





# Biogärtnerin mit Leib und Seele

*Jeder von uns habe einen grünen Daumen, sagt Biogärtnerin Bina Thürkauf. Man müsse einfach «seine» Pflanzen finden, dann gedeihe das Grün.* Stephan Jaun

Rund 450 Sorten Wildpflanzen, Kräuter, Gemüse und Beeren zieht die Gärtnerei am Hirtenweg an.

Ihre Orchidee macht Luftwurzeln statt Blüten und Ihr Basilikum kümmert erbärmlich vor sich hin? Dann hat Sie vermutlich auch schon das Gefühl beschlichen, besser Kreuzworträtsel zu lösen als Grünpflanzen zu halten. Nun, vermutlich irren Sie sich. Bina Thürkauf lächelt: «Es gibt niemanden ohne grünen Daumen, es gibt nur Menschen, die ihre Pflanzen noch nicht gefunden haben.» Die Geschäftsführerin der renommierten Biogärtnerei am Hirtenweg in Riehen (BS) spricht aus über 20-jähriger Erfahrung. Auch ihr gedeihe nicht jede Pflanze gleich. «Es gibt Pflanzen, die kann ich nicht vermehren, meine Mitarbeiterinnen

hingegen schon». Das hänge wohl auch mit dem Charakter der Pflanze zusammen; es gebe einfachere und es gebe Diven. «Basilikum zum Beispiel ist eine Diva. Es ist heikel und ständig verschnupft. Die Minze hingegen ist ein eher einfaches Gemüt.» Man müsse halt so lange ausprobieren, bis man die passende Pflanze gefunden habe.

#### SAISONSTART HART ERARBEITET

Bina Thürkauf ist kein esoterisch ambitionierter Mensch. Sie sieht sich als eigenständige Unternehmerin – was zwar graue Haare und wenig Freizeit mit sich bringe, aber für grosse Befriedi-





Foto: Stephan Jaun

*Die Biogärtnerei am Hirtenweg  
Am Stadtrand von Basel befindet  
sich seit 1996 die Biogärtnerei am Hirten-  
weg. In schön angelegten Schaugärten lässt  
sich eine Vielzahl von Wildstauden, Kräu-  
tern und Gemüse bestaunen. Der Verkauf  
geschieht hauptsächlich vor Ort und an  
verschiedenen Märkten. Geschäftsleiterin  
Bina Thürkauf arbeitet mit einer Festange-  
stellten, mehreren saisonalen Arbeitskräf-  
ten und beschäftigt auch Menschen, die im  
ersten Arbeitsmarkt keinen Platz finden.  
Der Betrieb arbeitet seit 1996 streng nach  
den Richtlinien von Bio Suisse und trägt  
seit 2006 das Pro-Specie-Rara-Gütesiegel.  
[www.hirtenweg.ch](http://www.hirtenweg.ch)*

gung Sorge. Tatsächlich war auch in den letzten Monaten wieder viel Knochenarbeit und Gärtnerwissen notwendig, damit zum Saisonstart rund 450 Sorten Wildpflanzen, Kräuter, Gemüse und Beeren am Hirtenweg bereitstanden. Die nach den Richtlinien von Bio Suisse geführte Gärtnerei ist ein ausgesprochener Saisonbetrieb. Von März bis Juni suchen hier Kunden aus der Region die Jungpflanzen aus, die zu ihrem Garten, ihrem Balkonkistchen oder eben auch ihrer Persönlichkeit passen. Während den restlichen Monaten des Jahres bereiten Bina Thürkauf und ihr Team die Verkaufsmonate vor.

#### **DAS BESTE FÜR DIE REGION**

Das wäre alles nur halb so aufwändig, wenn die Biogärtnerinnen vom Hirtenweg nicht die meisten Pflanzen selbst vermehren würden. Viele Gärtnereien machen es sich heute einfacher und kaufen Jungpflanzen zu. Bina Thürkauf hingegen lässt einen Teil der eigenen Pflanzen ausreifen und gewinnt von den besten das Saatgut, welches sie wieder aussät, um Jungpflanzen zu ziehen. Dieser sogenannte eigene Nachbau ist zwar aufwändiger, aber er hat einige bedeutende Vorteile: Erstens können die Gärtnereien auf ein standortangepasstes Sortiment selektionieren. So findet man



in der Biogärtnerei am Hirtenweg nur Chilis, die in der Region Basel auch wirklich ausreifen. Andere Pflanzen werden nicht vermehrt. Damit verschafft Bina Thürkauf ihrem Angebot auch eine gewisse Exklusivität. «Wenn ich samenfeste Pflanzen anbaue und deren Saatgut gewinne, kann ich die Mutterpflanzen auslesen, die hier besonders gut wachsen. Würde ich Hybrid-Setzlinge einkaufen, hätte ich dieselben Pflanzen wie alle anderen Gärtnereien von Amsterdam bis Rom», sagt sie.

#### MIT VIEL «MUTTERLIEBE»

Zweitens sorgt der eigene Nachbau auch für einen persönlichen Bezug zu den Pflanzen und dafür, dass Bina Thürkauf ihre Arbeit zusätzlich als sinnstiftend und befriedigend erlebt. Sie schreitet durch das altgediente Gewächshaus und zeigt auf die Chilis, die noch bis zu den Eisheiligen Mitte Mai auf ihren Einsatz im Freiland warten müssen. «Sie sind wie meine Kinder. Ich habe das Saatgut selbst aus den besten Pflanzen gewonnen, habe es gereinigt und aufbewahrt, habe die neuen Pflanzen an-

gesät, gegossen, umgepflanzt, beschattet oder ans Licht gestellt. Und das nicht nur von Montag bis Freitag, sondern auch am Wochenende.» Da komme es schon mal vor, dass sie während der Arbeit mit den kleinen Pflänzlein spreche, sagt die ausgebildete Staudengärtnerin. Oder sie leide mit, wenn sich plötzlich Blattläuse oder Spinnmilben an ihren grünen Schützlingen zu schaffen machten.

#### DIE CHEFIN KOCHT FÜR ALLE

Der eigene Nachbau sorgt ganz nebenbei auch für einen reich gedeckten Mittagstisch. Die Biogärtnerin kann ja nur Pflanzen seriös selektionieren, wenn sie sich von deren Ertrags- und Geschmackseigenschaften selbst überzeugen kann. Und beim Gemüse kommt bei Bina Thürkauf Geschmack vor Aussehen. Einen Teil der Ernte verwendet sie in der Küche. So kommt es, dass die Geschäftsleiterin regelmässig für alle Mitarbeitenden kocht. Probieren heisst es übrigens auch bei den Kunden: Um die passende Pflanze zu finden, dürfen sie, wenn immer möglich, auch degustieren.

#### VORBEUGEN IST BESSER ALS HEILEN

Und was, wenn sich ungebetene Gäste an ihren Pflanzen zu schaffen machen? Auch Insekten und Co. haben Pflanzen, die sie besonders mögen. Als Biogärtnerin muss Bina Thürkauf bezüglich Pflan-

#### TORFFREIE ERDE FÜR JUNG-PFLANZEN

Saatbeete und Beete für Jungpflanzen sind besonders anspruchsvoll. Sie müssen so strukturiert sein, dass sie Wasser, Nährstoffe und Luft in optimaler Weise regulieren. Die Biogärtnerei am Hirtenweg kauft ihre torffreie Erde von einem anderen Biogärtner ein. Eine gute Struktur enthält sie unter anderem durch Kompost und Kokosfaser, für eine Langzeitdüngewirkung sorgt die eingearbeitete Schafwolle.

Der Basilikum sei heikel wie eine Diva, sagt Biogärtnerin Bina Thürkauf.



Foto: Gärtnerei Hirtenweg (5)

Dass eine Gärtnerei die meisten Pflanzen selbst aussät - wie das am Hirtenweg geschieht - ist heute selten.



Die Gärtnerei am Hirtenweg bietet sowohl den Kunden als auch der Natur Platz zum Sein.



Blüten und Blätter der Moldavischen Melisse ergeben einen feinen Tee mit Zitronenaroma.



Die Mexikanische Riesentagetes im mobilen Garten eignet sich zum Würzen und als Tee.

zenschutz zuerst auf vorbeugende Massnahmen setzen. Dazu gehören krankheitsresistente Pflanzenzüchtungen und eine biodiversitätsfördernde Gartenanlage. Die vielen Wildpflanzen in der Gärtnerei bieten wildlebenden Nützlingen ein breit blühendes Nahrungsangebot. Diese dezimieren ihrerseits Schadinsekten und sorgen damit für ein natürliches Gleichgewicht. Die Biogärtnerei unterstützt diese Vielfalt zudem mit ökologischen Nischen wie Altholz, Steinhaufen oder einem Teich.

Aber auch die beste Prävention verhindert nicht, dass der Mensch ab und zu eingreifen muss. Bei Wanzen- oder Schneckenbefall eher schonend: mit einer gezielten Bewässerung, mit Umtopfen oder indem die Schädlinge von Hand abgelesen werden. Im Gewächshaus kommen manchmal aber auch biologische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz, wie Schmierseife oder Neem-Öl.

### DARÜBER SPRICHT SIE NICHT

Welche Pflanze hat nun Bina Thürkauf am liebsten? Sie schmunzelt und flüstert hinter vorgehaltener Hand: «Das kann ich hier nicht sagen, sonst sind die anderen enttäuscht.» Ja, ja, sag nie vor einem Basilikum, wie sehr du die Minze liebst, sonst holt sich die Diva gleich den nächsten Schnupfen. Die Frage nach der Lieblingsminze hingegen kann sie sofort beantworten und pickt sich aus einer Reihe von Minzentöpfen ein kräftig grünes Kraut heraus: «Die Thüringer Minze, sie produziert reichlich Menthol, aber nicht so viel wie die Englische Minze. So eignet sie sich im Sommer für den perfekten Eistee.» Das lässt die anderen Minzen kalt-pflegeleichte Gemüter eben.

### PASSENDES FÜR DEN BALKON

Ob ein mobiler Garten auf dem Quartierplatz oder ein Kistchen für den Balkon – Gärtnern in der Stadt liegt im Trend. Mit einigen einjährigen Kräutern, einer Staude Cherry-Tomaten und einer Cocktail-Gurke kann die Selbstversorgung aus der Gemüsebox beginnen; vorausgesetzt man findet ein sonniges aber regengeschütztes Plätzchen und die nötige Zeit zum Giessen. Der Tipp von Bina Thürkauf: Die Moldavische Melisse, sie bildet dekorative Blüten, die zusammen mit den Blättern in einer Teemischung ein feines Zitronenaroma hergeben. Oder die Mexikanische Riesentagetes, die sich sowohl für Tee als auch zum Würzen eignet. Auf der Internetseite [www.hirtenweg.ch](http://www.hirtenweg.ch) findet sich eine Liste von Wildpflanzen für die Balkonkiste, die nützlichen Insekten Nahrung bieten und übers Jahr verteilt blühen.



# Aus einer Hand vom Acker auf den Teller

Sechs Stationen sind es mit der S 6 von Langenthal bis zur Biofarm. In Kleindietwil, direkt gegenüber dem Bahnhof, strahlt ihr renoviertes Gebäude auch ohne Sonne. Intercitys rasen keine vorbei, umsteigen übers Gleis ist erlaubt, einsteigen in den Zug der Genossenschaft ebenso. **Sabine Lubow**



**D**ass es die Dänen und der Biolandbau gut miteinander können, zeigen die Zahlen. Mit dem weltweit höchsten Biomarktanteil (2018:13,3%) haben sie seit Jahren die Nase vorn. Dass sie auch an der Gründung der urschweizerischen Biofarm nicht ganz

unschuldig sind, ist weniger bekannt. Diesen Nordländern ist die Idee zu verdanken, Unkraut nicht mit Chemie, sondern mit Hitze zu vertilgen. Das gefiel einigen Schweizer Biopionieren und sie tüftelten an geeigneten Abflammgeräten. Da zu deren Entwicklung und Vertrieb eine strukturelle Grundlage nötig war, gründeten sie kurzentschlossen eine Genossenschaft. Die Biofarm war geboren.

## FEUER UND FLAMME FÜR BIO

Was vielversprechend begann, nahm noch im Gründungsjahr 1972 ein jähes Ende: Das Abflammgerät ging bei der Vorführung in Flammen auf. Die Biobauern wussten sich indes bald für ein neues Projekt zu entflammen. Als ihnen der Konstrukteur der Elsässer Getreidemühle deren Vertrieb in der Schweiz anbot, ahnten sie nicht, dass damit die Schienen für die spätere Ausrichtung ihrer Biofarm gelegt waren. Haushaltmühlen waren zu jener Zeit en vogue. Da deren Käuferinnen zudem biologisches Getreide bevorzugten, lag nahe, ihnen gleichzeitig Getreidekörner aus regionaler Biolandwirtschaft anzubieten. Mit wachsender Nachfrage entschlossen sich bald weitere Getreideproduzenten zur Umstellung. So fand die Biofarm zu ihrer Bestimmung: den Biolandbau auf verschiedensten Ebenen fördern.

## ALLES UNTER EINEM DACH

Hansjörg Schneeбели amtet seit 2006 als Präsident und Vorsitzender der vierköpfigen Geschäftsleitung. Er betont: «Bei uns ist alles unter einem Dach: Der Landwirtschaftsbereich betreut den Anbau mit unseren Bäuerinnen und Bauern sowie die Aufbereitung der Körner und Saaten, Sammelstellen, Transporte, Schälen, Reinigen usw. Der Marketingbereich sorgt für die gesamte Entwicklung der Fertigprodukte mit Lizenzierungen, Verpackung, Markteinführung, Werbung usw. Wir füllen die Lebensmittel verkaufsfertig ab und bieten sie dem Fachhandel an.» Die Biofarm betreut somit den gesamten Weg vom Acker bis fast auf den Teller aus einer Hand. Das sei sehr selten, unterstreicht der Biolandwirt aus Obfelden ZH, denn normalerweise seien in dieser Wertschöpfungskette mindestens drei verschiedene Unternehmer vertreten: Bauer, Verarbeiter und Händler.

## PARTNERSCHAFT UND PHILOSOPHIE

Mit 750 Mitgliedern, davon zur Hälfte Biobäuerinnen und Biobauern, ist die Biofarm heute kerngesund. Solid aufgestellt mit ihrer Eigenmarke, ist sie im hiesigen Biofachhandel mit gutem Wachstum vertreten. Neu ist sie eine strategische Partnerschaft mit Bio Partner eingegangen, dem führenden Biogrosshändler der



Biofarm in Kürze

Gründung: 1972; Mitbegründerin von Bio Suisse: 1981; Mitglieder: 750; Mitarbeiter-team: 34 Personen; Biofarm-Produkte sind erhältlich im Detailhandel, in Biofachgeschäften, Hofläden, Reformhäusern, Drogerien, Apotheken, claro Fairtrade-Geschäften und im Biofarm-Webshop; [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)

**biofarm**



*Haselnüsse in Bio-Knospe-Qualität: mit Sorgfalt abgefüllt in Kleindietwil BE.*

*Unkrautbekämpfung ganz ohne Chemie – das Abflamngerät der Biofarm-Pioniere.*



Schweiz. Dazu Verena Rohrer, Vorsitzende der Geschäftsleitung: «Wir wollen in Zukunft in unserem Angebot verstärkt auf Schweizer Herkunft setzen und sind überzeugt, dass wir mit der Biofarm als kompetenter Partnerin sowohl den Biofachhandel stärken als auch den Konsumentinnen und Konsumenten tragen», sagt Hansjörg Schneebeil. Wen wundert, dass ein wichtiger Knotenpunkt landwirtschaftlicher Bioschienen an diesem winzigen Bahnhof, mitten im Schweizer Mittelland, zu orten ist. Sogar die Dänen sollten das wissen.

und Bauern und wollen ihre Geschichten erfolgreich zu unseren Konsumentinnen und Konsumenten tragen», sagt Hansjörg Schneebeil. Wen wundert, dass ein wichtiger Knotenpunkt landwirtschaftlicher Bioschienen an diesem winzigen Bahnhof, mitten im Schweizer Mittelland, zu orten ist. Sogar die Dänen sollten das wissen.

*Die Renovation war nötig: Dachisolation, Photovoltaik, Wärmepumpe und Fassadenrenovation sorgen dafür, dass die Biofarm mit Büros, Lager und Verkaufspunkt auch gebäudetechnisch der Umwelt verpflichtet bleibt.*

Besonders im Landwirtschaftsbereich erfreut sich die Genossenschaft seit den letzten drei Jahren eines starken Zuwachses. Biobauer Hansjörg Abt, jüngster Spross einer treuen Aargauer Mitgliedfamilie und als Betriebsleiter selbst Biofarm-Weizenproduzent, stellt fest: «Im Biomarkt riechen heute viele das Geld und springen auf.» Ihm, wie auch den Kürbisprofis Lydia und Jakob Brüttsch aus Schaffhausen oder dem Waadtländer Schälsonnenblumen-Lieferanten Félix Reymond und vielen anderen ist wichtig, mit zuverlässigen Partnern zusammenzuarbeiten, die den Biogedanken der Pioniere in ihrer Firmenphilosophie mittragen. Vom Bodensee bis zum Lac Léman schätzen Biofarmerinnen und Biofarmer lösungsorientierte Beratung, die organisierten Flurbegehungen mit Kollegen, den vertrauensvollen Kontakt und das grosse Engagement des Teams in Kleindietwil. «Wir kennen unsere Bäuerinnen

