

Warum ich Biobauer bin

Warum ist man Biobäuerin oder Biobauer? Warum ist man es geworden, warum ist man dabei geblieben? bioaktuell hat mit den Leiterinnen und Leitern von sieben Pionierbetrieben gesprochen. Sechs davon traten gleich im Gründungsjahr 1981 der damaligen VSBLO (Vereinigung schweizerischer Biolandbau-Organisationen) bei. bioaktuell fragte auch nach der Zufriedenheit mit den Leistungen von Bio Suisse und nach den Erfahrungen und der Haltung bezüglich Kontrolle und Zertifizierung.

Rudolf und Susanne Binggeli, 2576 Lüscherz

Binggelis bewirtschaften einen klassischen gemischten Familienbetrieb: 21 Hektaren, 20 Kühe, 15 Stück Jungvieh, 4,5 Hektaren Getreide, 2 Hektaren Mais, 80 Aren Kartoffeln, Obst. Vater Binggeli, der den Betrieb vor genau 50 Jahren umgestellt hatte, erholt sich gerade von einer Operation. bioaktuell wünscht dem Pionier herzlich gute Besserung!

«Als wir den Betrieb 1992 übernahmen, überlegten wir eine Rückumstellung auf integrierte Produktion; wir haben das auch berechnen lassen. Unser Wunsch war schon: Wenn möglich Bio. Dann kam Mitte der Neunzigerjahre der Bioboom, die Grossverteiler stiegen ein, und es folgten für uns ein paar gute Jahre. Jetzt spüren wir den empfindlichen Rückgang der Preise, vor allem beim Getreide und der Milch.

Wir haben 50 Prozent Moorböden, sehr tiefgründig. Da gibt's immer wieder

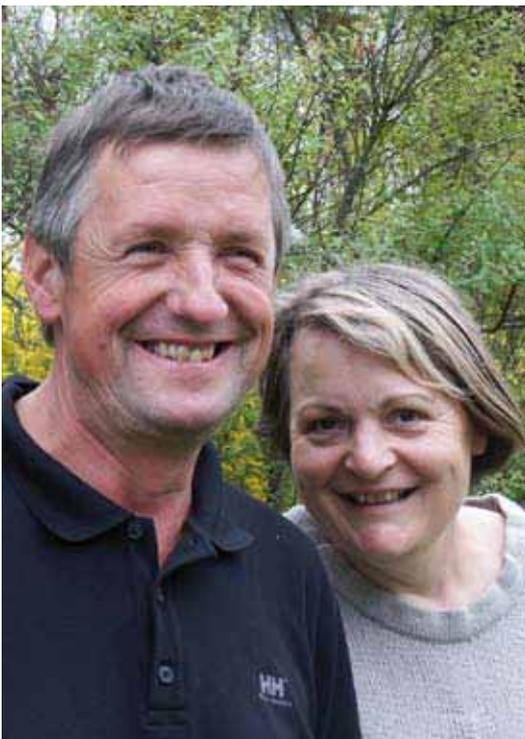
Probleme mit versumpften Stellen, in denen kein Maschineneinsatz möglich ist. Auch führt das zu erhöhtem Unkraut- und Krankheitsdruck. Für die Drahtwürmer sind die schwarzen Böden ein Paradies ...

Der Vater war ein beinahe besessener Biobauer. Was er da früher aus Idealismus auf sich genommen hat – ohne jede Unterstützung und trotz all der Sprüche im Dorf –, das würde heute kaum mehr jemand machen. Bio ist heute auch wirtschaftlich interessanter geworden, das versuchen viele voll auszuschöpfen, sie gehen «auf tutti». Es müsste da einen Mit-

telweg geben zwischen Fundamentalbio und quasi-industrieller Produktion.

Aus ökologischer Sicht kann man ja nichts Besseres machen als Biolandwirtschaft, aber man bezahlt einen hohen Preis. Wir waren und sind mit der Arbeitsbelastung dauernd am Anschlag. Teils konnten wir Investitionen nicht tätigen, die sinnvolle Rationalisierungen gebracht hätten. Also leisteten wir weiter mehr Handarbeit. Wir haben immer «gchrampfet», es gab fast nur den Betrieb – und plötzlich waren die Kinder erwachsen ...

Die Kontrollen laufen gut. Wir haben eher Mühe mit einigen Richtlinienverschärfungen der letzten Jahre, die uns etwas engstirnig erscheinen. Gerade für Betriebe, die nicht so gut dastehen, wird das Richtlinien-Korsett schnell eng. Aus der Bio Suisse austreten wollen wir aber nicht: Das Auftreten der Biobewegung in einem starken Dachverband, die Öffentlichkeitsarbeit und die politische Vertretung, das braucht's alles.»



«Mittelweg zwischen Fundamentalbio und quasi-industrieller Produktion»: Rudolf und Susanne Binggeli.

Walter Baumann, 3116 Kirchdorf

Frischgemüse, Salate, Setzlinge, Kräuter und Blumen baut Walter Baumann auf seinem knapp 3 Hektar grossen Gemüsebau- und Gärtnereibetrieb an. 80 bis 85 Prozent der Produkte verkauft er als Marktfahrer, den Rest über den Hofladen und zwei oder drei Bioläden.

«Es waren mein Vater und mein Onkel, die den Betrieb auf Bio umstellten, und zwar schon Ende Vierziger-, Anfang Fünfzigerjahre. Sie gehörten zur organisch-biologischen Bewegung um Dr. Müller und den Möschberg. Dr. Müller selber machte hier die Beratung, auch ich habe ihn noch gekannt. Mein Vater starb dann früh, und die Mutter führte den Betrieb. Sie war Mitbegründerin der AVG.

Ich übernahm den Betrieb 1978. Da ich mit Bio aufgewachsen und davon überzeugt war, wirtschaftete ich natürlich weiter biologisch – das war gar kei-

ne Frage, trotz der konventionellen Ausbildung. Dass sich unsere regionale Biobewegung hier im Seeland mit anderen Bewegungen und Gruppierungen zur Bio Suisse zusammenschloss, war sicher richtig; so kann man politisch und auch am Markt geschlossen auftreten.

Es ist schade, dass sich die Bewegung jetzt etwas auseinander entwickelt. Das ganze Hin und Her um die Kontrolle und die Zertifizierung freut nur die Gegner. Vielleicht hätte Bio Suisse die Zertifizierung gar nie aus den Händen geben sollen. Im jetzigen Konflikt braucht es eine gesamtschweizerische Diskussion, es

Ursula Reinhard-Schmid, 3065 Bolligen

Ursula Reinhard führt einen 14 Hektaren grossen Acker- und Gemüsebaubetrieb beim Weiler Bantigen. Das Gemüse und die Blumen verkauft sie als Marktfahrerin und ab Hof, ein guter Kunde ist weiter die Küche einer Steinerschule. Das Getreide geht zu 90 Prozent an die Biofarm.



«Das Hin und Her um die Kontrolle freut nur die Gegner»: Walter Baumann.

ist höchste Zeit, sich zusammzusetzen und einen Weg zu finden. Am Schluss sollen nicht Einzelne entscheiden, sondern die Gesamtheit der Biobäuerinnen und Biobauern. Bio Suisse müsste hier neutral sein, sie darf nicht für eine Seite Partei ergreifen.

Die Kontrollen sind nötig, das ist klar, aber der Aufwand muss in einem sinnvollen Rahmen bleiben. Teilweise geht das zu weit, man sucht geradezu nach Fehlern.

Grosse Sorgen bereitet mir auch eine Entwicklung am Markt, nämlich dass sich die Bioszene vom saisonalen Gedanken wegbewegt. Heute bietet man den Konsumentinnen und Konsumenten Frischgemüse an, das teils über weite Strecken herangeschafft wird. Die Leute kaufen das; die meisten wissen ja gar nicht, was wann Saison hat. Inländisches Lagergemüse ist derweil immer weniger gefragt. Und dann die Früchte aus aller Welt! Brauchen wir das wirklich? Die Saisonalität und die inländische Produktion gehören doch zu den Grundlagen des ökologischen Gedankenguts.»

«Bio Suisse macht gute Arbeit»: Ursula Reinhard.

«**M**ein Vater hat immer zurückhaltend gebauert, er machte das, was heute IP heisst. Ich übernahm den Betrieb 1981 und stellte sofort auf Bio um. Etwas anderes wäre gar nicht in Frage gekommen. Der Beitritt zur damaligen VSBLO ergab sich ganz natürlich.

Die Siebziger- und auch noch die Achtzigerjahre waren eine Zeit der intensiven Landwirtschaft. Über die damals üblichen Praktiken habe ich viel nachgedacht. Beeinflusst hat mich sicher auch das Buch «Der stumme Frühling» der US-Autorin Rachel Carson, das ich damals las. Im Zentrum meiner Motivation für Bio standen ökologische Gründe. Benachbarte Bauern lachten zum Teil, fragten mich dann aber doch, wie ich wohl dieses oder jenes mache.

Damals gab es ja keinerlei Unterstützung für die Umstellung oder die Biobewirtschaftung. Da machte nur Bio, wer wirklich überzeugt war. Bei vielen Neuen heute habe ich den Eindruck, dass die ganz cool rechnen, ob Bio besser rentiert als IP. Die fragen dann nur noch, wie weit man gehen kann, was es verträgt, was gerade noch erlaubt ist. Über die Bodenfruchtbarkeit oder so etwas sprechen sie kaum. Und dann sieht man sie mit schweren Maschinen auf feuchtem Boden fuhrwerken ... Der Boden wird viel

zu wenig als lebendige Materie wahrgenommen.

Bio Suisse macht in meinen Augen gute Arbeit, Regina Fuhrer ist als Präsidentin sehr engagiert. Die Knospe würde ich nie abgeben, sie ist ein Begriff, das merke ich auch, wenn ich zu Markt fahre. Die Richtlinien sind natürlich umfangreich und detailliert geworden; man muss tatsächlich aufpassen, damit man nichts verlauert. Bei einigen Kontrollpersonen vermisse ich das Herzblut, sie machen einfach ihren Job, der oft ein Nebenjob ist. Früher war der Blick aufs Ganze gerichtet, heute verliert er sich eher in Einzelheiten.»

Franco Vanzetti, 6717 Dangio-Torre

Als einer der ersten Tessiner Bauern fing Franco Vanzetti 1977 mit Bio an und trat 1991 der Bio Suisse bei. Er bewirtschaftet während 9 Monaten im Jahr den 20-ha-Bergbetrieb Prato d'oro («Goldwiese») auf 1500 m ü.M. In den Wintermonaten ist Vanzetti auf dem kleinen Talbetrieb im Dorf Dangio. Er betreibt Milchwirtschaft und Kälbermast. Auch käst er selber (Verkauf über Vatter, per Post und im Tessin durch ConProBio).

«**W**arum ich auf Bio umgestellt habe? Aus Respekt vor der Natur und dem Leben. Zudem nahm es mich wunder, ob das geht, ohne Chemie zu arbeiten. Ich hatte 1950/51 die Landwirtschaftsschule in Mezzana bei Mendrisio besucht – damals war alles auf Pestizide und Kunstdünger ausgerichtet. Ich probierte es dann mit kompostiertem Mist und machte sehr gute Erfahrungen. Das brachte eine spürbare Bodenverbesserung, die Erträge nahmen zu und die Gesundheit der Tiere verbesserte sich.

Durch meinen Bruder lernte ich Dr. Hans Müller kennen, einen echten Pionier der biologischen Landwirtschaft. Er kam mehrmals zu Diskussionen auf



meinen Betrieb. Er war ein unglaublich ernsthafter Mensch. Ich lernte viel von ihm. Zum Beispiel gab es damals im Bleiotal den Brauch, die Wiesen und Weiden abzubrennen. Hans Müller sagte dazu klar: «Macht niemals so etwas!».

Mit dem Leben als Biobauer bin ich sehr zufrieden. Ich bin überzeugt von Bio und mache Bio, so lange ich kann und bis ich einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin finde.

Ja, auch mit Bio Suisse bin ich zufrieden. Zu den Kontrollen sage ich: Wer an Bio glaubt, fühlt sich durch die Kontrollen nicht belastet. Sie sind einfach nötig.

Und unsere Gesetzgeber in Bern bitte ich: Vergesst die kleinen Bergbauern nicht. Die dürfen nicht untergehen!

Dolmetscherin: Regula Matasci



«Mit dem Leben als Biobauer bin ich sehr zufrieden.» Franco Vanzetti.

Guido Lenz, 8524 Uesslingen

Guido Lenz ist Winzer seit 1978. Den Betrieb im thurgauischen Uesslingen hat er vom Grossvater übernommen und 1980 auf Bio umgestellt.

«Der Beitritt zur Bio Suisse war in gewisser Weise eine Selbstverständlichkeit: Man suchte Möglichkeiten, sich zu vernetzen und Informationen auszutauschen. Der Austausch war gut, sehr viel Neues habe ich aber damals im Kollegenkreis nicht lernen können.



«Ich habe meine Visionen aus der indianischen Philosophie geholt»: Guido Lenz.

Eher holte ich mein Wissen bei den Indianern und Schamanen. Dazu habe ich viel gelesen, Reisen gemacht und Vorträge gehört. An insgesamt 10 Sonnentänzen habe ich mitgemacht. Da tanzt man für eine neue Vision, drei Tage und Nächte lang, jeweils 20 Stunden, gefolgt von 4 Stunden Pause. Gegessen und getrunken wird nicht, auch nicht in den Pausen. – Ja, ja, das kann man. Das 21-Tage-Lichtnahrungsprogramm geht in dieser Hinsicht noch weiter: Die Teilnehmenden essen und trinken während 7 Tagen gar nichts, während der folgenden 14 Tage nimmt man lediglich verdünnte Fruchtsäfte zu sich.

Aus der indianischen Philosophie und in Ritualen wie den erwähnten habe ich meine Visionen geholt und Kraft getankt. Es ging mir dann darum, das in der Landwirtschaft umzusetzen, was die Schamanen lehrten. Nachhaltigkeit bedeutet aus dieser Sicht: Dafür sorgen, dass das Land für die nächsten 7 Generationen fruchtbar bleibt.

Im Dorf bei Andelfingen haben wir zum Beispiel einen Naturrebbberg. Damit habe ich 1991 angefangen. Die Pflanzen habe ich direkt in die Erde gesteckt, dann eher alles ausmagern lassen als in irgendeiner Weise zu pushen. Am Anfang funktionierte das nicht recht ...heute ist es ein Rebbberg mit hoher Artenvielfalt –

mehr ein Lebensraum als eine Ertragsfläche. Ich denke, solche Ansätze werden dereinst vermehrt umgesetzt werden in der Landwirtschaft.

Manchmal überlege ich mir schon, ob ich die Knospe noch brauche. Ausländische, mit der Knospe zertifizierte Weine für Fr. 10.– besetzen die regionalen Bioläden. Wir haben mit Regioweinen kaum noch eine Chance.

Die Kontrolle war anfänglich eher Beratung. Ich freute mich auf diesen Besuch. Heute geht das knallhart zu. Es sind vor allem die Papiere, die mich zur Verzweiflung treiben, nicht das Kontrollpersonal.

Die Gründung des Bioweinbauverbands damals und der Aufbau der Knospe als Gütezeichen, das war alles gut und richtig. Aber vielleicht ist es wie mit vielen guten Ideen: Wenn sie populär werden, verflachen sie – jetzt beteilige ich mich an zeitgemässen Netzwerken für die Pflege von Lebensraum in der Landwirtschaft.

Näheres: www.biolenz.ch

Edi Hilpert, 4313 Möhlin

Der Eulenhof in Möhlin umfasst 19 Hektaren. Auf 4 bis 5 Hektaren wächst Getreide, auf 3 Hektaren Freilandgemüse, dazu kommen 13 Aren Tunnel, 25 Aren Kartoffeln sowie Hochstammobst. Sein Gemüse setzt Hilpert zu 100 Prozent im Direktverkauf ab: über drei lokale Märkte, den Hofladen, einen Bioladen und ein Restaurant.

«Den Betrieb habe ich zusammen mit meinem Vater umgestellt, und zwar 1981, im Gründungsjahr von Bio Suisse, der wir dann auch sofort beitraten. Für den Hof verantwortlich war damals mein Vater, «schuld» an der Umstellung war aber wohl ich.

Als Jugendlicher sagte ich: «Ich mache alles, nur nicht bauern». Ich besuchte dann die Handelsschule in Basel, wo eines Tages der Biologielehrer eher beiläufig den biologischen Landbau erwähnte. Das erzählte ich zu Hause, aber mein Vater sagte: «Das ist nicht praktikabel.»

Ich wollte dann doch nicht im Büro arbeiten und machte die Landwirtschafts-ausbildung. Für das zweite Ausbildungs-

jahr bemühte ich mich um eine Lehrstelle auf einem Biobetrieb, und das klappte auch. Ich konnte bei Fritz Buser in Zunzgen arbeiten. Mein Vater blieb zwar skeptisch, besuchte mich aber ab und zu auf meinem Lehrbetrieb und muss da gesehen haben, dass das doch nicht so abwegig ist mit dem Bio ... Er hat dann wohl gespürt, dass ich nur auf dem väterlichen Betrieb zu halten wäre, wenn er ihn auf Biobewirtschaftung umstellen würde.

Es folgten teils schwierige Jahre, auch finanziell. Ich sagte mir immer: «Wer überzeugt ist, kommt auch durch.»

Sowohl in Anbaufragen als auch bezüglich möglicher Formen der Zusammenarbeit habe ich immer wieder experimentiert und Neues ausprobiert. Im Jahr 2000 gründete ich zusammen mit Interessierten das Eulenhof-Team. Es leitete mich der indianische Gedanke des Teilens von Land: Ich darf zwar Land besitzen, aber ich soll es teilen, andere sollen selbstständig an der Nutzung mitwirken können.

In der Landwirtschaft pröble ich gerade in den Bereichen Permakultur, Mischkulturen und Ökoflächen. Auf dem Eulenhof gibt's übrigens 25 Prozent ökologische Ausgleichsflächen – das ist in gewisser Weise der schönste Betriebszweig! Die Idee ist, alles noch besser zu vernetzen und den Energieeinsatz zu optimieren. Mit Kartoffeln zum Beispiel habe ich einen kleinen Versuch gemacht: Ich legte ein Äckerchen an, auf dem ich

dann den zweiten Schnitt, das Emd, von ungedüngten Wiesen als Mulch einsetzte. Zuerst hatten die Kartoffelpflanzen Mühe durchzustossen, dann aber schützte das Emd die Pflanzen und den Boden, hielt die Feuchtigkeit zusammen. Am Ende hatte ich den vierfachen Ertrag auf diesem Plätz! Das hat jetzt sehr gut funktioniert, anderes misslingt natürlich.

Mit einigen Entwicklungen im Biobereich habe ich etwas Mühe – uperierte Milch zum Beispiel ist für mich «ab vom Weg», ebenso die Vermarktung von extrem aufbereiteten Fixfertig-Convenience-Produkten. Daran ist aber nicht Bio Suisse als Organisation schuld, das ist der Druck des Marktes, dem die Delegiertenversammlung zu leicht nachgibt. Nun, ich muss ja für mich entscheiden, was ich mittragen will. Für mich sind die Richtlinien die Basis, sozusagen das Grundkonzept. Ich finde es wichtig, nicht bei diesem Grundkonzept stehen zu bleiben. Nein, aus der Bio Suisse austreten will ich nicht, es braucht die Koordinationsarbeit, die sie macht, und die Vertretung nach aussen.

Bei den Kontrollen wäre es schön, wenn sich das Vertrauensverhältnis wieder aufbauen liesse, das früher üblich war. Manchmal kommt es mir schon vor, als werde geradezu gesucht, wo noch ein Fehler sein könnte.»

Claudia und Christian Butscher, 4934 Madiswil

Familie Butscher führt den Hof im Weiler Mättenbach seit 1981. Butschers betreiben Milchwirtschaft und Ackerbau. Christian Butscher ist Präsident des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft.

«**W**ir kommen beide aus nichtlandwirtschaftlichem Hintergrund, gehörten aber aus Überzeugung und als Konsumenten zur biologisch-dynamischen Szene. Als wir dann mit dem Bauern anfangen konnten (Christian Butscher: «mein Traumberuf»), war es klar, dass wir biologisch-dynamisch arbeiten würden.

Den Produzentenverein für biologisch-dynamische Landwirtschaft gab's ja



«Wir brauchen die Knospe für eine starke Stellung der Biolandwirtschaft in der Schweiz.»: Claudia und Christian Butscher.

Bilder: Markus Bär

schon lange vor Bio Suisse, nämlich seit 1937. Vor 25 Jahren gehörte der Produzentenverein zu den Gründungsmitgliedern von Bio Suisse. Es war Fritz Baumgartner, der sich als Präsident des Produzentenvereins sehr für eine Vereinigung aller Schweizer Biobauern unter dem Dach der Knospe einsetzte. Das ist sicher noch heute richtig: Wir brauchen die Knospe für eine starke Stellung der Biolandwirtschaft in der Schweiz. Konkurrenzstimmung mag motivierend sein, aber wir müssen aufpassen, dass die Bioszene geschlossen bleibt.

Der normale kleine gemischte Familienbetrieb wird's sehr schwer haben in Zukunft. Es braucht eine Spezialisierung, es braucht Premiumprodukte mit hohem Qualitätsanspruch. Und da verträgt's keine Halbherzigkeiten. Die Richtlinien definieren das Minimum: Auf dieser Basis bieten sich genügend Freiräume, für den eigenen Betrieb einen Weg zu finden. Und die Richtlinien sind demokratisch beschlossen. Leute, denen die Anforderungen zu hoch sind, müssen halt austreten. Bio Suisse kann nicht Rettungsanker und Auffangbecken sein für alle, die sich mit Bio profilieren wollen und bloss eine halbe Ahnung davon haben.

Bio ist kein Selbstläufer mehr wie noch vor ein paar Jahren. Jetzt braucht es Einsatz und Fantasie, damit wir überhaupt halten können, was wir erreicht haben. Umso mehr Engagement wird uns jeder weitere Fortschritt abverlangen.»

Interviews und Bearbeitung: Markus Bär



«Alles noch besser vernetzen»: Edi Hilpert.