

«Bio gibt mir den Antrieb»

Die Felder um das Dorf Bünzen im Aargauer Freiamt liegen wie Tücher in der Sonne ausgebreitet. Hier wächst der Flockenweizen von Hansjörg Abt. «Genügend Nährstoffe braucht er, damit er grosse Körner bildet», sagt der Junglandwirt. Das gibt die feinen Flocken im Biofarm-Müesli. Sabine Lubow

Die kleine Landgemeinde Bünzen hat Geschichte - nicht erst seit Kabarettist César Kaiser mit seinem «Kuenz in Bünze» Lachsalven auslöste. Bis auf die Jungsteinzeit zurück reichen Besiedlungsfunde aus der Region. Und Urformen des Weizens gab es damals schon. Seit ca. 160 Jahren ist Hansjörg Abts Familie auf dem stattlichen Rütihof, etwas ausserhalb des Dorfes, daheim. Seit Januar 2018 ist der junge Bauer hier Betriebsleiter, nachdem er einige Jahre mit Vater Roman Abt in Generationengemeinschaft gearbeitet hat. Seinem Vater habe das Spritzen nicht gepasst, er habe schon reduziert Pflanzenschutz eingesetzt, bevor er 1990 auf Bio-Knospe umstellte. Da war der jetzige Landwirt unter den drei Söhnen gerade mal vier Jahre alt. «Im Biomarkt riechen heute viele das Geld und springen auf», stellt er fest. Ihm ist wichtig, mit Partnern zusammen zu arbeiten, die den Biogedanken der Pioniere in ihrer Firmenphilosophie mittragen. Mit

Biofarm geht für Hansjörg Abt diese Rechnung auf. Über die Getreideproduktion ist der Rütihof seit der Umstellung auf Biolandwirtschaft mit der Genossenschaft in Kleindietwil verbunden.

LIEBER MIT DER NATUR ARBEITEN

Die Äcker um Bünzen liegen auf Moränenhügeln und ehemaliger Moorlandschaft. Einige Parzellen von Familie Abt sind auch Versuchsstandort für Biobrotweizen und Sortenversuche des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL sowie der Forschungsanstalt Agroscope. «Es ist wichtig, diese Böden möglichst fruchtbar zu halten, denn Biolandbau ist darauf angewiesen, dass die Pflanzen einen Grossteil der benötigten Nährstoffe direkt aus dem Boden beziehen können. Der Flockenweizen mit seinem hohen Nährstoffbedarf erhält zusätzlich zweimal Rindergülle vom Hof», erklärt der Bauer. Direkte Schädlingsbekämpfung ist



bei ihm kein Thema: Für ein natürliches Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen im Feld sorgen die sogenannten ökologischen Ausgleichsflächen wie Hecken und Buntbrachen etwa. Sie bieten Entfaltungsraum für heimische Fauna und Flora.

Den Flockenweizen sät Hansjörg Abt jeweils Ende Oktober, Anfang November. Im Frühling fährt er zur Regulierung des Unkrauts zweimal mit dem Striegel über den Acker. Die hartnäckigen Blacken entfernt er in Handarbeit mit dem Stecheisen. Gegen Mitte bis Ende Juli ist die Kultur in Bünzen in der Regel reif, und das Erntegut kommt in die nahegelegene Eichmühle von Beinwil. «Da im Biolandbau keine chemisch-synthetischen Fungizide eingesetzt werden dürfen, kann es witterungsbedingt Probleme mit dem

VOM GRAS ZUM KORN ZUR FLOCKE

Der heutige Weizen hat einen beachtlichen Stammbaum, ist er doch aus unterschiedlichen Getreide- und Wildgrassorten hervorgegangen. Biofarmer verwenden für die Weiterverarbeitung zu Flocken Weizensorten, die schöne Körner bilden. Im Vergleich zum Mahlweizen, der zum Brotbacken dient, enthalten sie wenig Protein (und Gluten). Zur Herstellung von Flocken werden die gereinigten Weizenkörner erwärmt, kurz gedämpft, im Walzwerk gepresst und erneut getrocknet.

biofarm



Hansjörg Abt mit seinen Eltern Gertrud und Roman.

*Biohof Rütihof
Hansjörg Abt (1986)
Hofübernahme von den Eltern Roman
und Gertrud: 2018; Umstellung auf
Bio-Knospe: 1990; Landwirtschaftliche
Nutzfläche: 50 ha; Ackerkulturen:
Flocken- und Brotweizen, Süssmais,
Rüebli, Bohnen, Erbsen, Süsskartoffeln;
Kunstwiese; Tiere: 80 Rinder (Bio-Weide-Beef);
2 700 Hühner, 2 Pensionspferde*

.....
Gelbrostpilz geben. Deshalb sind robuste Biosorten von Vorteil», weiss er. Mit der Sorte Ataro vom Getreidezüchter Peter Kunz hat Hansjörg Abt gute Erfahrungen gemacht. Auch hier verzichtet er bewusst auf Höchstertrag, kann aber mit Einsatz dieser Sorte eine nachhaltige Züchtung unterstützen. In Jahren mit hohem Pilz-

aufkommen lassen sich – im Vergleich zu konventionell gezüchteten Sorten – sogar bessere Resultate erwirtschaften.

DIE KONSUMENTEN HABEN ES IN DER HAND

Das Biofarm-Müesli, gemischt mit Weizenflocken, schmeckt auch dem Produzenten vom Rütihof zum Zmorge. Er hatte sich für die landwirtschaftliche Ausbildung entschieden in einer Zeit, als diese in Kollegenkreisen weitgehend «verpönt» war. Sein Weg führte via Kanada, Neuseeland, Nordamerika, Deutschland zurück ins Freiamt. «Bio gibt mir den Antrieb: Es ist nötig, diese Anbausysteme zu fördern und mit den Konsumenten zusammen

DEN KERN DER SACHE TREFFEN

Schonend hergestellt, bewahren Weizenflocken viel vom Guten ihres Kerns, das heisst des Kornes: Vitamine, Ballaststoffe, Biotin, Magnesium, Eisen, Zink, Mangan und einiges mehr. Ob mit Früchten angereichert im Müesli oder Brei, für gluschtige Süssspeisen, zum Backen oder zum Kochen: Weizenflocken aus Schweizer Anbau treffen garantiert den Kern der (feinen) Sache.



aufzubauen. Auch die Politik ist wichtig, aber die Konsumenten können durch bewusstes Einkaufen viel beeinflussen und bewirken», sagt er. Ein motivierendes Zusammenspiel mit gegenseitiger Verantwortung, dem noch ganz viel Zukunftspotenzial zu wünschen bleibt.



«Eine grosse Gemüsevielfalt ist auch im Winter möglich»

Die Agrico Genossenschaft ist bekannt für ihr Bio-Gemüse-Abo. Nicole und Alexander Tanner, die auf dem Birsmatthof die Gemüseproduktion leiten, verraten, wie der Speiseplan auch im Winter abwechslungsreich bleibt. **Tanja Hoch, Bio Suisse**

Wofür steht die Agrico Genossenschaft und wer sind ihre Mitglieder?

Die Genossenschaft steht für einen intensiven Austausch zwischen Produzierenden und Konsumierenden. Über das Budget, Investitionen und den Anbauplan stimmen wir gemeinsam ab. Unser Gemüse-Abo hat die Agrico von Anfang an geprägt und macht 75 Prozent des Umsatzes aus. Wöchentlich liefern wir 2500 Gemüsekörbe aus, von Kleinbasel bis nach Sissach.

Wieso ist der biologische Anbau wichtig?

Über den Biolandbau kann man in der Direktvermarktung die Verbundenheit zwischen Konsumenten und Produzenten gut herstellen. Die Konsumierenden erfahren aus erster Hand, wie die einzelnen Jahreszeiten verlaufen und welche Auswirkungen das auf die Produktion hat. Unsere Bio-Produkte sind alle unterschiedlich und widerspiegeln den Klimaverlauf in Form und Menge.

Welche Gemüse bauen Sie in der kalten Jahreszeit an?

Bei uns findet man im Winter ein reichhaltiges Angebot. Zuckerhut, verschiedene Zichoriensorten, Endivie, Portulak, Asiasalat in verschiedenen Farben und Formen, Lauch, Federkohl, Rosenkohl,

Palmkohl, Wirz und natürlich Nüsslisalat. Aus unserem Lager kommt eine Vielfalt an Kürbissorten, Rot- und Weisskabis, Chinakohl, Karotten im breiten Farbspektrum, Wurzelpetersilie, Pastinaken, Randen in verschiedenen Farben und Formen, Schwarzwurzeln, Sellerie und Kartoffeln.

Wie lagere ich mein Gemüse zuhause am besten: Was gehört in den Kühlschrank, was nicht?

Je blattriger etwas ist, desto besser ist die Aufbewahrung im Plastiksäckchen. So lässt sich die Luftfeuchtigkeit einschliessen. Am besten bringt man Plastiksäckchen mit zum Marktstand, die man eh schon zuhause hat. Kartoffeln, Süsskartoffeln und Zwiebeln gehören nicht in den Kühlschrank. Kartoffeln lagert man am besten im Keller. Viele Leute lagern sie in einer Styropor- oder Kühlbox auf dem Balkon. Bei langen Phasen unter fünf Grad sollte man sie aber reinholen.

Wie kann ich im Winter abwechslungsreich und doch regional und saisonal essen?

Langeweile haben eher Leute, die immer zum Grosshändler gehen und beim Altbekannten bleiben, sich gar nicht an Spezialeres wie Federkohl heranwagen. Mit dem



Die Agrico Genossenschaft wurde 1980 von Konsumentenseite gegründet mit dem Ziel, eine selbstbestimmte Versorgung mit einer grossen und qualitativen Auswahl an frischem Bio-Gemüse aus der Region und Einblick in die Produktion zu haben. Die beiden Produktionsstandorte sind der Birsmatthof in Therwil BL und der Markhof in Rheinfelden-Herten.
www.birsmatthof.ch

Gemüse-Abo muss man sich fast vielfältig ernähren, kann Neues entdecken und kombinieren. In Italien werden Zichorien beispielsweise gekocht. In der Schweiz sind sie mehrheitlich als Salat bekannt, doch im Winter hat man weniger Lust auf kalte Speisen. Auch Zuckerhut und Portulak kann man kochen. Mit Rahm, Eiern und Karotten ergeben sie feine Quiche-Beläge. Auf die bitteren Gemüse wirken Rosinen, Nüsse und Äpfel ausgleichend. Auch einfach und schmackhaft: Wintergemüse mit Öl und Gewürzen auf einem Blech in den Ofen schieben, bis alles gar ist.



Bio liegt nah

Foto: Bio Suisse



Karin Nowack
Ist Umweltnaturwissenschaftlerin ETH und arbeitet bei Bio Suisse in der Unternehmenskommunikation und in Nachhaltigkeitsprojekten. Sie beantwortet Ihre Fragen zu Biolebensmitteln

Haben Sie auch eine Frage zu Bioprodukten?
Schreiben Sie uns an konsumentenfragen@bio-suisse.ch
www.bio-suisse.ch

Ich möchte mich möglichst regional und Bio verpflichten: Wie gelingt mir das?

Wer beim Lebensmitteleinkauf auf Nachhaltigkeit setzen will, kauft am besten Bio aus der Region. Auf dem Wochenmarkt oder direkt bei einem Knospe-Hof finden Sie viele regionale Produkte. Auch Ihr Bio-Fachgeschäft führt ein breites Angebot an Schweizer oder regionalen Bio-Produkten. Achten Sie auf die Deklaration und die Saisonalität. Bei sämtlichen Knospe-Produkten – ob aus nah oder fern – ist die Herkunft bekannt und rückverfolgbar.

Ist Bio oder regional besser?

Regionale Herkunft ohne ökologische Standards garantiert noch keine Umweltfreundlichkeit. Ökobilanzen zeigen, dass bei den Umweltauswirkungen der Anbau eines Lebensmittels am stärksten zu Buche schlägt. Beim Anbau schneidet Bio in der Regel besser ab als das konventionelle Pendant. Denn der Biolandbau geht mit den vorhandenen Ressourcen schonender um und verschmutzt die Umwelt nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln. Ein allfälliger Minderertrag wird in der Bilanz durch weniger Energie- und Stoffeinsatz wettgemacht. Deshalb ist ein Knospe-Produkt aus dem Ausland häufig ökologischer als ein regionales konventionelles Produkt – auch wenn das subjektive Gefühl da-

gegen spricht. Zudem ist wichtig zu wissen: Die besonders umweltschädlichen Flugtransporte sind bei der Knospe nicht erlaubt.



Bio Suisse – Schweiz und International

Bio Suisse ist der Verband der Schweizer Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern und fördert hauptsächlich den inländischen Bio-Anbau sowie die Verarbeitung und Vermarktung im Inland. Zur Ergänzung und Erweiterung des einheimischen Angebots sind auch nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe im Ausland anerkannt.

So können Sie sich auch bei Kaffee, Bananen oder Schokolade auf die hohe Knospe-Qualität verlassen.

Anteil Import

Der Selbstversorgungsgrad in der Schweiz beträgt rund 60 Prozent, ohne Futtermittelimporte wären es 55 Prozent. Bei der Knospe beträgt der Inlandanteil etwa 70 Prozent. Knospe-Fleisch und -Milchprodukte stammen praktisch gänzlich aus der Schweiz. Bei anderen Lebensmitteln wie Getreide und Gemüse kann der Bedarf an Bio-Ware nicht allein durch die inländische Produktion gedeckt werden. Doch auch bei den Importen übernimmt Bio Suisse Verantwortung für eine nachhaltige Produktion – denn alle Produkte stammen von Knospe-zertifizierten Betrieben.