





# Die Schweine vom glücklichen Bauer

*Weniger Ferkel pro Sau, mehr Zeit zum Wachsen, eine eigene Rasse: Ueli Unternährer geht in der Schweinezucht neue Wege.* Ursina Steiner

**U**eli Unternährer strahlt über das ganze Gesicht. Auf der Wiese vor ihm weiden fünf schöne schwarz-weiße Schweine. «Ist es nicht das, was einen glücklich macht?» Etwas zu bewegen, zum Guten zu verändern, das motiviert den innovativen Biobauern aus St. Niklausen. Die fünf Muttersauen der alten Englischen Landrasse Hampshire stehen beispielhaft für sein Engagement und sein Glück. Doch dazu später. Angefangen hat alles, als Ueli fünf Jahre alt war. Hier, auf der Horwer

Halbinsel im Süden der Stadt Luzern, wo sich die Wiesen sanft gegen den Vierwaldstättersee hinunterneigen, hat sein Vater in den 70er-Jahren einen Biohof erworben. Schon Walter Unternährer war ein Visionär. Er gilt als «Erfinder» der Mutterkuhhaltung – einer artgerechten Haltungsform, bei der Kuh und Kalb zusammenbleiben. «Anfangs wurde mein Vater verspottet für seine Idee, die Kühe nicht mehr zu melken», erinnert sich Ueli. Heute halten in der Schweiz über 6000 Bauern Mutterkühe. Dass





Foto: Ursina Steiner



es sich lohnt, Tabus zu brechen und neue Wege einzuschlagen, wurde dem Bauernbub damit quasi in die Wiege gelegt.

#### **MIT EIGENER METZGEREI ZU MEHR TIERETHIK**

Mit seinem Vater schmiedete Ueli Unternährer grosse Pläne: Kürzere Transportwege und einen respektvollen Umgang mit den Tieren auch bei der Schlachtung und Verarbeitung war ihr Ziel. 2002 gründeten Vater und Sohn Unternährer die



Foto: zvg



#### **Porträt**

*Auf der Horwer Halbinsel bei St. Niklausen führen Ueli*

*Unternährer und seine Partnerin Lydia Frey einen 43 Hektar grossen Biohof in zweiter Generation. Auf dem Land wächst vor allem Gras, das eine kleine Schafherde und rund 35 Mutter- und Ammenkühe mit ihren Kälbern ernährt. Auch die zwölf Mutterschweine und rund 40 Mastschweine fressen neben Getreide von diesem Gras – direkt von der Weide. Ein respektvoller Umgang mit den Tieren liegt Ueli Unternährer und Lydia Frey am Herzen. Diesen können sie dank der eigenen Fleischmanufaktur Ueli-Hof AG bis zum Endkonsumenten gewährleisten.*  
[www.uelihof.ch](http://www.uelihof.ch)



Ueli-Hof AG. Das Konzept dahinter: Eine Erzeugergemeinschaft von ausgewählten Bio-Suisse-Betrieben aus der Umgebung liefert ihre Tiere in eine lokale, kleine Metzgerei. Den Tieren soll es besonders gut gehen, von der Geburt bis zur Schlachtung. Das Unternehmen hat Erfolg. Heute umfasst die Ueli-Hof AG über zwanzig Bauernbetriebe, eine Biofleischmanufaktur mit eigenem Schlachthaus und vier Verkaufsläden in der Region Luzern.

Doch auf den Lorbeeren ausruhen – das ist dem 48-jährigen Biobauer fremd. Er sprudelt vor Ideen und sieht Handlungsbedarf. Zum Beispiel bei den Schweinen. Denn ein Leben, wie es die fünf

schwarz-weissen Muttersauen auf seiner Wiese führen, bleibt vielen Schweinen vorenthalten. Während in der Schweiz alle Rinder Auslauf geniessen und die meisten von ihnen auf die Weide dürfen, verbringt die Mehrheit der Schweine ihr Leben noch immer im Stall. «Dabei liegt das Wühlen, Grasens und Herumrennen in ihrer Natur», sagt er und zeigt auf seine Mutterschweine, die genüsslich schmatzend ihre Rüssel durch die Erde schieben. Mit der Ueli-Hof AG setzt Ueli Unternährer sich dafür ein, dass mehr Schweine ein solches artgerechtes Leben führen dürfen. «Letztes Jahr konnten wir bereits 476 Bioschweine vermarkten – Tendenz steigend», freut sich der Biobauer.

### DAS BIOSCHWEIN DER ZUKUNFT

Eine Abkehr von der hochproduktiven Schweinehaltung erfordere auch ein Zurückbesinnen auf die alten Rassen. Mit den modernen Mastrassen stosse man mit extensiveren Haltungsformen an seine

## HAMPSHIRE

### DIE SCHWEINERASSE MIT ADLIGEM URSPRUNG

Das Hampshire-Schwein stammt ursprünglich aus der Grafschaft Hampshire an der Südküste Englands. Die mittelgrossen schwarzen Schweine mit dem weissen Gürtel wurden im frühen 19. Jahrhundert nach Nordamerika exportiert, wo sie noch heute stark verbreitet sind. Sie sind robust und wenig anfällig auf Stress. Ihr aktives, neugieriges Verhalten macht sie zum idealen Freiland Schwein. Was die alte englische Landrasse aber besonders attraktiv für den Biolandbau macht, ist ihre «gesunde» Fruchtbarkeit: Die Sauen bringen in der Regel nicht mehr Ferkel zur Welt, als sie mit der eigenen Muttermilch grossziehen können – sprich: pro Wurf rund neun Ferkel.



**Wühlen, Grasens und draussen herumrennen, das können nur wenige Schweine in der Schweiz. Ueli Unternährer setzt sich für diese tiergerechte Haltung ein.**

Foto: Ursina Steiner (3)



Die Hampshire-Schweine haben einen besonders guten Mutterinstinkt. Auf den Ueli-Hof-Betrieben dürfen die Ferkel bis zu 10 Wochen bei der Mutter bleiben.

### DAS KLUGE SCHWEIN

Grenzen. «Der Biolandbau braucht ein Schwein, das weniger Ferkel zur Welt bringt und auf der Weide viel gutes Fleisch und nicht – wie etwa das Wollschwein – übermässig viel Fett ansetzt», erklärt der Biobauer. Mit Stolz schaut er auf seine fünf Muttersauen, die sich inzwischen in die Suhle gelegt haben. Für ihn ist das Hampshire-Schwein mit der typischen weissen Zeichnung um den Bauch genau das, was der artgerechten Bioschweinehaltung noch fehlt.

Die alte englische Landrasse wurde in den 60-er Jahren für die Einkreuzung einiger spezifischer Merkmale in die Schweiz importiert. Von diesen Zuchttieren existierten noch einige Nachkommen, auf die Ueli Unternährer zurückgreifen konnte. «Mit meinem Vorhaben, eine Hampshire-Zucht in der Schweiz aufzubauen, hielt man mich für einen Spinner», erinnert er sich. In der Schweiz gelten sehr strenge Tierseuchenvorschriften. Schweinesperma oder gar Zuchttiere zu importieren ist deswegen fast unmöglich. «Ich war aber auf ausländische Genetik angewiesen, denn in der Schweiz gab es nur noch wenige reine Hampshire-Schweine», erklärt Ueli. Dass es nach jahrelangem Formular-Krieg mit Behörden und Verbänden doch mit dem Sperma-Import klappte, verdankt der Landwirt seiner Hartnäckigkeit.

#### GESUNDE FERKEL DANK MUTTERMILCH

Heute bilden rund fünf reine Hampshire-Schweine die Basis für das robuste Bioschwein der Zukunft, unter ihnen auch drei der fünf trächtigen Muttersauen auf Uelis Weide. Kein Wunder also lassen sie ihren Bauer so zufrieden strahlen. Alles an ihnen begeistert Ueli Unternährer. «Sie haben einen ausgeprägten Mutterinstinkt und kümmern sich hervorragend um ihre Jungen», sagt er stolz. Auf den Ueli-Hof-Betrieben dürfen die Muttersauen

länger mit ihren Ferkeln zusammenbleiben, insgesamt sieben bis zehn Wochen. «Es geht dann zwar etwas länger, bis die Sau wieder trächtig wird – dafür sind die Ferkel weniger anfällig auf Krankheiten», erklärt der Biobauer. Die Gesundheit und Zufriedenheit der Schweine stehen auf den Bio-Suisse-Betrieben der Ueli-Hof-Erzeugergemeinschaft im Vordergrund. Dafür nehmen Ueli Unternährer und seine Kollegen in Kauf, dass alles etwas mehr Zeit

braucht. Und Zeit ist Geld, auch bei Unternährers. Am Schluss muss auch bei ihnen die Rechnung aufgehen. So idyllisch das Bild vom glücklichen Bauer neben seinen suhlenden Sauen scheint: Auch ein Biobauer will von seinen Schweinen leben können. «Aber mein Glück hängt nicht vom Geld ab», sagt Ueli Unternährer und lässt seinen Blick über den Zaun der Schweineweide hinunter zum Vierwaldstättersee gleiten. Die schöne Wohnlage hat viele finanzkräftige Zeitgenossen angezogen, die mit ihren Villen das Landschaftsbild prägen. «Es ist meine Arbeit, die mich erfüllt», sagt er.

Auf welchen seiner Erfolge er denn am stolzesten sei? Nach kurzem Zögern antwortet der Mann, der in seinem Leben schon so viel erreicht hat: «Ich glaube, es sind nicht die erreichten Ziele, sondern die tausend Möglichkeiten, die mir noch offen stehen. Zu wissen, dass ich etwas bewegen kann – das ist für mich das grösste Glück.»

Das Schwein gehört zu den intelligentesten Tieren überhaupt. Schweine sollen mehr Kommandos lernen können als Hunde. In einem Deutschen Forschungsbetrieb hören die Muttersauen auf eigene Namen und gehen nur noch dann zum Fresstrog, wenn sie von einem Lautsprecher aufgerufen werden. In einem britischen Forschungsbetrieb haben die Schweine gelernt, im Stall eigenständig die Lüftung nach Bedarf zu öffnen oder zu schliessen. Auch sozial sind die Schweine sehr weit entwickelt. Neben Elefanten, Delfinen und Primaten gehören sie zu den wenigen Tieren, die sich selbst im Spiegel erkennen können. Und nicht nur das: Für eine andere, britische Studie versteckten die Forscher Futter hinter einer Abdeckung, sodass es nur im Spiegel sichtbar war. Die Schweine erkannten den Trick sofort und liefen schnurstracks zum versteckten Trog.



# Vom Geschmack der Seidenstrasse

*Grosse Liebe verleiht Flügel, sie ist grenzenlos. Elmira aus Usbekistan hat sie nach Österreich geführt. Von dort engagiert sich die beherzte Frau für das Bio-Fairtrade-Projekt «Perlen von Samarkand». Sie arbeitet eng mit Kleinbauern-Kooperativen ihrer Heimat zusammen.*

*Und auch mit Biofarm. Sabine Lubow*

**H**inter den «Perlen von Samarkand» steckt Elmiras Herzblut für ihre Heimat und die Idee, hochwertige, aromatische Früchte aus den Kulturen an der alten Seidenstrasse wiederaufleben und neu entdecken zu lassen. Usbekistan gehörte zur ehemaligen Sowjetunion und ist heute unabhängig. Der Betrieb dieses Fairtrade-Projektes mit seinen Trocknungsanlagen liegt rund 20 km von der Stadt Samarkand entfernt. In dieser Region scheint über 300 Tage im Jahr die Sonne. Im Führungsteam haben Elmira, ihr Vater und ihre Schwester zusammen mit anderen Tatkräftigen viel Aufbauarbeit geleistet. In der Umgebung haben sich rund 500 Bauernfamilien in drei Kooperativen zusammengeschlossen und bewirtschaften rund 700 Hektaren Land.

## DIE BIO-OASEN USBEKISTANS

Die Kleinbauern der drei Kooperativen haben alle auf Biolandbau umgestellt.

Damit sind sie die grosse Ausnahme im Land. Sie leben als Selbstversorger, und was sie nicht selber brauchen, verkaufen sie über ihre Kooperative an die «Perlen von Samarkand». Mit den Prämien ihrer Fairtrade-zertifizierten Produkte konnten die Bauernfamilien bereits in eine Wasserbohrung mit Pumpe für sauberes Trinkwasser im Dorf investieren, das marode Gasnetz reparieren, Mobiliar für die Volksschule kaufen und ein kleines Dorfgemeindehaus errichten.

Ihre Mischkulturen und Fruchtfolgen planen sie so, dass während der Hauptsaison der Früchte nicht gleichzeitig zu viel Gemüse reif sind, wie Tomaten, Peperoni oder auch Kräuter. So sorgen sie dafür, dass die Trocknungsanlagen der «Perlen von Samarkand» vor Überlastung geschont werden können. Ein Teil der im Betrieb verarbeiteten Früchte stammt aus Wildsammlung, so zum Beispiel Himbeeren oder auch Aprikosen und Walnüsse, welche die Kleinbauern von Bäumen ern-



ten, die vor etwa hundert Jahren in den nahen Bergen gesetzt und dann für lange Zeit aufgegeben worden waren.

## SONNE LÄSST REIFEN UND TROCKNEN

Wer sich von Elmira durch die begehbaren Trocknungsschränke führen lässt, taucht in eine Aromawelt der besonderen Art. Je nach Trocknungsgut duftet es mit sonnenerwärmten 45 Grad einfach nur fantastisch. Getrocknet wird alles in einzigartiger, aromatischer und nährstoffhaltender Rohkostqualität. Damit der Geschmack der sonnengereiften «Perlen», wie Erdbeeren, Aprikosen- und Pflaumenhälften, Süsskirschen, Kirschtomaten oder Granatapfelkerne erhalten bleibt, arbeiten rund 200 Menschen in drei Schichten auf dem Betrieb. Sie entstei-

## UMWELTFREUNDLICH – IST DOCH SONNENKLAR!

Die Solarenergie-Anlage der «Perlen von Samarkand» funktioniert autonom, was Ressourcen schont, aber auch eine gewisse Unabhängigkeit vom staatlichen Strom- und Gasnetz Usbekistans gewährleistet. Ein unterirdischer Wärmespeicher bewahrt die auf den Solarpanelen überschüssige Wärme und ermöglicht so umweltfreundliches Trocknen rund um die Uhr.

Die getrockneten Früchte werden in der Folge sorgfältig von Hand verlesen. Zum Schluss macht sie ein Metalldetektor vor dem letzten, noch so winzigen Fremdkörper sicher.

**biofarm**





nen das frisch angelieferte Kernobst und bereiten alles so auf, dass dem weiteren Verarbeitungsschritt in den Trocknungs-schränken nichts mehr im Wege stehen kann. Sonnenkollektoren erwärmen die neusten Anlagen auf dem Betrieb. Das bringt vielfache Vorteile. Denn aufgrund der Energieversorgungsprobleme in Usbekistan ist auf die konventionellen, teils alten Trocknungsanlagen wenig Verlass, da die nötigen Energieressourcen nicht immer zur Verfügung stehen. Nicht nur Elmira, ihre österreichisch-usbekische Familie und die Mitarbeitenden, auch die Fachleute von Biofarm sind sich einig: Aroma und Geschmack dieser Trockenfrüchte sind echter Genuss – der Name dieser «Perle» ist echtes Programm. Tja, wo die Liebe eben hinfällt...

*«Perlen von Samarkand»  
Gründungsjahr des Projektes 2002; 200 Mitarbeitende im Verarbeitungsbetrieb bei Samarkand; 3 Kleinbauernkooperativen mit ca. 500 Bauernfamilien in 3 Dörfern; 700 ha bewirtschaftetes Land; Produktion für Biofarm: Erdbeeren, Aprikosen- und Pflaumenhälften, Süsskirschen, Kirschtomaten, wilde Mandeln, Granatapfelkerne.*



ZVG (3)



### GANZ WILD DRAUF...

Getrocknete Erdbeeren, Süsskirschen, Pflaumen- und Aprikosenhälften sowie Rosinen stecken in diesem sonnigen Mix. Und auch wilde Mandeln. Diese wurden vorgekeimt und geben dadurch die in ihrem Kern enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe besonders gut frei. Beinahe ganz wild werden könnte man drauf. Apropos wild und halb so wild: Alle Inhalte stammen teils aus Wildsammlung, teils aus den bio-zertifizierten Kulturen

der von Biofarm unterstützten Kleinbauern-Kooperative an einem der ältesten Handelswege der Welt.





# Verpackung schützt Bio-Lebensmittel



**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**

## Warum erlaubt Bio Suisse Kaffee-Kapseln?

Die folgenden Überlegungen haben Bio Suisse dazu bewogen, Kaffee-Kapseln für Knospe-Kaffee zuzulassen:

- Die Umweltauswirkungen einer Tasse Kaffee sind gemäss einer Ökobilanz beim Kapselsystem geringer als beim Vollautomat und etwa gleich wie beim Filterkaffee.

- Die Verpackung ist zwar aufwendiger, es werden aber pro Tasse Kaffee im Kapselsystem weniger Kaffeebohnen benötigt.

- Den grössten Teil in der Ökobilanz macht das Anbausystem aus – also ob Bio oder konventionell. Nach Bio-Richtlinien angebaute Kaffeebohnen verringern den ökologischen Fussabdruck mehr, als ihn die aufwändigere Verpackung erhöht.

Konsumentinnen und Konsumenten, die Kaffee-Kapseln verwenden wollen, haben nun die Möglichkeit, diese in Knospe-Qualität zu kaufen. Wer dies nicht möchte, kann nach wie vor offenen Kaffee verwenden.

## Ist es besser, unverpackte konventionelle statt in Plastik verpackte biologische Lebensmittel zu kaufen?

Nein, denn die Verpackung eines Lebensmittels macht nur wenige Prozent in der Umweltbilanz aus. Der grösste Anteil des ökologischen Fussabdrucks entsteht beim Anbau, wo die biologische

im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft deutlich besser abschneidet. Zudem bleiben verpackte Lebensmittel – da besser geschützt – in der Regel länger haltbar, wodurch Lebensmittelabfälle vermieden werden können. Möglichkeiten, Bio-Lebensmittel ohne Verpackung zu kaufen, sind Hofläden, Bio-Fachgeschäfte oder der Wochenmarkt.



## Eingepackte Bio-Früchte und -Gemüse

Bio-Produkte müssen eindeutig gekennzeichnet und von Gesetzes wegen sicher von konventioneller Ware getrennt sein. Deshalb sind Bio-Lebensmittel in der Regel verpackt, wenn ein Laden gleichartige konventionelle wie biologische Ware anbietet. Wenn konventionelles Obst und Gemüse verpackt würde, gäbe es noch viel mehr Abfall.

## Verpackungsphilosophie von Bio Suisse

Bei der Verpackung verfolgt Bio Suisse den Grundsatz: So viel wie nötig und so wenig wie möglich. Die Verpackung soll das Produkt optimal schützen, aber auch eine möglichst kleine Belastung der Umwelt bewirken. Wenn möglich und ökologisch sinnvoll, sollen Mehrwegsysteme oder Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen verwendet werden.



# «Den Nicht-Grünen Daumen gibt es nicht»

*Vor knapp dreissig Jahren schloss Bina Thürkauf ihre Ausbildung zur Staudengärtnerin ab. Heute ist sie Geschäftsführerin der Knospengärtnerei am Hirtenweg und verrät ihre Tipps für Garten und Balkon.*

**Tanja Hoch, Bio Suisse**



Foto: Bio Suisse



**BIO SUISSE**

*Die Gärtnerei am Hirtenweg bietet ein breites Sortiment an Wildstauden, Kräuter-, Würz- und Duftpflanzen und eine grosse Palette Gemüsesetzlinge. Zudem eine grosse Auswahl an Beeren und Sommerflor sowie alte Sorten in Zusammenarbeit mit ProSpecieRara: [www.hirtenweg.ch](http://www.hirtenweg.ch)*

*Für Hobbygärten gibt es viele biokonforme Dünger und Bio-Hilfsmittel. Grün Stadt Zürich hat eine Positivliste sowie eine Logoliste veröffentlicht, die helfen, die Bio-Produkte im Handel schnell zu erkennen.*

*Gratis Download:*

*<https://shop.fibl.org/DEde/1088-positivliste-kleingarten.html?ref=1>*

## **Bina Thürkauf, wie wichtig ist es für Bienen, dass man vor allem auch in städtischen Gegenden seinen Balkon bepflanzt?**

Es ist sehr wichtig, dass Bienen auch im urbanen Umfeld ein vielfältiges Angebot finden. Aber es geht auch darum, vielen anderen Insekten mit Pflanzen einen Lebensraum zu bieten. Mit Doldengewächsen, zu denen viele Gewürzpflanzen und Nahrungspflanzen zählen, geht es um einen kulinarischen Doppelnutzen für Mensch und Insekt.

## **Viele Leute sprechen davon, dass man mit dem Bepflanzen des Gartens bis zu den Eisheiligen warten soll. Was bedeutet das?**

Da eine alte Wetterregel besagt, dass es bis Eisheiligen Bodenfrost geben kann, soll mit gewissen Pflanzen noch gewartet werden. Die Eisheiligen dauern jedes Jahr vom 11. bis 15. Mai und sind dieses Jahr bereits vorüber. Die Regel betrifft lediglich frostempfindliche Pflanzen, wie z.B. Sommerflor und Basilikum. Die meisten Pflanzen lassen sich fast das ganze Jahr setzen. Gerade der Herbst ist für Winterharte eigentlich eine ideale Pflanzzeit.

## **Welche Zier- und Nutzpflanzen gedeihen gut in einem stark sonnenbeschienenen Garten?**

Solange es kein Extremstandort ist, ist ein sonniger Garten ideal für unglaublich Vieles. Von heimi-

schen Wildpflanzen über Gemüse, Beeren bis hin zu Sommerblumen oder Kleingehölzen. Nützlich ist ein naher Wasseranschluss, um in extrem trockenen Zeiten bequem giessen zu können.

## **Welche mehrjährigen Pflanzen kann man mit wenig Aufwand auf einem Balkon halten?**

Es gibt für sonnige, wie für schattigere Balkone eine Auswahl. Auch hier bevorzuge ich neben Würzkräutern (bei sonnigem Standort) heimische Wildpflanzen.

## **Welche Gemüse gedeihen gut im Hochbeet auf dem Balkon?**

Sofern das Hochbeet genug tief ist, steht der Balkongärtnerei nichts im Weg. Abzusehen würde ich von Kürbissen und Co., da sie im Verhältnis zu viel Platz wegnehmen. Aber von Chilis über Cherry-Tomaten, selber gesättem Salat oder Rüebli bis hin zu Spezialitäten wie Okra ist alles möglich.

## **Was empfehlen Sie Einsteigerinnen und Einsteigern ins Gärtnern oder Menschen, die überzeugt sind, dass sie keinen grünen Daumen haben?**

Keine Angst vor dem Gärtnern zu haben und sich was zuzutrauen ist zentral. Auch versuchen, die Pflanzen zu «spüren». Ich bin überzeugt, dass es mit etwas Zutrauen und Geduld den Nicht-Grünen Daumen nicht gibt.