



Wichtiger Nützlich: die Marienkäferlarve (links).
Beliebt: die Kirschen-sorte Kordia (Mitte).
Bio-Bauer: Andreas Andermatt (rechts).

Bio-Kirschen: Davon gibts

Damit die süssen, prallen Bio-Chriesi gedeihen können, brauchts ein paar **nie genug** kleine Helferlein und viel Erfahrung.



TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: CHRISTOPH KAMINSKI

Im Mund läuft das Wasser zusammen, aber die gute Kinderstube obsiegt zunächst noch über die Lust. Doch auf einmal gibt es kein Halten mehr, die Hände machen sich selbstständig und greifen nach den prallen, glänzenden roten und schwarzen Chriesi.

Andreas Andermatt lächelt auf den Stockzähnen: «Nur zu», sagt er. «Es gibt genug.» Das stimmt zwar landesweit gesehen nicht, Bio-Kirschen dieser hervorragenden Qualität gibts zu wenig, obwohl die Bäume des Bio-Bauern aus Steinach am Bodensee «graglet» voll sind. Eigentlich ein Wunder, wenn man bedenkt, dass sich der Ing. Agronom einen Kampf mit Pilzkrankheiten, Kirschfliegen, Läusen und anderen Mitessern liefern muss, bis die Früchte knackig reif sind. Ganz abgesehen vom tagelangen Regen. Und während sich seine Nicht-Bio-Kollegen in solchen Fällen mit der Chemiespritze behelfen, stehen Bio-Bauern wie Andermatt alleine da.

Nein – nicht alleine. Zwischen den Bäumen hängen Fliegenfallen, Marienkäferlarven tun sich an allfälligen Läusen gütlich und statt mit Chemie nährt Andermatt den Boden mit Kompost und organischem Dünger. Er sieht das Ganze auch nicht als Kampf: «Es geht im Bio-Landbau ja nicht darum, sogenannte Schädlinge zu vernichten, sondern ein Gleichgewicht mit Nützlingen zu schaffen.»

Gar nichts unternimmt der Bauer gegen die Füch-

«Die Füchse mögen die Chriesi noch lieber als Fleisch.»

sin, die sich mit ihren Jungen über die Kirschen hermacht. «Die mögen die Chriesi noch lieber als Fleisch», sagt er. Wenn Andermatt dann wirklich einmal nicht weiter weiss, steht ihm ein Fachmann des Forschungsinstitutes für Bio-Landbau mit Rat zur Seite. «Das war nicht immer so», sagt er. Als er vor 20 Jahren den elterlichen Betrieb auf Bio um-

stellte, gab es kaum technische Hilfsmittel, wenig Wissen, auf das er zurückgreifen konnte und auch keine Förderung durch den Staat. Auch für die Konsumenten war Bio eher ungewohnt oder gar exotisch. Heute, zwei Jahrzehnte später, hat sich viel geändert. «Es gibt biologische Hilfsmittel, neue Kirschen Sorten, die gegen diverse Anfälligkeiten resistenter sind, und vor allem habe ich viele Erfahrungen gemacht.» Aber Andermatt hat auch in seinen Betrieb investiert: Etwa in komplette Überdachungen, welche gegen das Aufplatzen und die Fäulnis der Kirschen durch den Regen schützen.

Als das A und O der Bio-Landwirtschaft bezeichnet Andermatt, der auch Kräuter, Gemüse und weiteres Obst anbaut, aber das Beobachten: «Wenn du nicht früh genug merkst, dass etwas schiefgeht, ist der Zug abgefahren.» Denn wie gesagt, der St. Galler kann nicht zur Chemiekeule greifen, wenn ein Käfer, ein Pilz oder eine Krankheit überhandnimmt.

Warum aber nimmt der Ökobauer all die Risiken auf sich? «Ich bin der festen Überzeugung, dass gesunde Nahrungsmittel und eine umweltschonende Produktion auch in Zukunft im Trend der Konsumenten sein werden», sagt der Vater von zwei Mädchen, denen er mal fruchtbare Böden und sauberes Wasser hinterlassen will. «Bio-Landwirtschaft ist aber nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern auch ökonomisch», erklärt der Bauer. «In all den Jahren sind die Konsumenten in der Schweiz immer umwelt- und auch ernährungsbewusster geworden und sie sind dem Bio-Landbau auch in wirtschaftlichen Krisen treu geblieben.»

Doch die Käufer verlangen viel – zu Recht, wie Andermatt meint. Nur Bio reicht schon lange nicht mehr. Seine Kirschen müssen auch gut, gross, schön, süss und knackig sein. Aber das sind sie ja – und wie: Darum langen der Fotograf und der Journalist nochmals tüchtig zu.

Bio-Kirschen sind rar

Bio Suisse, das FiBL und der Coop Fonds für Nachhaltigkeit lancieren ein Projekt zur Förderung von Bio-Steinobst mit Schwerpunkt Tafelkirschen.

Die Nachfrage nach inländischen Bio-Tafelkirschen kann bei Weitem nicht gedeckt werden. Weitere Nachfragesteigerungen sind zu erwarten», sagt Andreas Häseli vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). Die momentane Anbaufläche reicht aber zur Abdeckung der Nachfrage bei Weitem nicht aus. Allein um die kurz- bis mittelfristige Nachfrage von Coop sicherzustellen, sei eine zusätzliche Anbaufläche von 10 Hektaren notwendig.

Vor diesem Hintergrund unterstützt der Coop Fonds für Nachhaltigkeit ein Projekt von Bio Suisse und FiBL. Dieses Projekt erstreckt sich von der Forschung über die Qualitätsförderung, der Beratung bis hin zur Absatzplanung über die ganze Kette vom Bauern bis zum Handel.

«Der wichtigste Punkt ist, im Moment bestehende und neue Produzenten für den Bio-Kirschenanbau zu gewinnen. Dies erfolgt durch intensive Kommu-



FiBL-Mitarbeiter Andreas Häseli.

nikation und Beratung der Betriebe», so Andreas Häseli. Parallel dazu muss mit Forschung die Ertragssicherheit weiter verbessert werden. Stichworte dazu sind: indirekte und direkte Krankheits- und Schädlingsregulierung, Sortenwahl, Pflanzenernährung oder betriebswirtschaftliche Erhebungen.



Coop Fonds für Nachhaltigkeit über 60 Projekte

Über 60 Projekte unterstützt Coop mit Geldern aus dem Fonds für Nachhaltigkeit.

Die Beiträge belaufen sich auf jährlich 15 Millionen Franken. Mit innovativen Lösungsansätzen und der Sensibilisierung der Öffentlichkeit werden Pionierleistungen für die Nachhaltigkeit gefördert, so zum Beispiel: Die Grundlagenforschung des

Forschungsinstituts für biologischen Landbau zum boden- und klimaschonenden Biolandbau, die Aufforstung von Regenwald, effiziente Wassernutzung in der Kakaoproduktion in Honduras, den Kinderclub Krax vom Schweizer Tierschutz STS.

link
www.coop.ch/fonds