



# Im Apfelparadies

*Zunächst war Jakob Kaufmann für seine Beeren bekannt. Inzwischen gehört seine Aufmerksamkeit den unzähligen Apfelsorten. Auf seinem Biohof züchtet er aber auch eine eigene Nuss. Michael Gasser*

**U**m seine Äpfel zu ernten, benötigt Jakob Kaufmann keine Leitern mehr, sondern einzig seine gelbe Hebebühne. Mit der Maschine, die sich per Fusspedal bedienen lässt, rumpelt er über die Wiesen seines Biohofes und fährt geduldig von Baum zu Baum. Dort justiert er erst die Höhe der offenen Stehkabine und pflückt dann die Früchte. «In unserer Klimazone ist der Apfel die Hauptfrucht», erklärt Kaufmann, der eine besondere

Affinität zum Kernobstgewächs hat. Schon während seiner Landwirtschaftslehre wusste er ausnehmend gut über Äpfel Bescheid. Dementsprechend einfach sei es ihm bei der Prüfung gefallen, nicht bloss ein paar wenige Sorten aufzuzählen, sondern an die zwanzig. Er könne gut ohne Birnen, Zwetschgen oder Baumnüsse auf den Markt gehen, aber niemals ohne Äpfel, betont er. «Die Kunden erwarten, dass wir welche mit dabei haben. Zu Recht.»



Foto: Michael Gasser (2)



#### Porträt

1996 pachteten Jakob und Judith Kaufmann den Hof Oberfeld in Ballwil (LU) von seinen Eltern, die noch immer dort leben. 1998 kauften sie den Betrieb. Seit 1997 Knospebetrieb, seit 1998 Demeter. Sortiment: Äpfel, Beeren, Birnen, Baumnüsse, Zwetschgen, Pflaumen, Kirschen, Quitten, Wildfrüchte und Strauchbeeren. Dazu Kaninchen, Legehennen, 1 Milchkuh und 30 Weidemastrinder. Verkauf auf dem Wochenmarkt in Hochdorf und ab Hof. Ein Grossteil der Beeren gelangt über den Grossisten «Bio Partner» in Bio- und Reformhäuser der Schweiz. [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch)

#### ADIEU MILCHWIRTSCHAFT

Als er gemeinsam mit seiner Frau Judith 1996 den Hof pachtete, wurde auf diesem in erster Linie Streuobstbau, Milchwirtschaft und Schweinemast betrieben. Doch schon bald trennte er sich von den Paarhufern und ersetzte sie durch Kaninchen. «2003 haben wir uns auch fast ganz von der Milchwirtschaft verabschiedet und nur noch eine einzige Kuh behalten. Damit unsere Kinder frische Milch

haben», erinnert sich Kaufmann. Heute gesellen sich zu der einen Kuh rund dreissig Bio-Weidemastrinder, die sich allerdings im Sommer zur Hälfte nicht auf dem Hof, sondern auf einer Alp befinden.

Kurz nach der Übernahme stellte Kaufmann auch auf Bio um. «Die konventionelle Bewirtschaftung und der Chemieeinsatz auf dem Feld waren mir zusehends suspekt. Als ich mit dem Knospe-Label von Bio Suisse ausgezeichnet wurde, fühlte

**LEICHT ZU  
KNACKEN**

Als Besonderheit verfügt der Biohof Oberfeld über eine eigene Walnuss-Sorte: die Manelsa. Die nach den ältesten drei Kindern der Familie Kaufmann (Manuel, Elias und Sarah) getaufte Nusssorte, deren Mutterbaum einem Sämling des Hofes von Jakob und Judith Kaufmann entsprungen ist, hat einen milden Geschmack sowie einen guten Kernanteil. Die Manelsa-Nuss zeichnet sich dadurch aus, dass sie leicht von Hand knackbar ist. Der jährliche Ertrag liegt bei rund 50 Kilogramm pro Baum.



ich mich geradezu befreit.» Nur wenig später entschied er, sich zusätzlich um das Qualitätslabel Demeter zu bemühen – mit Erfolg. Kaufmann findet es spannend, die natürlichen Faktoren nicht nur zu beobachten, sondern auch zu berücksichtigen und nur noch sehr beschränkt natürliche Zusatzstoffe zu verwenden. Wie etwa Meeralgeneextrakte, die dazu beitragen, die Pflanzen zu stärken.

*Kaufmanns alkoholfreie  
Beeren-Bowl*

- ½ Kilo Saison-Beeren*
- 1 dl Cassis-Sirup (oder anderer Fruchtsirup)*
- 100 g Zucker (mit wenig Wasser auflösen)*
- 1 Liter alkoholfreier vergorenen Most*
- 1 Flasche Bio-Rimuss*

*Am Vortag die Saison-Beeren mit dem Sirup und dem in ein wenig Wasser aufgelösten Zucker vermischen. Über Nacht kaltstellen. Vor dem Servieren den Most und den Bio-Rimuss vorsichtig mit der Beeren-Masse vermischen. Und bald geniessen!*

*Tipp: Für eine Variante mit Alkohol vor dem Kaltstellen 1 dl Kirschen unter die Beeren rühren.*

**STEIGENDES INTERESSE AN BIO**

Der Biobauer ist überzeugt davon, dass sich sein Hof nicht zuletzt dank dem strikt naturnahen Vorgehen gut entwickelt. Unterhält er sich mit seiner Kundschaft auf dem Wochenmarkt, stelle er fest, dass das Interesse an Bio-Produkten aus der Region stetig wachse. «Schön ist auch, dass die Toleranz der Käuferinnen und Käufer zunimmt. Wichtig ist diesen nicht, wie perfekt das Obst aussieht, sondern, ob es natürlich produziert wurde.» Seit einigen Jahren stelle er überdies einen Trend sowohl zu süsslichen als auch zu rötlichen Äpfeln fest. «Erinnert das Aussehen eines Apfels an einen Golden Delicious, dann lässt der Bio-Kunde die Finger davon.»

In den Anfangsjahren als Landwirt schuf sich Kaufmann einen Namen als Beerenspezialist. Aus Zufall, wie er meint. In den frühen 90er-Jahren verkaufte seine Familie am Strassenrand Kirschen zur Selbstbedienung. Als eines Tages ein paar Beeren dazukamen, fanden diese reissenden Absatz. Also begann Kaufmann, zunehmend Beerenobst anzupflanzen, darunter Himbeeren, Stachel-, Johannis-, Heidel- und selbstverständlich auch Erdbeeren. «Dass mal so viele Beeren und Obstbäume

auf meinem Hof angepflanzt sind, hätte ich mir in meinen Anfangszeiten nicht träumen lassen», sagt der Landwirt, der eine immense Ruhe ausstrahlt. Und sich auch durch das Unwetter, das unlängst einen Grossteil der Regenbedachungen seiner Beeren- und Steinobstkulturen zerrupft hat, scheinbar nicht aus der Fassung bringen lässt. Statt zu lamentieren, plant er lieber, alles gründlich und zu seiner Zeit wieder instand zu stellen. Dies nicht nur mit der Hilfe seiner Frau und den fünf zwischen neun und zwanzig Jahre alten Kindern, sondern auch mit der eines Lehrlings und zweier Aushilfskräfte.

**200 APFELBÄUME UND 150 SORTEN**

Obschon er den Beeren nie untreu wurde, ist der 52-jährige heute zunehmend als Apfelproduzent bekannt. «Das hat auch damit zu tun, dass wir den Bedarf an Beeren mit dem uns zur Verfügung stehenden Land je länger je weniger decken konnten. Und das, obschon wir diesen Bereich lange und sukzessive ausbauten.» Also schwenkte Kaufmann nach und nach auf Obstbäume und insbesondere auf Äpfel um. Dies ganz getreu seinem Motto: «Offen für Neues – es chond scho guet». Inzwischen stehen auf dem Betrieb mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von knapp 12 Hektaren rund 500 Hochstamm-Obstbäume. Davon 200 Apfelbäume mit gut 150 Apfelsorten.

Jakob Kaufmann mag es zu pröbeln. Alleine im Frühling dieses Jahres hat er gleich zwanzig Sorten «gepfropft». Dank diesem natürlichen Vorgehen lassen sich Obstbäume erhalten, aber



Dank seiner fahrbaren Hebebühne benötigt Jakob Kaufmann bei der Ernte keine Leitern mehr und gelangt bequem von Apfelbaum zu Apfelbaum.

auch vermehren. «Einige der Sorten stammen aus der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil und besitzen noch gar keinen Namen, sondern erst Versuchsnummern», so Kaufmann. «Ich bin sehr gespannt, was diese für einen Ertrag abwerfen werden.» Am samstäglichen Marktstand der Familie Kaufmann im nahegelegenen Hochdorf läuft aktuell der so genannte Winterling besonders gut. «Der leuchtend rote Apfel mit den weissen Punkten sorgt nicht für viel Ertrag, schmeckt aber derart fein, dass er rasch ausverkauft ist», weiss der Landwirt.

Äpfel, die seinen Qualitätsansprüchen nicht genügen oder zu wenig formschön sind, werden vor Ort zu gedörrten Apfelingeln oder zu Most verarbeitet. «Durch dass ich über so viele Apfelsorten verfüge, ist gewährleistet, dass eine sehr gute Mostmischung entsteht», sagt Kaufmann mit hörbarer Freude. Der jährliche Ertrag der Apfelernte liege bei rund zehn Tonnen. «Es wird in Zukunft mehr sein, denn meine jungen Mostapfelbäume tragen noch relativ wenig», hält Jakob Kaufmann fest. Er ist stolz auf die Vielfalt seines Knospe- und Demeterhofes: «Insbesondere auf dessen Harmonie», wie er sagt. Vielleicht sei sein Bio-Betrieb nicht ganz so urtümlich wie andere, da er es schätze, Traditionelles mit Modernem zu vermischen, doch: «Wer unseren Bauernhof besucht, fühlt sich hier im Nu wohl. Und genau so soll es auch sein.»



Ein kurzer Blick genügt, um zu entscheiden, welche Äpfel in den Verkauf kommen und welche zu Apfelingli oder Most verarbeitet werden.

Der 52-jährige Luzerner Landwirt erntet mit sicherer Hand die Früchte der ertragreichen, robusten Apfelsorte Amethyst.



Foto: Michael Gasser (5)

# Der junge Biopionier und die Ölsaat

*Caméline: Weich wie Öl fliesst das Wort. Mit dieser Kulturpflanze, zu Deutsch Leindotter, ist die Geschichte einer Neuentdeckung im Biolandbau verbunden. Für die Produktionsförderung des hochwertigen Öls arbeiten der Waadtländer Nicolas Chenuz und Biofarm zusammen. Sabine Lubow*

**W**as für ein Panorama! Über dem Leindotterfeld bei Juriens VD, umrahmt von Weizen, Mohn und Kornblumen, zeigen sich die Schneefelder der Alpenkette in ihrer ganzen Pracht. «Hier sind wir am einzigen Ort in der Schweiz, der den Blick auf den Genfer- und den Neuenburgersee gleichzeitig freigibt», sagt Nicolas Chenuz. Tatsächlich, tiefer unten, links und rechts in der Ebene, geben sich schimmernd zwei Wasserspiegel zu erkennen. Der Junglandwirt zeigt am Feldrand auf seine Pflanzung: «Caméline bietet für den Biolandbau viele Vorteile, und der leichte Boden dieser Region am Jurahang, oberhalb des Nozon-Tals, eignet sich bestens für den Anbau.»

## ENG MIT DER NATUR ARBEITEN

Auf der Suche nach einer Kultur, die auch ohne grössere Eingriffe in die Natur gedeiht, begann Nicolas Chenuz 2009 für seine Diplomarbeit an der Schweizeri-

schen Hochschule für Landwirtschaft in Zollikofen mit dem Anbau von Leindotter. Ihn interessierten Landwirtschaftssysteme, die in enger Zusammenarbeit mit der Natur stehen. Die zur Herstellung des Öls verwendeten Samen gedeihen in Mischkultur mit Eiweisserbsen oder Soja zum Beispiel. Die Pflanzen, die eine Höhe von 40 bis 120 cm erreichen, dienen den Erbsen als ideale Stütze. Ihre bodendeckenden Rosetten entwickeln sich schnell und halten dadurch Unkräuter gut im Zaum. Ein weiterer Vorteil – besonders im Biolandbau – ist ihre ausgeprägte Robustheit gegen Schädlinge und Krankheiten.

## VRAIMENT BON!

Kein Wunder, wollte der frischgebackene Agronom aus seinem Interesse und seiner Begeisterung für diese uralte Kultur mehr machen als «nur» eine Diplomarbeit. Nach seinem Abschluss in Zollikofen presste er die geernteten Leindottersa-



men zusammen mit Biolandwirt Roger Roulin im waadtländischen Ogens. Es galt, auch die qualitativen Eigenschaften des Öls für die Ernährung zu bestätigen. Die Ergebnisse sprachen für sich. Er habe mit dieser Pflanze viel Glück gehabt, findet Nicolas Chenuz, denn dieses Öl sei «vraiment bon»! Weitere Absolventen der Hochschule Zollikofen interessierten sich in der Folge für das Thema und erarbeiteten ein Verarbeitungs- und Vermarktungskonzept für das Öl. Und noch ein Jahr später übernahm der «Wiederentdecker» in enger Zusammenarbeit mit den ersten Produzenten die Verantwortung für die neugegründete Organisation «Suisse Caméline».

## WO SIND DIE DEUTSCHSCHWEIZER?

Unter Mithilfe seines Mitarbeiters Jean-Daniel Bonzon presst Nicolas Chenuz heute die Pflanzensamen in Juriens, in direkter Nachbarschaft zum gepachteten Hof.

## ÜBER 4'000 JAHRE ALT

Wie Raps gehört Leindotter (*Camelina sativa*) zur Familie der Kreuzblütler. Er trägt leuchtend gelbe Blüten und ergibt ein Öl von goldener Farbe. Bereits die Kelten wussten ihn zu schätzen. Die uralte Ölpflanze wächst heute erneut in der Schweiz nicht nur dank ihres einzigartigen Öls, sondern auch wegen ihrer robusten, für den Biolandbau geeigneten Eigenschaften. Trockenheit und Kälte erträgt sie, nicht aber Staunässe. Die Aussaat erfolgt im Frühling auf mittelschweren Böden, die Ernte im Sommer.

**biofarm**



zyg (3)

Er habe erneut Glück gehabt, sagt er, denn der Motor seiner selbstgekauften Mühle erwies sich als langsam, was ein respektvolleres Mahlen zulasse. 5'000 Liter Öl fließen durchschnittlich pro Jahr. Noch immer zu wenig, so Nicolas Chenuz. 80 Prozent des Erntegutes stammen aus einem Umkreis von 20 km. Vor allem Landwirte aus der Romandie bauen derzeit Caméline nach den Knospe-Richtlinien von Bio Suisse an. Der Pionier aus dem Waadtland wäre froh, wenn sich vermehrt auch Deutschschweizer überzeugen lassen könnten.

Die Genossenschaft Biofarm hat es sich zur Aufgabe gemacht, ausgehend von den Erfahrungen in der Romandie, dieser wertvollen Kultur zum Sprung über den Röstigraben zu verhelfen. Also: Allez, les Suisses allemands!

*Ferme Paradela-Bonzon  
Nicolas (1983) und Magali  
(1983) Chenuz mit Lola  
(2013) und Julie (2017);  
Bio-Knospe seit 2015;  
Landwirtschaftliche Nutz-  
fläche: 48 ha; Ackerkulturen  
mit Leindotter/Ackerbohnen,  
Weizen, Raps, Einkorn,  
Erbsen, Mais, Randen,  
Esparsette; 20 Aufzuchtrinder  
für Bio-Weide-Beef; Ölmühle  
[www.suisse-cameline.ch](http://www.suisse-cameline.ch)*



### RUND UND MILD UND SEHR KOSTBAR

Aus dem kleinen, ovalen Samen der Caméline (Leindotterpflanze) wird das hochwertige Öl gewonnen. Seine kostbaren Inhaltsstoffe bleiben durch schonende Kaltpressung erhalten. Als «Gold of pleasure» bezeichnen es die Engländer, und nicht nur geschmacklich ist es eine Delikatesse. Viel hat es zu bieten: eine willkommene Quelle an Alpha-Linolsäure, einen erstaunlich hohen Omega-3-Fettsäure- und Vitamin-E-Gehalt; es senkt den Cholesterinspiegel und stärkt das Immunsystem.

# Pilze mit der Knospe aus Wald und Kultur

Foto: Stadler Champidistribution SA



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

## Wieso kann ein wild gewachsener Pilz die Knospe tragen? Er wächst ja einfach in der Natur.

Bio Suisse hat Richtlinien für die Sammlung von wildgewachsenen Pflanzen, etwa Pilze, Heidelbeeren oder Holunderblüten. Für die Wildsammlung lassen sich die Anforderungen aus dem Bio-Landbau sinngemäss anwenden. So dürfen die

Wildpflanzen keiner Behandlung mit chemisch-synthetischen Mitteln ausgesetzt sein, zum Beispiel an Feldrändern. Im Zentrum der Zertifizierung von Produkten aus Wildsammlung steht die Nachhaltigkeit der Nutzung. Es dürfen nur so viele Pflanzen oder Beeren gesammelt werden, wie wieder nachwachsen. Zudem darf die Sammlung die Artenvielfalt im Gebiet nicht beeinträchtigen.

## Wer kontrolliert diese Wildsammlung?

Bio-Kontrollstellen vor Ort überprüfen die Einhaltung der Richtlinien für die Wildsammlung. Es muss ein Konzept und eine Dokumentation zum Sammelgebiet und zur Sammeltätigkeit vorliegen. Die Lagerung und der Warenfluss mit der vollständigen Nachvollziehbarkeit der Herkunft werden ebenfalls unter die Lupe genommen.

## Pilze sind häufig mit Schwermetallen belastet. Sind Knospe-Pilze rückstandsfrei?

Kulturpilze sind weitgehend rückstandsfrei, da sie unter kontrollierten Bedingungen gewachsen sind. Importeure und Händler lassen wild gesammelte Pilze regelmässig auf Rückstände untersuchen, etwa

auf Schwermetalle oder Radioaktivität. Bio Suisse erlaubt kein Sammeln von Biopilzen in mit Schadstoffen belasteten Gebieten. Völlig schadstofffrei ist aufgrund der allgemeinen Umweltbelastung leider nicht möglich.

**Haben Sie auch eine Frage zu Bioprodukten? Schreiben Sie uns an [konsumentenfragen@bio-suisse.ch](mailto:konsumentenfragen@bio-suisse.ch) [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)**



## Champignon ist der Champion

Der beliebteste Pilz ist der weisse Champignon, gefolgt vom braunen Champignon. Im Durchschnitt kaufte eine Schweizer Familie mit zwei Kindern 2016 knapp drei Kilogramm Champignons pro Jahr. Bio-Champignons werden nur in sehr kleinen Mengen in der Schweiz produziert, weil es hier zu wenig biozertifiziertes Substrat gibt. Schweizer Händler importieren sie hauptsächlich aus Deutschland.

## Edel: Shiitake und Austernseitlinge

In der Schweiz werden verschiedene Edelpilze in Knospe-Qualität produziert, etwa Shiitake oder Austernseitlinge. Der Anteil der Bio-Pilze im Detailhandel betrug 2015 knapp zwölf Prozent. Bei den Edelpilzen stammen mehr als 40 Prozent aus Bio-Produktion.

# «Vielen Bauern ist nicht bewusst, was Pestizide für die Natur bedeuten»

*Manfred Wolf produziert seit 25 Jahren Bio-Gemüse. Der Präsident der Bio-Produzentenorganisation Terraviva ist überzeugt, dass eine Schweizer Landwirtschaft ohne chemisch-synthetische Pestizide möglich ist. Tanja Hoch, Bio Suisse*

Foto: Philipp Zinniker



*Manfred Wolf baut Knospertzifiziertes Gemüse unter freiem Himmel sowie im Gewächshaus an. Seine Erfahrung und die Faszination vom Gemüsebau fliessen in die Produktion ein. Traditionelles Handwerk und moderne Erkenntnisse bestimmen das Jäten, Säen und Ernten des authentischen Bio-Gemüses.  
[www.terraviva.bio](http://www.terraviva.bio)*

## Herr Wolf, warum haben Sie auf Bio umgestellt?

Ich bin gelernter Gemüseproduzent. Während der Lehre half ich auf einem Bio-Betrieb aus. Schon mit 17 Jahren war mir klar, dass die konventionelle Art, Gemüse zu produzieren, die Umwelt belastet. Mein Ziel ist es, wirtschaftlich zu arbeiten. Das von mir bewirtschaftete Land möchte ich jedoch nach dreissig, vierzig

Jahren in mindestens gleich gutem Zustand weitergeben. Ich wusste, dass das mit konventioneller Produktion nicht möglich ist.

## Was bedeutet es, auf chemisch-synthetische Pestizide zu verzichten?

Ganz klar bedeutet es mehr Aufwand, doch dieser lohnt sich! Vielen Bauern ist nicht bewusst, was Pestizide für die Natur bedeuten. Ich bin kein Weltverbesserer. Aber meine Hauptaufgabe sehe ich darin, dem Sorge zu tragen, was ich brauche, um Gemüse zu produzieren. Unter anderem unterstütze ich auch die Initiative für eine pestizidfreie Schweiz.

## Bio Suisse erlaubt auch Pflanzenschutzmittel. Wo ist der Unterschied?

Der grosse Unterschied zum konventionellen Landbau ist: Der Herbizid-Einsatz ist bei der Knospe verboten. Alle erlaubten Bio-Fungizide und Bio-Insektizide wie Fenchel-

öl, Schmierseife oder Tonerde kommen natürlich vor. Sie werden auch gespritzt, sind aber nicht künstlich erzeugt und werden im Boden abgebaut. Zudem ist nur ein Bruchteil der Mengen des konventionellen Landbaus erlaubt. Während dort etwa 500 verschiedene chemisch-synthetische Fungizide zulässig sind, erlaubt die Knospe etwa fünf natürliche Fungizide.

## Manchmal sieht man in der Bio-Produktion Angestellte mit Schutzanzügen. Wieso?

Alles auf der Welt ist giftig oder nicht giftig, es ist nur eine Frage der Dosierung. Der einzelne Stich einer Biene haut einen Imker nicht um. Im Bienenhäuschen trägt er einen Schutzanzug, weil viele Stiche gleichzeitig gefährlich sind. Jedes Pflanzenschutzmittel kann in hoher Konzentration schädlich sein. Die Konzentration auf dem Bio-Gemüse ist nicht schädlich, aber beim Verteilen ist es sinnvoll, dass

sich die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter schützt.

## Gibt es Unterschiede beim Bio-Pflanzenschutz im Gewächshaus und im Freiland?

Im Freiland produzieren wir viel Eisbergsalat mit Nasovnia-Resistenzen (NR). Das bedeutet, die Sorten sind so gezüchtet, dass Blattläuse nicht draufgehen. Insgesamt gibt es 100 verschiedene Sorten von Eisbergsalat, NR-Sorten lediglich zehn. Sie sind nicht die schönsten, grössten oder schnellsten Sorten und haben somit Einfluss auf den Ertrag. Dies ist eine Einschränkung, die wir in Kauf nehmen, denn Pflanzenschutz soll immer präventiv sein.

## Ist eine Schweizer Landwirtschaft ohne chemisch-synthetische Pestizide realistisch?

Das ist machbar. Dafür müssten aber die Landwirte umdenken, der Bund den Wandel aktiv anschieben und die Konsumenten ihr Verhalten ändern.