



# Wo sich Leben entfalten kann

*Auf dem Buechehof leben Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung. Doch für manches ist ihr Geist offener als unserer. Ursina Steiner*

In der Demeter-Landwirtschaft erleben die Betreuten den Rhythmus der Natur. Das gibt ihnen eine gesunde Bodenhaftung.





**H**aben Sie schon einmal einen Gnom gesehen? Nicht? Dann besuchen Sie doch einmal den Buechehof. Auf dem biodynamischen und sozialtherapeutischen Hof im solothurnischen Lostorf gibt es sie, die Gnomen, Undinen und Sylphen, die Elementarwesen aus der Anthroposophie. Vielleicht werden Sie keine sehen. Aber Sie werden beginnen, daran zu glauben, dass es sie gibt.

#### ACHTSAMKEIT IM BAUERNALLTAG

«Wir haben die Antennen, die wir früher hatten, eingezogen», sagt Buechehofleiter Andreas Schmid. Für den studierten Agronomen hat Anthroposophie sehr viel mit Achtsamkeit für die Natur zu tun. «Unsere Ahnen

haben die Vögel im Himmel, die Insekten und Wolken beobachtet, um das Wetter vorher zu sagen», erklärt er und schmunzelt. «Heute schauen wir nur kurz auf die Meteo-App.» Die biodynamische Landwirtschaft lehre den Menschen, wieder ein Bewusstsein für all die feinen Prozesse in der Natur zu entwickeln, ist Andreas Schmid überzeugt. «Wenn wir biodynamische Präparate in homöopathischer Dosis über dem Feld zerstäuben, dann begehen wir bewusst den Acker und sehen viel, was uns vom Traktor aus gar nicht aufgefallen wäre.»

Einen Gnomen hat auch Andreas Schmid in seinen 25 Jahren auf dem Buechehof noch nie gesehen. «Die Betreuten aber, oder viele davon, die ‚sehen‘ diese Wesen», sagt er. «Sie spüren so viel mehr, wo wir bereits



Foto: Ursina Steiner



#### Porträt

*Der Buechehof ist eine sozialtherapeutische Einrichtung für erwachsene Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung. Sie bietet Wohnraum und Arbeit für 45 Betreute und rund 85 Mitarbeitende. Die organische Grundlage des Buechehofs bildet der 16-Hektaren grosse biodynamische Landwirtschafts- und Gärtnereibetrieb. Die Produkte aus Landwirtschaft, Gärtnerei und Verarbeitung gibt es im Hofladen, am Wochenmarkt in Olten und an den verschiedenen öffentlichen Veranstaltungen des Buechehofs zu kaufen. [www.buechehof.ch](http://www.buechehof.ch)*

Foto: Remo Buess

abgestumpft sind.» Die Betreuten des Buechehofs, das sind rund 45 Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung, Personen mit Down Syndrom zum Beispiel, oder mit autistischen Veranlagungen. Sie arbeiten mit, draussen auf dem Feld, in der Gärtnerei, im Stall, in der Küche, in der Hauswirtschaft oder in der Werkstatt. Sie schreien manchmal, oder lachen laut, haben Mühe zu Sprechen oder die Mistgabel richtig in der Hand zu halten. Aber sie spüren, wenn jemand in den Raum kommt, ohne ihn zu hören. Und eben, sie können Gnome sehen.

### BETREUTE ERLEBEN NATURKREISLÄUFE

Die Landwirtschaft und die Gärtnerei auf dem Buechhof sind sehr stark auf die Betreuten ausgelegt. Grosse Maschinen gibt es wenige, weil genügend Hände da sind, die arbeiten möchten. Die Beete sind ein kunterbuntes Nebeneinander von verschiedensten Gemüsekulturen. Es gibt Schweine, Kaninchen, Hühner, Esel und Milchkühe, eine Hofmolkerei, eine Backstube, in der das eigene Getreide verarbeitet wird, und einen Kräutergarten, damit die Betreuten in der ruhigeren Winterzeit Kräu-

termischungen zusammenstellen können. «Die Jahresrhythmen und Tagesrhythmen der Natur, die zyklisch wiederkehrenden Arbeiten, sind ein wichtiger Aspekt der anthroposophischen Sozialtherapie», erklärt Andreas Schmid. Nirgendwo könnten die Betreuten diese Kreisläufe so intensiv erfahren wie in der Landwirtschaft. Auf dem Buechhof säen sie das Gemüse, pikieren und pflanzen es aus. Bis zur Ernte pflegen sie ihr Gemüse. Danach finden sie die essbaren Teile im Teller der hauseigenen Mensa wieder, alles andere kommt auf den Kompost. Diesen stechen die Betreuten um und erleben, wie alles wieder Erde wird für die nächste Aussaat. «Den natürlichen Kreislauf mitzuerleben und zu merken, dass wir alle Teil davon sind, gibt den Betreuten eine gesunde Bodenhaftung», erklärt Andreas Schmid und lädt auf einen Hofrundgang ein. Zwischen den Gartenbeeten jätet eine Gruppe von Männern und Frauen das Unkraut. Immer wieder sind laute Lacher und Rufe zu hören. Das Schöne an der Landwirtschaft sei auch, dass die Betreuten hier eine sinnstiftende Arbeit verrichten, erklärt Andreas Schmid. «Dadurch merken sie, wie wertvoll sie für die Gesellschaft sind.»

### DIE PRÄPARATE

Ein wichtiger Bestandteil der biologisch-dynamischen Landwirtschaft sind die Spritz- und Kompostpräparate. Sie sollen die Aktivität und das Gleichgewicht des Bodens verbessern und so indirekt die Gesundheit der Pflanze fördern. Die Kompostpräparate bestehen aus sechs Pflanzenarten, die in einem entsprechenden Tierorgan über Winter im Boden vergraben gereift sind: Die Schafgarbe in einem Hirschmagen, die Kamillenblüten in Rinderdärmen, die Eichenrinde in einem Haustierschädel. Die Pflanzenkräfte mit den Kräften der Tierorgane verbunden sollen so eine neue Substanz bilden, um über den Kompost die Bodengesundheit zu fördern.

Andere Präparate wie das Kristallpulver Hornkiesel oder in Kuhhörnern vergrabener Mist – so genannter Hornmist – dynamisieren Demeter-Landwirte im Wasser und verteilen sie in homöopathischen Dosen auf dem Feld. Das Hornpräparat gleich nach der Saat zur Anregung des Bodenlebens, den Hornkiesel erst vor der Ernte zur Verbesserung der Qualität.

Obschon die Wirkungsweise der biodynamischen Präparate bis heute nicht erklärbar ist, sind in sogenannten Kristallisationsbildern doch Unterschiede erkennbar: Während konventionelle Lebensmittel häufig chaotisch angeordnete Kristallstrukturen aufweisen, zeigen sich bei Demeter-Lebensmitteln oft sehr symmetrische, filigrane Bilder.

### DIE BESTEN ARBEITGEBER SIND DIE TIERE

Die besten Arbeitgeber für Personen mit kognitiven Einschränkungen seien aber die Tiere, weiss der Leiter des Buechehofs. Er führt in den Stall, in dem neun braune Kühe und ein Stier mit majestätischem Hornschmuck stehen und wiederkäuen. «Ämter wie Füttern, Kühe putzen oder den Stall ausmisten sind ideal, weil sie Struktur in den Tag bringen und ohne Wenn und Aber gemacht wer-



Foto: Ursina Steiner

Andreas Schmid arbeitet seit 25 Jahren auf dem Buechhof und leitet heute die sozialtherapeutische Einrichtung.





Die Kühe haben auf dem Buechehof einen besonderen Stellenwert. Zu ihnen finden viele Betreute schneller Zugang als zu Menschen.

den müssen. Das leuchtet jedem ein – schliesslich soll es den Tieren gut gehen.» Einige Betreute würden zudem zu Tieren eine innige Beziehung aufbauen, während sie zu Menschen eher auf Distanz gingen. «So erfahren wir manchmal durch die Stalltür, wo den Betreuten der Schuh drückt», erzählt Schmid. Wie Menschen mit kognitiven Einschränkungen und Tiere aufeinander reagieren, fasziniert den Leiter des Buechehofs immer wieder von Neuem. «Da läuft etwas auf einer Ebene ab, die wir nicht verstehen», sagt er und berichtet von einem eindrücklichen Ereignis vor vielen Jahren, als er noch die Landwirtschaft leitete: «Ich hatte damals einen Stier, der aggressiv geworden ist. Er gehorchte nur noch mir und war bereits im Schlachthof angemeldet.» Mit einem mulmigen Gefühl hätte er sich dennoch dazu entschieden, den Stier in den Tagen vor der Schlachtung mit den Kühen auf die Weide zu lassen. «Da stand doch plötzlich inmitten der Herde unser schwächster Betreuter – keine Ahnung, wie der da reingekommen ist.» Das Horrorszenario war vorprogrammiert. «Der Betreute begann, auf den Kopf des Stiers zu schlagen und ich traute meinen Augen nicht: Der sonst so reizbare Bulle stand ruhig da und liess alles über sich ergehen.»

#### LADEN AUF DEM HOF

Die Landwirtschaft ist aber nicht nur Mittel zum Zweck für die sozialtherapeutische Arbeit auf dem Buechehof. Sie ist ein selbsttragender Betriebszweig. Was der Hof und die Gärtnerei produzieren, kaufen die Kunden im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt in Olten. «Teilweise haben wir sogar zu wenig Produkte, weil die Nachfrage so gross ist», sagt Andreas Schmid. Der Hofladen, ein Selbstbedienungsladen mit grossem Sortiment an

Auf dem Buechehof leben neben den Kühen auch Esel, Schweine, Kaninchen, Legehennen und zwei Büsi.



Foto: Remo Buess (2); stock.adobe.com



Säen, ernten, kompostieren: Die Betreuten gehen auf dem Buechehof einer sinnstiftenden Tätigkeit nach. Das stärkt das Selbstwertgefühl.

Bioprodukten und Naturkosmetik, ist frei zugänglich. «Unsere Kundschaft notiert die Einkäufe und erhält jeweils Ende Monat eine Rechnung», erklärt Schmid. Das Modell habe sich bewährt, die Zahlungsmoral sei sehr hoch. Vielleicht liegt es am Vertrauen, vielleicht an der Videoüberwachung. Vielleicht aber ist es auch ein Gnom, der treu über die Ladenregale wacht.



# Biolandbau, Swissness und Brasilien sind süss

*Braun wie der Sand am Strand von Bahia und süss wie Samba ist sein Vollrohrzucker. 600 km westlich von São Paulo bewirtschaftet der gebürtige Schweizer Emilio Lutz eine Zuckerrohrplantage. Der weltweit anerkannte Pionier für Biorohrzucker produziert auch für Biofarm. Sein Leben ist ein Roman, aber keineswegs nur Zuckerschlecken. Sabine Lubow*

**I**m Leben eines Menschen haben manchmal mehrere Leben Platz. In dem von Emilio Lutz zum Beispiel. Als junger Buchhalter war er mit den Eltern nach Rio de Janeiro ausgewandert. Es folgten Lehr- und Wanderjahre in Brasilien und in Ecuador, bis er - inzwischen durch eine Schweizer Bank zum Bankfachmann und Finanzanalysten ausgebildet - seinen Job an den Nagel hängt. Unterdessen hatte er seine Frau Regula Baumgartner kennengelernt und wollte mit ihr auf den Landwirtschaftsbetrieb ziehen, den Regulas Familie in dritter Generation bewirtschaftete. Vom Schwiegervater lernte der Banker das Bauern. Seit den 80er Jahren leben Emilio Lutz, seine Frau und die Familie auf der für Schweizer Verhältnisse riesigen, aus brasilianischer Sicht eher kleinen Fazenda Jacutinga bei Lucelia. Neben Weideland für die Rinderzucht, Eukalyptus, Gummibäumen, Wald und Ökoflächen wachsen dort auch Zuckerrohrpflanzen. Das war nicht im-

mer so. Emilio Lutz hatte auf der frisch erstandenen Fazenda mit konventionellem Kaffee-Anbau ein Schlüsselerlebnis: Nachdem Stauden der Kaffeepflanze mit Pflanzenschutzmitteln behandelt worden waren, fand der junge Bauer tote Vögel auf dem Land. Für ihn stand fest: So wollte er nicht weitermachen. Gleichzeitig stellte er von Kaffee- auf Zuckerrohranbau um. Heute erfolgen auf dem schweizerisch-brasilianischen Partnerbetrieb von Biofarm Anbau und Verarbeitung des Zuckerrohrs bis zum Endprodukt nach den Knospe-Richtlinien von Bio Suisse.

## MIT SORGFALT, SCHUTZ UND BUSCHMESSER

Zuckerrohr ist ein Gras, das je nach Sorte, Standort und Pflege etwa sechs bis zehn Jahre lang geerntet werden kann. Auf ca. 500 m.ü.M. gedeihen die Pflanzen bei Temperaturen zwischen 20 und 40°C mit viel Sonne und etwas Regen prächtig. Auf Jacutinga liefert eine Hektare rund



70 Tonnen Zuckerrohr. Die Ernte dauert von Juni bis November. Für seine Kulturen wählt Emilio Lutz gesunde, zwei- bis dreijährige Pflanzen. Aus den Knospen ihrer Blattachsen wachsen Schösslinge und daraus mehrere Stängel. Nach 16 bis 18 Monaten sind sie zum ersten Mal erntereif. Dann haben die Zuckerrohrhalme durchschnittlich bis zu sechs Meter Höhe und acht Kilo Gewicht erreicht. Sie sind messerscharf. Entsprechend mühevoll ist die Ernte mit Schutzutensilien und Macheten, denn auf diesem Familienbetrieb werden die Felder nicht grossflächig maschinell geerntet. Hier ist Handarbeit angesagt, was nicht nur die Qualität des Endproduktes verbessert, sondern auch einen guten Pflanzennachwuchs sichert. Die abgetrennten Blätter dienen als Gründüngung zum Schutz gegen Bodenerosion, die ausgepressten Stängel finden als Bodendünger und Brennmaterial für den Dampfkessel in der betriebseigenen Zuckerfabrik Verwendung. Während der Ernte beschäftigt die Zuckerrohrplantage und -mühle «Planeta Verde» 160 Angestellte.

## VOLLROHR, ABER NICHT RAFFINIERT

Vollrohrzucker ist der nicht auskristallisierte, unraffinierte Zucker aus Zuckerrohr. Alle Arbeitsschritte - vom Anbau, über die Ernte, das Pressen, bis zur Kristallisierung - erfolgen mit hoher Sorgfalt.

So bleiben insbesondere Vitamine des B- und E-Komplexes enthalten, aber auch Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Kalium und Kalzium. Vollrohrzucker bietet eine gute, geschmackvolle Alternative zu herkömmlichem Zucker, und genau das ist das Raffinierte daran.





  
**einzigartig**

**biofarm**



### VOM GRAS ZUM SAFT ZUM ZUCKER

Auf «Planeta Verde» laufen die Anlagen während der Erntemonate fast pausenlos. Die geernteten, blattlosen Stängel werden gehäckselt, in Fasern zerlegt und gepresst. In der Zuckermühle fliesst der Saft in Absetztanks, wird zu einer Melasse eingedickt und in Zwischentanks gepumpt. Die Melasse wird anschliessend nochmals bis zu 95% der Trockenmasse eingedickt. In grossen Kesseln mit Rührwerken erfolgt die Kristallisation. Anschliessend wird der kristallisierte Zucker in einer Trommel mit heisser Luft bis auf 99% getrocknet und gesiebt. Schon während des Verarbeitungsprozesses zeigen regelmässige Laboranalysen, ob Qualität und Farbe des frischen Zuckers ausgeglichen sind. «Tudo bem», sagt Emilio Lutz und bemerkt: Zuviel Zucker sei zwar ungesund, aber sein Vollrohrzucker sei um Welten besser als raffiniertes.

*Bio-Fazenda Jacutinga  
Emilio Lutz (1947) und  
Regula Baumgartner  
(1951) mit Familie;  
Umstellung auf Bio:  
1987, Bio-Knospe-  
Betrieb seit 2001;  
Landwirtschaftliche  
Nutzfläche: 440 ha  
Zuckerrohrplantage:  
200 ha*



zvg (3)



### DAS ROHR DES COLUMBUS

Der berühmteste Zuckerhut ist zwar aus Granit, doch das Wahrzeichen Rio de Janeiros darf auch als Symbol für Brasilien gelten, den weltweit grössten Rohrzuckerproduzenten. Columbus brachte die Pflanze in die Tropen der Karibik. Jahrhunderte später kommt der Biofarm-Vollrohrzucker über Meer und Rhein in die Schweiz. Mit seinem karamellartigen Geschmack bringt er Süsse und Aroma in Speisen, pikante Saucen, Desserts, Getränke und Gebäck.



# Bio sichert eine nachhaltige Ernährung

Foto: Bio Suisse



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

**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)

## Kann der Biolandbau die Welt ernähren?

Welternährung ist keine Frage von Bio oder konventionell, sondern eine Frage des ganzen Ernährungssystems. Dazu gehören neben der Produktion auch der Konsum und die sozialen Verhältnisse. Derzeit werden genügend Lebensmittel für die ganze Weltbevölkerung produziert. Trotzdem leiden rund 11 Prozent der Menschen an Hunger. Dies liegt in erster Linie an Armut und an mangelhafter Gerechtigkeit bei der Verteilung. Zudem gibt es grosse Nahrungsmittelverluste. Ein Drittel der produzierten Lebensmittel gehen vom Feld bis zum Konsument verloren. In den reichen Ländern werden viele Lebensmittel verschwendet. Ein weiteres Thema ist die Verwendung von Soja und Getreide für die Erzeugung von Fleisch, Eiern und Milchprodukten.

Eine Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL zeigt: Der Biolandbau hat im Durchschnitt zwar etwa 20 Prozent weniger Ertrag, er sichert aber die lokal angepasste, ressourcenschonende und damit nachhaltige Ernährung. Kombiniert mit weiteren Massnahmen braucht es auch nicht mehr Land. Bei genügender Ausbildung, gerechter Verteilung von Boden und Kapital, Vermeidung von Lebensmittelabfällen und geringerem Konsum von tierischen Produkten kann Biolandbau durchaus die Welt ernähren.



## Weniger Fleisch – weniger Umweltbelastung

Die Erzeugung von tierischen Produkten braucht im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln sehr viel mehr Ressourcen wie Energie oder Wasser. So verursacht etwa die Produktion eines Kilos Schweinefleisch vier mal mehr Umweltbelastungspunkte als die gleiche Menge Kichererbsen. Deshalb verringert eine vegetarische Ernährung den ökologischen Fussabdruck um 24 Prozent, eine vegane Ernährung sogar um 40 Prozent.

## Wenn Fleisch – dann Knospe-Fleisch

Bio Suisse setzt sich für eine gesamthaft nachhaltige Landwirtschaft ein. Dazu gehört auch eine standortangepasste und artgerechte Nutztierhaltung. Wiederkäuer wie Kühe, Schafe und Ziegen fressen vorwiegend Gras und Rauhfutter, bei der Knospe sind es 90 Prozent des Futters. Dieses können Menschen nicht verdauen. Die Weidehaltung auf Grünland, das für den Ackerbau nicht genutzt werden kann, ist deshalb eine regional sinnvolle und nachhaltige Nutzung. Schweine und Hühner sind auf eiweiss- und energiereiches Futter wie Soja oder Getreide angewiesen. Dieses muss Knospe-zertifiziert sein. Ab 2019 stammt sämtliches Futter für Knospe-Tiere aus der Schweiz oder aus Europa.



# Der besondere Snack aus Schweizer Früchten



Foto: Knospe-Hof Oberzinggen

*Anna und Thomas Joss gehen neue Wege: Mit ihrem Frucht Snack geben sie eine Antwort darauf, was man mit Früchten machen kann, die den optischen Ansprüchen der Kundschaft nicht entsprechen.*

**Tanja Hoch, Bio Suisse**

## **Frau Joss, wieso sind Sie vom biologischen Anbau überzeugt?**

Der Vater von meinem Mann war ein Pionier des biologischen Anbaus. Seinen Hof haben wir aus Überzeugung übernommen. Wir arbeiten nachhaltig, weil uns am Herzen liegt, dass auch zukünftige Generationen in einem gesunden Lebensraum wirtschaften und leben können. Und wir legen Wert auf Qualität und Genuss, das heisst, wir verarbeiten unsere Knospe-Rohstoffe schonend und achten auf einen hofinternen Kreislauf.

## **Welche Betriebszweige finden wir auf dem Biohof Oberzinggen?**

Zu unseren Betriebszweigen gehören Milchwirtschaft, Ackerbau, Freiland-Pouletmast und Beerenanbau mit Erdbeeren, Sommer- und Herbsthimbeeren. Seit Herbst 2017 kultivieren wir «La Camerise», die Sibirische Blaubeere. In Kanada und Osteuropa wurde diese Beere als das neue

Superfood lanciert. Uns hat es mit seinem süsslichen und weichen Geschmack überzeugt. Seit einigen Jahren stocken wir zusätzlich unseren Hochstammbaum-Bestand wieder auf.

## **Welche Philosophie steckt hinter dem FruchtSnack?**

Neunzig Prozent unserer Beeren gehen in den Direktverkauf und erfüllen die gewünschte Norm der Kundinnen und Kunden. Der Rest der Beeren fällt durch dieses Raster. Für mich ist es wichtig, diesen Rest sinnvoll zu nutzen. Bei einer persönlichen Marktanalyse habe ich gemerkt, dass viele FruchtSnacks oder Fruchtriegel nicht aus Schweizer Rohstoffen bestehen, obwohl dies möglich wäre. In unserem Frucht

Snack findet man regionale Hochstamm-Äpfel und hofeigene Beeren, insgesamt 200 Gramm Frischobst. So dürfen wir die Bio Suisse Knospe mit Schweizerkreuz verwenden. Das darf man nur, wenn mindestens neunzig Prozent der Zutaten aus der Schweiz stammen.

## **Die Idee ist sehr innovativ: Analog zu «Leaf to root» verwenden Sie die ganze Frucht. Wie stellen Sie die FruchtSnacks her?**

Unser FruchtSnack ist ein Fruchtmus aus Äpfeln und der jeweiligen Frucht. Nach alter Tradition dörren wir das Mus bei 42 Grad und schneiden es dann zu Plättchen. Weil wir das Mus pasteurisieren, ist der Snack nicht Rohkost-Qualität. Er ist aber hundert Prozent vegan, gluten- und laktosefrei und ohne Zusätze.

## **Was dürfen wir aus Ihrer Tüftlerstube künftig noch erwarten**

Wir möchten noch mehr tolle FruchtSnacks lancieren. Wildobst ist für mich ein sehr interessantes Thema. Erste Versuche mit Sanddorn, Felsenbirne und Kornelkirsche haben wir schon unternommen. Es wird jedoch in unserem Hofsortiment keinen Apfel-Mango Snack oder Apfel-Ananas Snack geben. Das stimmt mit unserer Philosophie nicht überein. Die Schweiz hat genug wunderbare heimische und unförmige Früchte und Beeren. Diese wollen wir verarbeiten.



*Der Hof Oberzinggen der Familie Joss ist ein vielseitiger Knospe-Hof. Neben Milchwirtschaft mit Ackerbau und Freiland-Pouletmast in mobiler Stallhaltung werden auf 28 ha unterschiedliche Kulturen wie Mais, Winterweizen und diverse Beeren angepflanzt. 14 ha sind Grünland und Kunstwiese. 1,2 ha extensive Wiesen und 61 Hochstammbäume dienen dem Kerngedanken der Biodiversität.  
<http://www.biohofoberzinggen.ch/>*