zu Gunsten der Tiere und Umwelt kann jedoch nur zusammen mit einer markanten Änderung des Ernährungs- und Einkaufsverhalten funktionieren. Wird der Rückgang der inländischen, tierischen Produktion mit importierten Lebensmitteln kompensiert, werden die negativen Umweltwirkungen und die Flächenkonkurrenz einfach ins Ausland verlagert, statt eingedämmt.

Dora Fuhrer



Das Futter von Hühnern und Schweinen wächst auf fruchtbaren Äckern und konkurrenziert direkt die menschliche Ernährung.

Fordernd und aufschlussreich

Die zweite Septemberwoche stand im Zeichen der Aktionswoche Regio Challenge, zu der die Kleinbauern-Vereinigung das erste Mal aufgerufen hat. Eine Woche lang sollten nur Lebensmittel konsumiert werden, die etwa in der Entfernung einer Velotour gewachsen oder entstanden sind. Nachfolgend ein Rückblick mit Erfahrungen von Teilnehmenden, umrahmt mit Argumenten aus der Podiumsdiskussion, die den Startschuss der Regio Challenge bildete.

Gleich zum Auftakt der Aktionswoche sah sich die Kleinbauern-Vereinigung mit einem Vorwurf konfrontiert: Podiumsteilnehmer Thomas Cottier vom World Trade Institute vermutete eine Aktion, welche die protektionistische Landwirtschaft zementieren möchte. «Sich nur regional ernähren, macht einfach keinen Sinn», erklärte er den Anwesenden. Schon gar nicht im Zeitalter der Klimaerwärmung, da sei man ohne offene Handelsbeziehungen schlecht gerüstet. Kleinbauern-Präsidentin Regina Fuhrer konterte und machte klar, dass es vielmehr darum gehe, die Vielfalt an regionalen Produkten und die Menschen dahinter kennen zu lernen. «Sinn der Regio Challenge ist das Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten zu fördern. Ein stärkerer Bezug zu unseren täglichen Lebensmitteln ist wichtig für die Landwirtschaft hierzulande und ebenso für die Bäuerinnen und Bauern des Südens.» Die Kleinbauern-Vereinigung sei nicht gegen Handelsbeziehungen, aber für solche, die zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen. Mit diesen Erklärungen gab sich auch Gebana-Geschäftsführer Adrian Wiedmer zufrieden, denn auch er startete mit einer Kritik in die Diskussion: «Die Regio Challenge will, dass Menschen nur noch regional einkaufen. Das ist der falsche Weg. Doch wenn die Aktion zu vermehrter Bewusstseinsbildung beiträgt, kommt dies schliesslich auch dem Wohlergehen von Produzenten im Süden zu Gute», gab sich Wiedmer schliesslich versöhnlich.

Die Kunden wissen nichts

Beim Wissen und Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten ortete Adrian Wiedmer jedoch ein grosses Manko. «Der Kunde ist zwar König, doch hat er keine Ahnung», gebrauchte er deutliche Worte. Da müsse ja etwas schiefgehen. «Wir müssen die Kunden clever leiten, denn diese warten auf kreative Ideen.» Unter kreative Lösungen fallen regionale Vertragslandwirtschaftsprojekte, die in den letzten Jahren entstanden sind. Tina Siegenthaler von der Kooperationsstelle Solawi und Co-Betriebsleiterin des Fondlihofs engagiert sich genau in diesem Bereich. «Wenn der Bezug zum Lebensmittel da ist, kann dies zu einem «Drive» hin zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion beitragen», äusserte sich Siegenthaler positiv zur Aktionswoche.

Der Wille ist da, die Transparenz oft nicht

Viele Menschen möchten eigentlich saisonal und lokal konsumieren sowie ökologisch und fair produzierten Lebensmitteln den Vorzug geben. Doch leider ist das in unserem oftmals intransparenten und komplexen Lebensmittelsystem nicht ganz einfach und verlangt einiges an Engagement der Konsumentinnen und Konsumenten. Dies beweist auch der wahrscheinlich

nicht ganz ernst gemeinte Blogbeitrag einer Regio Challenge-Teilnehmerin: «Regio Challenge – ich bin nicht verhungert» lautete ihr Titel. Gleichzeitig lässt dieser aber auch erahnen, dass es die Vorgaben der Regio Challenge durchaus in sich hatten. Eine Woche lang nur regionale Produkte zu konsumieren ist eine Herausforderung – falls man auswärts oder spontan etwas unterwegs essen will, kaum zu bewältigen. Kommt dazu, dass Produkte im Grossverteiler, die als regional bezeichnet werden,



Lebensmittel während der Aktionswoche: aus dem Garten, vom Gemüseabo oder regional hergestellt.

öfters aus einem grösseren Umkreis stammen, als von der Regio Challenge gefordert. Und verarbeitete Produkte fallen wohl meist auch weg.

Reichhaltiger Tisch dank Erntehöhepunkt

Glücklich schätzte sich, wer einen eigenen Garten oder einen vielfältigen Hofladen in der Nähe hat oder jede Woche einen Korb voller Gemüse eines nahegelegenen Hofes in Empfang nehmen konnte. Regionale Frischprodukte sind also durchaus zu haben. Umso mehr, als es im September auf den Feldern und im Garten nur so von Gemüse wimmelt. «Wundervoll, was der Spätsommer für Leckereien bereithält!», kommentierte eine Teilnehmerin. «Was würden wir im Winter tun?», fragte sich ein anderer Teilnehmer und war wahrscheinlich froh, dass die Challenge nicht im Winter stattfand. Frischprodukte waren also für viele kein Problem. Doch woher bekommt man Öl und Essig für eine Salatsauce, oder Teigwaren und Brot? Einige versuchten sich mit Kreativität und Alternativen. Andere machten sich auf die Suche nach regionalen Zutaten und wurden sogar fündig. Oftmals aber mit der Einschränkung, dass der nahegelegene Hofladen die Produkte zugekauft hat oder wie eine Teilnehmerin schrieb, dass Mehl zwar im Nachbardorf, aber «nur» von einem konventionellen Produzenten stammte. Da stellt sich die Frage, wie nachhaltig ist regional? Dazu lieferte Thomas Nemecek

von der Forschungsgruppe Ökobilanzen bei Agroscope den Podiumsbesuchern eine klare Antwort: «Eine regionale Produktion bedeutet nicht zwingend auch nachhaltig.» Denn wie etwas hergestellt werde, trage entscheidend zur Ökobilanz bei und schlage oft mehr zu Buche als der Transport. Er erläuterte, dass eine Ökobilanz ermöglichen soll, für die Umwelt das Beste herauszuholen. «So kann es eben sein, dass eine Tomate aus Spanien die bessere Ökobilanz aufweist, als eine aus der Schweiz», stellte er fest. Für Regina Fuhrer war dies jedoch klar ein falscher Ansatz: «Ob eine Tomate aus der Schweiz oder Spanien ökologischer ist, ist die falsche Frage.» Eine Tomate habe eine Saison. Es sollte vielmehr danach gefragt werden, ob wir denn das ganze Jahr über Tomaten brauchen. So wie es eine Regio Challenge-Teilnehmerin formuliert hat: «Brauche ich das überhaupt oder gibt es Alternativen dazu?»

Knackpunkt tierische Produkte

Ein nachhaltiger Konsum setzt auf weniger tierische Produkte, denn die Produktion von Fleisch, Eiern und Milchprodukten verbraucht zu viele Ressourcen, belastet das Klima und steht oft in Konkurrenz mit der menschlichen Ernährung (siehe Artikel auf Seite 3 in dieser Ausgabe). Wer nach den Vorgaben der Regio Challenge nach tierischen Produkten Ausschau hielt, bekundete Mühe. «Es wird doch recht viel Tierfutter importiert, oder? Leider bekommt man kaum Fleisch- und Milchprodukte von Tieren, die ausschliesslich mit einheimischem Futter ernährt werden», lautete eine Rückmeldung. Die Schreibende wünschte sich gleichzeitig, dass dieser Aspekt bei der Lancierung der Regio Challenge hätte kommuniziert werden müssen. Doch die Regio Challenge beabsichtigte genau dies: Selbst erfahren, woher die Lebensmittel herkommen und was dahintersteckt. Und sich in Zukunft gestützt auf sein Wissen für oder gegen einen Einkauf entscheiden.

Auch mal pragmatisch sein

Das Beschaffen von Lebensmitteln während der Regio Challenge nahm bei vielen mehr Zeit in Anspruch als üblich. Sei es, um neue Hofläden zu erkunden, oder auch nur um in Gesprächen im Laden oder auf dem Bauernhof herauszufinden, was hinter dem Produkt steckt. Weil auswärts essen kaum möglich war, entschieden sich einige Teilnehmer vermehrt selbst zu kochen, z.B. das Essen für den Sohn, der normalerweise in der Kantine isst, zuzubereiten. Andere versuchten sich im Brot backen. Das führte dazu, dass die Regio Challenge auf pragmatische Weise umgesetzt wurde: «So habe ich bei der Hefe im Brot aus dem regionalen Mehl, die wohl in mehr als 30 Kilometer Entfernung produziert wurde, ein Auge zugedrückt», kommentierte eine Teilnehmerin.

Ein Plus für die Umwelt und Gesundheit

Die Kleinbauern-Vereinigung brachte die aus Deutschland stammende Regio Challenge zum ersten Mal in die Schweiz. Die Reaktionen von Teilnehmenden zeigen, dass die Woche ihrem Namen durchaus gerecht wird (engl. Challenge: Herausforderung). Für manche eine etwas grössere, für andere, die sich schon ein Netzwerk an regionalen und saisonalen Einkaufsmöglichkeiten geschaffen haben oder vielleicht auch ab und zu ein Auge zudrückten, eine kleinere. Trotz der Herausforderung: Es ging dabei nicht um Entbehrung – auch wenn man sich durchaus Gedanken darüber machen kann, ob man nun ein Lebensmittel wirklich braucht oder nicht – sondern um eine genussvolle Ernährung, die gleichzeitig gesünder, sozialer und umweltfreundlicher ist.

Franziska Schwab



FOTOS: FRANZISKA SCHWAB, ANNE BERGER



Zusammenarbeit heisst auch Weiterbildung: Ein Agrotechniker von gebana schult Bauern in Burkina Faso.

GASTBEITRAG GEBANA

Fairer Handel neu aufgleisen

Florierender Handel ist etwas Wunderbares. Er führt dazu, dass sich Länder entwickeln und die Wirtschaft wächst. Es entstehen vielfältige Angebote, die sich den Bedürfnissen der Konsumentinnen anpassen. Produktion, Lieferkette, Vertrieb, das ganze System wird effizienter, der Wohlstand nimmt zu. Alles in Ordnung also, oder?

Was ist eines der grössten Probleme unserer Welt? Krankheit? Hunger? Armut? Das sind nur Symptome. Die Ursache ist immer die gleiche: Ein kleiner Teil der Menschheit hat sehr viel, der Rest sehr wenig. Ein Ungleichgewicht, das sich innerhalb der einzelnen Länder genauso zeigt wie auf globaler Ebene. Global betrachtet sind die Unterschiede aber so gross, dass wir sie kaum begreifen können. Schauen wir erst einmal auf die Schweiz. Hier gibt es auf der einen Seite Menschen, die für 40 Stunden Arbeit pro Woche 3500 Franken im Monat ausbezahlt bekommen. Auf der anderen Seite gibt es Menschen, die 25'000 Franken oder mehr für die gleiche Arbeitszeit erhalten. Das kann man sich vorstellen, man kann die Dimension dieses Ungleichgewichts erfassen. Schwieriger wird es, wenn wir den Blick auf ein Land wie Burkina Faso richten. Dort verdient ein Landarbeiter umgerechnet etwa 1,50 Franken am Tag. Die Preise in Burkina Faso sind natürlich deutlich tiefer als in der Schweiz. Ein Stück Seife wäre für den Landarbeiter dennoch eine kostspielige Anschaffung: rund 65 Rappen, also fast die Hälfte seines Tageslohns!

Falsche Prinzipien schwächen die positive Kraft des Handels
Der Handel könnte an diesem Ungleichgewicht etwas verändern. Er könnte für die Menschen in Ländern wie Burkina Faso ein Werkzeug sein, um ihr Land weiterzuentwickeln, ihre Wirt-

schaft zu stärken, ihren Wohlstand zu vergrössern. De facto basiert der Handel mit Ländern wie Burkina Faso meist auf Prinzipien, die das Gegenteil bewirken: möglichst tiefe Einkaufspreise für Rohwaren und jegliche weitere Wertschöpfung ausserhalb des Ursprungslandes. Zahlen wir den Bauernfamilien doch einfach mehr. Das Doppelte zum Beispiel. Problem gelöst! Wenn wir als gebana das tun würden, könnten wir unsere Produkte nicht mehr an den Grosshandel verkaufen. Denn für den zählt neben Zertifikaten eben nur der Preis. Selbst wenn unsere treuen Direktversand-Kunden weiterhin bereit wären, die teureren Cashews zu kaufen, entspräche das nur einem kleinen Teil der bisherigen Verkaufsmenge. Wir würden also künftig von einer Handvoll Bauernfamilien statt wie heute von rund 2'700 kaufen. Unsere Fabrik vor Ort mit fast 600 Arbeitsplätzen müssten wir schliessen.

Der höhere Preis allein ist nicht ausschlaggebend

Einigen Bauernfamilien ginge es am Ende besser. Die Mitarbeitenden der Fabrik wären arbeitslos und die restlichen Bauernfamilien müssten sich einen anderen Abnehmer suchen, der ziemlich sicher weniger zahlen würde als wir. Das Ungleichgewicht wäre sogar noch grösser als vorher. Was können wir also tun? Einzelne Massnahmen, wie zum Beispiel höhere Preise für die Bauernfamilien, reichen nicht, um nachhaltig etwas zu be-



Sollen an einem allfälligen Gewinn beteiligt werden: Arbeiterinnen und Arbeiter einer Cashew- und Mangofabrik.

wirken. Nur, wenn man direkt mit den Bauernfamilien zusammenarbeitet, die lokale Wirtschaft stärkt und die Umwelt schützt, kann man wirklich Einfluss nehmen. Wir tun dies, indem wir:

- Eigenständige Unternehmen vor Ort aufbauen. Diese Unternehmen sorgen für lokale Wertschöpfung, schaffen Arbeitsplätze, transferieren Know-how und zahlen Steuern. Bisher haben wir in Brasilien, Tunesien, Burkina Faso, Togo und Benin fünf Firmen mit über 900 Arbeitsplätzen aufgebaut.
- Den direkten Kontakt zu Bauernfamilien pflegen. So stellen wir sicher, dass die Preisaufschläge, die wir zahlen, auch wirklich bei ihnen ankommen. Im direkten Austausch können wir aber auch über Kinderarbeit und den ökologischen Anbau sprechen. Der Anbau ist nämlich für den ökologischen Fussabdruck von Lebensmitteln viel entscheidender als der Transport oder die Verpackung.
- Ökologisch sinnvolle Lieferketten schaffen. Dabei sind wir auf die Mitarbeit unserer Kunden angewiesen: Sie bestellen saisonale Produkte aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft vor. Sobald die Produkte reif sind, liefern wir sie unseren Kunden in den originalen Grosspackungen direkt von den Produzenten per Post. Das mag auf den ersten Blick ungewöhnlich erscheinen, ist aber wissenschaftlich betrachtet die nachhaltigste Art einzukaufen.

Teilen und Beteiligen: Bisherige Preisberechnungen auf den Kopf stellen

Wir erachten die langfristige Zusammenarbeit als die wichtigste Komponente für mehr Wirkung. Kooperativen, Firmen und nachhaltige Landwirtschaft entstehen nicht von heute auf morgen und brauchen eher Jahrzehnte als Jahre. Deshalb begleiten wir unsere Partnerfirmen durch dick und dünn, wenn nötig auch mit Investitionen. In zwanzig Jahren haben wir noch nie einen Partner aufgegeben. Diese Ausdauer in sehr schwierigen Ländern und Regionen hat ihren Preis: Bisher mussten wir auf unsere Beteiligungen mehr als 1,2 Millionen Franken abschreiben. Doch für uns gehört das dazu. Die Lieferkette soll für alle Beteiligten gerechter werden. Deshalb ändern wir unter anderem folgende zwei Spielregeln des Handels:

- Wir stellen unsere Preisberechnung auf den Kopf. Normalerweise werden im fairen Handel zusätzlich zu den Rohwarenpreisen eine Fairtrade- und – bei biologischem Anbau – eine Bioprämie bezahlt. Der Verkaufspreis wird danach über viele Handelsstufen hochgerechnet und übersteigt den ursprünglichen Rohwarenpreis um ein Vielfaches, insbesondere wenn das Produkt in Europa verarbeitet wird. Uns ist das zu wenig. Deshalb beteiligen wir die Bauernfamilien neu am Umsatz unseres Direktversandes. Zusätzlich zum Rohwarenpreis und den Prämien. Wir verteilen dieses Geld unter allen Bauernfamilien, die an gebana liefern, nicht nur an jene, die uns Produkte für den Direktversand verkaufen. So verbessert sich die Situation einer ganzen Region nachhaltig. Die Umsetzung dieser Preisaufteilung erfolgt Produkt um Produkt und Land um Land. In Burkina Faso hat sie bereits begonnen. Die erste Auszahlung erfolgt noch in diesem Jahr.
- Wir teilen unseren Gewinn. Erwirtschaften wir in der Schweiz einen Gewinn, teilen wir diesen zu gleichen Teilen mit unseren Mitarbeitenden weltweit, mit den Investoren und auch – über Preisreduktionen und Projekte – mit unseren Kunden.

Fairer Handel gaukelt oft ein Paradies auf Erden vor und die Konsumenten glauben es gerne: Bauern, die auf wenigen Hektaren ein faires Auskommen finden, Löhne wie in Europa, Geschlechtergerechtigkeit, funktionierende Gewerkschaften. Die Realität sieht ganz anders aus und Verbesserungen lassen sich nicht von einem Tag auf den anderen herbeiführen, sondern müssen schrittweise passieren. Doch sie müssen passieren! Bei gebana messen wir das in Nachhaltigkeitskennzahlen, die wir offen kommunizieren. Überhaupt ist es uns ein Anliegen, ein realistisches Bild unseres Handelns zu zeichnen und die wahren Geschichten hinter unseren Produkten zu erzählen. Denn wir sind darauf angewiesen, dass uns unsere Kunden vertrauen. Dazu wiederum sind unsere Kunden darauf angewiesen, dass wir ihnen die Wahrheit sagen.

Adrian Wiedmer,
Geschäftsführer gebana

Querbeet



Markus Schwegler hielt eine der Reden auf dem vollen Bundesplatz.

Kleinbauern fürs Klima

Am 28. September demonstrierten Zehntausende in Bern für konsequenteren Klimaschutz. An der Kundgebung auf dem Bundesplatz sprachen unter anderen Wissenschaftler, Gewerkschafterinnen und Vertreter der Klimajugend. Markus Schwegler, Biobauer und Vorstandsmitglied der Kleinbauern-Vereinigung, sprach die Rolle der Landwirtschaft an und rief zum Wandel auf:

«Wir Bauern und Bäuerinnen arbeiten in und mit der Natur. Die Auswirkungen der Klimaveränderung zeigen sich uns immer klarer und ungeschminkt. Heute verbraucht die Schweizer Landwirtschaft zwei Kalorien an Energie, um eine Kalorie an Lebensmittel zu erzeugen. Diese Rechnung kann nicht aufgehen. Wir sind also auch Mitverursacher dieser Situation. Zudem sind die Verkaufsregale voll von Nahrungsmitteln welche ohne Rücksicht auf die Umwelt, die Menschen und das Klima hergestellt worden sind. Darum...

- ... brauchen wir eine Landwirtschaft, die sich an den natürlichen Kreisläufen orientiert, die Achtung und Respekt vor allem Lebendigen zeigt und für einen massvollen Umgang mit unseren Ressourcen steht.
- ... brauchen wir eine Landwirtschaft, die sich getraut von den gängigen und ausbeuterischen Marktmechanismen zu lösen, sich vom Konkurrenzdenken verabschiedet und Kooperation und Solidarität ins Zentrum stellt.
- ... brauchen wir verantwortungsbewusste Konsumenten und Konsumentinnen, die eine echte Partnerschaft mit den Bauern und Bäuerinnen suchen.

Am Ursprung jeder Veränderung stehen Erkenntnis und Einsicht. Wir müssen uns von den Gedankenfesseln befreien, die uns jahrzehntelang eingepfropft wurden. Wenn ich die Möglichkeiten sehe, die sich in der Landwirtschaft bieten, dann wird der Wandel greifbar und konkret. Machen wir uns gemeinsam auf den Weg.»

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.

Bäuerinnen-Appell

Bäuerinnen sind von unschätzbarem Wert. Ihre ungenügende soziale Anerkennung und Absicherung ist jedoch ein Missstand, der in der Schweiz und weltweit behoben werden muss. Deshalb haben der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) und die Stiftung SWISSAID den Bäuerinnen-Appell lanciert und fordern konkrete Massnahmen in der Schweizer Agrarpolitik und der internationalen Zusammenarbeit. Als erste Schritte sollen Bundesrat und Parlament die Ernährungssicherheit und somit die Arbeit der Bäuerinnen zu Schwerpunktthemen der Entwicklungszusammenarbeit erklären. Dabei sollen die Rechte, insbesondere die Landrechte, der Bäuerinnen gestärkt, sowie die politische Mitbestimmung der Bäuerinnen gefördert werden. Weiter soll die Wertschätzung der Arbeit der Bäuerinnen erhöht werden, insbesondere indem die soziale Absicherung der Bäuerinnen in der Agrarpolitik verankert und die Mitbestimmung der Frauen in der Politik und in bäuerlichen Organisationen gefördert wird. Die Kleinbauern-Vereinigung hilft mit die soziale Ungerechtigkeit gegenüber den Bäuerinnen zu beenden, weltweit und in der Schweiz, und unterstützt deshalb den Bäuerinnen-Appell.

Hier können Sie unterschreiben:
<https://baeuerinnen-appell.ch/>



Veranstaltungshinweis



wir wieder mit einem Stand vor Ort und freuen uns auf viele Besucherinnen und Besucher.

Bereits zum zweiten Mal findet in der Stadtgärtnerei Zürich ein Martini-Markt mit Produkten aus Zürich und Umgebung statt. Am Samstag 9. November werden von 10 bis 16 Uhr Obst, Gemüse, Milchprodukte, Getränke und viele weitere regionale Produkte verkauft. Letztes Jahr eröffneten wir am Martini-Markt einen Alpomaten in der Stadtgärtnerei. Dieses Jahr sind

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!

Auflösung Kleinbauern-Warenversand ab 2020

Geschätzte Kundinnen und Kunden des Kleinbauern-Warenversands

In Ihren Händen halten Sie die letzte Ausgabe des Kleinbauern-Magazins mit Warenversand. Vorstand und Geschäftsstelle der Kleinbauern-Vereinigung haben entschieden, ab Februar 2020 keinen eigenen Shop mehr zu führen. In Zukunft möchten wir den Verkauf von bäuerlichen Produkten aus der Schweiz noch direkter vom Bauer zum Konsumenten unterstützen. Dafür wird es eine neue Plattform in unserem Magazin geben. Kaufen Sie jetzt ein letztes Mal via Warenversand unsere schmackhaften Produkte und profitieren Sie von den zahlreichen reduzierten Preisen. Die feinen Produkte von Kleinbauern aus aller Welt können Sie in Zukunft ganz einfach direkt bei unserer bisherigen Vertriebspartnerin gebana beziehen. Herzlichen Dank für Ihren Einkauf sowie die langjährige Treue!

Freundliche Grüsse

Barbara Küttel, Geschäftsleiterin

Gaumenfreuden

Profitieren Sie jetzt von vergünstigten Artikeln!



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-Birnenschnitze

Fr. 20.– (300g)
Bestell-Nr.: 12.121.01G

• Bio-Zwetschgen

Fr. 20.– (300g)
Bestell-Nr.: 12.120.02G



• Bio-Apfelringe

Fr. 20.– (300g)
Bestell-Nr.: 12.111.01G



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



Genussreicher Bio-Vieille-Prune

Mehr als ein Schnaps: An den steilen Hängen am Vierwaldstättersee pflegen Robert Zwysig und seine Familie Bio-Hochstammbäume und verarbeiten die Zwetschgen im Winter zu diesem Edelbranntwein.

Fr. 24.– (statt 32.–) (35cl)
Bestell-Nr.: 16.703.05



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. 34.– (statt 42.–) (2x50cl)
Bestell-Nr.: 16.710.01



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





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-Dörrgemüse aus der Zentralschweiz

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

• Dörrbohnen

Aus alten Pro-Specie-Rara-Sorten.
Fr. 15.– (100g)
Bestell-Nr.: 15.601.04

• Gemüse Mischung

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



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

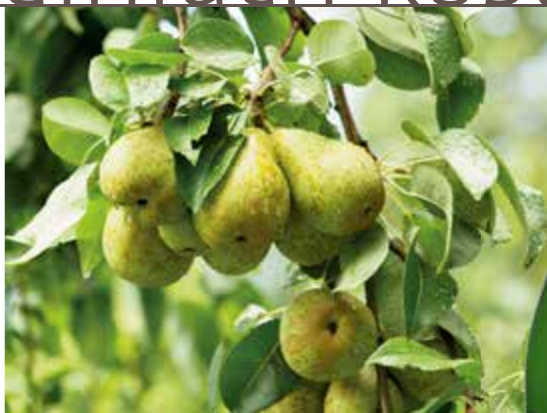
Pizzoccheri sind eine Teigwaren-Spezialität des Puschlavs aus ungeschältem Bio-Buchweizen- und Weizenmehl. Sie haben einen herzhaften Geschmack.
Fr. 10.– (400g)
Bestell-Nr.: 10.602.04

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



einfach köstlich



Hochstamm Birnenweggenfüllung

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



Erfrischender Apéro

Spritzig süßer Säuliamter Bio-Birnenschaumwein aus Hochstammkulturen von Hans Peter Hediger. Set mit 2 Flaschen (7% Vol.).
Fr. 54.– (2x 75cl)
Bestell-Nr.: 16.708.02



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

Edle Tropfen aus dem Wallis

Charakteristische Rot- und Weissweine aus den sonnigen Weinbergen der rechten Rhone-seite des Mittelwallis. Eine erlesene Auswahl von je 1 Flasche Pinot Noir, Dôle de Miège, Bio-noir, Oeil de Perdrix, Fendant und Johannisberg. In Bio-Qualität.
Fr. 119.– (statt 149.–)
(6x 75cl)
Bestell-Nr.: 16.709.02





Ostschweizer Pesto-Spezialitäten

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

Fr. 24.– (2x100g)
Bestell-Nr.: 15.102.01

Bio-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-Konfitüren-Set

Acht verschiedene hausgemachte Konfitüren und Gelées vom Biobetrieb der Familie Hediger im Säuliamt. Set à 8 Gläser zu je 250g.

Fr. 59.– (8x250g)
Bestell-Nr.: 11.601.08



Einfach und schnell online bestellen
www.kleinbauern.ch

Edle Bio-Tropfen aus dem Zürcher Weinland

Beim Familienbetrieb Strauss in Schweizer Eichenfässer gereift: Charakteristische Rot- und Weissweine von den Südhängen des Thurtals. Eine erlesene Auswahl von Seyval-Blanc, Regent-Barrigue und Regent, je 2 Flaschen pro Sorte. AOC Zürich.

Fr. 104.– (statt 149.–) (6x75cl)
Bestell-Nr.: 16.709.03



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.

Riegel-Set

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

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

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



Kaffee und -Espresso aus Mexiko und Peru

Diese hochwertigen, reinen Arabica-Mischungen bestehen aus Kaffeebohnen von indigenen Gemeinden in Südmexiko 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





Ganze, ungeschälte Bio-Mandeln

Die Bio-Mandeln der Kleinbauern aus Pakistan sind intensiv im Geschmack und leicht süsslich.

Fr. 37.– (1kg)

Bestell-Nr.: 12.204.01GB

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 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



Apéro-Klassiker

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

Fr. 11.– (1kg)

Bestell-Nr.: 12.214.01G



Intensiv-fruchtig: Bio-Mango Brooks

Sie bewahren ihren herrlich exotischen Geschmack auch in getrockneter Form. Von Kleinbauern in Burkina Faso biologisch angebaut und vor Ort verarbeitet.

Fr. 30.– (1kg)

Bestell-Nr. 12.102.02G

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 hunderte feste Arbeitsplätze.

• Bio-Cashewnüsse Nature

Fr. 38.– (1kg)

Bestell-Nr.: 12.201.01G

• Bio-Cashewnüsse gesalzen

Fr. 39.– (1kg)

Bestell-Nr.: 12.201.03GB

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



natürlich gut



Geschenkidee!

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 2019 bei uns eintreffen, werden bis spätestens 23. Dezember ausgeliefert.

• Set Nüsse

Fr. 39.– (ca. 750g)

Bestell-Nr.: 60.401.01WF

• Set Trockenfrüchte

Fr. 39.– (ca. 700g)

Bestell-Nr.: 60.401.02WF



Tessiner Kakis

Familie Stucki stellt mit viel Herzblut Dörrenspezialitäten her. So auch diese getrockneten Kakis, die sie im Spätherbst im Tessin ernten und bei sich im Zürcher Unterland schonend haltbar machen.

Fr. 28.– (statt 35.–) (ca. 300g)

Bestell-Nr.: 12.126.01K



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



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!

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 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



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

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



Hirsekissen

Aus 100% Baumwolle, inkl. Überzug, Naturweiss. Füllung 100% Bio-Hirse. Grösse: 60x40cm. Hergestellt in einer sozialen Institution in der Schweiz.
Fr. 59.–
Bestell-Nr.: 50.202.31



Filzfinken braun mit Edelweiss, Grösse 36

Weiche, bequeme Finken aus Schafwolle von Bio-Betrieben, handgefilzt von Urner Bäuerinnen.
Fr. 58.– (statt 89.–)
Bestell-Nr.: 50.901.01.36

Starkes Saatgut für den Garten

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

• Samenset Gemüse

Das Set enthält 6 Sorten Gemüsesamen, die sich auch zur späteren Aussaat im Gartenbeet eignen: Baumspinat, Schnittfenchel, Rucola, Portulak, Rettich, Mangold.
Fr. 26.– (statt 32.–)
(Set à 6 Sorten)
Bestell-Nr.: 53.102.05

• Samenset Blumen

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

