

Zürcher Bauer

Hauptausgabe

Zürcher Bauer
8600 Dübendorf
044/217 77 33
www.zbv.ch/Willkommen.aspx

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'815
Erscheinungsweise: 47x jährlich



Seite: 11
Fläche: 52'160 mm²

Auftrag: 1008268
Referenz: 68366435
Themen-Nr.: 541.003
Ausschnitt Seite: 1/2

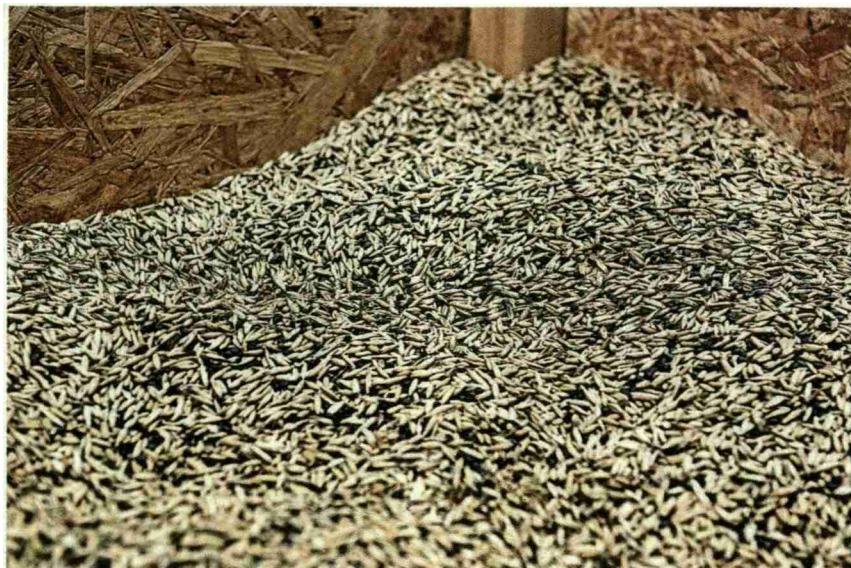
Familie Jorge Vásquez und Beatrice Peter Wildensbuch ZH

«Mit dem Hafer laufen sie hier immer»

Mit der grünen «Anicia», der schwarzen «Beluga» oder auch mit der «Braunen» haben Jorge Vásquez und Beatrice Peter im Zürcher Weinland Erfahrung. Gemeint sind damit aber nicht ihre Pensionspferde, Ponys, Engadiner Bergschafe oder Hühner auf dem Grüthof in Wildensbuch. Es geht um die Linsenkulturen, die sie für Biofarm anbauen.

Punkto Linsen sind das schweizerisch-peruanische Biobauernpaar Experten. «Wir haben zuerst Versuche mit der Forschungsanstalt Agroscope gemacht und verschiedene Mischungspartner ausprobiert, wie Leindotter, Gerste, Erbsen und Hafer; mit dem Hafer laufen sie hier immer», erzählt Jorge Vásquez. Für ihn hat die Linse nicht nur geschmacklich und ernährungsphysiologisch viel zu bieten, sondern auch agronomisch. «Sie bindet Stickstoff im Boden und hinterlässt ihn krümelig und gut zu bearbeiten», sagt er. Nach dem Abschluss seines Studiums mit der Spezialrichtung Umweltökonomie hat er später berufsbegleitend die Landwirtschaftsschule auf dem Strickhof absolviert.

Zusammen mit seiner Frau Beatrice Peter hat er später den in freier Natur gelegenen Grüthof übernommen, den zuvor die Schwiegereltern bewirtschafteten. Selbstbestimmt mit der Familie auf dem Land zu leben, erachten beide als grosses Privileg. Die Bauerstochter und Biologin Beatrice Peter ist neben administrativen Aufgaben für den Biobetrieb auch als freie Beraterin für Naturschutz in der Landwirtschaft unterwegs.



Die Mischung mit Hafer und Linsen vor der aufwendigen Trennung und Reinigung. Bild: Biofarm

Flexibel bleiben

Die faire Zusammenarbeit mit der Biofarm schätzen Beatrice und Jorge. Ihnen gebe diese «Vertrauenspartnerschaft» auch eine gewisse Sicherheit: «Als kleiner Betrieb sind Linsen spannender für uns als grosse Kulturen wie beispielsweise Weizen», erklärt die Bäuerin, «und außerdem ist die Wertschätzung der Konsumenten bei speziellen Nischenprodukten höher.» Und ihr Mann fügt hinzu: «Die Kultur muss passen, die Pausen in der Fruchtfolge müssen eingehalten, Krankheiten gut beobachtet werden.» Über sieben Jahre erstreckt sich auf dem Grüthof diese Fruchtfolge: Auf zwei Jahre hintereinander Kunstwiese folgen Getreide, dann Karotten, Linsen, Randen und schliesslich Dinkel/Weizen, bevor erneut Kunstwiese an der Reihe ist. Er bleibe aber nicht stur, meint Jorge Vásquez schmunzelnd zu dieser Formel, je nachdem komme auch mal eine Mischung Erbsen mit

Gerste anstelle der Randen zum Beispiel auf den Acker. Beim Bauern gelte es, flexibel zu bleiben, man solle neben den Boden- und Klimaverhältnissen auch die Marktbedingungen ins Auge fassen und Freude am Experimentieren haben.

Das Linsensaatgut kommt in Wildensbuch im März in den mittelschweren, teilweise steinigen Boden. Der Biobauer achtet darauf, die beiden Mischungspartner nicht zu dicht zu säen, damit diese sich später gegenseitig weniger beschatten. Erntezeit ist im Oktober: «Dann muss sofort getrocknet werden, denn das Grüne wird schnell warm», erklärt der Landwirt. Bingo! Bis zur modernen Trockenanlage von Bernhard Billing – ebenfalls in Wildensbuch – ist der kurze Weg ein Segen. Heisse Luft trocknet dort das Erntegut, und bei einer ersten Reinigung wird

Zürcher Bauer

Hauptausgabe

Zürcher Bauer
8600 Dübendorf
044/217 77 33
www.zbv.ch/Willkommen.aspx

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'815
Erscheinungsweise: 47x jährlich



Seite: 11
Fläche: 52'160 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 68366435
Ausschnitt Seite: 2/2

alles Grobe entfernt. Im zweiten Reiningsschritt erfolgt die Feinarbeit, damit die kleinen Powerkörnchen später auch bedenkenlos geniessbar sind.

Gut für den Boden, wertvoll für den Menschen

«Linsen sind einfach gut für den Boden und so wertvoll für uns Menschen», sagt Jorge Vásquez. Als Kind, an der peruanischen Nordküste, ass er sie oft – mit Reis, Spiegelei und Salat. An die Zufriedenheit und innere Freude der Menschen dort – auch bei grosser Armut – versucht er in der Schweiz stets zu denken: «Bei der Ernte feiern die Peruaner, aber hier ist dazu keine Zeit, denn jede Minute kostet.» Jorge, Beatrice und ihre beiden Mädchen Evelin und Viviana jedenfalls strahlen Zufriedenheit und Freude aus. Und das wahrscheinlich nicht nur wegen dem Prachtswetter über dem Linsenacker bei Wildensbuch. ■ Sabine Lubow

Quelle: Biofarm



Nach der Trennung vom Hafer, die fertig gereinigten Linsen. Bild: Biofarm