
 WOZ Die Wochenzeitung
 8031 Zürich
 044/ 448 14 14
 www.woz.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 15'752
 Erscheinungsweise: wöchentlich

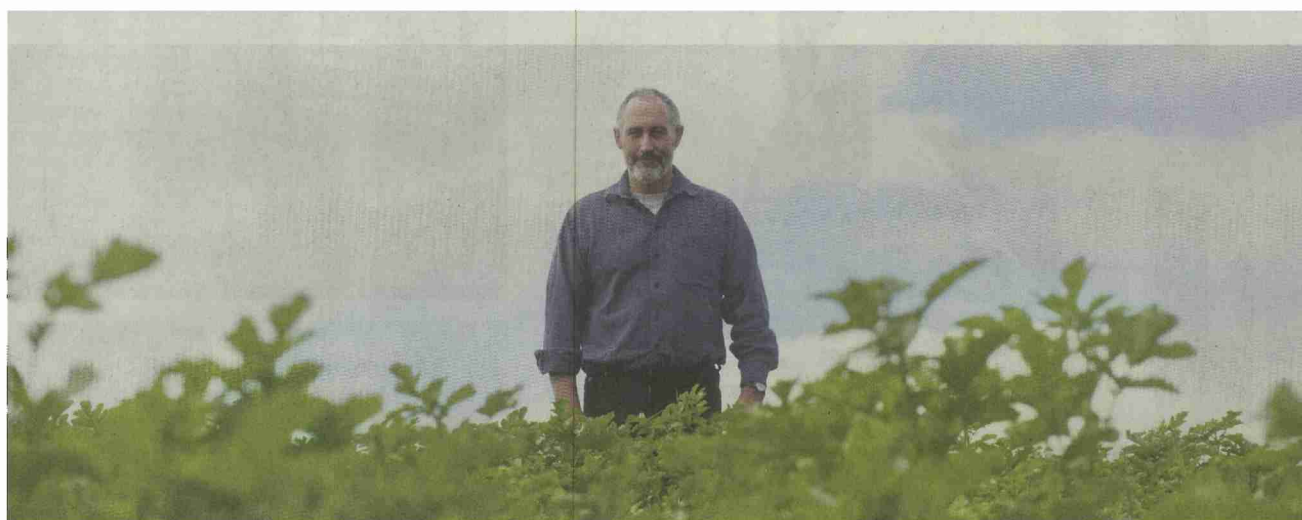
 Themen-Nr.: 541.3
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 5
 Fläche: 97'052 mm²

WIRTSCHAFT ZUM GLÜCK

Das Erbe der klugen Frau Müller

Speiseöl, Getreide und Obst aus Schweizer Biolandbau: Die Biofarm-Genossenschaft begleitet das Essen vom Feld bis auf den Teller. Doch sie spürt den Druck der Grossverteiler.

VON BETTINA DYTTRICH (TEXT) UND URSULA HÄNE (FOTO)



Biofarm-Präsident Hansjörg Schneeblei im Senfeld: «Wir verkaufen so viel wie möglich aus der Schweiz. Wir kennen unsere Produzenten persönlich.»

«Ich bin einer, der gäng etwas ausprobieren muss», sagt Johann Ulrich Zehnder. Sonnenblumen, Hirse, Süßlupinen – sie alle wuchsen schon auf seinen Feldern beim Dorf Eriswil im Oberraargau (Kanton Bern). Dabei liegt sein Hof auf 800 Metern über Meer, nicht weit vom Napfgebiet. Das Klima ist rau und relativ feucht. Doch Biobauer Zehnder mag Herausforderungen. Zum sechsten Mal baut er dieses Jahr eine der anspruchsvollsten Kulturen an, die es im Biolandbau gibt: den Raps.

Manchmal geht das schief. Letztes Jahr drosch er gerade drei Kilo pro Are – «es lohnte sich kaum, die Maschinen zu holen.» Die Sorte, die er ausprobiert hatte, war offenbar für die Region nicht geeignet. Darum hat er wieder eine bewährte ausgesät: «Sie heisst Robust, und so ist sie auch.»

Das Feld ist verblüht, die Schoten sehen vielversprechend aus. So einen schönen Bestand habe er noch nie gehabt, sagt Zehnder. Er hat es nicht erwartet: Anfang April zählte er fünfzig Rapsglanzkäfer pro Pflanze. Die winzigen, schwarzen, eigentlich ganz hübschen

Käfer fliegen zu Hunderttausenden in die Rapsfelder. Sie fressen die Blütenknospen und legen Eier hinein. Bald schlüpfen die Larven der zweiten Generation. Manche Felder werden gar nie gelb – Totalausfall.

Damit das nicht passiert, spritzen konventionelle LandwirtInnen Insektizide. BiobäuerInnen können wenig tun: «Es gibt kein Wundermittel.» Zehnder beneidet seine KollegInnen trotzdem nicht: Sie haben immer mehr mit insektizidresistenten Käfern zu kämpfen.

Schafft es die Pflanze zu blühen, ist das Schlimmste vorbei: «Dann fressen die Käfer den Pollen und richten keinen grossen Schaden mehr an», erklärt Zehnder. Wohin die vielen Käfer dieses Jahr verschwunden sind, weiss er nicht. Wenn Eriswil vom Hagelwetter verschont bleibt, wird er Ende Juli eine gute Ernte einfahren. Er verkauft sie der Biofarm-Genossenschaft in Kleindietwil, nicht weit von Langenthal. Erstklassiges Speiseöl wird daraus.

Tödliche Kirschen


 WOZ Die Wochenzeitung
 8031 Zürich
 044/ 448 14 14
 www.woz.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 15'752
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 541.3
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 5
 Fläche: 97'052 mm²

Ohne Biofarm gäbe es kein Biorapsöl aus der Schweiz. Lange baute kein Biobetrieb die gelbe Blume an; es gab keine AbnehmerInnen, und die Angst vor den gefräßigen Käfern war zu gross. Die Genossenschaft hat Landwirte gesucht, die es trotzdem versuchen wollten, ihre Ernte gekauft, in der Westschweiz eine Ölmühle ausfindig gemacht, die auch kleine Mengen verarbeitet, und 2001 das erste Biorapsöl in die Biofachgeschäfte gebracht. Es hat schon mehrere Preise gewonnen.

Ohne Biofarm gäbe es auch kein Leinöl, keine Hirse und keine Müeslimischung aus Schweizer Biozutaten. «Wir begleiten Nahrungsmittel vom Feld bis auf den Teller», fasst es Biofarm-Präsident Hansjörg Schneebeli zusammen. In der Schweiz ist das einzigartig und unterscheidet die Genossenschaft von reinen Handelsunternehmen wie Biopartner. «Bei uns sind die Bauern im gleichen Haus wie der Handel.»

Am 11. Mai hat die Biofarm in Madiswil ihren vierzigsten Geburtstag gefeiert. Hier begann die Geschichte der Genossenschaft, hier ist der heute 76-jährige Werner Scheidegger aufgewachsen. Schon als Jugendlicher hörte er von den Ideen eines gewissen Dr. Hans Müller, der Kunstdünger und Spritzmittel ablehnte, gesunde und alkoholfreie Ernährung propagierte. Müller (1891–1988) hatte sich in den dreissiger Jahren mit der Bauern-, Gewerbe- und Bürgerpartei – der späteren SVP – verkracht und eine eigene Partei gegründet: die Jungbauern. Scheideggers Vater begann, seinen Hof nach den biologischen Ideen zu bewirtschaften, und der junge Werner zweifelte immer mehr am Unterricht an der landwirtschaftlichen Schule. In seinen Erinnerungen schreibt er: «Ich fragte: Sehen Sie kein Problem darin, dass wenige Wochen vor der Kirschenernte Parathion zur Bekämpfung der Kirschenfliege gespritzt wird?» Als Antwort ging der Lehrer an die Wandtafel und sprach von der Dosis letalis, der tödlichen Dosis dieses Giftes. Er rechnete vor, wie viele Kirschen jemand essen müsste, um vergiftet zu werden. Die Unsicherheit bei mir blieb. Es

konnte ja nicht sein, dass das Mittel erst bei Erreichen der Dosis letalis zum Problem wird ...»

Werner Scheidegger begann, die Kurse des Ehepaars Müller auf dem Möschberg im Emmental zu besuchen. Bald wurde ihm klar, dass nicht Hans Müller, sondern seine Frau Maria der Kopf hinter der Entwicklung der biologischen Methoden war. Nach ihrem Tod 1969 sei der inhaltliche «Nachschub» ausgeblieben, erinnert sich Scheidegger. Zur gleichen Zeit begannen die Konflikte mit Müller: «Wir mussten erfahren, dass Hans Müllers absoluter Führungs- und Autoritätsanspruch keinen auch nur vermeintlichen Konkurrenten duldete.»

Trotzdem blieb das Ziel von Scheidegger und anderen jungen Bauern, den Biolandbau weiterzuentwickeln und vor allem die Vermarktung zu organisieren. Damals gab es weder Bioläden noch einen Branchenverband wie die heutige Bio Suisse. Im Mai 1972 gründeten sie in Herzogenbuchsee die Biofarm-Genossenschaft – und zogen sich damit definitiv die Feindschaft von Hans Müller zu. Doch sie liessen sich nicht abschrecken, experimentierten mit Abflamngeräten als Alternative zu Herbiziden, berieten BäuerInnen, vertrieben Getreidemühlen für den Hausgebrauch, boten Vollwertkochkurse an, begannen nach und nach immer mehr biologische Lebensmittel zu vertreiben. Werner Scheidegger war 26 Jahre lang Präsident und Geschäftsführer in Personalunion, daneben blieb er Teilzeitbauer. «Für die Bauern war ich der Händler, für die Leute aus dem Handel der Bauer», erzählt er. «Und beide Seiten dachten, ich komme nicht draus. Aber es war gut, beide Blickwinkel zu kennen.» Im Nachbardorf Kleindietwil konnte die Genossenschaft 1978 ein ehemaliges Schulhaus samt Turnhalle übernehmen – bis heute der Geschäftssitz der Biofarm.

Knapp aus den roten Zahlen

Gut fünfzig Kilometer weiter im Osten, im Zürcher Säuliamt, steht Biofarm-Präsident Hansjörg Schneebeli auf dem Feld und begutachtet den Senf. Noch sind die dunkelgrünen Pflanzen unscheinbar. Aber bald, sagt Schneebeli, wird der Senf wachsen wie verrückt, vier Zentimeter pro Tag, und zwei Meter hoch werden. Der Senf ist eine weitere Pflanze, die die Biofarm in den Schweizer Biolandbau zurückbringen will.

Warum, Herr Schneebeli, soll die bewusste Konsumentin Biofarm-Produkte kau-


 WOZ Die Wochenzeitung
 8031 Zürich
 044/ 448 14 14
 www.woz.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 15'752
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 541.3
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 5
 Fläche: 97'052 mm²

fen? Coop Naturaplan ist auch bio – und billiger ... «Fast alle Bioprodukte im Trockensortiment von Coop sind importiert», betont Schneebeli. «Wir verkaufen dagegen so viel wie möglich aus der Schweiz. Wir kennen unsere Produzenten persönlich.» Allerdings verkauft auch die Biofarm Importprodukte: Trockenfrüchte, Nüsse, Vollrohrzucker und auch Leinsamen und Kürbiskerne, weil die Schweizer Bioproduktion die Nachfrage nicht deckt. «Das Sortiment braucht eine gewisse Breite, sonst bestellen die Läden nicht», sagt Schneebeli. Doch der Fokus liegt auf der Schweizer Produktion. Neben Getreide und Ölsaaten sind auch Obst und Beeren wichtig. Die Genossenschaft ist für alle offen, doch im Vorstand sitzen mehrheitlich BäuerInnen.

Die Biofarm hat heute einen Umsatz von gut elf Millionen Franken, 26 Angestellte teilen sich 17 Vollzeitstellen. Die Löhne seien im Branchenvergleich eher tief, sagt Schneebeli. Profit macht hier niemand: «Die Produzenten von Lein, Raps oder Kürbiskernen treffen sich und legen gemeinsam fest, welchen Preis sie haben müssten. Dann rechnen wir durch, wie teuer mit diesem Preis das Öl wird: Können wir das noch verkaufen?» Bei Produkten wie Getreide oder Obst, die in grösseren Mengen angebaut werden, übernimmt der Branchenverband Bio Suisse die Preisverhandlungen.

Doch es ist eng. Von 2008 bis 2010 hat die Biofarm rote Zahlen geschrieben. Der Bioabsatz wächst zwar, allerdings fast nur bei den Grossverteilern. «Der Biofachhandel droht zwischen Coop und Migros zerrieben zu werden», sagt Schneebeli. Dass Coop einen halben Liter Biorapsöl, das es nur dank der Biofarm überhaupt gibt, für 6.50 Franken verkaufen kann, schmerzt ihn. Die Biofarm muss 12.30 verlangen, um ihre Kosten zu decken. Das Öl ist auch frischer, weil es mehrmals jährlich gepresst

wird. Doch einen grossen Teil der Kosten kann Coop schlicht einsparen, weil der Grossverteiler so viel grösser ist als die Biofarm.

Dennoch verkaufen sich die Biofarm-Öle gut. Sie machen die Umsatzverluste bei den Getreideprodukten wett: Zu Hause backen ist nicht mehr in Mode. Besonders spürbar ist der Qualitätsunterschied beim Leinöl, das einen Rekordgehalt von gesunden Omega-3-Fettsäuren aufweist. Es wird schnell bitter – es sei denn, die Mengen sind so klein und schnell verkauft wie bei der Biofarm. «Es haben sich schon Kunden beschwert: Das könne kein Leinöl sein, es schmecke viel zu gut!», so Hansjörg Schneebeli.

Auch in Deutschland und Frankreich, Osteuropa und Kanada wachsen Getreide, Raps und Lein. Dank grösseren Flächen und tieferen Arbeits- und Maschinenkosten ist ihr Anbau viel billiger als in der Schweiz. Noch schützen Zölle die hiesige Produktion. Die nächste Liberalisierungsrunde der Welthandelsorganisation ist seit Jahren blockiert, auch die von Bundesrätin Doris Leuthard begonnenen Verhandlungen über ein Agrarfreihandelsabkommen mit der EU stocken. Biofarm-Präsident Hansjörg Schneebeli ist froh darüber: «Man sollte die Landwirtschaft aus dem Freihandel ausnehmen. Sonst macht man zu viele Strukturen kaputt, gerade in armen Ländern.» Die Landwirtschaft sei örtlich gebunden: «Wir können mit dem Boden nicht umziehen. Wenn es bei uns nicht mehr interessant ist, Uhren herzustellen, kann man die Produktion irgendwohin verlagern. Mit der Landwirtschaft geht das nicht.»

Er hofft, dass es weiterhin KonsumentInnen gibt, die bei den Lebensmitteln nicht nur auf den Preis schauen, sondern auch auf den Wert. «Wenn wir eine regionale Versorgung und kleinräumige Strukturen wollen, müssen wir dafür etwas bezahlen.»

Datum: 24.05.2012



WOZ Die Wochenzeitung
8031 Zürich
044/ 448 14 14
www.woz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 15'752
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 5
Fläche: 97'052 mm²

**«Es gab schon
Beschwerden:
Das schmecke viel
zu gut für Leinöl.»**

**Hansjörg Schneebeil,
Präsident Biofarm**