



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 77'619
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 88'873 mm²

Der Mond begleitet Landwirt Miesch

Demeter-Produzenten wirtschaften auf anthroposophischer Grundlage im Naturkreislauf

Von Martin Brodbeck

Wittinsburg. Es ist ein Bild wie aus alten Tagen. Wir sind in Wittinsburg auf dem Hof der Familie Andreas und Sandra Miesch. An der Hausmauer angelehnt ein Kaninchenstall, etwas weiter vorne am Rande des Gemüsegartens zwei Hausschweine. Sie grunzen uns freudig an, als wir an ihnen vorbeigehen. Hin zu den Kühen, die hier in grosser Freiheit weiden. Acht Felder hat Bauer Andreas Miesch umzäunt. Sobald ein Feld abgegrast ist, wechseln die Kühe zum nächsten. Rund ein Dutzend Kühe besitzt die Familie. In der Deme-

ter-Landwirtschaft ist auch die Anzahl Kühe eng begrenzt. «So entsteht ein natürlicher Kreislauf», sagt Bauer Miesch: «Die Kuh ist ein ideales Tier für die biologisch-dynamische Landwirtschaft.»

Denn ihr Kuhdung ist – etwa im Gegensatz zu Rossbollen – frei von Parasiten. Doch zu viel Kuhmist wäre auch nicht gut – das harmonische Verhältnis sorgt für einen guten, natürlichen Boden. Kunstdünger ist – wie in jeder biologischen Landwirtschaft – auch beim Demeter-Anbau verboten.

Nach Lust und Laune

Natürlichkeit wird auch bei der

Fortpflanzung gelebt. Zur Herde gehört ein junger Stier, der immer bei den Kühen ist. Er kann seinen Mannespflichten nach Lust und Laune nachkommen. «Natarsprung», heisst das im Jargon. Bauer Miesch schmunzelt: «Die meisten meiner Kühe sind trächtig.»

In den Kreislauf der Natur eingebunden sind auch die beiden Schweine. Sie werden einzig mit Abfällen des Hofes ernährt. Die Familie Miesch betreibt im grossen Stil den Gemüseanbau. Und hier hat das 21. Jahrhundert Einzug gehalten. Folientunnels schützen einen Teil der Pflanzen vor Unbill der Witterung.



Erfolgreich. Das Konzept von Sandra und Andreas Miesch beruht auf dem Vertrauen in die Kräfte der Natur. Fotos Alexander Piechajewski



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 77'619
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 88'873 mm²

Die Bioknospe am Hoftor

«Unser ganzer Betrieb ist Demeter-zertifiziert», sagt Andreas Miesch. Dennoch prangt am Hoftor auch noch die Bioknospe. Denn weil kein Demeter-Milchverarbeiter in vernünftiger Nähe ist, liefert Miesch den Grossteil der Milch in eine Biomilch-Molkerei.

Was ist strenger: Bioknospe oder Demeter? Demeter, antwortet Miesch. Aber es sei auch besonders interessant, nach diesen Richtlinien zu produzieren. «Demeter-Bauern sind besonders innovativ», sagt Demeter-Geschäftsführer Christian Butscher. «Jeder Hof hat seine Eigenheiten – wir sprechen daher von der Hofindividualität.» Im Zentrum der Demeter-Philosophie steht das Beachten der Gestirne. Dahinter steht die Überzeugung, dass kosmische Kräfte die Pflanzenwesen beeinflussen. Besonders wichtig ist der Mond.

Miesch und seine Demeter-Kollegen arbeiten nach einem speziellen Kalender, der insbesondere dem aufsteigenden und dem absteigenden Mond Beachtung schenkt. «Dabei geht es nicht um Neumond oder Vollmond», räumt Miesch Missverständnisse aus. Es geht darum, ob die Mondbahn am Horizont auf- oder absteigt.

Je nach Pflanze wird bei auf- oder absteigendem Mond gesät und geerntet. Bei aufsteigendem Mond steigt die Kraft in die Pflanzenspitze, die Blüte. Bei absteigendem Mond in den Boden. Für Knollengewächse wie die Kartoffeln gibt der absteigende Mond die Kraft. Allerdings sei es gerade bei schlechter Witterung schwierig, den richtigen Zeitpunkt für die Ernte zu finden, gibt Miesch zu bedenken.

Der Demeter-Produzent ist überzeugt, dass Demeter-Produkte gesünder sind und besser schmecken als traditionell hergestellte Landwirtschaftsprodukte. Das hat allerdings seinen Preis. «Wir müssen viel jäten», sagt Sandra Miesch. Als Familie sei man im Dorf gut integriert, betont sie und lacht. «Aber als Bauern sind wir die Exoten.»

Doch eine Sorge haben Demeter-Produzenten im Gegensatz zu traditio-

nellen Bauern nicht: Absatzsorgen. «Die Nachfrage ist grösser als das Angebot», stellen die Mieschs fest: «Unsere Produkte werden uns aus der Hand gerissen», scherzt Andreas Miesch. Jeweils am Freitagmorgen ist die Familie auf dem Markt in Arlesheim. Kein Zufall, wohnen doch in dieser Gegend die meisten Anthroposophen. Zudem verkaufen sie ab Hof saisongerechte Pakete. Weil Wittinsburg 600 Meter hoch liegt und die Natur später ist als im Unterland, aber auch weil sie die Nachfrage alleine nicht befriedigen könnten, verkaufen die Mieschs in Arlesheim auch die Produkte anderer Demeter-Produzenten.

Der Hof der Familie Miesch ist einer der ältesten Demeter-Höfe der Region. Die Eltern hatten bereits 1964 auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt. 1993 übernahmen Andreas und Sandra Miesch den Hof. Sie bewirtschaften ihn heute zusammen mit der Unterstützung von Sandra Mieschs Vater.



Demeter-Tomaten. Beim Anbau werden die Stellungen der Gestirne beachtet.

Gemüse gibt viel zu tun

Im Sommer kommt ein polnischer Landarbeiter dazu. Der Betrieb umfasst 20 Hektaren Land und vier Hektaren Wald. Davon sind sechs Hektaren Getreide, eine Hektare Hackfrüchte (Ackerbohnen, Eiweisserbsen), zwölf Hektaren Grünland und 0,6 Hektaren Gemüseanbau. Dieser ist am arbeitsintensivsten. Die grösste Fläche wird mit Lagergemüse bepflanzt (Randen, Sellerie, Lauch, Zwiebeln usw.), der Rest mit Frischgemüse wie Bohnen, Salat oder Radieschen. In den Folientunnels gibt es Tomaten, Peperoni, Auberginen und Gurken. Und die Obstbäume sind Hochstämme – wie in alten Zeiten.



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 77'619
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 88'873 mm²

75 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft

Liestal. Der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft wurde vor 75 Jahren gegründet. Heute befindet sich sein Sitz in Liestal. Dort ist auch das Label «Demeter» beheimatet, dem Wohnort von Christian Butscher, der seit Anfang Jahr Geschäftsführer beider Organisationen ist. Im Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft sind die biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauern, Gärtner und nicht bäuerliche Personen, die deren Zielsetzungen unterstützen, zusammengeschlossen. 1997 hat der Verein das Eigentum an der Marke «Demeter» dem neu gegründeten Schweizerischen Demeter-Verband übertragen. In den Gründerjahren haben nur wenige Bauern biologisch-dynamisch gewirtschaftet. Doch seit den

1990er-Jahren stösst die Methode auf grosse Akzeptanz. 1997 hat das Bundesamt für Landwirtschaft die Demeter-Anbauvorschriften anerkannt. Die Demeter-Landwirtschaft geht auf den Gründer der Anthroposophie, Rudolf Steiner, zurück. Dieser hielt 1924 in Koberwitz bei Breslau die Vorträge «Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft». Aufgrund dieser Vorträge wurde die biologisch-dynamische Landwirtschaftsmethode begründet und seither weiterentwickelt. Die Mitglieder des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft sind bestrebt, sich diese Grundlagen zu erarbeiten und in die Praxis umzusetzen respektive in ihren Alltag mit einzubeziehen. -eck