

Körbeweise gute Ideen

Zwei Regionalgruppen des FiBL-Betriebsnetzes hielten im November ihr Jahrestreffen auf Höfen ab, die nach dem Modell der «gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft» arbeiten. Der eine wird als Genossenschaft geführt, der andere als privater Familienbetrieb. bioaktuell porträtiert die Betriebe, um das Modell zu verdeutlichen.

1000 Körbe: Der Birsmattehof

Alles ist ruhig, als wir auf dem Birsmattehof in Therwil BL ankommen. Das Jahrestreffen der Gruppe Bern/Nordwestschweiz des FiBL-Betriebsnetzes steht an. Der Betrieb, im Besitz der Genossenschaft Agrico, scheint an diesem Novembertag noch in der Starre der kalten Nacht zu verharren.

Oberhalb der Treppe dösen in einem Weidenkorb ungefähr ein Dutzend junge Katzen. Sie lassen sich von den Neuankömmlingen nicht stören.

Im Schopf warten Hunderte von aufgetürmten Körben auf Gefülltwerden. «Der Birsmattehof hat schon vor mehr als fünfundsiebzig Jahren mit den Gemüsekörben angefangen», erklärt Alexander Tanner, zuständig für die betriebliche Koordination. Damals hatte sich die Ge-



Bilder: Agrico

Anpacken: Mitglieder der Genossenschaft Agrico im Ernteeinsatz.

nossenschaft zum Ziel gesetzt, Biogemüse für ihre etwa 150 Mitglieder zu produzieren. Heute sind es fast 300 Mitglieder und insgesamt 1000 Gemüsekörbe. Tanner verrät Zahlen, die unsern ersten Eindruck bestätigen: Das Geschäft floriert.

Das war nicht immer so. «1993 stand der Landwirtschaftsbetrieb, den wir bis dahin in Pacht gehabt hatten, zum Verkauf. Die Agrico hat den Betrieb kaufen können, zum einen dank des grossen Engagements unserer Mitglieder, zum andern durch die Aufnahme von Krediten.»

Die in der Folge stark verschuldete Genossenschaft sah sich gleichzeitig mit voller Wucht der Konkurrenz der Grossverteiler ausgesetzt, die damals in den Biomarkt einstiegen. Die Genossenschaft

suchte nach Auswegen aus der Bedrängnis. «Wir entwickelten mit professioneller Begleitung unser Marketing und richteten es auf das Ziel aus, neue Mitglieder zu finden. Gleichzeitig lancierten wir das Gemüsekorb-Abonnement, mit drei unterschiedlich grossen Körben, erhältlich auch ohne Mitgliedschaft.»

Die Teilnehmer des Jahrestreffens haben die Tische mit den Hunderten von Körben im Blick. Unterschiedliche Farben entsprechen den verschiedenen Abos. Wir realisieren: Die neue Strategie hat sich bezahlt gemacht.

«Das Angebot variiert natürlich der Saison entsprechend und je nach Ernte. Wir bauen auch viele alte Sorten an. Seit einiger Zeit legen wir den Körben Rezeptideen bei, denn die Kundinnen und Kunden wissen nicht immer, wie sie die vielfältigen Gemüse, besonders die in Vergessenheit geratenen Sorten, zubereiten sollen.»

Im Abpackraum steht der Inhalt der Körbe für diese Woche an der Tafel:

Auberginen, Blumenkohl, Cicerino rosso, Eichblattsalat, Karotten, Nüsslisalat, Kürbis, Petersilie, Radieschen, Spinat, Zuckerhut, Zwiebeln.

Die Liste aktiviert unsere Geschmacksknospen ... Wie passend: Es ist gleich Mittag. Die Angestellten des Birsmattehof drängen in Richtung grosses Gewächshaus. Wir tun es ihnen gleich.

Das Gewächshaus wurde 2004 gebaut und überdacht eine Fläche von 30 Aren. Im Innern steht ein Wald, bestehend aus den letzten Auberginen und Peperoni der Saison. Langsam, aber sicher werden sie aufgerollt von einem Nüsslisalatteppich.

«Dank des Gewächshauses konnten wir unser Angebot erweitern und die Qualität unserer Gemüse verbessern. Und wir können unsere Setzlinge selber produzieren.»

Heute dient uns das Gewächshaus auch als Esssaal.

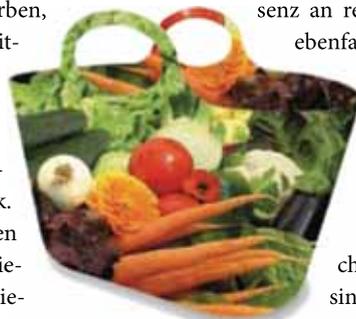
«Das Gewächshaus stellt eine grosse Investition dar. Möglich gemacht hat sie der Erfolg unserer Gemüsekörbe. Wir verstärkten damals auch unsere Präsenz an regionalen Märkten, was ebenfalls den Geschäftsgang

der Genossenschaft verbessert hat. Heute nehmen wir an drei Wochenmärkten teil und verkaufen ab Hof.»

Die meisten Besucherinnen und Besucher sind kaum vertraut mit der Welt des Gemüsebaus und entsprechend beeindruckt von der Tech-

nologie im Gewächshaus. Ebenso beeindruckt sind wir von der ausgezeichneten Mahlzeit, zubereitet in der Genossenschaft mit eigenen Produkten. Es herrscht eine gute Atmosphäre auf dem Birsmattehof; das spürt man im Ess- und Treibhaus.

Seit über 25 Jahren hat es die Genossenschaft Agrico geschafft, ihren Weg zu finden zwischen dem Druck, der vom Markt ausgeht, und jenem, den Neuerungen in der Agrarpolitik mit sich bringen. Nie gab es Abstriche am ethischen und sozialen Engagement. – Ein schönes Beispiel für nachhaltige Entwicklung!



Abpacken: Motiv Gemüsekorb für den Auftritt im Internet.

Steckbrief Birsmattehof

Name: Birsmattehof/Agrico
 Ort: Therwil BL bei Basel
 Höhe über Meer: 320 m
 Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15 ha
 Produktionszweige: Gemüsebau (30 Aren Glas, 40 Aren Folie), Mutterkühe, Legehennen
 Label: Bio Suisse zertifiziert seit 1983
 Angestellte: insgesamt 26, Vollzeitstellen 14,5
 Absatzkanäle: Gemüsekörbe, Wochenmärkte, Ab-Hof-Verkauf
 Website: www.birsmattehof.ch



Bild: Urs Gfeller

«Je länger der Stand, desto höher der Umsatz»: Familie Gfellers 15-Meter-Biostand am Markt in Fribourg.

Trümpfe spielen und wachsen: Betrieb Gfeller

Es muss keine Kooperative, Stiftung oder AG sein: Die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft findet auch unter den traditionellen Familienbetrieben Freunde.

Ebenfalls im November, aber am andern Ufer der Saane, trifft sich die Gruppe Westschweiz des FiBL-Betriebsnetzes. Dichtes Schneetreiben empfängt uns auf dem Betrieb der Familie Gfeller im kleinen Waadtländer Dorf Sédeilles auf den Hügeln über dem Broye-Tal. Wir finden Zuflucht in dem Raum, der zweimal wöchentlich als Hofladen dient.

Der kleine Familienbetrieb hat sich stark weiterentwickelt seit jener Zeit, als Urs Gfellers Mutter den über die Selbstversorgung hinausgehenden Ertrag ihres Familiengartens auf dem Markt verkaufte. «Unser Umsatz entspricht direkt proportional der Länge unseres Marktstandes», erklärt Urs Gfeller mit einem Augenzwinkern. Gfellers nehmen zweimal pro Woche am Markt in Fribourg teil. «Heute ist der Marktstand 15 Meter lang. Das ist an der oberen Grenze, will man nicht den ganzen Tag von einem Ende

zum andern rennen, um die Kundschaft zu bedienen. Das ist einer der Gründe, weshalb wir nach weiteren Absatzkanälen suchten.»

Da mangelt's bei Gfellers nicht an Ideen. Sie haben den Hofladen eröffnet, beliefern Bioläden und haben ihr Angebot erweitert, indem sie alte Sorten anbauen. Anfang 2007 lanciert Bio Fribourg ihren Biokorb. Familie Gfeller macht mit und liefert das Gemüse. Der Korb ist ein durchschlagender Erfolg: Die Zahl der Abonnemente steigt in einem Jahr von 55 auf 300. «Und kürzlich haben wir eine Internetseite eingerichtet, über welche die Kundschaft online bestellen kann», erklärt der Betriebsleiter.

Trotz weniger vorteilhaften Produktionsbedingungen als in der Ebene haben es Gfellers geschafft, ihre Trümpfe auszuspielen und sich im Direktverkauf zu spezialisieren. Von den Grossverteilern unabhängig zu bleiben, war immer ihr Ziel gewesen.

Ein eisiger Wind pustet uns den Schnee ins Gesicht, als wir aus dem Verkaufsraum treten, um die Tunnels zu besichtigen. Zu dieser Jahreszeit gibt es darin vor allem Nüsslisalat.

In der grossen Scheune, die 2004 gebaut wurde, sind Angestellte dabei, Chicorée-Wurzeln zu entblättern. Die Wurzeln werden dann eingelagert und kommen im Winter in die Treiberei. «Die nächste Investition wird ein für die Chicorée-Treibkultur geeigneter Raum sein. Wir bauen hier in der Scheune Schritt für Schritt aus.» Bereits eingerichtet ist ein Klimaraum, in dem Dutzende von Krokodilkürbissen und andern Kürbissorten auf den Verkauf warten.

Ausgehend vom 1994 erworbenen «Minihof» von 1 Hektare ist es der Fa-

Das FiBL-Betriebsnetz

50 Biobetriebe aus der ganzen Schweiz stellen den Forschenden des FiBL ihre Buchhaltungen zur Verfügung. Die Buchhaltungsdaten ergänzen die Daten von Agroscope Tänikon ART und geben zusätzliche spezifische Informationen für Biobetriebe und zu speziellen Betriebszweigen. Die am FiBL-Betriebsnetz Teilnehmenden treffen sich jährlich zur Jahrestagung, wo Aspekte der Buchhaltung und Betriebsführung sowie auch soziale Themen besprochen werden. Mehr dazu im bioaktuell 4/08, Seiten 6/7.

milie Gfeller gelungen, ihren Betrieb zu vergrössern, laufend weiterzuentwickeln und dabei die Unabhängigkeit zu wahren. Aber der Erfolg hat seinen Preis: «Die Arbeitsbelastung ist enorm», gesteht Urs Gfeller. «Ich suche jetzt jemanden, der mich entlasten kann.»

Véronique Chevillat, FiBL

Übersetzung aus dem Französischen:

Markus Bär

Steckbrief Betrieb Gfeller

Name: Urs und Katrin Gfeller
Ort: Sédeilles VD
Höhe über Meer: 700 m
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15 ha
Produktionszweige: Gemüsebau
Label: Bio Suisse zertifiziert seit 1994
Arbeitskräfte Familie: 4
Angestellte: insgesamt 9,
Vollzeitstellen 5
Absatzkanäle: Wochenmärkte, Ab-Hof-Verkauf, Gemüsekörbe, Internet-Verkauf
Website: www.gfellerbio.ch

Gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft

Die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft will eine Landwirtschaft der Nähe sein: Nähe zu den Konsumierenden und zu den Produkten der Saison. Durch verschiedene Vertragsformen (Abonnemente, Vorfinanzierung u.a.) verpflichtet sich der Konsument, die Produkte der Produzentin abzunehmen. Er akzeptiert, dass Menge und Qualität der Produktion Schwankungen unterliegen können. So tragen Konsumierende und Produzierende gemeinsam die mit den klimatischen Bedingungen und dem Auftreten von Schädlingen und Krankheiten verbundenen Risiken. Zurzeit sind in der Schweiz gegen 20 derartige Initiativen aktiv. vc