



# Der Markt-Philosoph

*Seit 30 Jahren ist Hanspeter Meier leidenschaftlicher Bio-bauer und Marktfahrer. Wer bei ihm Gemüse kauft, erhält gerne auch eine Einschätzung des Weltgeschehens dazu.*

Ursina Steiner

Trockenheit und Erdflöhe haben in diesem Jahr den Bioetzlingen besonders zugesetzt.

Rund 40 Gemüsearten baut Hanspeter Meier für den Markt an – viele davon aus eigener Anzucht.





Umweltschutz beginnt für Hanspeter Meier im Kleinen: Zum Beispiel bei der Setzlingsanzucht ohne Torf.



**E**s ist Punkt Zwölf. Die Strassenkehrmaschine fährt durch die Weite Gasse in Baden und wischt Rüeblilaub, Bohnen und Einkaufszettel vom Boden. Der Wochenmarkt ist zu Ende. Hanspeter Meier – HP, wie er von allen genannt wird – steht zufrieden vor seinem abgeräumten Stand und dreht sich eine Zigarette. Die vielen Stapel grüner Gemüseboxen hinter ihm, die es noch aufzuladen gilt, bringen den 58-jährigen Biobauer nicht aus der Ruhe. Gemüse auf- und abladen, hin- und herfahren – das gehört zu seinem Leben, seit er vor 30 Jahren in die Landwirtschaft eingestiegen ist. Für den jungen Umweltaktivisten stand schon damals fest, dass er seinen Hof biologisch bewirtschaften und die Nahrungsmittel auf direktestem Weg an die Kunden bringen will. «Klar, damit habe ich mein Umfeld provoziert, aber das war ich mir gewohnt», sagt er und zündet sich die Zigarette an. Er lacht: «Wer im grössten Lobbygebiet der Atomenergie zwischen Leibstätt und Gösgen als militanter AKW-Gegner aufwächst, lernt gegen den Strom zu schwimmen.»

### «Bald gibt's nur noch bio»

Hanspeter Meier schwimmt nicht nur mit Eifer gegen den Strom – er macht es auch sichtlich gerne. Jeden lässt er pointiert seine Meinung wissen, ob es sich nun um einen prominenten Kunden am Markt oder die Mitarbeiterin auf dem Hof handelt. Zuspitzung und Provokation liegen ihm auch heute noch. Beim Kaffee, nachdem die Gemüseboxen im grossen Lieferwagen verstaut sind, erklärt er seinen Mitarbeitern: «In einigen Jahren wird es nur noch Biolandwirtschaft geben.» Sichtlich erfreut über die ungläubigen Blicke seiner

Gegenüber begründet er: «Bald wird man mit der Robotertechnologie das Unkraut viel einfacher bekämpfen können als mit Herbiziden. Dann wird das Spritzen einfach nicht mehr lukrativ sein – und alle stellen auf bio um.» Ob er bei einem solchen Szenario denn keine Angst vor der neuen, riesigen Biokonkurrenz habe? «Diese Frage verstehe ich nicht», antwortet der Landwirt, sichtlich empört über die Unterstellung. «Ich bin nicht Biobauer, um möglichst viel Geld zu verdienen.»



© Ursina Steiner (4)



*In Full, am Ende des unteren Aaretals, bewirtschaftet Hanspeter Meier einen 10 Hektare grossen Biobetrieb. Schon bei der Übernahme des elterlichen Hofes war für ihn klar: Bio oder Nichts. Sein Gemüse verkauft der Biopionier direkt an die Konsumenten. [www.biomeier.ch](http://www.biomeier.ch)*



Für einen Markttag lädt Biobauer Meier rund 150 Kisten mit Gemüse auf seinen Wagen.

Er wolle einen Beitrag zum Erhalt der Umwelt und zur Verfügbarkeit gesunder Nahrungsmittel leisten. Und für dieses Ziel brauche es möglichst viele Biobauern. Klar, er möchte von seinem Hof leben und seinen Mitarbeitern einen angemessenen Lohn bezahlen können. «Zum Glück kann ich das», sagt er, bezahlt die Runde und macht sich zum Aufbrechen bereit.

## Erd öhe und Trockenheit

Die Fahrt mit dem Lieferwagen führt die Aare hinunter bis zur Mündung in den Rhein. Hier zeigt sich von der Ferne das Dörflein Full, der Heimatort von Hanspeter Meier. Die ausgetrocknete Landschaft erinnert an die Badener Weite Gasse kurz nach Marktende. Wegen der anhaltenden Trockenheit wächst hier nicht mehr viel.



Abrupt bremst der Biobauer ab und biegt in einen Feldweg ein. «Ich muss schnell eine Entscheidung treffen.» Auf dem Feld welken frisch gepflanzte Kohlrabi und Salate. «Ja, ich werde bewässern müssen, aber zuerst hacke ich noch», beschliesst er. Wenn der Boden nass ist, erzielt die mechanische Unkrautbekämpfung keine gute Wirkung. Doch die Pflanzen benötigen Wasser. «Auch wegen denen da», sagt Meier und zeigt auf die kleinen schwarzen Käfer auf den Kohlblättern. «Das sind Erdflöhe.» Von den Regentropfen werden die gefräßigen Käfer natürlicherweise in Schach gehalten. Doch ohne Beregnung können sie sich ungeniert bis ins zarte Innere der Pflänzchen fressen und so den Setzling absterben lassen. «Es gibt auch ein pflanzliches Insektizid, aber ich verwende das nur im äussersten Notfall», erklärt der Biobauer. Die meisten Kohlpflänzchen hat er mit einem feinen Netz

abgedeckt. Auch dieses schützt ein wenig vor den Erdflöhen. «Aber das Netz muss ich vor jedem Hacken zusammenrollen», sagt er und lacht: «Sehen Sie – der Biolandbau ist ziemlich verzwickelt!»

## Setzlinge ohne Torf

Zuhause auf dem Hof angekommen, wartet die nächste Insekten-Überraschung auf den Bauern. Die Kartoffelkäfer haben sich über die Auberginen her gemacht. «Vermutlich können wir sie mit einfachem Abschütteln noch retten.» Unterstützung erhofft der Landwirt sich auch von den Vögeln, die sich gerne im Tunnel auf Insektenjagd machen. «Dank den Hecken und Hochstamm-bäumen habe ich unzählige dieser Helfer», schwärmt er. In der Tat ist der Bio-Knospe-Hof ein kunterbuntes Miteinander von unzähligen verschiedenen Kulturen, Büschen, Bäumen, Blumen. Rund



© Ursina Steiner (3)

*Wenn der Markt zu Ende ist, wartet neue Arbeit auf den Feldern und im Treibhaus.*





Das frische Gemüse bietet der Biopionier in Baden und Brugg auf dem Wochenmarkt an.



© stock.adobe.com

### SCHWARZ- KOHL MIT MAKKARONI

1. 1 kg Schwarzkohl in feine Streifen schneiden. Kohlstreifen in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Wasser abgiessen, jedoch wieder auffangen – es wird zum Kochen der Makkaroni benötigt.
2. 4 Knoblauchzehen sehr fein hacken und zusammen mit 4 Sardellenfilets einige Minuten in 2 EL heissem Olivenöl braten.
3. Kohl und 1 EL Thymian hinzufügen. Mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei niedriger Temperatur dünsten.
4. Gleichzeitig 500 g Pasta al dente kochen. Kohl und Pasta zusammenmischen und anrichten.

40 Gemüsearten wachsen auf den Feldern und in den Treibhäusern. Für viele seiner Kulturen zieht Meier die eigenen Setzlinge an, was im Gemüsebau gar nicht gang und gäbe ist. Auch hier zeigt sich der Rebell: Von grossen Saatgutfirmen möchte er so wenig wie möglich abhängig sein. Auch den Torfabbau will er mit seiner Produktion nicht zusätzlich fördern. «Die meisten Setzlinge sind auf Torferde gewachsen, sonst würden sie beim maschinellen Pflanzen auseinanderfallen», erklärt er – und fügt stolz an: «Wir haben ein alternatives System entwickelt!» Er geht zu den Jungpflanzen, die vor dem Haus in Setzlingskisten auf dem Boden ausgebreitet sind und zieht ein Lauchplänzchen aus dem Töpfchen. «In diesen langen, schmalen Behältern wachsen die Wurzeln der Wand entlang und bilden so ein dichtes Netz, das beim Pflanzen den Setzling zusammen hält», erklärt er. «So kann ich auf den Torfzusatz verzichten.»

Ein Blick nach vorne auf den Lieferwagen erinnert den Gemüsebauern daran, dass es höchste Zeit ist, das Marktgemüse auszuladen. Mit schnellen Griffen wandern die Gemüseboxen in den Kühlraum. «Das meiste kann ich wiederverwenden.» Schade sei es nur um die vielen Früchte, die er zugekauft hatte und nun nicht mehr verkaufen kann. «Wegen diesem zu grossen Einkauf bleibt der heutige Morgen wohl ein Null-Summen-Spiel», sagt er, zuckt mit den Achseln und greift zum Besen. In zügigen Strichen wischt er Rüeblilaub und Kohlblätter aus dem Lieferwagen. Der Markttag ist nun auch für Hanspeter Meier zu Ende.









Foto: Thomas Alfvöldi

# BIO IST GESUND FÜR MENSCH, TIER UND UMWELT



**Karin Nowack**  
Ist Umweltnatur-  
wissenschaftlerin ETH  
und arbeitet bei Bio Suisse  
in der Unternehmens-  
kommunikation und in  
Nachhaltigkeitsprojekten.  
Sie beantwortet Ihre Fra-  
gen zu Biobensmitteln.

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

## Sind biologische Lebensmittel gesünder?

Ein direkter Zusammenhang zwischen biologischer Ernährung und dem Gesundheitszustand einer Gruppe von Menschen konnte bisher wissenschaftlich nicht nachgewiesen werden. Man kann sich auch mit Bio-Produkten un- ausgewogen ernähren, wenn man etwa zu wenig Gemüse und zu viele Süssigkeiten isst. Im Rahmen einer gesunden Ernährungsweise haben Bio-Produkte aber klare Vorteile. Biologisch produzierte Lebensmittel enthalten mehr wertvolle Inhaltsstoffe, wie zum Beispiel Vitamin C sowie viele sekundäre Pflanzenstoffe, die im menschlichen Körper als Antioxidantien die Abwehrkräfte stärken.

Auch beim Gehalt an Schwermetallen, Nitraten oder Pestizidrückständen schneiden Bio-Produkte deutlich besser ab als konventionelle. Die Verarbeitung von Knospe-Produkten ist schonend und Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe werden zurückhaltend eingesetzt. Zudem wird die Umwelt geschont, etwa durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide. Insgesamt tragen Knospe-Lebensmittel also zu einem gesunden und nachhaltigen Lebensstil bei.

## Milch und Fleisch

Zu den ernährungsphysiologisch wertgebenden Inhaltsstoffen zählen bei Milchprodukten die mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie etwa die Omega-3-Fettsäuren und die konjugierten Linolsäuren (CLA). Beide Stoffe werden in höherem Masse gebildet, wenn Kühe viel Gras und Heu fressen und Kraftfutter und Maissilage sehr sparsam eingesetzt werden. Beides ist typisch für Knospe-Betriebe. Tiere auf Bio-Höfen sind zudem oft robuster und gesünder und brauchen weniger Medikamente. Der zurückhaltende Einsatz von Antibiotika bewirkt weniger Rückstände in den tierischen Produkten sowie weniger antibiotikaresistente Keime.



## Förderung der Tiergesundheit

Gesunde Tiere und damit auch ein möglichst geringer Medikamenteneinsatz sind das Ziel von Bio Suisse. Strenge Richtlinien limitieren den Einsatz von Antibiotika. Mit Projekten zur Unterstützung der Komplementärmedizin und Beratung fördert Bio Suisse die Tiergesundheit. In Arbeitskreisen tauschen sich Bäuerinnen und Bauern regelmässig mit Fachleuten zu Tierwohl, Tiergesundheit und Züchtung aus.



# «DER AUSTAUSCH MIT MEINEN KUNDEN BRINGT MICH ALS BAUER WEITER»

*Daniel Flühmann bietet auf dem Betrieb Gumme lokale Gemüse-Abos an. Der Betrieb befindet sich im zweiten Jahr der Umstellung auf die Knospe. Tanja Hoch, Bio Suisse*

Foto: Marion Nitsch

## Wieso haben Sie sich entschieden, nach den Richtlinien von Bio Suisse zu produzieren?

Wir bewirtschaften unsere Gemüsekulturen seit 2016 nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit der Umstellung auf die Knospe wollten wir ein Zeichen nach aussen senden, dass wir ökologisch und nachhaltig produzieren.

## Findet man bei Ihnen alte Sorten, moderne Bio-Züchtungen oder von allem etwas?

Im Jahresverlauf kommen wir auf etwa vierzig verschiedene Kulturen, darunter alte und neue Sorten. Mit wenigen Ausnahmen sind es samenfeste Sorten. Samenfest bedeutet, dass aus dem Saatgut Pflanzen mit praktisch denselben Eigenschaften wie deren Elternpflanzen wachsen, was für die sortenechte Vermehrung wichtig ist.

## Welche Herausforderungen ergeben sich beim Anbau von Bio-Gemüse?

Eine Herausforderung ist, den Unkrautdruck so gering wie möglich zu halten. Dafür kultivieren wir einmal pro Woche mit der Hacke und wenn nötig von Hand. Im Gewächshaus setzen wir Nützlinge ein, welche die schädlichen Insekten verspeisen. Im Freiland locken wir Nützlinge mit Blühstreifen an und verzichten konsequent auf Hilfsmittel. Dann ist eine Kultur vielleicht einmal nicht ganz so hübsch, aber normalerweise essbar. Das Optische ist vor allem auf dem Wochenmarkt oder in den kleinen Geschäften wichtig. Die meisten unserer Gemüse-Abonnentinnen und -Abonnenten reagieren hingegen verständnisvoll. Die Basis dafür ist der gute Kontakt zur Kundschaft.

## Der Hof Gumme funktioniert nach dem Konzept der regionalen vertraglichen Landwirtschaft. Was bedeutet das?

Vertragliche Landwirtschaft bedeutet bei uns, dass unsere Abonnentinnen und Abonnenten Gemüse bestellen und dafür

zahlen, bevor es angebaut und geerntet wird. Von Mitte Mai bis Ende November beliefern wir wöchentlich rund fünfzig Haushalte. Wir bieten zudem die Option eines Wintergemüse-, Apfel- und Kartoffel-Abos ab November an. Letzteres realisieren wir mit einem Partnerbetrieb. Die Abonnentinnen und Abonnenten können optional an sechs Vormittagen der Saison auf unserem Betrieb mithelfen. Im Gegenzug wird ihr Abo etwas preiswerter.

## Helfen die Abonnentinnen und Abonnenten auch wirklich auf dem Betrieb mit?

Rund drei Fünftel aller Abonnentinnen und Abonnenten helfen mit. Ich schätze es sehr, die Leute zu kennen, die unser Gemüse essen. Der Austausch mit ihnen ist wichtig für uns. Dadurch können wir das Verständnis für den Biolandbau erhöhen. Wir erhalten auch viele spannende Rückmeldungen und Ideen, was wir verbessern können. Sie äussern auch Wünsche, was wir noch anbauen könnten und gestalten so unser Sortiment mit.



*Legummes ist ein kleinflächiger und biologisch wirtschaftender Gemüsebaubetrieb sowie eine Initiative der Regionalen Vertragslandwirtschaft auf dem Knospe-Betrieb von Bea und Thomas Ramser in Thörishaus. Daniel Flühmann produziert dort auf einer halben Hektare eine Vielzahl verschiedener Gemüsearten unter fairen Arbeitsbedingungen und mittels ökologischen, nachhaltigen Produktionsmethoden.*

[www.legummes.ch](http://www.legummes.ch)