

Von der Pferdestation zum Biohof

Seit der Jahrtausendwende führen Kai und Maja Tappolet den Landwirtschaftsbetrieb aus Familienbesitz, seit 2004 wachsen auf dem Hof in Wilchingen verschiedene Getreide, aber auch Sonnenblumen, Hirse und Linsen in Knospe-Qualität. Michael Gasser

Obschon sich Kai Tappolet nach der Schule zum Bauern ausbilden liess, war es für ihn alles andere als sicher, dass er eines Tages den elterlichen Hof im schaffhausischen Wilchingen übernehmen würde. «Ich hätte mir sehr gut vorstellen können, einen anderen Weg zu gehen», sagt er. Einen solchen schlug er vorübergehend auch ein: Er absolvierte zusätzlich eine Lehre zum Landmaschinenmechaniker und arbeitete sieben Jahre auf diesem Beruf. Im Jahre 2000 war es dann aber soweit: Tappolet's Vater entschloss sich, den Betrieb an Sohn Kai und dessen Frau Maja zu übergeben.

«Für uns war das ein toller Moment», ist sich das Paar einig, das den Hof in vierter Generation führt.

WOHLÜBERLEGTE ENTSCHEIDUNG

Ursprünglich dienten die teils über 400 Jahre alten Gebäude nahe der deutschen Grenze als Pferdewechselstation, die mit dem Bau der nahen Bahnlinie Basel-Schaffhausen überflüssig wurde. Das Haupthaus, an das sich nicht nur das Ökonomiegebäude, sondern auch der Stall, der Heustock sowie die Scheune anschliessen, beherbergte einst eine Gaststube mit Fremdenzimmern



und trug den Namen «Zur alten Post». Auf einem der drei Stockwerke leben heute die Tappolets, die einem Hugentengeschlecht entstammen, mitsamt ihren sieben Kindern. Auf den anderen Stockwerken befinden sich weitere Wohnungen. Zwei davon sind vermietet, eine weitere muss noch renoviert werden. Doch das ist ein Zukunftsprojekt. Zuerst gilt es, andere Vorhaben fertigzustellen.

«Als wir den Hof, der damals knapp 30 Hektaren umfasste, vor 17 Jahren übernahmen, änderten wir zu Beginn nur wenig. Wir wollten uns zuerst einmal orien-

tieren», erinnert sich Kai Tappolet. Dies auch, weil eine Betriebsanalyse – aufgrund des Alters und des Umfangs der Gebäude und des daraus resultierenden Unterhaltes sowie der Grösse des Hofes – eine schlechte Ausgangslage beschieden hatte. «Die Kubatur ist immens», bekräftigt Kai Tappolet. Der 47-Jährige und seine gleichaltrige Frau, die bis 2009 als Sekundarlehrerin unterrichtete, entscheiden und handeln nicht aus dem Stegreif heraus, sondern stets wohlüberlegt. Das war bei der Umstellung auf Bio 2004 nicht anders. «Wir waren uns nicht sicher, ob das wie gewünscht klappt», so das Paar. Also führten sie zahlreiche Gespräche mit Freunden, liessen sich von Fachleuten beraten und kamen erst dann zum Schluss, es zu versuchen. Vereinfacht wurde ihr Schritt dadurch, dass schon Tappolets Vater «recht nahe» am biologischen Anbau wirtschaftete.

KAMPF GEGEN DIE DISTEL

«Uns war bewusst, dass der Wechsel auf Bio deutlich mehr Handarbeit nach sich zieht», sagt der Landwirt. Etwa auch



Foto: Michael Gasser (2)

Porträt

Maja und Kai Tappolet bewirtschaften in Wilchingen (SH) seit 2004 einen 45 Hektaren Bio-Knospe-Betrieb. Der Hof fokussiert auf Ackerbau, erzeugt aber auch seinen eigenen Weiss- und Rotwein. Zweimal pro Woche öffnet Maja Tappolet ihren Hofladen mit integrierter Backstube, in dem sie ein breites Angebot an Nahrungsmitteln aus eigener Produktion vermarktet, wie Bauernbrot, Zopf und verschiedene Mehrkornbrote sowie saisonale Backwaren, verschiedene Nudelsorten, diverse Getreidespezialitäten und Linsen. Zum Landwirtschaftsbetrieb gehören zudem ein Bed & Breakfast-Doppelzimmer sowie eine Ferienwohnung für maximal vier Personen. www.tappolet-biohof.ch

bei der Unkrautregulierung, wie er ausführt: Zunächst gilt es, das Wachstum des Unkrautes durch intensive Bodenbearbeitung, Hacken und Striegeln zu unterdrücken. Wo das nicht gelingt, sind die unerwünschten Pflanzen per Hand aus den Kulturen zu entfernen. Wenn man anteilmässig viel Getreide anpflanzt, erschwert sich die Unterdrückung des Unkrautes, weiss Kai Tappolet. «Dementsprechend haben wir mit unseren gut 75 Prozent Ackerbau immer zu kämpfen. Speziell gegen die Distel.» Über Angestellte verfügt die Familie auf dem Hof nicht, doch die zwischen sechs und 18 Jahre alten Kinder helfen wacker mit – soweit dies ihnen möglich ist. Den Grossteil der Arbeit bewältigen jedoch die Eltern, was die zwei nicht weiter stört, im Gegenteil: «Ich habe einen Traumjob, bei dem ich viel anpacken kann. Und die Arbeit macht mir Spass», betont Kai Tappolet. Seine Frau stellt allerdings fest, dass der aktuelle – und jetzt fast abgeschlossene – Umbau, bei dem ein neuer Hofladen entsteht, an die Substanz und zulasten des Familienlebens gegangen ist. Aber sie ist überzeugt: «Jetzt wird es besser.»

Dass auf dem Biohof nicht zuletzt Saatgut wie Winterweizen, Dinkel und Lein angebaut wird, habe viel mit seinem Vater zu tun, erklärt Kai Tappolet und genehmigt sich einen Schluck stilles Wasser. «Da bin



Hinter dem Haupthaus parken nicht nur diverse Spielzeuggagger, sondern auch die von Kai Tappolet modifizierte Sämaschine.

ich ganz in seine Fussstapfen getreten. Und dank ihm weiss ich, was Saatgut wert ist.» Überdies baut die Familie Sojabohnen, Eiweisserbsen, Sonnenblumen, Hirse sowie grüne und schwarze Linsen in Knospe-Qualität an – und bewirtschaftet Wald und Reben. Seit vielen Jahren führt Kai Tappolet, der sich selbst als Tüftler bezeichnet, eine Liste mit Pflanzen, die er kultivieren möchte – zumindest versuchsweise. Auf dieser Liste standen auch die besagten Linsen. Der Zufall wollte es, dass die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Reckenholz im Schaffhausischen auf der Suche nach jemandem war, der die Hülsenfrucht – nach einem halben Jahrhundert Unterbruch – wieder in der Schweiz anbaut. Die Tappoletts stellten sich gerne zur Verfügung.

NISTPLÄTZE FÜR TIERE

Ohnehin: Die Familie weiss alte Kulturpflanzen zu schätzen. «Diese passen zu uns, auch wenn es derzeit vielleicht einen gewissen Hype um Pflanzensorten von früher gibt», erläutert Kai Tappolet. Der Boden um den im Klettgau liegenden Hof besteht mehrheitlich aus sandigem Lehm, was für die Landwirtschaft zwar nicht ideal sei, aber: «Linsen etwa gedeihen hier gut.»

Der Lebensraum rund um den Knospe-Betrieb ist von allerlei Vogelarten wie der Bachstelze, der Singdrossel, dem Schwarzkehlchen oder dem Neuntöter bevölkert. «Das wissen wir so genau, weil die Vogelwarte Sempach bei uns zu Besuch war»,



Foto: Michael Gasser (3)

Der Holzofen verleiht den Bauern- und Mehrkornbrotten eine ganz besondere Note.

In der warmen Backstube trocknen die von Maja Tappolet geformten, frischen Dinkelnudeln und können schon bald verkauft werden.





erzählen Tappoletts. Sie sind überzeugt, dass die Umstellung zu einem nach den Richtlinien von Bio-Suisse bewirtschafteten Hof auch zu einer Ökologisierung der Umgebung geführt hat. Dies hat die Familie darin bestärkt, an die dreissig Hochstamm-Obstbäume anzupflanzen. «Dadurch bieten wir zusätzliche Nistplätze für Tiere», freuen sie sich.

SCHWEINE STATT MILCHKÜHE

Als Nutztiere werden in erster Linie zwanzig Mutterkühe mit Kälbern gehalten. Seit 2011 verzichtet der Betrieb auf Milchkuhhaltung. Nicht zuletzt, weil diese sehr aufwendig gewesen sei. «Zudem wäre es überfällig gewesen, den noch von 1986 stammenden Stall zu erneuern», erklärt Kai Tappolet. «Damit war die Zeit reif, auf die Milchproduktion zu verzichten.» Über den Sommer hält die Familie jeweils zwei Schweine, die von den Kindern gehegt, gepflegt und grossgezogen werden. Im Herbst werden die beiden Tiere geschlachtet und ihr naturnah produziertes Fleisch mit dem Gütezeichen der Bio-Knospe wird in Mischpaketen im Hofladen verkauft. Das sei nun mal der Lauf der Dinge. «Mit diesem haben sich unsere Kinder mittlerweile zu arrangieren gelernt», sagt Maja Tappolet und zuckt fast unmerklich mit den Schultern.

Natürlich hoffen auch Maja und Kai Tappolet, den Betrieb dereinst der nächsten Generation übergeben zu können. Welches ihrer Kinder dafür in Frage kommen könnte, darüber machen sie sich noch keine Gedanken, denn: Bis auf weiteres wollen sie den Hof selbst bewirtschaften. «Zumal wir mit diesem viel weitergekommen sind, als wir je gedacht haben.»

REZEPT LINSENSALAT MIT HONIG

LINSENSALAT MIT HONIG

Zutaten

200 g	schwarze Linsen
4 bis 4,5 dl	Wasser

für die Sauce

3 EL	Rapsöl, kaltgepresst
1 EL	Zitronensaft
½ TL	Salz
1 EL	Bratbutter
½ TL	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 TL	milder Curry
½ TL	Curcuma
1	kleine Zwiebel, gehackt
1	Apfel, gewürfelt
1 dl	Bouillon
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Linsen über Nacht in Wasser einweichen. 15 Min. köcheln und 15 Min. nachquellen lassen.
2. Rapsöl, Zitronensaft und Salz gut verrühren, mit den warmen Linsen mischen und auskühlen lassen.
3. Pfeffer, Curry, Curcuma mit Bratbutter andünsten.
4. Zwiebel und Apfel beifügen, dämpfen.
5. Mit Bouillon ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Honig begeben.
6. gekochte Linsen begeben, alles gut mischen.
7. Auf grünen Salatblättern angerichtet lauwarm servieren.



© Fotolia.com

Die Regeln der Natur respektieren

Die Waadtländer «Ferme Jaggi», aus altem Stein gebaut, steht mitten im 400-Seelen-Dörfchen Coinsins über dem Genfersee.

Hier leben Francis und Marie Jaggi. Sie gehören zu der Sorte Menschen, die gerne Ungewohntes anpacken. Zum Beispiel bauen sie Schälsonnenblumen an für Biofarm. **Sabine Lubow**

Auf der Fahrt durch Reben und Felder, abseits des Autobahnverkehrs, überkommt einen der Eindruck, als sei die Zeit stillgestanden. Die Bewohner im kleinen Ort am Jurasüdfuss heissen Coinsinnois und Coinsinnoises. Unterhalb des Dorfes, auf sechs Hektaren Ackerland, gedeihen die Sonnenblumen von Francis Jaggi. Mit schweren Köpfen stehen sie im Spätsommer da. Aus nächster Nähe betrachtet fallen die schwarz-weiss gestreiften Kerne auf. Es ist das typische Erkennungsmerkmal der Schälsonnenblume, deren Kerne im Gegensatz zu den schwarzen Samen der Ölsonnenblume nicht zu Öl verarbeitet, sondern verlesen, getrocknet und in einem speziellen Verfahren geschält werden.

AUCH DIE VÖGEL MÖGEN «BIRDY»

«Die Sonnenblume ist eine ökologische Kultur par excellence», sagt Francis Jaggi, «denn sie ist robust und genügsam und richtet sich als Jungpflanze auch wieder auf, wenn sie darniederliegt.» Dass er zur Unkrautbekämpfung in der Regel mit drei Hackdurchgängen auskommt, findet der Biobauer genial. Aber auch er steht mit dieser Kultur vor Herausforderungen: Im Frühjahr lieben die Schnecken die Pflänzchen genauso fest wie gegen Sommerende die Vögel die Körner. Fast ironisch mutet es deshalb an, dass Francis Jaggi Mitte April für Biofarm die Sorte «Birdy» aussät. Sie kommt in nicht zu dichten Reihen in den Boden. Wenn die grossen Köpfe im Spätsommer mit ihrem schweren Inhalt her-

abhängen, brauchen sie genügend Platz. Aber sogar diesen ausgesprochenen Sonnenkindern kann zu viel Sonne schaden. Der Landwirt erklärt: «Bis zu einem Drittel weniger Ernte gibt es, wenn uns besonders lange Trockenheit beschert ist, denn auf Wassermangel reagiert die Pflanze mit Verkrümmungen des Samenkorb und bildet weniger Kerne aus.»

ÖKOLOGISCH WIRTSCHAFTEN: SONNENKLAR!

Biolandbau sei für ihn eine Selbstverständlichkeit, so Francis Jaggi. Als er 2011 den elterlichen Hof übernahm, war die Umstellung auf eine ökologische Wirtschaftsweise für den einstigen Globetrotter sonnenklar. Seine Ausbildung auf der Landwirtschaftsschule, gegen Ende der Neunzigerjahre, seine Reise um die Welt sowie seine Lehr- und Wanderjahre in Australien, Kanada, und USA haben ihn überzeugt: «Vor allem in den USA habe ich die Extreme des Einsatzes von Chemie in der Landwirtschaft



TÜFTELN BIS ZUM KERN DER SACHE

In den Sonnenblumenkernen von Biofarm steckt die beherzte Zusammenarbeit regionaler Biobauern, eines Waadtländer Tüftlers und engagierter Müller. Die Schweizer Kerne in Bio-Knospe-Qualität erzählen die Geschichte von Menschen mit langem Atem und guten Ideen. Mehr noch als der Anbau bedarf die Aufbereitung von Schälsonnenblumen eines gewissen Know-hows. Denn die ölhaltigen Kerne verursachen nach dem Schälprozess einen hohen Reinigungsaufwand in der Mühle einerseits, andererseits gilt es, die geschälten Kerne von winzigen Schalenstücklein und Unkrautsamen zu befreien. Das ist Teamarbeit vom Feinsten!

biofarm



und die damit verbundenen Auswirkungen gesehen. Das hat mich darin bestätigt, dass wir die Regeln der Natur und ihrer Kreisläufe respektieren müssen.»

Seine Frau Marie doppelt nach: «Wir Menschen sind zur Nachhaltigkeit verpflichtet.» Die ausgebildete Krankenpflegerin ist Wahl-Coinsinnoise und stammt aus Schweden. Hier im Waadtland hat sie sich nicht nur auf eine neue Sprache, sondern auch auf ein völlig anderes Leben eingelassen. Mit Hingabe und Überzeugung übernimmt sie auf dem Betrieb ebenso ergänzende wie kreative Aufgaben – zum Beispiel die Herstellung von originellen Getreidespezialitäten. Der Weg in die grosse Welt hinaus kann mitten ins Herz führen und direkt ins kleine Coinsins.

Francis (1981) und Marie (1985) Jaggi mit Lina (2017); Hofübernahme und Umstellung auf Bio-Knospe: 2011; Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha; Sonnenblumen, Einkorn, Soja, Buchweizen, Lein-dotter, Linsen, Kichererbsen, Kürbisse, Kartoffeln, Erbsen; mobiler Hühnerstall mit Legehennen; Stein-Getreidemühle; Direktverkauf ab Hof. www.jaggiferme.ch



ZUGABE FÜR SONNE IM LEBEN

Schälsonnenblumen erhellen – wie ihre Schwestern fürs Öl – nicht nur die Farbigkeit der Landschaft. Sie bieten Insekten Nahrung und Schutz. Und uns tun sie ganz viel Gutes: Ihre Kerne schmecken fein nussig zum Knabbern, als Zugabe in Müesli, Backwaren, Salaten und vielerlei kalten und warmen Gerichten. Besonders Veganer schätzen ihren hohen Eiweiss- und Aminosäuregehalt. Viel Folsäure, wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Kalzium, Kalium oder Magnesium etwa, machen sie zu wertvollen Begleitern für jeden Tag.



zvg (3)



«SCHON ALS BUB WOLLTE ICH GÄRTNER WERDEN»

Die handwerkliche Kulturgeschichte lebt in Patrick Biedermanns Homatt Kulturgärtnerei auf. Mit Ausnahme der maschinellen Befüllung der Pflanzentöpfe ist von der Aussaat bis zur Samenernte der ProSpecieRara-Sorten alles Handarbeit. Tanja Hoch, Bio Suisse



Die Homatt Kulturgärtnerei verfügt über das breiteste saisonale Sortiment an ProSpecieRara-Pflanzen in der Schweiz. Dazu gehören Gemüsesetzlinge, Kräuter, Zierpflanzen, Beeren und Obst. Der Verkauf der Pflanzen läuft über Direktvermarktung und mittlerweile kommt die Kundschaft aus allen Ecken der Deutschschweiz.

Erfahren Sie mehr:
www.homatt.ch

Alle Biogärtnereien der Schweiz finden Sie hier:
www.bioterra.ch > Biopflanzen & Naturgarten > Biogärtnereien

Sie haben direkt nach der Gründung der Homatt Kulturgärtnerei im November 2015 auf Knospe umgestellt. Was war Ihre Motivation?

Ich wollte nicht nur eine grosse Pflanzenvielfalt, sondern von Anfang an aus ökologischen Überzeugungen nach Knospe-Richtlinien produzieren.

Was macht die Bewirtschaftung einer Knospe-Gärtnerei aus?

Man muss zweimal überlegen, wie man die Kultur führt, um möglichen Konflikten auszuweichen. Biogärtner brauchen eine gute Planungs- und Beobachtungsgabe. Ziel ist, mit Nützlingen zu arbeiten und keine Pflanzenschutzmittel einzusetzen – auch nicht die Knospe-konformen, die aus natürlichen Rohstoffen gewonnen werden.

Welches Saatgut darf in der biologischen Landwirtschaft eingesetzt werden?

Normalerweise muss es biozertifiziert sein. Sorten, die ich nicht in Bioqualität erhalte, versuche ich von meinen eigenen Pflanzen zu ernten. Letztes Jahr funktionierte das bei etwa 30 Sorten.

Sind Biosorten besonders robust?

Man muss unterscheiden zwischen Hybriden-

und Samenechten-Sorten. Hybriden werden gezüchtet für Massenproduktion mit Eigenschaften für die intensive Nutzung. Samenechtes-Saatgut hingegen stammt meist von alten, lokalen Sorten, die sich an die örtlichen Bedingungen über Jahrzehnte anpassen konnten. Zudem weisen sie eine hohe genetische Vielfalt auf und sind deshalb besonders robust.

Wofür steht das ProSpecieRara-Label?

Kauft man ProSpecieRara-Sorten, so gibt man der Erhaltung alter Sorten einen finanziellen Zustupf. Indirekt unterstützt man einen Anbau, der sich gegen die grossen Agro-Pharma-Konzerne richtet.

Wieso kultivieren Sie ProSpecieRara-Sorten?

Ich hatte schon immer eine Leidenschaft fürs Gärtnern und habe den Beruf auch erlernt. Ich entdeckte ProSpecieRara per Zufall vor Jahren an einer Gartenmesse. Am Stand hiess es: «Saatgut gratis abzugeben», und ich nahm einen Nüsslisalat der Sorte «Gelber Rohrbachgraben» mit. Ich fand es spannend, dass es eine lokale Nüsslersorte aus der Gegend gab, in der ich früher zur Schule ging. Nach einer Experimentierphase im eigenen Hausgarten mit ProSpecieRara-Pflanzen wollte ich dies in einer eigenen Gärtnerei umsetzen.

BIO-HÜHNER LEBEN ZUFRIEDEN



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.

Sind Biohühner wirklich glücklich?

Wir können die Hühner nicht fragen, jedoch in ihrer natürlichen Umgebung beobachten. In einer artgerechten Umgebung sind Hühner aktiv und gesund und ihre art eigenen Bedürfnisse sind befriedigt. Diese betreffen den Platz, Schutz vor Feinden und Witterung, ausreichende Bewegungsmöglichkeiten, genug zu fressen und

trinken sowie die Körperpflege. Für das Huhn als Herdentier ist auch der Kontakt zu Artgenossen zentral. In den Richtlinien von Bio Suisse sind diese Aspekte berücksichtigt und gehen in vielen Punkten sogar über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus.

Wieviel Platz haben Biohühner?

Auf einem Knospe-Legebetrieb leben maximal 2'000 Legehennen in einem Stall. Pro Quadratmeter Stallfläche sind maximal fünf Legehennen erlaubt. Zudem stehen jeder Legehennen mindestens fünf Quadratmeter Weide zur Verfügung. Die Tiere können sich in den grosszügig bemessenen Anlagen frei bewegen, es gibt Platz zum Scharren, Sandbäder für die Gefiederpflege und Schattenflächen.

Bei den Masthühnern (Poulets) sind höchstens 500 Tiere pro Stall erlaubt. Die Hälfte der Stallfläche ist ein geschützter Aussenbereich, wo die Hühner sommers wie winters an die frische Luft können. Die Weide kommt wie bei den Legehennen zur Stallfläche dazu.

Was fressen Hühner?

Gefüttert wird eine eiweissreiche Mischung aus Mais, Getreide und Erbsen in Bioqualität. Das

Futter ist nachhaltig produziert und frei von gentechnisch veränderten Organismen. Die Körner werden direkt in die Einstreu verteilt, damit die Hühner gemäss ihrer natürlichen Veranlagung die Leckerbissen suchen können.

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



Lebensdauer

Eine Biolegehennen lebt in der Regel 12 bis 18 Monate. Danach legen die Hühner deutlich weniger Eier. Die Hennen werden geschlachtet und zu Suppenhühnern oder Wurstwaren verarbeitet, etwa 35 Prozent kommen in Biogas-Anlagen. Biomasthühner werden mit 63 Tagen doppelt so alt wie ein konventionelles Huhn.

Suppenhühner

Wer Eier isst und eine sinnvolle Verwendung der geschlachteten Legehennen unterstützen will, kocht ab und zu Hühnersuppe. Früher war dies die übliche Verwendung von ehemaligen Legehennen. Wenn jeder Haushalt in der Schweiz bloss ein Suppenhuhn pro Jahr verarbeiten würde, wäre das ethische Problem der Verwertung von Legehennen in Biogasanlagen vom Tisch.