

Agricoltura

Magazin der Kleinbauern-Vereinigung
Magazine de l'Association des petits paysans



KLEINBAUERN.CH
PETITSPAYSANS.CH



Jeder Hof zählt – jetzt erst recht!

Warum verdient unsere Petition #jederhofzählt! Ihre Unterstützung? Weil Innovation durch die Ideenvielfalt vieler Personen entsteht. Lassen Sie sich von diesem Heft zum Thema urbane Landwirtschaft inspirieren: Es geht um den Umgang mit landwirtschaftlichen Flächen und Grünräumen in unseren Städten, soziale Teilhabe und neue Ansätze im Bereich des «Urban Farming». Ist die Nahrungsmittelproduktion im städtischen Umfeld noch Landwirtschaft und welche Rolle spielt sie? Der Gemeinschaftsgarten Hostet-Elfenau in Bern (S. 3-5) fragt nach dem Stellenwert der urbanen Landwirtschaft im aktuellen System. Das Ökoquartier «Les Vergers» (S. 6-7) ist ein Beispiel für kurze Wege, die von und für die Bevölkerung des Quartiers entwickelt worden sind. Das Technikum Urbane Agrarökologie entwickelt Projekte und Impulse für die Transformation unseres Ernährungssystems (S. 8-9). Die Stadt Zürich schliesslich spielt eine aktive Rolle bei der Förderung der urbanen Landwirtschaft und ihrem grossen Potential (S. 10-11).

Diese verschiedenen Beispiele zeigen uns: Für eine widerstandsfähige und krisenresistente Lebensmittelversorgung braucht es nicht weniger, sondern möglichst viele Bäuerinnen und Bauern. Die Vielfalt ist wichtiger denn je für eine Landwirtschaft, die sich den aktuellen Herausforderungen stellen muss. Es ist wichtig, das Hofsterben in der Schweiz endlich zu stoppen. Deshalb lancieren wir unsere Petition «Jeder Hof zählt – jetzt das Hofsterben stoppen!». Bitte unterschreiben Sie online (weitere Infos auf S. 20) oder auf Papier und helfen Sie uns mit dem beigelegten Petitionsbogen beim Sammeln weiterer Unterschriften. Jeder Hof zählt – jede Unterschrift zählt!

Anne Berger



Chaque ferme compte plus que jamais !

Pourquoi soutenir notre pétition #chaquefermecompte ? Car l'innovation naît de la diversité des idées d'une multitude de personnes. Laissez-vous inspirer par ce magazine qui vous entraîne dans des réflexions sur l'agriculture urbaine : gestion des surfaces agricoles et des espaces verts de nos cités, enjeu sociétaux, nouvelles approches des projets de *urban farming*. Au fait, peut-on considérer la production d'aliments sur des surfaces situées en milieu urbain comme de l'agriculture, et quels rôles joue-t-elle ? Le jardin communautaire de Hostet-Elfenau à Berne (pp. 3-5) questionne la place d'une agriculture urbaine dans le système actuel. L'écoquartier des Vergers à Meyrin (pp. 6-7) est un exemple de chemins courts créés entre autres par et pour la population. Le centre technique pour l'agroécologie urbaine développe des projets citoyens comme autant d'impulsions pour la transformation de notre système alimentaire (pp. 8-9). Et la Ville de Zurich est proactive dans l'essor de l'agriculture urbaine et de son potentiel (pp. 12-13).

Autant d'exemples concrets et variés qui nous rappellent que pour un approvisionnement résistant aux crises, ce n'est pas moins de paysannes qu'il nous faut, mais le plus possible. Une agriculture diversifiée est plus nécessaire que jamais pour faire face aux défis brûlants actuels. Il est urgent d'enfin enrayer la mort des exploitations en Suisse. C'est pourquoi nous lançons maintenant cet appel : « Chaque ferme compte – Stoppons la mort des exploitations ! » Signez dès à présent la pétition en ligne (plus d'infos p. 19) ou faites circuler et renvoyez le formulaire de signatures joint à ce numéro. Chaque ferme compte – chaque signature compte !

Anne Berger

Inhalt Sommaire

- | | | | | | |
|---|--|----|--|----|--------------------------------------|
| 3 | Wo Stadt und Land sich treffen:
Gemeinschaftsgarten Elfenau | 10 | Stadtlandwirtschaft in Zürich
«Wir wollen wieder mehr Höfe» | 18 | Varia |
| 6 | Bien vivre ensemble : Écoquartier
Les Vergers à Meyrin (GE) | 12 | Agriculture urbaine à Zurich
« Nous voulons plus de fermes » | 19 | Votre don – nos projets |
| 8 | Gemeinsam zu mehr Vielfalt
und gegenseitigem Verständnis:
Technikum urbane Agrarökologie | 14 | À Propos: Karin Mengelt | 20 | Ihre Spende – unsere Projekte |
| | | 16 | Marché | | |

Foto Titelbild: Wenn die Lebensmittel wieder dort produziert werden, wo die Konsument:innen leben: Écoquartier Les Vergers, Meyrin (GE)

Photo de couverture : Quand les aliments sont produits là où vivent les consommateur-trices : écoquartier Les Vergers, Meyrin (GE) (Photo : Anne Berger)



Mit Gleichgesinnten aus dem Quartier das eigenen Gemüse anbauen.
Cultiver ses propres légumes avec des personnes du quartier animées du même esprit.

GEMEINSCHAFTSGARTEN HOSTET-ELFENAU, BERN

Wo Stadt und Land sich treffen

Urbane Agrikultur liegt im Trend. Immer mehr Menschen haben das Bedürfnis, ihre Lebensmittel selbst zu produzieren, mitten in der Stadt. Doch die Vorzüge von Gemeinschaftsgärten und Stadtbauernhöfen gehen über die Lebensmittelproduktion hinaus: Sie verbinden diese mit weiteren Bereichen gesellschaftlichen Engagements.

Ueli Scheuermeier, Agronom, Mitglied der Interessengemeinschaft IG Elfenau sowie treibende Kraft im Verein Hostet-Elfenau und ich treffen uns an einem verregneten Nachmittag im Juni. Die Fahrt mit dem Bus führt mich durch Bern, dann noch ein paar Schritte durch das ruhige Quartier, bevor sich der Blick öffnet. Ich bin in der Elfenau. Heute ein Naherholungsgebiet am Stadtrand mit Café, Park und Kulturveranstaltungen, zeugen die historischen Gebäude aus dem 18. Jahrhundert von der Vergangenheit als Landgut. Seit 1285 ist das Gebiet der Elfenau, damals noch Klostergut Brunnadern, urkundlich erwähnt. Die Parkanlage Elfenau ist einer der wichtigsten englischen Landschaftsparks der Schweiz aus dem frühen 19. Jahrhundert. Das Naturreservat an der Aare steht unter nationalem und kantonalem Schutz.

Stadtbauernhof Elfenau

Ebenfalls Teil des Areals ist ein rund 19 Hektar grosses Bauerngut. Dass in der Elfenau bis heute Landwirtschaft betrieben wird, ist auch der Quartierbevölkerung zu verdanken. In den 2000er-Jahren bestanden Pläne, einen Teil der Grünflächen zu überbauen. Und 2009 wollte die Stadt den Hof veräussern. Dies, weil grosse Investitionen nötig gewesen wären, um den Betrieb an

das Tierschutzgesetz anzupassen. In beiden Fällen regte sich in Bevölkerung und Politik Widerstand, die Stadt liess die Pläne fallen. Für rund 300'000 Schweizer Franken wurde der Kuhstall in der Folge den neuen Vorgaben angepasst, die Schweinehaltung aufgegeben.

Der Landwirt, der den Betrieb in der vierten Generation pachtet, geht bald in Pension. Familienintern gibt es keine Nachfolge. Wie weiter also? Im Gegensatz zu 2009 möchte die Stadt nun, dass der Bauernhof weiterbesteht. Der künftige «Stadtbauernhof Elfenau» soll finanziell selbsttragend sein, Hofprodukte direkt vermarkten, als Begegnungs- und Bildungsort für die Bevölkerung wirken sowie auf biologische Produktion umstellen. Das Konzept, das aktuell in Zusammenarbeit mit der Bevölkerung entsteht, sieht vor, die verschiedenen bereits bestehenden Initiativen wie auch neue Ideen unter einer Betriebsleitung zu bündeln und synergetisch zusammen zu führen.

«Die längste Grenze in der Schweiz ist die zwischen Randstein und Maisfeld.»

Ueli Scheuermeier



«Wir produzieren Lebensmittel, wo es vorher keine gab.» Ueli Scheuermeier, Hostet-Elfenau.

« Ici, nous produisons des aliments là où il n'y en avait pas. » Ueli Scheuermeier, Hostet-Elfenau.

Aktionswoche Regio Challenge

Ob in der Stadt oder auf dem Land, wir alle können von einer lokalen Landwirtschaft profitieren und sie unterstützen. Die Regio Challenge ist eine Gelegenheit, sich mit dem eigenen Konsum auseinanderzusetzen und für eine regionale und saisonale Ernährung zu sensibilisieren. Die Aktionswoche der Kleinbauern-Vereinigung findet dieses Jahr vom 19. bis 25. September 2022 statt. Die Idee: Als Einzelperson, Familie oder Team eine Woche lang nur das essen und trinken, was in der Entfernung einer Fahrradtour, also etwa 30 km, produziert wurde. Drei "Joker" sind erlaubt. Denn es geht nicht um Verzicht, sondern darum, sich sowohl unserer Essgewohnheiten als auch der Herkunft unseres Essens bewusst zu werden. Es ist eine Gelegenheit, Produzent:innen und Produkte (neu) zu entdecken und kreativ zu sein. Was verkauft der kleine Hofladen, an dem ich beim Joggen vorbeikomme und den ich noch nie betreten habe? Welche traditionellen Rezepte aus meiner Region basieren auf lokalen Produkten?

Lassen Sie sich auf die Herausforderung ein!
Mehr Infos, Veranstaltungen und Anmeldung:
kleinbauern.ch/regiochallenge

Initiative aus dem Quartier

Ich finde Ueli beim «chräbele» in der Hostet, die zum Landwirtschaftsbetrieb gehört. Hier ist in den letzten Jahren ein Gemeinschaftsgarten entstanden, ausgelöst durch die Kampagne «Mach Bern zu deinem Garten» im Jahr 2018. In Absprache mit dem Pächter haben Leute aus dem Quartier begonnen, ihre «Wasen-Pizzas» anzulegen, Pflanzinseln direkt auf Gras. Alles sehr informell und spontan. Wer im Garten arbeitet, meldet die Stunden. Diese kann er oder sie über ein Gutscheinsystem indirekt wieder einsetzen, um Gemüse zu «bezahlen». Daneben gibt es in der Hostet auch Beeren und Obstbäume. Das Gras wiederum nutzt der Hof. Heute ist die Hostet-Elfenau Teil des GartenNetzBern, einem losen Zusammenschluss von Organisationen und Projekten im Bereich Urban Gardening.

Die Vision: Ein Waldgarten nach Permakultur-Prinzipien, mit viel Biodiversität und Möglichkeiten für Begegnungen und gemeinschaftliche Aktivitäten – Quartier-Mosten etwa, oder gemeinsames Konfi-Kochen. Die Leute in der Elfenau haben noch viele Ideen, die teilweise auch über die Hostet hinausgehen. Eine davon ist das Projekt Quartierbrot. «Letztes Jahr habe ich den Bauern angefragt, ob er Korn anbauen könnte», erzählt Ueli. Bisher hatte dieser aus Zeitgründen nur noch Futterbau betrieben. «Das kann es doch einfach nicht sein, bei so viel Nähe zur Stadt und den damit verbundenen Chancen». Leider hat gerade letzten Sommer das Wetter nicht mitgespielt, es gab kaum Ertrag. Doch der Bauer liess sich inspirieren und hat im Herbst wieder Dinkel und Weizen gesät. Inzwischen haben sie auch eine Mühle gefunden, die ihr Korn mahlt und lagert. Wenn alles gut geht, gibt es bei der Bäckerei im Quartier also schon bald Elfenaubrot.



JARDIN COMMUNAUTAIRE HOSTET-ELFENAU

Là où se mêlent ville et campagne

Les avantages des jardins communautaires et des fermes urbaines vont au-delà de la production de denrées alimentaires : ils la relient à d'autres engagements sociaux. À Berne, Hostet-Elfenau montre ce à quoi cela peut ressembler.

L'Elfenau est une zone récréative en bordure de la ville avec un café, un parc et des événements culturels. Les bâtiments témoignent de son passé de domaine rural et on y trouve aujourd'hui une ferme urbaine de 19 hectares. La population et les politiques se sont opposées à différentes velléités de construire sur une partie des espaces verts ou de vendre la ferme. L'agriculteur qui loue l'exploitation partira bientôt à la retraite. La ville souhaite que la future Ferme urbaine d'Elfenau soit financièrement autonome, serve de lieu de rencontre et de formation pour la population, se convertisse au bio et que ses produits soient commercialisés en vente directe. Un jardin communautaire a vu le jour dans le Hostet-Elfenau. Celui ou celle qui y travaille annonce ses heures et peut les échanger contre des légumes qui poussent entre les baies et les arbres fruitiers. La vision : un jardin-forêt avec beaucoup de biodiversité et d'activités collectives, comme presser du jus de fruit ou préparer ensemble des confitures. L'an passé, il a été demandé au fermier de cultiver du blé et si tout se passe bien, la boulangerie du quartier proposera ainsi bientôt du pain d'Elfenau ! Selon Ueli Scheuermeier, agronome et membre de la communauté d'intérêts IG Elfenau, l'agriculture urbaine est aujourd'hui souvent mécanisée à outrance et les surfaces affermées sont utilisées pour la production fourragère, alors qu'une agriculture proche des villes aurait un énorme potentiel, y compris avec l'implication des habitant-es. « Mais il n'y a aucune place pour cela dans le système actuel de régulation agricole. Il faudrait une nouvelle logique du système dans laquelle l'agriculture s'adapterait aux besoins des gens qui vivent et travaillent autour d'elle ! », déclare Ueli. La (re-)vitalisation de la ferme d'Elfenau a commencé avec des personnes motivées d'Hostet-Elfenau, de l'IG Elfenau et grâce à l'ouverture de l'actuel fermier. Le mouvement de l'agriculture urbaine combine une agriculture rentable qui fonctionne et une plus-value pour la société. Jeter un pont entre la ville et la campagne et créer de nouvelles alliances, cela ne peut être que bénéfique pour tous.

Retrouvez l'intégralité de l'article sur petitspaysans.ch

«Die Initiative kommt von der Bevölkerung, nicht von den Bauern», resümiert Ueli. «Die Agglo-Landwirtschaft ist heute meist durchmechanisiert. Die Heimet gibt es nicht mehr, die Flächen sind verpachtet und werden für Futterbau genutzt». Dabei hätte die stadtnahe Landwirtschaft enormes Potenzial. Viele Flächen wären geradezu prädestiniert, um Leute aus den Quartieren zu involvieren und sie ihr eigenes Essen anbauen zu lassen, zusammen mit Gleichgesinnten. Auch das Interesse wäre da, ist Ueli überzeugt. «Im heutigen Agrarregulativ hat es dafür aber keinen Platz. Es bräuchte eine neue Systemlogik, in der sich die Landwirtschaft den Bedürfnissen der Menschen anpasst, die darum herum leben und arbeiten. Wir haben da ein riesiges Niemandsland, das es zu erkunden gibt!»

Gemeinsam Grenzen auflösen

Die (Wieder-)Belebung des Elfenauhofs hat durch die initiativen Menschen der Hostet-Elfenau, der IG Elfenau und dank der Offenheit des heutigen Pächters gegenüber einer schrittweisen Neuausrichtung des Betriebs also längst begonnen. Auch die Kita, die tageweise auf dem Hof zu Besuch ist und der im Gemeinschaftsgarten ebenfalls eine «Pizza» gehört, ist Teil davon. Die besondere Qualität der urbanen Agrikultur-Bewegung liegt in der Kombination einer funktionierenden und profitablen Landwirtschaft und dem gesellschaftlichen Mehrwert durch die Entstehung sozialer Netzwerke und der gemeinsamen Gestaltung von Lebensräumen. Wenn damit eine Brücke geschlagen werden kann zwischen Stadt und Land und sich neue Allianzen bilden, kann das für alle nur von Vorteil sein.

Annemarie Raemy



Ferme de la Planche attenante à l'éco-quartier des Vergers et auberge au centre du quartier, lieu de rencontre.

Begegnungsorte: Ferme de la Planche, die an das Ökoquartier «Les Vergers» angrenzt, und Gasthaus im Quartierzentrum.

BIEN VIVRE ENSEMBLE

Intégrer l'alimentation dans l'habitat

L'écoquartier Les Vergers se compose de plus de 1300 logements. Mais pas seulement. Les futurs résidents ont participé à la conception de cet espace de vie avec des jardins communautaires, des coopératives agricoles et d'habitation et des activités solidaires.

Dans les années 2000 naît la vision d'un écoquartier exemplaire sur un terrain de 16 hectares dont la Ville de Meyrin (GE) possède 47 %, le reste appartenant à six propriétaires privés agriculteurs. Un déclassement et un plan localisé de quartier approuvés par le canton et la ville permettent de lancer ce projet s'appuyant sur les trois piliers du développement durable. Sont alors mises au concours des coopératives dites participatives.

Choisir son cadre de vie et ses circuits alimentaires

Dans l'une d'elles, Claire-Lise s'est engagée avec un projet de mixité générationnelle et d'investissement dans un ensemble vivant qui ne sert pas que d'habitat. L'idée est d'établir une auberge, centre de quartier, couplée ensuite avec une agriculture de proximité afin « de créer les conditions du vivre ensemble », explique-t-elle. Lors d'un forum participatif, la thématique de l'alimentation est majoritairement ressortie. Comme aucune enseigne traditionnelle n'était alors intéressée à occuper l'une des arcades, un supermarché paysan participatif qui n'aurait pas pour vocation première d'être rentable (voir La Fève p. 17) a été mis sur pied. « Beaucoup de gens veulent manger mieux, de la nourriture de meilleure qualité, dont la traçabilité est plus claire, remarque Claire-Lise, mais parfois il y a un décalage entre les habitudes de consommation et l'idéologie des habitants. C'est problématique pour le soutien concret au supermarché et à l'auberge. »

Lysiane, membre d'une autre coopérative, s'est elle aussi impliquée dans la conception de son futur quartier. En tant que maman active, elle essaie de relier ses principes à son mode de consommation, mais ce n'est pas toujours simple. Cela demande un effort et un investissement de s'approvisionner bio et local. Sa famille peut heureusement se le permettre financièrement, et elle connaît l'importance de la solidarité : « On peut s'inspirer les uns des autres. La diversité du quartier des Vergers offre une qualité de vie et tout ce qu'il faut pour faire bouger les choses si on le veut. » Ici, elle a pu ouvrir un espace de yoga solidaire (cours à prix libre). Sa famille est abonnée à un panier de légumes et ses enfants apprennent la saisonnalité des aliments et l'importance de finir son assiette. La solidarité et la responsabilité de chaque mangeur et mangeuse rendent possible une alimentation non seulement durable, mais aussi accessible à tous.

Les pommes de terre au pied des immeubles

Accessible en matière de prix. Mais aussi de par la proximité géographique. La commune a rénové le bâtiment de la Ferme de la Planche, inscrit à l'inventaire du patrimoine architectural. Une coopérative agricole y fournit des activités agricoles, pédagogiques et d'entretien paysager pour faire le lien entre l'agriculture et les habitants. Elle cultive des parcelles maraîchères dans l'écoquartier et livre entre autres La Fève. Des tables d'hôtes à la ferme, avec des repas à prix libres préparés à partir des produits



de la ferme, favorisent un échange convivial. Un marché hebdomadaire a été lancé les lundis devant la ferme. C'est là qu'Edith est venue se procurer des légumes en circuit vraiment court : « Moi j'habite la tour là, raconte-t-elle en montrant l'immeuble juste en face. Acheter ici évite les impacts écologiques, les déplacements, et cela aide les petits paysans. » De sa fenêtre, elle voit l'équipe planter, récolter et traverser le quartier avec l'âne qui achemine les produits frais juste ici. Cela apporte une dynamique de quartier et une qualité de vie, ainsi qu'une relation de confiance. Sa mère lui disait autrefois que ce n'est que ce qu'on produit avec ses propres mains dont on est sûr. Ici, elle peut presque observer les mains de ceux qui produisent pour elle.

Consomm'atrices

Ophélie vient faire ses courses à la Fève et a conclu un abonnement pour un panier de légumes dans une autre coopérative maraîchère genevoise. C'est un choix de consommation fort, une volonté d'être en adéquation entre ce qu'on prêche et ce qu'on fait. Cela représente une alimentation dont on paie le prix, mais selon elle, largement contrebalancé par la confiance dans les produits et la qualité de la filière alimentaire à laquelle elle participe. Julia vit au centre-ville de Genève et vient travailler à La Fève pour ses deux heures et quart de participation par mois en tant que membre (voir p. 17). Elle est convaincue de l'urgence d'apprendre à connaître ce que nos paysans nous amènent dans l'assiette. Ce lien avec les paysans est un point d'ancrage. « La politique est devenue < hors-sol > et n'est plus crédible. Ici, nous sommes fiers de nos valeurs saines et de nos actions. » Agir concrètement dans ce projet participatif paysan, c'est sa contribution de citoyenne qui l'aide à ne pas perdre le nord.

En 2022, la commune de Meyrin a reçu le Prix Wakker pour avoir montré « de manière exemplaire comment, par le dialogue, faire de la diversité un atout. » Un vaste programme, une aventure de tous les jours qui évolue avec la participation de chacun-e à son niveau.

Anne Berger



Lesen Sie den Artikel auf
Deutsch via QR-Code oder auf
kleinbauern.ch/oekoquartier-les-vergers

Regio Challenge

Qu'on habite en ville ou à la campagne, on peut tous profiter d'une agriculture de proximité et la soutenir. Certains le font déjà, d'autres ne savent pas comment s'y prendre. Le Regio Challenge, organisé en Suisse pour la quatrième année consécutive par l'Association des petits paysans, est l'occasion de se pencher sur sa propre consommation. Ainsi, du 19 au 25 septembre 2022, chacun et chacune peut s'inscrire, de manière individuelle, en famille ou en équipe, pour relever le défi de ne manger et ne boire durant toute une semaine – ou au moins une journée – que ce qui a été produit à distance d'un tour à vélo, soit environ 30 km. Pour ne pas en faire un calvaire, trois « jokers » sont autorisés. Car l'enjeu n'est pas la privation, mais bien une prise de conscience tant de nos habitudes alimentaires que de la provenance de nos aliments. C'est l'opportunité de prendre du recul, (re)découvrir des produits et faire preuve de créativité pour apprécier une alimentation saine et savoureuse. Y a-t-il une ferme qui produit du quinoa près de chez moi ? Que vend le magasin à la ferme devant lequel je passe lors de mon jogging sans m'y arrêter ? Quelles sont les recettes traditionnelles de ma région se basant sur des produits locaux ?

Laissez-vous prendre au jeu et inscrivez-vous dès à présent sur petitspaysans.ch/regiochallenge.

Une soirée thématique avec le film documentaire *Manager, c'est politique !* des Artisans de la Transition sur les circuits courts alimentaires collectifs des Vergers, aura lieu en septembre à Morges (VD).

Gemeinsam zu mehr Vielfalt und gegenseitigem Verständnis

Als das solidarische Landwirtschaftsprojekt «Meh als Gmües» in Zürich eine alte Gärtnerei übernehmen konnte, zeigte sich, dass der Boden dort faktisch tot war. Bevor wieder etwas wachsen konnte, musste der Boden zuerst belebt und aufgebaut werden. Dies war Anlass, sich vertieft mit den Prinzipien der Agrarökologie auseinanderzusetzen.

Das Technikum Urbane Agrarökologie ist eigentlich aus einer Notlage heraus entstanden. Heute beschreibt es sich selber als Kompetenz- und Innovationszentrum, welches aus der Zivilgesellschaft kommt: Unter dem Motto «Die ganze Stadt ein Garten» gestaltet das Technikum partizipative Prozesse mit den verschiedensten Akteuren, um gemeinsam transformative Lösungen für eine zukunftsfähigen Gesellschaft zu entwickeln. Die Frage nach dem Zugang zu Land und wie der Boden genutzt werden soll, sind sowohl im globalen als auch im schweizerischen Kontext von grosser Bedeutung. Das Technikum Urbane Agrarökologie versucht, die Agrarökologie in Zürich im städtischen Raum umzusetzen. Seine Aktivitäten sind stark experimentell geprägt, denn die nötigen Innovationen müssen erst noch entwickelt, angewandt, getestet und vermittelbar gemacht werden. Deshalb auch der Begriff «Technikum».

Es geht um mehr als fruchtbare Böden

Am Anfang stand also die konkrete Beschäftigung mit der eigenen Gemüsekooperative. Vom konkreten Projekt ausgehend hat die Genossenschaft rasch gemerkt, dass sich viele weitere Fragen in einem grösseren Rahmen stellen. Es geht bei der urbanen Agrarökologie nicht nur um die städtischen Landwirtschaftsflächen, sondern um den Umgang mit allen städtischen Grün- und Freiräumen: Welche Funktionen sollen diese erfüllen? Was kann die Bevölkerung mit ihnen anfangen? Dazu hat das Technikum Urbane Agrarökologie die 13 Prinzipien der Agrarökologie auf drei Dimensionen der urbanen Agrarökologie heruntergebrochen: die agrarökologische Produktion von Lebensmitteln, die Förderung der Biodiversität und Flächen für die soziale Teilhabe und Gemeinschaft. Damit soll ein Beitrag zur sozial-ökologischen Transformation von Städten geleistet werden.

Obwohl es wichtig ist, dass mit der Landwirtschaft ein Einkommen erwirtschaftet werden kann, ist die Lebensmittelproduktion für das Technikum Urbane Agrarökologie nicht das alleinige Ziel städtischer Landwirtschaft. Gerade in der Stadt – aber nicht nur! – erfüllt Landwirtschaft und erfüllen Landschaften sehr viele verschiedene Funktionen und sind somit in allen drei erwähnten Dimensionen der urbanen Agrarökologie produktiv.

Diese geht über die Produktion von Nahrungsmitteln im urbanen Raum hinaus. Es geht nicht primär darum, einen möglichst hohen Selbstversorgungsgrad auf dem städtischen Gebiet zu erreichen. Vielmehr sollen die Grün- und Freiräume in der Stadt grundsätzlich essbar, biodivers und für viele Menschen zugänglich, gestaltbar und nutzbar gemacht werden. Dadurch entwickeln die Bewohner:innen ein besseres Verständnis dafür, wie Lebensmittelproduktion und Naturkreisläufe funktionieren und fühlen sich wieder stärker verbunden und eingebettet in diese Prozesse und ihr Lebensumfeld. Die urbane Agrarökologie beinhaltet auch eine stärkere Vernetzung zwischen Produzent:innen und Konsument:innen und die Förderung regionaler Netzwerke, die nicht an den Stadtgrenzen aufhören. Für die Men-





Eine gute Einführung und Mitsprache sind wichtig. Links: Vielfalt auf der Anbaufläche.

Une bonne introduction et une large participation sont importantes. À gauche : Diversité sur la surface cultivée.

schen vom Technikum Urbane Agrarökologie ist klar: Erst durch eine starke Verbreitung solcher Netzwerke entstehen nachhaltigere Strukturen der Lebensmittelversorgung, die es den Menschen erleichtern, ihr Konsumverhalten zu verändern und sich nachhaltiger zu ernähren.

Die Bedeutung der Strukturen

Auch in einem weiteren Sinn sind Strukturen wichtig für die Verbreitung der Urbanen Agrarökologie: In den Städten braucht es Räume für eine strategische und enge Zusammenarbeit zwischen wissenschaftlicher Forschung und verschiedenen Akteuren aus der Praxis, zum Beispiel aus der kommunalen Verwaltung und der Stadtpolitik, Gärtner:innen und Landwirt:innen, Betrieben und Konsument:innen. Sogenannte Reallabore zu spezifischen Themenbereichen der Nachhaltigkeitstransformation wie Wohnen, Mobilität oder Ernährung bieten diversen Akteuren solche Räume, in denen sie gemeinsam die konkreten Innovationen entwickeln können. Da es bisher im Bereich der Ernährung und urbanen Grün- und Freiräumen kaum solche partizipativen Räume gibt, widmet sich das Technikum dem Aufbau des Reallabors Urbane Agrarökologie. So wird zum Beispiel der Frage nachgegangen, wie steile, feuchte und schattige Wiesen zwischen Waldrand und Siedlungsgebiet in Zukunft genutzt werden könnten. Bisher wurden solche Flächen häufig einzig mit Vieh bewirtschaftet. Mit dem Netto-Null-Ziel, welches die Stadt Zürich verfolgt, steht auch ein Verzicht der Nutztierhaltung auf den städtischen Betrieben zur Debatte. Daher sollen beispielhaft alternative Bewirtschaftungen von Grünflächen und extensiv genutzten Landwirtschaftsflächen für Zürich entwickelt werden, die die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln, Biodiversität und Klimaanpassung integrieren. Dazu organisiert das Technikum zusammen mit Grün Stadt Zürich, verschiedenen Akteuren aus Forschung und dem Naturschutz einen partizipativen Prozess, in dem mit der Beteiligung der Bevölkerung ein urbaner Waldgarten entstehen soll. Ein wesentliches Ziel des Projektes ist es, der Bevölkerung vielfältige Teilhabemöglichkeiten und neue Erholungsräume zu eröffnen. In einem anderen Fall wurde für eine extensive Feuchtwiese ein Renaturierungs-

plan entwickelt, bei dem neben einem Feuchtbiotop auch ein öffentlich zugänglicher Wald-Naschgarten, informativer Lernpfad sowie Plätze zum Verweilen entstehen.

Mehr als Gemüsebau

Aktuell sind die Flächen, die nach den Prinzipien der urbanen Agrarökologie geplant und dann bewirtschaftet werden und wo somit erste erlebbare Prototypen entstehen, hauptsächlich jene, welche die Gemüsegenossenschaft Meh als Gmües seit Anfang letzten Jahres von der Stadt Zürich pachtet. Dabei sind die Anforderungen an die Mitarbeitenden hoch: die Community-Gärtner:innen, wie sie bei Meh als Gmües und dem Technikum Urbane Agrarökologie heissen, müssen einerseits agrarökologisch planen und gärtnern können. Mindestens so wichtig ist aber auch das Community-Management, das Anleiten der Freiwilligen und das gemeinsame Finden von Lösungen. Deshalb ist ein Trainingsangebot für Community-Gärtner:innen in Planung, welches die Teilnehmer:innen befähigen soll, Initiativen im Einklang mit den Prinzipien der urbanen Agrarökologie zu planen, zu initialisieren und zu bewirtschaften.

Es ist vieles in Bewegung und es entstehen spannende Möglichkeiten für urbane Agrarökologie. Letztes Jahr schrieb die Stadt Zürich mit dem Huebhof den ersten Pachtbetrieb mit dem Kriterium der agrarökologischen Bewirtschaftung ab 2023 aus. Diesen Sommer folgt mit dem Adlisberghof, der ab 2024 agrarökologisch und klimaneutral bewirtschaftet werden soll, schon die zweite Ausschreibung. Das Technikum Urbane Agrarökologie hat den Bogen gespannt von den konkreten landwirtschaftlichen Herausforderungen zu den Herausforderungen im aktuellen Ernährungssystem. Neue Ideen sind dabei auf jeden Fall willkommen!

Stephan Tschirren



Lisez l'article en français
via le code QR ou sur
petitspaysans.ch/centre-agroecologie-urbaine/

«Wir wollen wieder mehr Höfe in der Stadt Zürich»

Ein Zehntel der Fläche von Zürich wird landwirtschaftlich genutzt. Die Stadt Zürich hat dabei schon früh die Bedeutung dieser Grünflächen erkannt und prägt deren Bewirtschaftung bis heute stark mit.

An der äussersten Grenze von Zürich Altstetten, eingepfercht zwischen Autobahn, Bahngleisen und Sportplätzen, befindet sich der Gutsbetrieb Juchhof. Hier liegt nicht nur das Betriebszentrum von einem der knapp 30 Stadtzürcher Bauernhöfe, sondern auch die Büros des Fachbereichs Landwirtschaft von Grün Stadt Zürich. Seit 2018 wird der Fachbereich vom Agronomen Bernhard Koch geleitet, der neben seiner Aufgabe in der Stadtverwaltung auch seit 20 Jahren einen eigenen Betrieb im Aargauischen Freiamt führt. Er erklärt, was die Stadtlandwirtschaft besonders macht, wie die Zürcher Bauernhöfe mit politischem Druck und Nutzungskonflikten umgehen und wieso vielfältige Strukturen immer wichtiger werden.

Bernhard Koch, wo in der dichtbebauten Stadt Zürich gibt es überhaupt noch Landwirtschaft?

Total verfügen wir in der Stadt Zürich über 810 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, grösstenteils am Stadtrand. Darauf verteilen sich aktuell knapp 30 Höfe. 13 dieser Höfe und zwei Drittel

«Die städtischen Grünflächen dienen auch der Erholung, der Biodiversität und dem Stadtklima.»

Bernhard Koch

der landwirtschaftlichen Nutzfläche gehören der Stadt Zürich, der Rest ist in Privatbesitz. Mit Ausnahme des Juchhofs, der von Mitarbeitenden von Grün Stadt Zürich geführt wird, sind alle städtischen Betriebe verpachtet und werden von den Bauernfamilien, Vereinen oder Genossenschaften auf eigene Rechnung geführt. Alle städtischen Betriebe sowie vier Fünftel der städtischen Flächen werden biologisch bewirtschaftet. Unter den Betrieben hat es sowohl sehr kleine Höfe mit wenigen Hektaren, z.B. Rebbaubetriebe und Schafhalter. Die Höfe am Stadtrand sind hingegen überdurchschnittlich gross. Eigentlich schon fast etwas zu gross.

Zu gross? Heisst das, ihr hättet lieber wieder kleinere Höfe?

Ja, wir möchten wieder neue Höfe erschaffen. Wir zählen heute bewusst auch die drei solidarischen Landwirtschaftsprojekte Stadtlandacker, Pura Verdura und Meh als gmües zu den Landwirtschaftsbetrieben dazu. Dies ermöglicht es ihnen, einfacher zu Land

und zu Ökonomiegebäuden zu kommen. Es gibt zudem vereinzelt Ökonomie- und Wohnhäuser, welche bereits der Stadt Zürich gehören und die wir mittelfristig wieder in eigenständige Betriebe umwandeln wollen. Dies tun wir, weil wir überzeugt sind, dass im Hinblick auf eine klimafreundlichere und agrarökologische Landwirtschaft kleinere Einheiten eine wichtige Rolle spielen.



Wie kam es dazu, dass die Stadt Zürich so viele Höfe und Landwirtschaftsland besitzt?

Der Entscheid, eine bestimmte Anzahl Höfe und Landwirtschaftsfläche zu erhalten, liegt einige Jahrzehnte zurück. Die Abstimmung über den kommunalen Richtplan letzten Herbst festigte diese Strategie nun nochmals. Die Bedeutung von Grünräumen wird im Hinblick auf die wachsende Bevölkerung und den Klimawandel weiter steigen. Und es ist wichtig, diese Grünräume multifunktional zu nutzen. Sie dienen auch der Erholung, der Biodiversität und dem Stadtklima. Die Stadt Zürich ist sehr aktiv im Landerwerb, gestützt auf ein Vorkaufsrecht für Flächen in der Freihalte- und Landwirtschaftszone. So haben wir natürlich auch viel mehr Einfluss, was auf diesen Flächen passiert.



Bernhard Koch leitet seit 4 Jahren das Fachzentrum Landwirtschaft der Stadt Zürich. Links: Der Huebhof in Zürich Schwamendingen.

Bernhard Koch dirige depuis 4 ans le centre de compétences en agriculture de la Ville de Zurich. À gauche : La ferme Huebhof à Zurich Schwamendingen.

Solchen Einfluss machte die Stadt Zürich geltend, als sie 2002 anordnete, dass alle verpachteten Höfe und Flächen künftig nur noch biologisch bewirtschaftet werden dürfen. Gab es da keinen Protest?

Doch, es gab damals auf einzelnen Betrieben Widerstand. Man kann sich das heute fast nicht mehr vorstellen, weil die Nachkommen der damaligen Betriebsleiter heute wirklich aus Überzeugung Biolandwirtschaft praktizieren. Mit dem Generationenwechsel setzen wir bewusst eine lange Übergangsfrist.

Was wird am meisten produziert auf den Flächen der Stadt Zürich?

Über die Hälfte der landwirtschaftlichen Nutzfläche sind Wiesen und Weiden. Auf etwas mehr als 100 Hektaren wächst Getreide. Auch produzieren wir in der Stadt Zürich auf rund 15 Hektaren Raps und vermarkten daraus das beliebte, kaltgepresste Bio-Rapsöl unter dem Label «Stadt pur». Obstanlagen inkl. Reben machen rund 13 Hektaren aus. 6 Hektaren werden ausserdem für den Anbau von Freilandgemüse genutzt, etwa gleich viel wie für Kartoffeln. Zudem zählt die Stadtzürcher Landwirtschaft 2968 Hochstammbäume. Generell haben wir mit rund 40% auch einen sehr hohen Anteil an Biodiversitätsförderflächen.

Wo landen die Lebensmittel, die auf diesen Flächen entstehen?

Wir schätzen, dass die städtische Landwirtschaft nur ca. zwei bis vier Prozent der Lebensmittelversorgung der Zürcherinnen und Zürcher abdeckt. Nebst einem hohen Anteil an Direktvermarktung, gehen viele Acker- und tierische Produkte in den Grosshandel über Biofarm, Fenaco oder Emmi. Wie aktiv die einzelnen Höfe in der Direktvermarktung sind, hängt stark von den vorhandenen zeitlichen Ressourcen ab. Eine Krux bei der Direktvermarktung ist dabei die Verarbeitung und Logistik.

Um die Direktvermarktung der Stadtzürcher Landwirtschaft zu stärken, habt ihr vor einigen Jahren das Label «Stadt pur» lanciert. Damit sollten auch Verarbeitungsstrukturen aufgebaut werden. Wie läuft das?

Leider noch nicht so gut, wie wir uns das erhofft haben. In Zürich fehlen mittelgrosse lokale Verarbeitungs- und Lagerstrukturen, die es bräuchte, um die Warenflüsse zu trennen und z.B. das Stadtzürcher Getreide separat zu vermahlen und zu vermarkten. Ähnlich sieht es bei den Produkten Milch und Fleisch aus. Es gibt keine grössere Käserei mehr in Zürich. Die Logistik ist auch auf kleinerem Raum sehr komplex und eine bessere Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette, wie es beispielsweise das Ernährungsforum Zürich macht, hat hier sicher noch grosses Potential.

Ist eine höhere Versorgung der Stadtbevölkerung überhaupt das Ziel?

Die Stadtzürcher Landwirtschaft hat sicher viele weitere Aufgaben als die reine Kalorienproduktion. Im Hinblick auf die Klimaschutzstrategie stehen wir gerade wieder vor der wichtigen Frage, was auf unseren Flächen überhaupt produziert werden soll. Hier gibt es auch Widersprüche, v.a. in Bezug auf die grossen Grünlandflächen. Der politische Druck seitens Gemeinderat, die Tierbestände weiter zu reduzieren, ist grösser geworden. Wobei wir aufgrund des hohen Bioanteils zum Glück ohnehin keine überhöhten Tierbestände und dank sehr tiefen Hühner- und Schweinebeständen auch kaum Futtermittelimporte in die Stadt haben.

Was für ein Typ Bauer oder Bäuerin muss man sein, um einen Betrieb in der Stadt Zürich zu bewirtschaften?

Viel Kundenkontakt bringt zwar grosse Wertschätzung mit sich, hat aber natürlich auch Schattenseiten. Es gibt so nahe an der Stadt viel Konfliktpotential. Man ist öffentlich exponierter und hat definitiv weniger seine Ruhe als anderswo im ländlicheren Raum. Viel Geduld, Kontaktfreude und generell Menschenliebe sind sicher Eigenschaften, die von grossem Vorteil sind! Es werden sehr viele unterschiedliche Bedürfnisse an die Höfe herangetragen. Wenn wir städtische Betriebe neu zur Pacht ausschreiben, haben diese zwischenmenschlichen Aspekte im gesamten Anforderungsprofil darum auch einen grossen Stellenwert.

Lesen Sie das ganze Interview unter kleinbauern.ch/zuerich

Patricia Mariani

« Nous voulons plus de fermes dans la Ville de Zurich »

Un dixième de la surface de Zurich est encore exploité pour l'agriculture. La Ville de Zurich a très tôt reconnu l'importance des espaces verts et a fortement marqué leur gestion jusqu'à présent.

Le domaine de Juchhof, à la limite de Zurich Altstetten, est coincé entre l'autoroute, les voies ferrées et les terrains de sport. C'est ici qu'on trouve le centre d'exploitation de l'une des quelques trente fermes agricoles de la Ville de Zurich et le centre de compétences en agriculture. Depuis 2017, ce domaine est géré par l'agronome Bernhard Koch qui, en plus de ses fonctions à l'administration municipale, dirige depuis 20 ans sa propre exploitation dans le Freiamt argovien. Il explique que la particularité de l'agriculture urbaine est la manière dont les fermes zurichoises gèrent la pression politique et les conflits d'utilisation, et pourquoi les structures diversifiées sont de plus en plus importantes.

Bernhard Koch, où trouve-t-on encore de l'agriculture dans la Ville de Zurich densément construite ?

Au total, la Ville de Zurich dispose de 810 hectares de surface agricole utile, surtout en périphérie de la ville. Près de 30 fermes se les répartissent. Treize de ces fermes et deux tiers de la surface appartiennent à la Ville de Zurich, le reste à des propriétaires privés. Hormis Juchhof, gérée par des collaborateurs de l'Office

« Les espaces verts servent également aux loisirs, à la biodiversité et au climat urbain. »

Bernhard Koch

des espaces verts de la ville, les autres exploitations sont affermées par des familles d'agriculteurs pour leur propre compte. Toutes ces exploitations de la ville et quatre cinquièmes de la surface agricole utile sont cultivées en bio. Il y a de très petites fermes de quelques hectares, mais aussi des exploitations viticoles et des éleveurs de moutons. Les fermes en périphérie de la ville sont plus grandes que la moyenne. À vrai dire, presque trop grandes.

Trop grandes ? Vous préféreriez avoir à nouveau de plus petites fermes ?

Oui, nous souhaitons créer de nouvelles exploitations. Aujourd'hui, nous comptons à dessein les trois projets d'agriculture solidaire *Stadtlandacker*, *Pura Verdura* et *Meh als gmües* parmi les exploitations agricoles. Cela leur facilite l'accès à des terres et à des bâtiments d'exploitation. En outre, nous souhaitons trans-

former quelques maisons d'habitation et bâtiments de la Ville de Zurich à nouveau en exploitations indépendantes à moyen terme. Nous sommes convaincus que les petites unités ont plus de valeur que les grandes en vue d'une agriculture plus respectueuse du climat et de l'agroécologie.

Comment la Ville de Zurich s'est-elle retrouvée propriétaire de tant de fermes et de terres agricoles ?

La décision de conserver un certain nombre de fermes et de terres agricoles remonte à quelques décennies. Le vote sur le plan directeur communal de l'automne dernier a encore renforcé cette stratégie. L'importance des espaces verts va continuer de grandir compte tenu de la population croissante, du changement climatique et de l'utilisation multifonctionnelle. Ils servent également aux loisirs, à la biodiversité et au climat urbain. La Ville de Zurich est très active de longue date dans l'achat de terrains, en raison d'un droit de préemption existant depuis longtemps sur les terres dans les zones non affectées et agricoles. Nous avons donc plus d'influence sur ce qui se passe sur ces surfaces.

La Ville de Zurich en a profité lorsqu'elle a ordonné en 2002 que toutes les fermes et surfaces louées soient exclusivement exploitées de manière biologique. N'y a-t-il pas eu des protestations ?

Si, certaines exploitations ont montré de la résistance à l'époque. On ne peut plus se l'imaginer aujourd'hui car les successeurs des chefs d'exploitation d'autrefois pratiquent aujourd'hui l'agriculture bio par conviction. Nous avons fixé une longue période d'adaptation avec le changement de génération. En plus, nous avons aussi soutenu les exploitations dans leur transition, notamment en leur proposant des conseils.

Que produit-on le plus sur les surfaces de la Ville de Zurich ?

Plus de la moitié de la surface agricole utile est en prairie et pâturage. Sur un peu plus de 100 hectares poussent des céréales. Nous produisons du colza sur environ 15 hectares et en commercialisons l'huile bio pressée à froid, très appréciée avec le label *StadtPur*. Des vergers avec 2968 arbres haute-tige et de la vigne constituent environ 13 hectares. Six hectares sont utilisés pour la culture de légumes en plein champ et environ autant pour



les pommes de terre. Globalement, nous avons aussi une grande proportion de surfaces de promotion de la biodiversité.

Où vont les denrées alimentaires produites sur ces surfaces ?

Nous estimons que cette agriculture urbaine ne constitue que deux à quatre pour cent de l’approvisionnement alimentaire des Zurichoises et des Zurichois. En termes de quantité, une grande partie des récoltes des fermes de la ville n’est pas distribuée en vente directe, mais passe par des canaux de distribution standards comme Landi ou Biofarm. La vente directe dépend du temps dont les fermes disposent. L’une des difficultés de la vente directe porte sur la transformation et la logistique.

Pour soutenir la vente directe de l’agriculture urbaine de Zurich, vous avez lancé le label Stadtpur. Des structures de transformation devraient ainsi pouvoir être mises en place. Qu’en est-il ?

Malheureusement, cela ne marche pas encore aussi bien que nous l’espérons. Il manque des structures locales de transformation et de stockage nécessaires pour séparer les flux de marchandises et, par exemple, moulin et commercialiser séparément les céréales de la Ville de Zurich. De même pour les produits laitiers et la viande. Il n’y a plus de grande fromagerie à Zurich. La logistique est très complexe, aussi à petite échelle. Une meilleure mise en réseau tout au long de la chaîne de création de valeur, comme le souhaite par exemple le Forum de l’alimentation de Zurich, aurait donc un grand potentiel.

L’objectif est-il au final un approvisionnement plus élevé de la population de la ville ?

L’agriculture de la Ville de Zurich a plus de tâches que la simple production de calories. Compte tenu de la stratégie pour la protection du climat, se pose à nouveau la question cruciale de ce qui doit être produit sur nos surfaces. Nous faisons face à des contradictions, surtout en ce qui concerne les grandes surfaces herbagères. La pression politique en faveur d’une réduction des effectifs d’animaux est devenue plus forte. Heureusement, nous n’avons plus un cheptel excessif grâce à la part élevée de bio. Et le nombre restreint de poulets et de porcs ne nécessite pratiquement pas d’importations d’aliments pour animaux en ville.

PHOTO: GRÜN STADT ZÜRICH; PATRICIA MARIANI



En haut : Vendanges de la Ville de Zurich sur le Hönggerberg. En bas : Magasin à la ferme de Waidhof à Zurich Seebach. Oben: Weinlese für den Zürcher Stadtwein am Chillesteig in Höngg. Unten: Der Hofladen des Waidhofs in Zürich Seebach.

Quel type de paysan ou paysanne faut-il être pour gérer une exploitation de la Ville de Zurich ?

Le contact fréquent avec la clientèle est certes apprécié, mais cela comporte aussi des aspects négatifs. La proximité de la ville peut potentiellement engendrer des conflits. On est plus exposé sur le plan public et c’est certainement moins calme qu’ailleurs dans les zones plus rurales. C’est un grand avantage de savoir faire preuve de beaucoup de patience, de sens du contact et de philanthropie en général ! Les fermes sont confrontées à beaucoup de besoins différents. Lorsque nous recherchons un nouveau fermier pour une exploitation de la ville, ces aspects relationnels revêtent donc une place importante dans l’ensemble des compétences du profil requises.

Retrouvez l’interview complet sur petitspaysans.ch/zurich

Patricia Mariani

À PROPOS: GESICHTER UND GESCHICHTEN AUS DEM VORSTAND

«Vielfalt macht es spannend!»

Karin Mengelt ist Vorstandsmitglied der Kleinbauern-Vereinigung und führt mit ihrem Mann einen Bio-Betrieb im thurgauischen Pfn. Auf rund zwölf Hektaren betreiben die Mengelths einen vielfältigen Ackerbaubetrieb. Ein Gespräch über den Wert von Diversität und die Herausforderungen kleinbäuerlicher Landwirtschaft.

Karin, du sagst Vielfalt ist dir wichtig. Was verstehst du darunter?

Einerseits, dass ein Betrieb verschiedene Betriebszweige hat, um das Risiko zu verteilen, wenn der Markt oder das Wetter mal nicht so mitmachen, wie wir es gerne hätten. Andererseits, dass überall auf dem Betrieb, auf kleinen oder grossen Flächen, verschiedene Pflanzenfamilien vorkommen und somit die Grundlage für eine vielfältige Tierwelt im und über dem Boden bilden. Ein natürliches Gleichgewicht auf unserem Betrieb zu erreichen, ist mir ein grosses Anliegen. Ausserdem macht Vielfalt doch die Welt und das Leben spannend!

Wie zeigt sich Diversität auf eurem Hof?

Bei den Hochstamm- und Halbstammbäumen haben wir mindestens 70 verschiedene Kernobst- und Steinobstsorten. Auf dem Gemüsefeld, inklusive Folientunnel, wachsen über das Jahr mehr

als 70 verschiedene Gemüsesorten. Die 50 verschiedenen Tomatensorten sind da nicht einberechnet. Das Gemüse bauen wir zum Teil in Mischkulturen an, auf dem Acker wachsen bei uns Sojabohnen zusammen mit Hirse, Dinkel, Emmer mit einer Untersaat, Leinsamen und eine Luzerne-Weisskleemischung. Verschiedene Hecken, blumenreiche Ökowiesen, Steinmauern, Kiwi, Nussbäume und verschiedene andere Bäume bereichern unseren Betrieb zusätzlich.

Ihr habt euch letztes Jahr für die Pestizidfrei-Kampagne der Kleinbauern-Vereinigung engagiert und zeigt: Ackerbau ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden ist möglich. Weshalb stiess dieser Systemwechsel auf so grossen Widerstand?

Die Initiative hätte Veränderungen für Produzentinnen und Konsumenten bedeutet, und Veränderungen haben viele Menschen nicht gerne. Die Konsumentinnen und Konsumenten hätten wohl keine Einwände gehabt gegen die Initiative, doch die Angst vor der Kostenwahrheit war letztlich grösser als der Mut, einen neuen Weg zu gehen.

Was sind aus deiner Sicht die grössten Herausforderungen, die auf die kleinbäuerliche Landwirtschaft zukommen?

Dass auch die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern wertgeschätzt und wahrgenommen werden. Da es bis jetzt keine Obergrenze für Direktzahlungen gibt, werden die Betriebe mit viel Fläche umso mehr unterstützt, was ihnen wiederum ermöglicht, noch grösser zu werden. Auch die zunehmende Bürokratie kann belastend sein.

Was wünschst du dir für die Landwirtschaft in der Schweiz?

Ich wünsche mir, dass die Landwirtschaft noch vielfältiger und ökologischer wird. Dass es ein schönes und gesundes Miteinander zwischen Konsumentinnen und Produzenten gibt. Und dass die Landwirtschaft und deren Erzeugnisse, welche die Lebensgrundlage für uns alle sind, wertgeschätzt werden. Ich wünsche mir zudem, dass eines Tages eine Landwirtin vom Verkauf ihrer Produkte leben kann, weil der Konsument dafür den realen Preis bezahlt und somit der Weg über die Direktzahlungen nicht mehr nötig sein wird. So wie bei jedem anderen Berufsstand auch.

Interview: Annemarie Raemy

Lesen Sie das ganze Interview unter kleinbauern.ch



Karin Mengelt lebt und arbeitet mit ihrem Mann Rolf und den Töchtern Bigna und Tabea auf dem Hof Hungerbühl in Pfn (TG). Sie führen die 12 ha als Ackerbaubetrieb und sind spezialisiert auf die Direktvermarktung von frischem oder getrocknetem Gemüse und Obst sowie Dinkelmehl.

À PROPOS : ÉCHOS DU COMITÉ

« La diversité rend la vie captivante ! »

Karin Mengelt est membre du Comité de l'Association des petits paysans et dirige avec son mari une exploitation bio à Pfy, en Thurgovie. Sur une douzaine d'hectares, la famille Mengelt exploite de grandes cultures diversifiées. Entrevue sur la valeur de la diversité et les défis de l'agriculture paysanne.



Karin Mengelt vit et travaille avec son mari Rolf et leurs filles Bigna et Tabea dans la ferme Hungerbühl à Pfy (TG). Ils sont à la tête des 12 hectares de l'exploitation agricole et se sont spécialisés dans la vente directe de fruits et légumes frais ou séchés et de farine d'épeautre.

Karin, tu dis que la diversité est importante à tes yeux. Qu'entends-tu par là ?

D'une part, qu'une exploitation avec différentes branches d'exploitation répartit les risques lorsque le marché ou la météo ne sont pas aussi favorables qu'on le voudrait. D'autre part, que partout sur l'exploitation, sur de petites et de grandes surfaces, différentes familles de plantes sont présentes et constituent ainsi la base d'une faune variée au-dessus et dans le sol. Il me tient à cœur d'atteindre un équilibre naturel sur notre exploitation. En outre, la diversité rend la vie et le monde captivants !

La diversité, à quoi ressemble-t-elle sur votre ferme ?

Nous avons au moins 70 variétés différentes de fruits à pépins et à noyau parmi nos arbres à haute-tige et demi-tige. Sur l'ensemble de l'année, plus de 70 légumes différents poussent sur les parcelles maraîchères et sous la serre tunnel, sans compter les 50 variétés de tomates. Nous cultivons en partie les légumes en cultures associées : le soja pousse avec du millet, de l'épeautre, du blé amidonnier en sous-semis, du lin et un mélange de luzerne et de trèfle blanc. Le tout est étoffé sur notre exploitation par diverses haies, prairies écologiques riches en fleurs, murs de pierres, kiwis, noyers et autres arbres.

L'année passée, vous vous êtes engagés dans la campagne de l'Association des petits paysans contre les pesticides pour montrer que cultiver sans utiliser de pesticides chimiques de synthèse est possible. Pourquoi ce changement de paradigme s'est-il heurté à autant de résistance ?

L'initiative aurait impliqué des changements pour les producteur-trices et les consommateur-trices, or beaucoup de personnes n'aiment pas le changement. Les consommateurs et consommatrices n'auraient peut-être eu aucune objection à l'initiative, mais la crainte devant la vérité des coûts a finalement été plus forte que le courage de s'engager sur une nouvelle voie.

D'après toi, quels sont les plus grands défis auxquels doit faire face l'agriculture paysanne ?

Être elle aussi valorisée et reconnue. Comme il n'y a pour l'instant aucun plafonnement des paiements directs, les exploitations de grande de surface sont d'autant plus soutenues, ce qui leur permet de s'agrandir encore plus. La bureaucratie croissante peut également être accablante.

Que souhaitez-tu pour l'agriculture en Suisse ?

Je voudrais que l'agriculture soit encore plus variée et écologique. Qu'il y ait une belle cohésion entre les consommateur-trices et les producteur-trices. Et que l'agriculture et ses produits soient valorisés : ils sont les bases de notre subsistance à tous. Je souhaite de plus qu'un jour, une agricultrice puisse vivre de la vente de ses produits parce que le consommateur paiera le prix réel, et ainsi la voie des paiements directs ne sera plus nécessaire. Comme dans toutes les autres professions.

Interview : Annemarie Raemy

Vous pouvez lire l'intégralité de l'interview sur petitspaysans.ch

Ein Hofladen im Herzen von St. Gallen

Entstanden ist die Idee von «RegioHerz» während der ersten Corona-Schliessungen. Grace Schatz liess die Idee nicht mehr los, die plötzlich so beliebten Hofläden mitten in die Stadt zu bringen. Sie reichte zuerst lange Ferien ein und gab schliesslich ihre sichere Stelle als Lehrerin auf, um sich voll dem Laden zu widmen.

Kern von RegioHerz ist ein sogenanntes Shop-in-Shop-Modell: Bauern aus der Region, d.h. aus St. Gallen, dem Thurgau, Appenzell, Rheintal oder Liechtenstein, können für 60 Franken pro Monat ein Regal im Laden an bester Lage direkt beim Bahnhof

St. Gallen mieten und so ihre Produkte einem breiten Publikum verkaufen. In der Einrichtung des Regals und der Wahl des Sortiments sind die Produzentinnen völlig frei, die Produkte müssen aber regional, nachhaltig und tierfreundlich produziert worden

Marché

Wo Fuchs und Hase sich gute Nacht sagen

Wirklich weit weg von der Stadt Bern liegt das Bauernheimet von Sibil Heule und Stephan Tschirren nicht. Und doch ist das Luggli eine Welt für sich. Das Leben auf der kleinen Waldlichtung ist vielfältig. Nebst Sibil und Stephan mit drei Kindern, leben eine zweite Familie und eine weitere Person im Luggli – sowie diverse Tiere: eine Herde Saanengeissen, Bienenvölker, Katzen und im Sommer, wenn die Ziegen auf der Alp sind, bewohnen Bruderhähne den Stall. Die Verbindung zur Stadt entsteht über die Produkte, die im Luggli entstehen, und die direkt ab Hof und an verschiedenen weiteren Verkaufsorten in und um Bern erhältlich sind. Die Milch der Geissen verarbeiten Sibil und Stephan von März bis Juni und nach dem Alpabzug im September bis Anfang November zu Bio-Käsespezialitäten. In der Imkerei entstehen Blütenhonig und der etwas dunklere Sommerhonig. Die Bruderhähne, die Teil des Demeter-Schweiz-Projekts «Hahn im Glück» sind, vermarkten sie im Herbst als Pouletfleisch. Ergänzt wird die Produktpalette durch Mischpakete mit Gitzfleisch und Trockenfleisch und Wurst von den Ziegen. Viermal im Jahr besteht an den Aktionstagen die Gelegenheit mitzuarbeiten und einen Einblick in das Leben im Luggli zu bekommen. Für Schulklassen werden Besuche bei den Bienen und im Geissenstall angeboten. Alle Produkte können auch online bestellt werden. (ar)

PHOTO: TRÄGERVEREIN CULINARIUM, CARMEN WÜEST, STEPHAN TSCHIRREN, ANNE BERGER

Bio vom Luggli
Sibil Heule &
Stephan Tschirren
3033 Wohlen b. Bern
031 822 01 42
bio@luggli.ch
www.luggli.ch

sein. Grace Schatz und ihre drei Mitarbeiterinnen kümmern sich im Gegenzug um Beratung, Verkauf und Marketing und rechnen monatlich den Umsatz jedes Produzenten ab. Entstanden ist so inzwischen ein sehr vielfältiges und saisonal wechselndes Sortiment von rund 200 Anbietern. Während der Hofladen-Boom leider vielerorts nur vorübergehend war, läuft RegioHerz nach wie vor so gut, dass Grace darüber nachdenkt, eine zweite Filiale in Winterthur zu eröffnen. Für ihren beeindruckenden Erfolg ist die Jungunternehmerin im Januar mit dem Titel CULINARIUM-Königin 2022 ausgezeichnet worden. Anlässlich der Regio Challenge vom 19.–25.9. finden in St. Gallen verschiedene Anlässe, u.a. in Zusammenarbeit mit RegioHerz statt. Das Programm ist auf kleinbauern.ch/regiochallenge zu finden. (pm)

RegioHerz
Bahnhofstrasse 2
9000 St. Gallen
MO–FR 9–18.30 Uhr
SA 9–17 Uhr



Déconstruire la passivité des consommateur·trices

La Fève n'est pas un magasin comme les autres. Il s'agit d'un supermarché participatif paysan. Si vous allez y faire un tour, sachez que les personnes derrière la caisse, en train d'approvisionner les étals ou de couper du fromage ne sont pas du métier. Ils et elles sont des consommateurs et consommatrices qui ont

décidé de devenir membres et copropriétaires de La Fève. Ils peuvent y faire leurs courses mais donnent aussi de leur temps pour les tâches du magasin « participatif ».

Pour le côté « paysan », un réseau de cinq fermes genevoises, dont la Ferme de la Planche attenante au quartier des Vergers (voir article pp. 6–7), approvisionne principalement le magasin en légumes, ainsi que la boulangerie, la fromagerie et la boucherie installées dans le même bâtiment. Les yogourts, les pains au levain ou les côtelettes que vous trouverez dans les rayons ont été travaillés quasiment sur place.

La Fève est l'un des acteurs-clés de la « Filière Alimentaire des Vergers ». Motivés par l'envie de choisir ce qu'ils mangent et de chercher des alternatives réalistes face au système dominant, les futurs habitants et habitantes ont monté cette filière, un projet unique en Suisse, qui réunit différents acteurs du quartier et des alentours et a mis en place un système en circuits courts, de la fourche à la fourchette. (La Fève)

La Fève
Esplanade
des Récréations 19
1217 Meyrin (GE)
<https://la-feve.ch/>





Buchtipps: Stolze Kühe, krumme Rüebli

Unterhaltsam berichtet Rico Kessler über das Leben als Kleinbauern in der Schweiz. Dabei vermittelt er anschaulich, wie Landwirtschaft und Agrarpolitik in der Schweiz funktionieren. Was genau auf einem Kleinbauern-Betrieb oftmals anders läuft oder welche Überlegungen und Kompromisse die Bewirtschaftenden fällen müssen sind ebenfalls Teil seiner Erzählungen. Ein empfehlenswertes, persönliches Buch über mehr als zwanzig Jahre biologische Landwirtschaft auf einem Kleinbetrieb. hierundjetzt.ch/catalogue

JA zur Massentierhaltungsinitiative

Die Initiative gegen Massentierhaltung fordert eine Selbstverständlichkeit: Die in der Verfassung verankerte Würde des Tie-

res soll auch in der landwirtschaftlichen Tierhaltung respektiert werden. Deshalb ruft die Kleinbauern-Vereinigung am 25. September zu einem JA auf. Die Initiative ist ein wichtiger Schritt zu mehr Ökologie und Tierwohl und stärkt die vielfältige und bäuerliche Landwirtschaft in der Schweiz. <https://massentierhaltung.ch/>

OUI à l'Initiative sur l'élevage intensif

L'initiative contre l'élevage intensif réclame une évidence : la dignité de l'animal, ancrée dans la Constitution, doit aussi être respectée dans l'élevage en agriculture. C'est pourquoi l'Association des petits paysans appelle à voter OUI le 25 septembre. L'initiative est un pas important vers plus d'écologie et de bien-être animal et elle renforce l'agriculture paysanne et diversifiée en Suisse. <https://elevation-intensif.ch>.

Märkte im Spätsommer

Die Kleinbauern-Vereinigung ist im September an 3 Märkten mit einem Stand präsent. Besuchen Sie uns am Eröffnungsfest der Berner Nachhaltigkeitstage (10.9. Gerechtigkeitsgasse in Bern), am O Sole Bio (10.9. Seepromenade in Zug) oder am Marché Bio (24.9. Place Georges Python in Fribourg). Weitere Veranstaltungen über nachhaltige Ernährung bietet die schweizerweite Genusswoche vom 15.–25.9.2022.

Marchés d'automne

L'Association des petits paysans sera présente en septembre sur trois marchés. Venez nous rendre visite aux Journées bernoises de la durabilité (10.9. Gerechtigkeitsgasse à Berne), au marché O Sole Bio (10.9. Seepromenade à Zoug) ou au Marché Bio de Fribourg (24.9. Place Georges Python). La Semaine du goût propose d'autres manifestations sur l'alimentation durable du 15 au 25 septembre 2022.

Tage der Agrarökologie

2021 gingen die ersten Tage der Agrarökologie über die Bühne. 2022 kommt es im Oktober zur zweiten Auflage – diesmal sogar während eines ganzen Monats! Auch die Kleinbauern-Vereinigung ist wieder mit einer eigenen Veranstaltung dabei. Zum Programm: <https://agroecologyworks.ch>.

Journées de l'agroécologie 2022

Les Journées de l'agroécologie ont été lancées en 2021. L'édition de cette année se déroulera sur tout le mois d'octobre ! L'Association des petits paysans sera également de la partie avec ses propres événements. Vous trouverez le programme sur <https://agroecologyworks.ch>

Impressum

Agricoltura 03, 08/2022
Auflage 18'000 Ex., erscheint 4x jährlich
Tirage 18 000 ex., paraît 4 x par an

Herausgeber / Redaktion / Adressverwaltung
Éditeur / Rédaction / Gestion des adresses
Kleinbauern-Vereinigung VKMB
(Vereinigung zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern)
Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 312 64 00
info@kleinbauern.ch, kleinbauern.ch
Association des petits paysans
Case postale, 3001 Berne, Tél. 031 312 64 00
info@petitspaysans.ch, petitspaysans.ch

Grafik Graphisme
Id-K Kommunikationsdesign, Bern
Priska Neuenschwander, Kloten

Übersetzung / Korrekturen Traduction / Correction
Anne Berger, Daisy Maglia, KommaZwerg

Druck Impression
ZT Medien AG, Zofingen

Mitgliedschaft / Spende Adhésion / Don
• Familienmitgliedschaft inkl. Abo CHF 50
• Einzelmitgliedschaft inkl. Abo CHF 30
• Membre famille y c. abonnement CHF 50
• Membre individuel y c. abonnement CHF 30
IBAN CH 27 0900 0000 4600 4641 0



Notre engagement

Depuis 40 ans, l'Association des petits paysans s'engage pour une agriculture diversifiée, écologique et sociale. Notre travail n'est possible que grâce aux membres et aux donateurs et donatrices ! Avec votre don, vous soutenez entre autres les projets suivants :

Action Regio Challenge

En 2019, l'Association des petits paysans a lancé le Regio Challenge pour la première fois en Suisse. Cette semaine d'action en septembre est depuis devenue un événement incontournable. L'idée du Regio Challenge est simple : mange ce qui pousse au détour du chemin ! Durant une semaine, ne mange et ne bois que ce qui a été produit à distance d'un tour à vélo (30 km). Avec cette semaine d'action dans toute la Suisse, l'Association des petits paysans veut sensibiliser à une consommation durable, régionale et de saison. Le prochain Regio Challenge aura lieu du 19 au 25 septembre 2022.

Pétition : Chaque ferme compte

Rien que l'an passé, 499 fermes ont fermé leurs portes en Suisse. Ces 40 dernières années, le nombre d'exploitations agricoles a diminué de plus de moitié. Pourtant, une agriculture diversifiée avec de petites structures devient plus résistante dans son ensemble et est donc cruciale pour la biodiversité et la lutte contre le changement climatique. C'est pourquoi l'Association des petits paysans demande au Conseil fédéral de sauver les petites exploitations et promouvoir une agriculture à petite échelle. La pétition accompagne ce magazine.

Remise de fermes extra-familiale

Chaque jour en Suisse, trois exploitations agricoles mettent définitivement la clé sous la porte. En même temps, de nombreux jeunes agriculteur-trices bien formés cherchent souvent des années une ferme pour eux-mêmes. C'est pourquoi l'Association des petits paysans a créé en 2014 le « Point de contact pour remise de fermes extra-familiale » qui sert d'intermédiaire entre repreneurs et chefs d'exploitation sans successeur. Nous offrons gratuitement ce service à toutes les fermes agricoles. En 2018, le Point de contact a étendu ses activités à toute la Suisse.



Un chaleureux merci pour votre soutien !

Grâce à votre don, nous pouvons poursuivre notre engagement pour une agriculture diversifiée, écologique et sociale. Utilisez le bulletin de versement joint à la lettre d'accompagnement, scannez le code QR Twint ci-dessous ou faites un don en ligne sur petitspaysans.ch/dons

Données bancaires :

IBAN : CH27 0900 0000 4600 4641 0

S'engager !

Vous avez des questions sur l'adhésion, les dons ou les legs ?
Vous voudriez vous engager activement avec nous ?
Contactez-nous !

Tél. 031 312 64 00, info@petitspaysans.ch
petitspaysans.ch/sengager/

**Effectuez un paiement
avec TWINT !**



Scannez le code QR avec
l'app TWINT



Confirmez le montant et
le paiement



Unser Engagement

Seit 40 Jahren setzt sich die Kleinbauern-Vereinigung für eine vielfältige, ökologische und soziale Landwirtschaft ein. Unsere Arbeit ist nur dank unseren Mitgliedern und Spenderinnen möglich! Mit Ihrer Spende unterstützen Sie unter anderem folgende Projekte:

Aktionswoche Regio Challenge

2019 hat die Kleinbauern-Vereinigung die Regio Challenge erstmals in die Schweiz gebracht. Seither ist die Aktionswoche im September eine feste Grösse im Jahreskalender. Die Idee der Regio Challenge ist einfach: Iss, was um die Ecke wächst! Eine Woche lang wird nur gegessen und getrunken, was in etwa der Entfernung einer Velotour (30 km) entstanden ist. Mit der schweizweiten Aktionswoche will die Kleinbauern-Vereinigung für einen nachhaltigen, regionalen und saisonalen Konsum sensibilisieren. Die nächste Region Challenge findet vom 19.–25. September 2022 statt.

Alpomat Crowdfunding

10 Hofladen-Automaten mit handgefertigten Produkten gibt es inzwischen in Zürich. Ein wichtiges Ziel des Pilotprojekts der Kleinbauern-Vereinigung und Bio-bäuerin Margrit Abderhalden haben wir somit erreicht. Um den Alpomat langfristig in Zürich zu verankern, gibt es im letzten Jahr des Pilotbetriebs aber noch einiges zu tun. Unterstützen Sie unser Crowdfunding bei Wemakeit und sichern Sie sich interessante Belohnungen in Form von Produkten oder Hoferlebnissen!



Petition: Jeder Hof zählt

Allein im letzten Jahr haben 499 Bauernhöfe ihre Tore für immer geschlossen. In den letzten 40 Jahren hat sich die Anzahl Schweizer Bauernbetriebe mehr als halbiert. Doch eine kleinstrukturierte, vielfältige Landwirtschaft ist für die Biodiversität und im Kampf gegen den Klimawandel entscheidend und macht die Landwirtschaft insgesamt widerstandsfähiger. Deshalb fordert die Kleinbauern-Vereinigung den Bundesrat auf, das Hofsterben zu stoppen und eine kleinstrukturierte Landwirtschaft zu fördern. Die Petition ist Beilage in diesem Magazin.



Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Dank Ihrer Spende können wir unsere Arbeit fortsetzen. Benutzen Sie den Einzahlungsschein auf dem Begleitbrief, scannen Sie den Twint QR-Code oder spenden Sie online unter kleinbauern.ch/spenden

Kontoangaben:

IBAN: CH27 0900 0000 4600 4641 0

Aktiv werden!

Haben Sie Fragen zum Thema Mitgliedschaft, Spenden oder Legate? Möchten Sie sich aktiv bei uns einbringen? Kontaktieren Sie uns!

Tel. 031 312 64 00, info@kleinbauern.ch
kleinbauern.ch/aktiv-werden/

Jetzt mit TWINT bezahlen!



QR-Code mit der TWINT App scannen



Betrag und Zahlung bestätigen

