

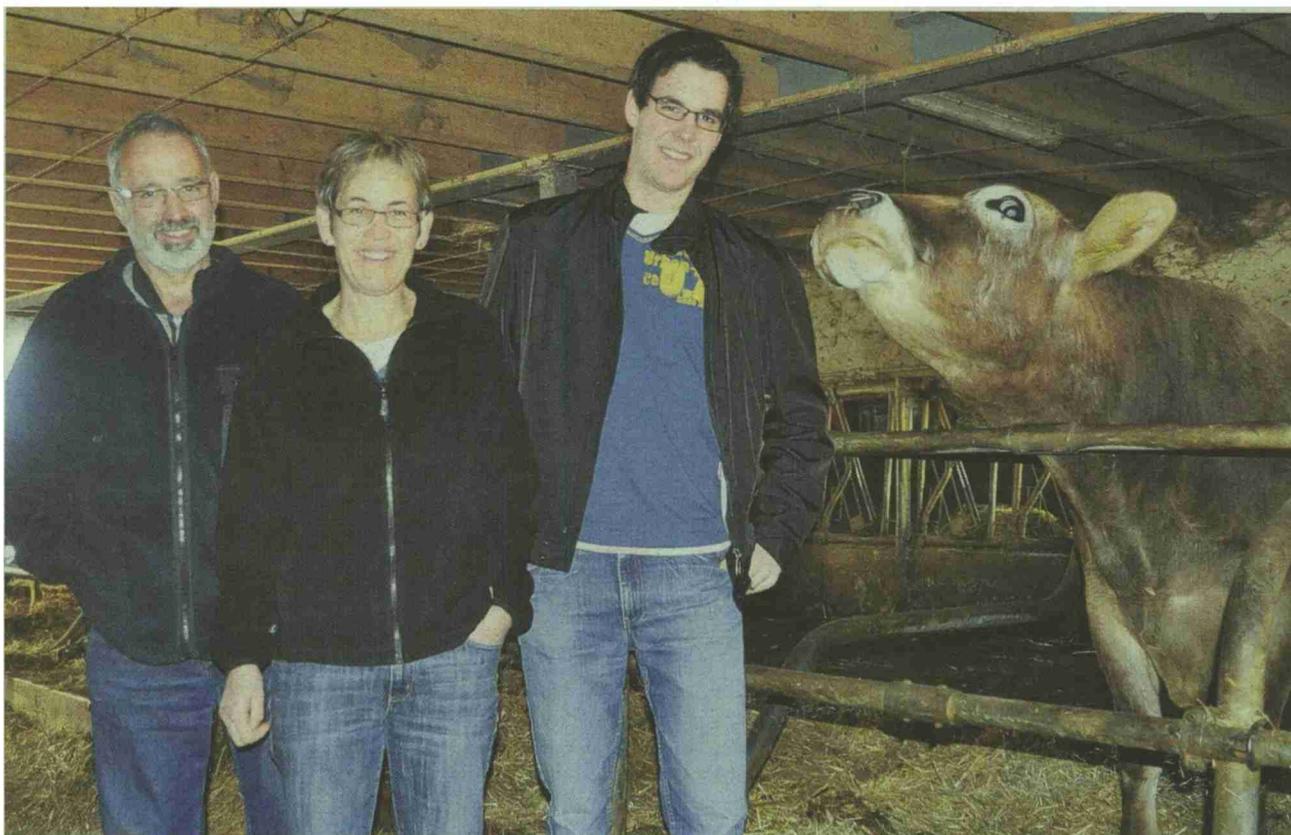


Oberwiggertaler
6260 Reiden
062/ 745 96 30
www.oberwiggertaler.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'937
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 44'927 mm²

PFAFFNAU | Die Familie Gut will ihren Hof umstellen – seit dem 1. Januar peilt sie das Knospfen-Label an «Bio beginnt im Kopf, nicht beim Geld»



Sie planen, ihren Hof auf Bio umzustellen: Otto, Lisbeth und Christoph Gut (v.l.) aus Pfaffnau.

Für Herrn und Frau Schweizer ist Bio im Trend. Die Produkte sind – obwohl sie teurer sind – gefragt. Man will etwas für die Umwelt tun und unterstützt damit Bauern, die im selben Sinn handeln. Weil die Produkte durch den grösseren Aufwand aber mehr kosten, ist die Wertschöpfung für die Landwirte grösser als bei einer «normalen», konventionellen Produktion. Das war auch ein Grund für die Familie Gut aus Pfaffnau, ihren Bauernhof für die Bio-Produktion fit zu machen. «Wir erhoffen uns, eine bessere Wertschöpfung zu erwirtschaften», sagt Otto Gut, betont aber ganz klar: «Bio beginnt im Kopf, nicht beim Geld.

Wenn man diese Grundeinstellung nicht hat, wird man schnell inkonsequent. Bei den Futtermitteln und Hilfsstoffen beispielsweise braucht es eine sehr saubere Kontrolle. Nicht alle Produkte sind für den Gebrauch auf einem Biobetrieb zugelassen.»

Sohn durfte mitbestimmen

Für Otto und seine Frau Lisbeth Gut war die Umstellung auf Biolandbau schon länger ein Thema. Bis vor sieben Jahren stand aber noch ein grosses «Aber» im Weg: der Tabakanbau. «Das war nicht zu vereinbaren mit einer Hofumstellung auf Bio. Vor sieben Jahren hat meine Frau aber eine

Teilzeitstelle angenommen, weshalb wir im 2008, aus zeitlichen Gründen, den Tabakanbau aufgaben», erklärt Gut. Zu dieser Zeit entschied sich Sohn Christoph, die Ausbildung zum Landwirt zu absolvieren, weshalb er von den Eltern in die Zukunftsplanung einbezogen wurde. «Ich habe meine Lehre zum Landwirt auf einem Biobetrieb absolviert, welcher wie wir Mutterkühe hält. Ich habe dort viele Dinge über Bio gesehen und festgestellt, dass es machbar ist, einen Bauernhof biologisch zu bewirtschaften», erklärt der 24-Jährige.

Die Aufgabe des Tabakanbaus und der bio-interessierte Sohn – beides



Oberwiggertaler
6260 Reiden
062/ 745 96 30
www.oberwiggertaler.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'937
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 44'927 mm²

waren zwei wichtige Punkte für den nächsten Schritt. «Wir haben zu diskutieren begonnen und dabei geprüft, wie wir in Zukunft unseren Betrieb gestalten wollen», erklärt Vater Gut. Schnell einmal bemerkten die Pfaffnauer ihre bereits gegebene Nähe zum Knospenlabel.

Mit Chemie wurde seit langem vorsichtig umgegangen, benötigte Maschinen für den Biolandbau sind bei Berufskollegen, welche bereits das Bio-Label besitzen, vorhanden und die Erfahrung von Christoph Gut würde durchaus bei einer Umstellung helfen. Nach diversen Gesprächen und Beratungen war für die Familie klar: Die Umstellung soll durchgeführt werden.

Innert zwei Jahren zur Knospe

Bereits jetzt läuft auf dem Hof an der Hauptstrasse in Pfaffnau alles unter den Vorschriften des Bio-Labels. «Per 1. Januar haben wir mit der Bioproduktion begonnen. In zwei Jahren sollten wir die Knospe erhalten», erklärt Christoph Gut, der mitten in der Ausbildung zum Agrotechniker steht. Nun gebe es pro Jahr eine Kontrolle, von welcher eine bald folgen wird. «Bestehen wir die erste Kontrolle, wird uns das Umstellungsetikett verliehen. Damit können wir bereits erste Waren zum Bio-Preis verkaufen», so Gut junior. Dies sei aber nur möglich aufgrund der grossen Nachfrage. Bei der Milch bestehe eine ähnlich grosse Nachfrage zurzeit nicht, weshalb für

den Landwirt die Produktion teurer wird, während die Wertschöpfung zwei Jahre auf altem Niveau bleibt. «Gerade das ist für viele ein Problem und kostet Geld. Ansonsten mussten wir bisher nicht speziell viel investieren», so der 58-jährige Besitzer des Hofes.

Nach den ersten beiden Monaten sind sich die beiden Herren einig: «Es ist schön, etwas zu produzieren, nach dem die Konsumenten fragen», erklärt Christoph Gut. «Bereits jetzt haben wir viele positive Rückmeldungen erhalten.» Und auch Otto Gut freut sich immer über diese Reaktionen. «Das motiviert uns. Es macht uns Freude, wenn wir sehen, dass es anerkannt wird.»

LEROY RYSER