

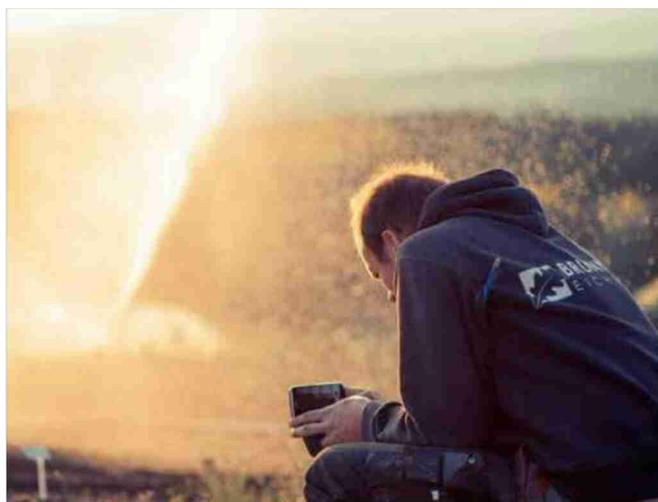


BETRIEBSKONZEPT: Gemüseverkauf per Quadratmeter präsentiert am Slow Food Market in Bern

«Ich will ein unabhängiger Bauer sein»



Stefan Brunners Fotos kommen ins Internet oder er versendet sie an seine Kundschaft aus der Spitzengastronomie.



Brunner macht Aufzeichnungen der Bewässerungsanlage.

Stefan Brunner will als Landwirt möglichst unabhängig sein. Deshalb entwickelte er den Gemüseverkauf pro Quadratmeter. Am Slow Food Market präsentierte er sein Konzept Bionär dem Publikum.

JULIA SPAHR

Schlenderte man über den Slow Food Market in Bern, sah man ihn schon von weitem. Es ist ein grosser, stattlicher Mann, der da am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse steht. Freundlich streckt er einem die Hand entgegen. «I bi dr Steffu, scho ging gsi», sagt Stefan Brunner und bietet einem ein Stück getrockneten Federkohl von seinem Feld an.

Neben dem Federkohl steht ein Beet mit verschiedenen Setzlingen und einer Webcam drin. «Das ist das Modell unseres Projekts Bionär», erklärt er.

Bei Bionär kann die Kundschaft übers Internet quadratmeterweise Land von Stefan Brunner und seinem Team bepflanzen lassen. Mit fix vorge schlagenem Gemüse wie Kartoffeln, Karotten, Salat etc. Oder mit Gemüse nach Wunsch. Brunner pflanzt alles an, «was legal ist», wie er sagt. Das Risiko trägt der Kunde. Während das Gemüse wächst, macht er Filme und Fotos, lädt sie in die App und oder verschickt sie per Whatsapp. So können die Kunden verfolgen, wie ihr Gemüse wächst. Ist es bereit zur Ernte, können sie es bei Stefan Brunner auf dem Eichhof in Spins bei Aarberg BE abholen. Zudem gibt es bisher Abholstationen in Biel, Bern und Zürich.



Brunner startet in diesen Tagen mit Bionär in die zweite Saison und scheint glücklich über das Projekt. Dabei war ihm zuerst gar nicht klar, wie und ob er überhaupt bauern wollte.

Dann kam es anders...

Stefan Brunner ist auf dem Hof in Spins aufgewachsen. Er machte eine Lehre zum Landwirt. «Lehrsch mau ds Burä. Das gefällt mir und ist eine gute Grundlage», habe er damals gedacht. Ohne im Sinn gehabt zu haben, den elterlichen Betrieb gleich nach der Lehre zu übernehmen. Sein Vater war noch jung und führte ihn zunächst selber. «Ich habe auf dem Bau ausgeholfen und wollte zuerst noch andere Erfahrungen sammeln, bevor ich auf unserem Betrieb einsteigen würde. Deshalb lernte ich noch Maurer», erzählt er.

«Dann kam es aber anders». Brunner macht eine Pause und lächelt. «Ich habe meine Frau kennengelernt.» Sie ist die Tochter von Bio Maurer in Diessbach BE. «Diese fahren im grossen Stil auf verschiedene Märkte. Meine Frau wusste deshalb um die Nachfrage nach Heidelbeeren», erzählt Brunner. Sie wollten deshalb eine Hektare Bio-Heidelbeeren anbauen. Die Frage war aber, wo. Sie fragten Brunners Vater, ob sie drei Hektaren pachten könnten und mit Bio-Heidelbeeren und Bio-Gemüse bepflanzen. Das stellte sich als kompliziert heraus, denn Brunners Vater führte einen konventionellen Betrieb. Mehr als Witz sagte der Inforama-Berater, es wäre am einfachsten, wenn Stefan Brunner den Hof direkt übernehmen und ganz auf Bio umstellen würde. «Ist gut. Das machen wir so», habe der Vater gesagt. Stefan Brunner sei der Atem gestockt. Hatte er nach der Lehre zum Landwirt doch noch keine richtige Erfahrung in der Branche gesammelt. Und

doch habe er 2010 den Betrieb übernommen und den Vater «als Rückgrat» angestellt, wie er sagt.

Eine Gottesgabe

Brunner und seine Frau haben ihre Heidelbeeren und ihr Biogemüse für Marktfahrer angebaut. Die Nachfrage habe stetig zugenommen, und es lief gut. «Bis die ersten Schwierigkeiten kamen.» Auf eine schlechte Ernte folgte eine sehr gute. Die drückte aber die Preise so herunter, dass es keinen Spass mehr machte. «Ich habe mich in diesem System und in der Abhängigkeit vom Markt nie zu rechtgefunden und wollte mich nicht anpassen», sagt Brunner. Er überlegte, was er ändern musste, damit es für ihn wieder Sinn ergab. «Dann ist mir die Idee mit Bionär gekommen. Es war wie eine Gottesgabe. Die Idee war einfach da», erzählt er. Er habe sich überlegt, wie könnte er bauern, ohne unterzugehen. Einerseits von der Arbeitsbelastung her, andererseits finanziell. «Ich habe ausgerechnet, wie viel Gewinn ich pro Hektare machen muss, damit wir überleben», sagt er. Und da war Bionär eine ideale Lösung. 2017 startete er damit. Er verkaufte von rund 100 Quadratmetern Gemüse. Pro Quadratmeter zahlt der Kunde 20 Franken. Dieses Jahr stehen ihm 600 Quadratmeter zur Verfügung, die er für Kundschaft bepflanzen will. Bereits letztes Jahr habe das Ganze gut funktioniert. Er habe Privatkunden und Spitzenköche als Abnehmer. In der neuen Saison, die in diesen Tagen anbricht, ist sein Angebot auch mittels App erhältlich.

Andere Bauern gesucht

Zudem wolle er andere Bauern ins Boot holen. «Die App ist so konzipiert, dass andere mitmachen. Die Kundschaft soll

das Gemüse möglichst in ihrer Nähe abholen gehen können und eine Auswahl an Anbietern haben.» In einer Art Franchising-System will er seine Idee verkaufen. Andere Bauern sollen aber keine Grundgebühr zahlen, sondern nur Servicekosten pro effektiv verkauften Gemüse. «Es soll für alle möglichst fair sein», so Brunner.

Er selbst freut sich, dass er heute genau so bauern kann, wie er will. Er ist bereits weitgehend unabhängig vom Grosshandel und kann zudem seine Affinität für Informatik und digitale Sachverhalte ausleben. «Was ich mache, ist für mich die ideale Lösung», sagt er mit kräftiger Stimme und etwas Schalk in den Augen. «Natürlich ist das nicht etwas für jeden. Man muss der Typ dazu sein. Und es soll ja auch eine Nische bleiben.»

Kaum hat Brunner den Satz beendet, kommt schon wieder eine Besucherin des Slow-Food-Markets und will wissen, was es mit der Webcam im Setzling-Beet auf sich hat. «Das ist das Modell unseres Projekts Bionär», beginnt er von Neuem. Und keineswegs ungeduldig. Er ist offensichtlich der Typ dazu.

www.bionär.ch

SLOW FOOD MARKET

Am Wochenende fand in Bern zum dritten Mal der Slow Food Market statt. Das weltweite Motto der Slow-Food-Bewegung lautet, dass die Produkte gut, sauber und fair hergestellt sein müssen. «Der Verein Slow Food Schweiz setzt sich für die biologische Vielfalt ein und fördert die umweltfreundliche und nachhaltige Lebensmittelproduktion», heisst es in der Medienmitteilung. Am Markt stellen 200 Lebensmittelproduzentinnen und Produzenten ihre Produkte aus. 85 Prozent der Aussteller kommen aus der Schweiz. Die anderen sind aus Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland und den Niederlanden angereist. Angereist sind auch Besucherinnen und Besucher. Laut ersten Angaben der Organisatoren waren es rund 8500 Personen. *jul*



Der Schaugarten 2017. So könnte auch das Bionärfeld aussehen, mit schmaleren Graswegen dazwischen. (Bilder: zvg)



Am Slow Food Market präsentiert Stefan Brunner das Projekt Bionär. (Bild: Julia Spahr)



Modell des Bionär-Projekts am Slow Food Market in Bern. (Bild: Julia Spahr)