Datum: 17.08.2012

FURTTALER

Furttaler
8157 Dielsdorf
044/ 854 82 82
www.furttaler.ch

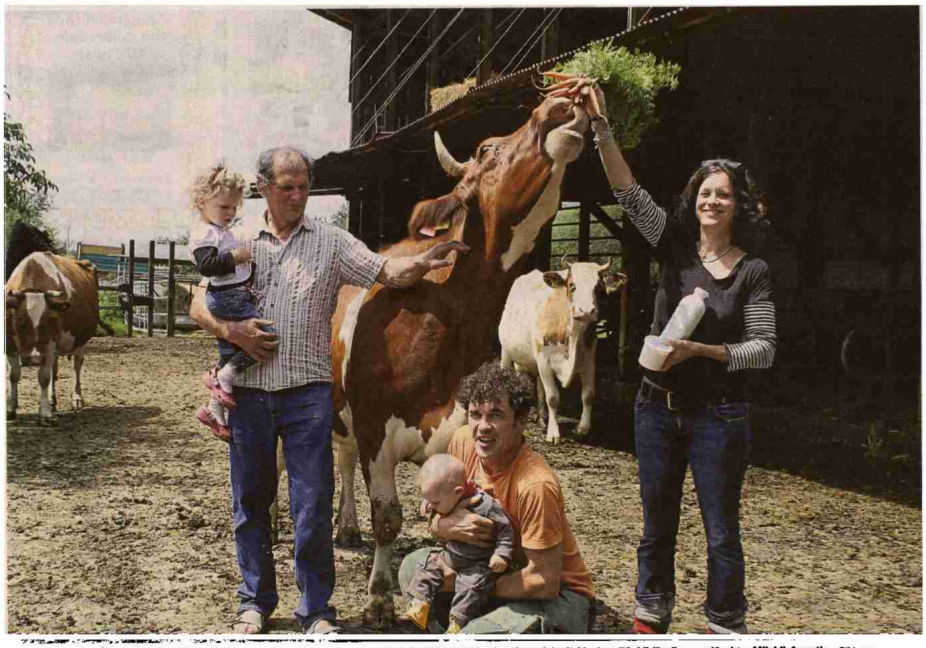
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 14'985
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 78'909 mm²

Hier ist «Bio» selbstverständlich

SOMMERSERIE. Wer biologische Produkte sucht, der wird auf dem Brüederhof in Dällikon fündig. Der Hof ist Knospe-zertifiziert und tut etwas für die Natur: Auf Ökoflächen aus Hecken, Magerwiesen und Buntbrachen lebt eine Vielzahl Tiere, die auf eine intakte Umwelt angewiesen sind.

MALINI GLOOR



Kaspar Günthardt (von links) mit Enkelin Livia, sein Sohn Simon Knoepfel mit Sohn Milo und Martina Knoepfel mit frischen Rüebli für die zuverlässige «Milchlieferantin». Bild: gm

SOMMERSERIE

Jetzt ist Erntezeit. Der «Furttaler» hat einen Augenschein bei verschiedenen Hofläden genommen.

Kaspar Günthardt übernahm den Hof von seinem Vater 1978 und stellte ihn schon vier Jahre später auf Bio um. «Ich bin ein 68er-Kind und war entsprechend kritisch gegenüber Vaters landesüblicher Wirtschaftsweise. Der Umweltschutz war gerade am Aufkommen, und so war es für mich ganz klar, dass ich biologisch landwirtschaften wollte», erzählt der 66-Jährige. Es war ihm egal, dass er sich bei den benachbarten Bauern damit zum Gespött machte: «Das gibt einem nur Charakterstärke. Ich bin noch immer von Bio überzeugt, und der Erfolg gibt uns Biobauern recht. Und jetzt wollen plötzlich auch Bauern umstellen, die uns früher belächelt haben.» Aber das sei in Ordnung, denn schliesslich würden bei der Bio-Landwirtschaft die Tiere, die Umwelt und nicht zuletzt der Mensch, der gesunde Nahrung isst, profitieren. Da Kaspar Günthardt auf dem Hof einen geschlossenen Kreislauf anstrebte, hatte er 1993 eine Biogas-Anlage mit CO_2-Vergärung von Gemüserüstabfällen gebaut, es war die erste europaweit. 1996 baute er eine Kühlanlage ohne FCKW-Treibhausgase, der unter anderem auch die Kühlvitrine in seinem Hofladen angeschlossen ist.

Sohn Simon ist neuer Pächter

Seit Anfang Jahr hat Kaspar Günthardt den Brüederhof seinem einen Sohn Simon verpachtet und ist «nur noch Mitdenker und Mitengagierter», so der pensionierte Bauer. Simon Knoepfel führt den Biohof nun mit seiner Frau Martina Knoepfel. Die fünfte Generation ist auch bereits auf dem Hof unterwegs: Die dreijährige Livia und der sieben Monate alte Milo tummeln sich im Hofladen und auf den Feldern. Dass Livia da und dort eine Tomate oder Beeren direkt vom Strauch stibitzt, stört keinen. «Sie trinkt von unserer Familie zudem am meisten Milch – zum Glück haben wir 45 Milchkühe»,

Datum: 17.08.2012

FURTTALER

Furttaler
8157 Dielsdorf
044/ 854 82 82
www.furttaler.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 14'985
Erscheinungsweise: wöchentlich

GESELLSCHAFT | 7

Hier ist «Bio» selbstverständlich

Wie man den Blutsaugern die «Zähne» zieht

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 78'909 mm²

sagt Simon Knoepfel lachend.

Keine verstümmelten Tiere

Die Milchkühe leben zusammen mit ihren Aufzuchtkälbern und den Rindern in einem Freilaufstall und haben jederzeit Zugang zur Weide. «Selbstverständlich tragen unsere Kühe Hörner. Diese gehören schliesslich zu ihnen. Ausserdem sehen sie doch einfach nackt aus ohne. Es ist eine Verstümmelung des Tieres, wenn man sie enthornt», sagt Martina Knoepfel. «Unsere Kühe haben genügend Platz, so wie es die Natur vorgesehen hat. Es gibt keine Engpässe und Sackgassen, sodass sich rangniedrigere Kühe ohne Einschränkung bewegen können, ohne Angst vor ranghöheren Tieren haben zu müssen.» Die Hörner dienen vor allem zur Kommunikation. «Die Kühe liebkosen sich mit ihren Hörnern gegenseitig und spüren sich so selbst. Hörner sind lebendige Teile und nicht bloss wie ein zu langer Fingernagel, den man abschneiden kann», erklärt Martina Knoepfel weiter. Sie erzählt, dass sich eine Kuh einmal am Horn verletzt hätte: «Das hat geblutet wie verrückt. Mit einem Verband mussten wir das restliche Horn einbinden, und es ist wieder nachgewachsen. Das zeigt doch, wie lebendig Hörner sind.»

Rohmilchprodukte im Hofladen

Im Hofladen, der nur etwa zehn Prozent der Einnahmen des Brüederhofs ausmacht, finden sich viele Rohmilchprodukte: Milch, Joghurts, Quark, Rahm und Butter gehören zu den beliebten Angeboten. «Bei uns wird nichts pasteurisiert. Rohmilch und ihre Produkte findet man sonst kaum mehr», sagt Martina Knoepfel. Auf dem Hof, der 40 Hektaren gross ist, wächst auf der Hälfte Futter für die Kühe – es ist Weideland. Der restliche Teil wird für den Gemüseanbau genutzt. 150 Tonnen Biogemüse, 120 Tonnen Biokartoffeln und 150 Tonnen Biomilch produziert der Brüederhof pro Jahr. Das Gemüse wird vor allem an Coop geliefert, die Milch geht in die Milchindustrie und zu Genossenschaften.

Ein Geben und Nehmen

Gerd Kressens, der auf dem Hof etwas Land gepachtet hat, baut biologisches Gemüse in Gewächshäusern an. Was die Knoepfels nicht selbst anbauen, kaufen sie für den Hofladen bei ihm ein und umgekehrt. Er bietet zudem einen Lieferservice für Gemüse, Eier und Milchprodukte – die er ebenfalls bei den Knoepfels bezieht. «Es ist ein Geben und Nehmen, bei dem alle profitieren. Genau so sollte es sein», sagt Simon Knoepfel. Im Hofladen finden sich Eier der rund hundert KAG-Freiland-Hühner vom Hof, Gemüse, Getreide und Mehle sowie Fleisch – alles in Bioqualität. «Das Fleisch müssen wir leider in abgeschlossenen Tiefkühlern aufbewahren, da einfach zu viel gestohlen wurde», erklärt Martina Knoepfel. «Da aber immer jemand auf dem Hof ist, kann man bei uns klingeln, und wir öffnen die Tiefkühler.

HOFLADEN

Der Hofladen des biologisch geführten Brüederhof ist sieben Tage die Woche von 7 bis 19 Uhr geöffnet. Zusätzlich zum erwähnten Sortiment gibt es donnerstags Vollkornbrote und samstags Zopf. Weitere Infos findet man auf der ausführlichen Website www.bruederhof.ch. Die Einfahrt zum Brüederhof ist rechts auf der Strasse zwischen Dällikon und Dänikon nach dem Erlenhof. *(gm)*

ARGUS MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 46985353
Ausschnitt Seite: 2/2