



Zwischen Alpweide und Kastanienselve

Das Leben der Bergeller Biobäuerin Margrit Zimmermann ist ein Auf und Ab zwischen 600 und 2700 Meter über Meer. Ein Leben, in dem die Natur gibt und nimmt. Ursina Steiner

Das Bergell ist ein Tal voller Gegensätze: Oben ragen die dunklen Granitfelsen der Sciora-Gruppe in den Himmel, unten laden südländische Gärten mit Feigenbäumen und Reben zum Verweilen ein. Dazwischen, im Bergdorf Soglio, lebt Margrit Zimmermann mit ihrem Mann Arturo Giovanoli. Auf Augenhöhe thront der Piz Cengalo, der kürzlich mit den Felsstürzen bei Bondo bewiesen hat, wie brutal die Natur sein kann. Die vielseitige Landschaft des Bergells prägt auch das Leben der Biobäuerin. Es ist ein Auf und Ab zwischen Alp, Heuwiesen und Kastanienhainen, zwischen 2700 und 600 Meter über Meer.

KINDHEIT AUF DER ALP

Schon als Kind verbrachte Margrit Zimmermann die Sommer mit der ganzen Familie auf der Alp. Im steilen Gelände unter dem Piz Cam hütete sie Rinder und molk Ziegen, während ihre Schulfreundinnen in die Ferien fuhren. Für Margrit Zimmermann war das nie ein Problem. Sie liebte die Arbeit mit den Tieren in den Bergen. Auch nach der Schule blieb sie der Alp treu und führte die Familientradition mit ihrer Schwester weiter. Dann lernte sie ihren künftigen Mann kennen. Arturo war ebenfalls Hirte. Er hütete die Schafe von Soglio auf der Alp gleich nebenan. «Bestimmt sind wir uns schon früher zwischen dem Piz Cam und dem Piz Duan begegnet», schmunzelt Margrit. Aber damals hätte sie sich eben mehr für Ziegen interessiert als für Männer.

VON DER HIRTIN ZUR BÄUERIN

In Soglio, der Heimat Arturos, bauten die beiden ihren eigenen Biobetrieb auf. «Wir begannen gerade



Porträt

Auf der Sonnenterrasse von Soglio bewirtschaftet

Margrit Zimmermann mit ihrem Mann Arturo Giovanoli seit 40 Jahren einen Bergbetrieb nach Bio-Knospe-Standard. Die rund 20 Hektaren, teils sehr steilen Mähwiesen, Weiden und Kastanienselven, liefern Futter für 110 Mutterschafe, deren Lämmer sowie 10 Rinder der Robustrasse Dexter. Die Sommer verbringen die Schafe auf der Alp und die Kühe auf dem Maiensäss Nalghin oberhalb von Soglio. Zum Betrieb gehören zudem 50 Kastanienbäume, die Kastanienmehl für die Bauernfamilie und deren Tiere liefern.



Foto: U. Steiner

Von Soglio aus blickt man in das Val Bondasca, das heute von den Murgängen aufgeschüttet ist.



Heuen in den Kastanienselven bedeutet für Margrit Zimmermann viel Handarbeit.

REZEPT



Foto: U. Steiner

KASTANIEN-PIZZOCCHERI

Margrit Zimmermanns Lieblingsgericht sind Pizzoccheri aus eigenem Kastanienmehl. Dazu trocknet sie die Kastanien an einem luftigen Ort, schält und mahlt sie von Hand. Kastanienmehl ist aber auch im Biofachhandel zu finden.

Zutaten:

400 g Halbweissmehl; 100 g Kastanienmehl; 1 ½ TL Salz; 3 dl Wasser; 200 g Bergkäse; 100 g Butter; 15 Salbeiblätter

Zubereitung:

Die Mehle mit Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. Gut mit Mehl bestäuben, 3 mm dick auswallen und 8 cm breite Streifen schneiden. Von den Streifen 5 mm breite Nudeln abschneiden und im Mehl wenden.

Die Nudeln im Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Abtropfen und mit geriebenem Bergkäse bestreuen. In Butter angebratene Salbei, mit der Butter über die Pizzoccheri geben.

zur Zeit, als all die alten Bauern in Soglio einer nach dem anderen starben und sich ausser uns niemand mehr für die Landwirtschaft interessierte», erzählt Margrit Zimmermann. In unzähligen alten Ställen hielt das Hirtenpaar die ersten Schafe und mähte die steilen Hänge, die niemand mehr bewirtschaften wollte.

Heute besitzen Margrit und Arturo 110 Mutterschafe und eine kleine Herde Mutterkühe. Ausserhalb des Dorfes steht ihr neues Gehöft mit Wohnhaus und Scheune. Trotz der modernen Einrichtungen des Bio-Knospe-Betriebs gibt es noch immer viel Handarbeit und der Tagesablauf ist in den Grundzügen derselbe geblieben: «Die Alp, das Heuen, die Kastanien – das ist mein Leben», sagt die Bergellerin. Ferien habe sie noch nie gehabt. Aber so glücklich strahlend wie Margrit Zimmermann vor der bezaubernden Bergkulisse steht, käme niemand auf die Idee, sie deswegen zu bemitleiden.

SCHAFE AUF DEM FREIEN WEIDGANG

Zurzeit sind ihre Schafe in Soglio. Sie weiden die Wiesen rund um das Dorf ein letztes Mal ab, bevor der Schnee kommt. «Freier Weidgang» heisst das uralte Weiderecht im Bergell und bedeutet, dass unabhängig der Besitzverhältnisse alle Tiere auf allen Wiesen frei rumlaufen und weiden dürfen.



Noch lieber ist sie nur noch bei ihren Schafen auf der Alp zwischen dem Duan- und dem Septimerpass.

Foto: S. Jaun

Knospe-Lamm: Eine saisonale Delikatesse

Wie die Tiere von Margrit Zimmermann verbringen die meisten Bio-Knospe-Schafe die Sommer auf der Alp. Dort fressen sie Kräuter und Gräser, die besonders reich an gesunden Fettsäuren und Vitalstoffen sind. Die Alpengras macht Knospe-Lammfleisch damit zu einer besonders aromatischen und gesunden – aber auch zu einer saisonalen Delikatesse. Im Sommer ist Schweizer Lammfleisch in Knospe-Qualität rar. Sie finden dieses hauptsächlich von September bis Mai im Detailhandel oder als Mischpaket direkt bei Knospe-Betrieben (www.knospehof.ch). Eine Grillsaison ohne Lamm? Keineswegs! Lammfleisch lässt sich je nach Stück bis zu einem Jahr tiefkühlen. Fleischstücke mit viel Fett sind weniger lange haltbar als magere Stücke.

Bis auf die Kastanienselven, die sich unterhalb von Soglio bis nach Italien erstrecken. Dort sind Tiere erst erwünscht, wenn die Kastanienernte vorbei ist.

KASTANIENERNTE VON HAND

Doch noch ist diese mitten im Gange. Rauchschwaden schleichen durch die Kastanienselven gegen Soglio hinauf. Unter den teils hunderten von Jahren alten Bäumen knien Frauen neben zusammengerechten Haufen aus Laub und Kastaniengeln, wie man die stacheligen Hüllen der Kastanien nennt. Mit flinken Händen nehmen sie die Nüsse aus den Igelhüllen und werfen die leeren Hüllen in die Feuerglut. Es sind längst nicht mehr nur Bäuerinnen und Bauern, die dieser Beschäftigung nachgehen. «Die Landwirte pflegen das Land unter den Bäumen und erhalten dafür Direktzahlungen», erklärt Margrit Zimmermann. «Für die Kastanienernte hingegen sind die Besitzer der Selve – meist Pensionierte oder Leute mit anderen Berufen – zuständig.» Wenn es die Arbeit auf dem Hof zulässt, ist auch Margrit in der Selve und liest Kastanien.

Mit anderen Familien betreiben Margrit und Arturo ausserdem eine traditionelle Räucherhütte. Im Erdgeschoss dieser so genannten «cascina» mottet ein Feuer und trocknet die unter dem Dach ausgebreiteten Kastanien. Die alte Konservierungsmethode wirkt auch gegen Pilz- und Insektenbefall. Vor allem aber zeichnen sich die so getrockneten Bergeller Kastanien durch ihr feines Raucharoma aus. Eingeweicht und mit etwas Bouillon und Rahm zu einer cremigen Suppe gekocht sind sie eine wahre Delikatesse. Margrit Zimmermann mag in der Küche noch lieber die luftgetrockneten Nüsse. «Die schmecken ohne das Raucharoma intensiver nach Kastanie», sagt sie. Kastanien kommen

bei der Biobäuerin regelmässig auf den Tisch – im Herbst täglich frisch und später getrocknet, gemahlen und zu Nudeln, Gnocchi oder Brot verarbeitet. Und auch die Schafe, zum Beispiel die schwachen Zwillinglämmer, bekommen im Bergell gekochte Dörrekastanien anstelle von Kraftfutter.

MIT DEM WOLF WURDE ALLES ANDERS

Den Sommer – von Mai bis September – verbringen die Schafe auf der Alp der Gemeinde Soglio. Auf 2000 bis 2700 Meter über Meer erstreckt sich die Alp vom Duanpass oberhalb von Soglio bis zum Septimerpass bei Bivio über ein Gebiet von über 20 Quadratkilometer. Was in den Wanderführern als zweitägige Bergtour beschrieben steht, legt der Schafhirt von Soglio unter Umständen an einem Tag zurück.

Viele Jahre hatte Margrit Zimmermann die Hirtenarbeit selber erledigt. Die Sommer verbrachte sie bei den Schafen und stieg nur fürs Heuen nach Soglio hinab. Bis im Jahr 2001 der Wolf ins Tal kam. «Seither ist alles anders», erzählt die Bergellerin. Hirtenschutzhunde mussten her und ein Hirte, der Tag und Nacht über die Schafe wachte. Trotzdem fallen immer wieder Schafe dem Wolf zum Opfer. «Dort, wo am Abend die Krähen hinter den Steinblöcken aufsteigen, finden wir meist die Kadaver», erzählt Margrit Zimmermann.

Die Biobäuerin will aber nicht polemisieren. Der Wolf sei Teil der Natur, mit der sie lebe. «Also muss ich mich anpassen.» Ohne Schutzhunde lasse sie die Schafe nicht mehr über Nacht im Freien, auch nicht in einem Zaun. Es sei komplizierter, aufwändiger und teurer geworden, Schafe zu halten, meint Margrit Zimmermann. Und mit einem Blick hinunter auf den Talboden, der noch immer mit Schutt von den Bergstürzen bedeckt ist, fügt sie an: «Irgendwie muss man einfach einen Weg finden, mit neuen Situationen zurecht zu kommen.

Sortenvielfalt pflegen

«Sieben-Eichen»: Das alte Schild am Fachwerkhaus in Winden TG ist Name und Programm zugleich. Weniger wegen der Eichen als wegen der Zahl. Bio-Obstbauer Alfons Gründler kultiviert zwar mehr als sieben Birnensorten für Biofarm. Doch in seiner Familie hat es die Sieben in sich. **Sabine Lubow**

Birnbäume grüssen an der Zufahrt zum Hof. Kaiser Alexander, Pierre Corneille, Conférence, Uta, Williams, Hardy's und Gute Luise heissen all die Sorten, die hier gedeihen. Auch des Betriebsleiters Favoritin, die Hochfeine Butterbirne, ist dabei. Von ihr bleiben noch zwei Bäume übrig. Deshalb hat Alfons Gründler bereits einige Zweige zur Handveredelung in die nahegelegene Biobaumschule gegeben. Als Versuch, denn 120 junge «Böm», wie er in seinem Thurgauer Dialekt sagt, sollen künftig von der «Hochfeinen» angepflanzt werden und weitere 120 von der neueren Sorte Olivier de Serre. «Nicht nur zum Essen habe ich dieses saftige Obst gern. Birnen sind ro-

bust und widerstandsfähig gegen Mäuse, und ihre Ernte kann in einem Gang erfolgen», resümiert der Landwirt. Mit Helfern beginnen er, seine Frau Zita sowie Hofmitarbeiter Attila, beide im rumänischen Siebenbürgen aufgewachsen, gegen den 20. August mit dem Pflücken. Dann ist in der Regel in Winden die Williams reif. Die letzten Sorten - die goldgelbe Pierre Corneille und die kugelige Uta - holen sie Ende September von den Bäumen.

NICHT NUR TAFEL- UND MOSTOBST

Birnen hielten Anfang der Siebzigerjahre Einzug auf Siebeneichen. Alfons' Vater hatte die von Grossvater Josef 1934 gekaufte frühere Mühle übernommen und die ersten Sorten gepflanzt. Nach der landwirtschaftlichen Lehre mit Spezialfach Obstbau hat Alfons auf 220 Aren vor allem den Birnbäumen Raum gegeben. «Bio war in unserer Familie ein Thema, und mich störte der Herbizid-Einsatz zunehmend, denn er ist schlecht für unsere tiefgründigen, lehmigen Böden, die das Wasser gut aufnehmen», erzählt er. Ihm kam damals gelegen, dass er mit der Umstellung auf Bio-Knospe sein Obst in den Kühlräumen von Biofarm im nahen Neukirch-Egnach einlagern konnte. An der seitherigen Zusammenarbeit mit der Genossenschaft schätzt er, dass sie sich für viele Sorten interessiert. Nicht nur Tafel- und Mostobst



seien ein Thema, findet Alfons Gründler: «Für mich ist Sortenvielfalt etwas besonders Schönes, und ich freue mich über die Vielfalt der Verwendungszwecke – vor allem, wenn weniger makelloses Obst eine gute Verwertung findet, zum Beispiel zu Ringli und Würfeli».

REIFEPRÜFUNG BESTEHEN

Seine Kaiser Alexander baumeln wie Bilderbuchbirnen in der Septembersonne. Doch nur ganz wenige sind es dieses Jahr. Die Hindernisse und Prüfungen sind ihnen nicht anzusehen, die sie und ihre Sortengeschwister bis zur Reife durchzustehen hatten: weder die drei bitteren Frostnächte im April, die vor allem unter den Spätblühern für grosse Ausfälle sorgten, noch der Birnblattsauger, der Mitte Juni kam... Die Einbussen wegen des Feu-

THURGAU, AARGAU, LUZERN

Birnen gehören wie Äpfel zu den Rosengewächsen. Sie stellen jedoch etwas höhere Ansprüche an den Standort, benötigen eine geeignete Lage mit gutem, durchlässigem Boden und mildes Klima, denn ihre Blüten sind frostempfindlich. Die sortenreichen Verarbeitungsbirnen von Biofarm wachsen an Hoch- und Niederstamm-bäumen auf Biohöfen im Thurgau oder im Seetal der Kantone Aargau und Luzern.



erbrands sind zwar abgeklungen, doch kein Frühling zieht ins Land, ohne dass das Thema um die gefürchtete Krankheit aufblüht. Dass sorgfältige Bodenpflege, Schorf- und Insektenbekämpfung sowie Schnitt im Bio-Obstbau zentral sind, ist für Alfons Gründler kein Buch mit sieben Siegeln. Gegen die zunehmenden Baum- und Obstwanzen zum Beispiel setzt er eine Mischung von Audienz und Weissöl ein. Seinen Bäumen verpasst er mit sicherer Hand und geübtem Auge im Frühling den «ausgleichenden» Schnitt und greift im Sommer zur Schere, wenn schadhafte, überzählige Birnen entfernt werden müssen und etwas Licht in den Baum kommen soll. Doch welche Birne ist denn nun die Beste? Von Siebenbürgen bis Siebeneichen ist klar: Alle schmecken wie aus dem Himmel, und zwar dem siebten.

*Biohof Siebeneichen
Alfons (1961) und Zita
(1970) Gründer mit Arpad,
Adam und Anna; Mitarbeiter:
Attila Gered (1971)
Hofübernahme: 2000;
Umstellung auf Bio-Knospe
2003; Landwirtschaftliche
Nutzfläche: 17 ha; Obst-
bau: 85 Hochstammbäume
(Birnen, Äpfel, Nüsse); auf
ca. 230 Aren Birnen, Äpfel,
Kirschen; Mais, Wiesen;
23 Milchkühe (Schweizer
Fleckvieh und Jersey).*



zvg (3)

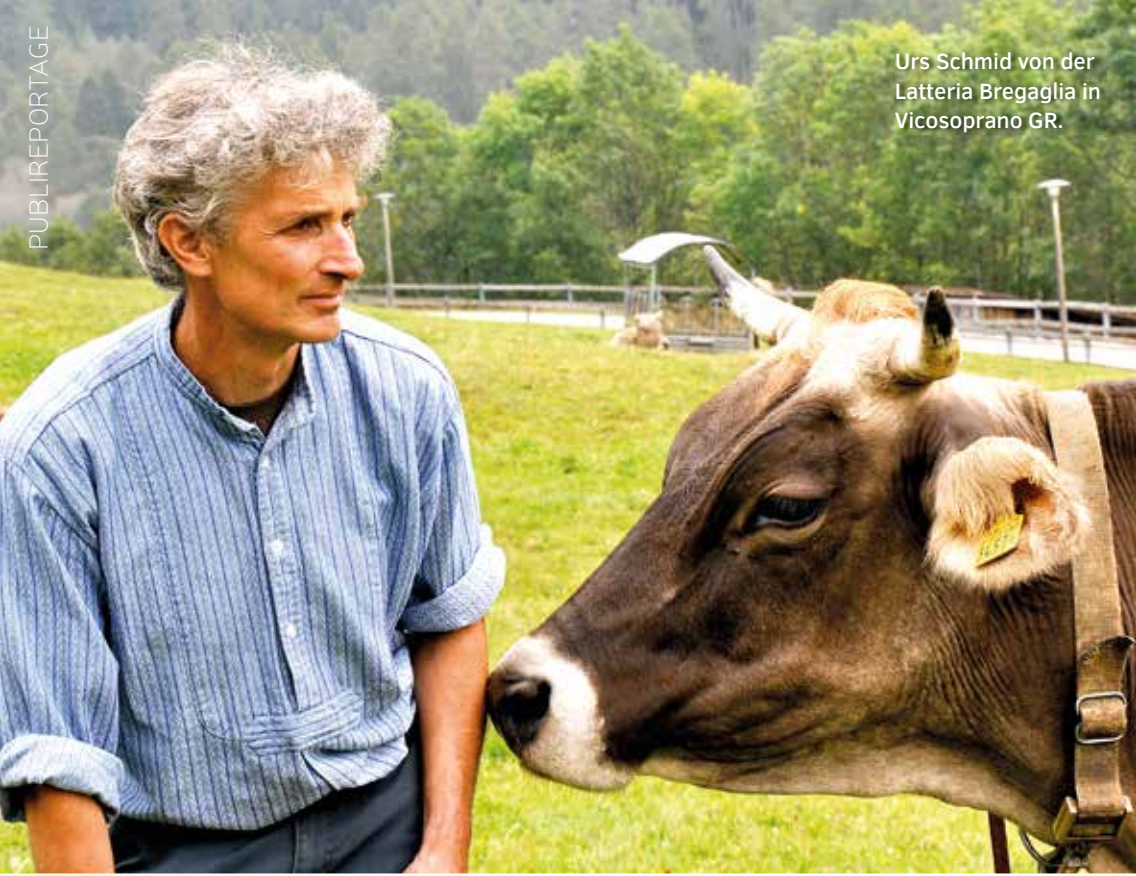
SCHÖNHEITSKÖNIGIN MIT FÄLTCHEN

Der Anspruch an ihr Äusseres wie an ihr Inneres ist hoch: Zum Dörren müssen Birnen sozusagen perfekt sein. Schönheiten mit dem richtigen Reifegrad sind gefragt. Unbeschädigt sollen sie daherkommen, und «steinig» dürfen sie auch nicht sein. Das kann zum Beispiel nach Wanzenstichen vorkommen. Die Birnen werden für Biofarm in regionalen Anlagen durch Warmluft-Entfeuchtung mit Temperaturen von maximal 35°C getrocknet. Langsam. Dies schon ihre wertvollen Vitamine und bewahrt ihren unverkennbaren, gehaltvollen Geschmack.



Urs Schmid von der Latteria Bregaglia in Vicosoprano GR.

Foto: Bio Suisse



Die Genossenschaft Latteria Bregaglia besteht aus sieben Bauern aus der Gemeinde Bergell GR. Das Futter für die Milchkühe trocknet im Freien und wird wie zu früheren Zeiten in gut belüfteten Heuställen gelagert. Die Milchkühe bekommen ausschliesslich silofreies Futter.
www.latteriabregaglia.ch

«DIE VIELFALT VON GRÄSERN UND BLUMEN WIRKT SICH AUCH AUF DEN KÄSE AUS»

Zusammenhalt funktioniert. Das zeigt die Genossenschaft Latteria Bregaglia in Graubünden. Die Mitglieder verarbeiten erstklassige Knospe-Milch zu einem breiten Käsesortiment. Tanja Hoch, Bio Suisse

Herr Schmid, Sie sind der Präsident der Genossenschaft Latteria Bregaglia.

Wie kam es zur Gründung? Ursprünglich waren es zwei Genossenschaften in unserem Tal: die Latteria Bregaglia und die Latteria Vicosoprano. Die Genossenschaft in Vicosoprano zählte nur vier Mitglieder. Sie haben uns angefragt, ob wir nicht fusionieren wollten. Die Fusion gingen wir 1996 ein.

Und wieso lohnt sich der Zusammenschluss zur Genossenschaft in dem Tal?

Das ist eigentlich die einzige Möglichkeit, wie man in unserem Tal gut wirtschaften kann. Es ist sehr abgelegen hier, und wir haben wenig Kontakt zu anderen Gegenden, weil der Malojapass ein natürliches Hindernis darstellt. Die Natur

gibt sozusagen vor, wie wir uns zu organisieren haben.

Worauf achten Sie bei Ihrem Verhältnis zu den Tieren?

Sie sollen leistungsfähig und gesund bleiben. Die Richtlinien von Bio Suisse geben einiges vor. So etwa, dass die Kühe regelmässig auf der Weide oder im Auslauf sind. Ausserdem ist mir wichtig, dass die Tiere zum grössten Teil unser eigenes Futter bekommen. Das heisst, sie müssen auch flexibel sein, was die Nahrung anbelangt, da deren Produktion vom Wetter beeinflusst wird. Zuletzt muss ja das Produkt gut sein und das ist abhängig davon, wie gut es den Tieren geht.

Über welche Absatzkanäle kommen Ihre Produkte zum Konsumenten?

Die wichtigsten Abnehmer sind uns die nächsten: die Läden im Tal, die wir direkt beliefern. Im Engadin beliefern wir auch Hotels und Gastronomiebetriebe. Sehr wichtig sind die Käsehändler in Zürich. Seit mehr als zehn Jahren sind sie unsere Abnehmer. Sie beliefern vor allem die Zürcher Bio-Läden mit unserem Käse und verkaufen unsere Produkte an Märkten.

Wie wichtig ist Ihr Online-Shop für den Vertrieb Ihrer Produkte?

Der Zeitgeist verlangt eine Webpräsenz – der Shop ist für uns aber noch nicht so relevant. Vor Ort zu sein auf Märkten ist für uns immer noch viel wichtiger, dies wird es auch in Zukunft so sein. Wenn man direkt mit den Menschen in Kontakt kommt, kann man

die Geschichte hinter den Produkten erzählen. Wie ist dieser Weichkäse entstanden? Wie wurde jener Hartkäse gelagert? Das schätzen auch die Kunden.

Welche Käse verkaufen sich bei Ihnen besonders gut?

Das ist spannend. Wir haben ein recht ausgeglichenes Angebot von Weich- bis Hartkäse. Die Kundschaft scheint sich auch sehr ausgeglichen dafür zu interessieren. Wenn es den einen einmal nicht hat, dann wird der andere gekauft und umgekehrt. Der milde und buttrige Bregaglia ist aber schon der, der am besten läuft. Er ist vier bis fünf Monate alt, eher weich und etwas süsslich. Die Kinder lieben den.

Können Sie verraten, was das Besondere an einem Knospe-Käse ist?

Die Qualität des Knospe-Käses beginnt mit der Bewirtschaftung des Bodens. Die Wiesen wie in alten Zeiten zu bewirtschaften und im Futter damit eine Vielfalt von Gräsern und auch Blumen zu haben, das wirkt sich auf die Qualität der Milch und schliesslich des Käses aus. Dann braucht es noch die Hand eines guten Käasers und die Liebe zur Arbeit.

Backen mit Knospe- Zutaten

Foto: Bio Suisse



Karin Nowack
Ist Umweltnatur-
wissenschaftlerin ETH
und arbeitet bei Bio
Suisse in der Unterneh-
menskommunikation
und in Nachhaltigkeits-
projekten. Sie beant-
wortet Ihre Fragen zu
Biobensmitteln.

Ist die Schale von Bio-Zitronen unbehandelt?

In der konventionellen Produktion ist es üblich, Pilzbehandlungsmittel oder Wachs als Schalenschutzmittel zu verwenden. Erfolgt keine derartige Behandlung, können die konventionellen Früchte mit dem Zusatzvermerk «nach der Ernte unbehandelt» angeschrieben sein. Bei Bio-Zitronen ist dies selbstverständlich und wird nicht

ausgelobt, denn es sind keinerlei Schalen-Behandlungen zugelassen, weder vor noch nach der Ernte.

Backen mit Bio-Zitronen bietet deshalb in jeder Hinsicht besonderen Genuss: keine Rückstände von Pestiziden, keine behandelte Schale und ein gutes Aroma! Wenn Sie die Schale verwenden möchten, sollten Sie die Zitrone aus hygienischen Gründen trotzdem mit lauwarmem Wasser waschen.

Welche Anforderungen gelten für den Anbau von Knospe-Vanille?

Vanilleschoten sind die Samen der Kletterpflanze Gewürzvanille. Das kostbare Gewürz wird in Madagaskar auf Betrieben gewonnen, die nach Bio Suisse-Richtlinien zertifiziert sind. Der gesamte Betrieb wirtschaftet biologisch und ist bezüglich Wasser, Boden und Biodiversität nachhaltig. Genauso wie in der Schweiz wird die Erfüllung der Anforderungen jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle kontrolliert.

Darf Knospe-Butter tiefgekühlt werden? Und wird dies deklariert?

Es gibt verschiedene Butterqualitäten. In der Regel ist Bio-Butter frisch, sie kann pasteurisiert oder nicht pasteurisiert sein. Falls der Rahm wärmebehandelt oder die Butter tiefgekühlt gelagert wurde, muss dies deklariert werden. Bio Suisse hat das Tiefkühlen erlaubt, um Produktionsschwankungen während des Jahres auszugleichen. Tiefgefrorene Butter kann als Verarbeitungsbutter, Kochbutter und Butter, nicht aber als Vorzugs- und Premiumbutter bezeichnet werden.

Haben Sie auch eine Frage zu Bioprodukten?

Schreiben Sie uns an konsumentenfragen@bio-suisse.ch
www.bio-suisse.ch



Vorteile von Knospe-Butter

Dank der vorwiegenden Fütterung mit Gras und Heu enthält Bio-Milch und somit auch Bio-Butter viele gesunde Omega 3-Fettsäuren.

Ursprüngliches Knospe-Mehl

Bei Knospe-Getreide sind keine Hybridsorten erlaubt ausser bei Mais. Sie erhalten Knospe-Mehle in verschiedenen Ausmahlungsgraden und aus diversen Getreidesorten im Fachhandel oder beim Grossverteiler.