



«Wir stehen hinter unseren Erzeugnissen» Landwirtschaft | 20 Jahre Verein Bio Uri



Franz und Rosmarie Kempf sind Biobauern der ersten Stunde im Kanton Uri. Ihre Tochter Monika (rechts) ist inzwischen in den Landwirtschaftsbetrieb eingestiegen und möchte den Betrieb mit neuen, innovativen Ideen weiterführen.

FOTO: DORIS MARTY

Doris Marty

Er ist Biobauer der ersten Stunde: Franz Kempf aus Attinghausen. Vor mehr als 20 Jahren stellte er seinen Landwirtschaftsbetrieb auf Bio um. Bereut hat er diesen Schritt noch nie.

Verschiedene Sorten Tomaten, Auberginen, Peperoni, Gurken, Rübli, Blumenkohl, Nüsslisalat, Federkohl, Äpfel und Birnen oder Süsmost. Alles aus biologischem Anbau. Die Liste der Produkte, die Franz und Rosmarie Kempf-Zemp und ihre Tochter Monika aus Attinghausen jeweils an ihrem Verkaufsstand am Altdorfer

Wochenmarkt anbieten, ist nicht abschliessend und variiert je nach Saison. «Es braucht schon ein gewisses Bewusstsein, wenn man unsere Produkte kauft», sagt Franz Kempf. Immer mehr Leute würden Wert darauf legen, woher ihre gekauften Erzeugnisse stammen, dass diese keine langen Transportwege hinter sich haben, der Saison entsprechen und aus biologischem Anbau stammen. «Von unserer Kundschaft erhalten wir dafür viele positiven Rückmeldungen. Sie bestätigen uns, dass unsere Erzeugnisse länger haltbar sind und auch in geschmacklicher Hinsicht einfach besser sind.»

Anfänge und Umstellung

«Mit Beginn des Wochenmarktes in Altdorf vor mehr als 20 Jahren häuften sich die Anfragen von Kundinnen und Kunden nach Bioprodukten», erinnert sich der 63-jährige Landwirt. «Und die Entwicklung hin zu einer intensiven Milchwirtschaft mit Hochleistungszucht gab mir schon länger zu denken.» Da es in Uri noch keine Vereinigung von Biobauern gab, informierte sich Franz Kempf bei Biobauern ausserhalb des Kantons. 1995 stellte er dann seinen Landwirtschaftsbetrieb in der Eyelen in Attinghausen ganz auf Bio um. «Dieser



Schritt war gar nicht so gross, wie ich anfänglich noch befürchtete. Dennoch gab es ein paar Anpassungen.» Unter anderem wurde der Stall umgebaut. Seine Frau Rosmarie Kempf besuchte einen Kurs für Gemüseanbau. Für den Anbau von Tomaten und anderem wärmeliebendem Gemüse wurde eine Gartenparzelle mit Folien überdacht. Als Franz Kempf später von Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung umstellte, habe ihn einmal ein Urner Bauer gefragt, ob er nicht mehr «püüri». «Ansonsten habe ich mich nicht um die Reaktionen auf unsere Umstellung gekümmert. Viel wichtiger ist für uns, dass wir voll und ganz hinter unseren Produkten stehen können.»

Innovative Ideen

Die Investitionen hatten sich gelohnt, die Nachfrage nach Bioprodukten nahm stetig zu. Weitere Urner Bauern entschlossen sich ebenfalls, mit dem Label der Knospe biologisch zu produzieren. Zusammen gründeten sie vor 20 Jahren den Verein Bio Uri. «Der Föhn hat uns ab und zu schon

einige Streiche gespielt. Hingegen verschont wurden wir bis anhin vor grossen Ausfällen wegen Hagel», sagt Franz Kempf. «Man muss sich schon bewusst sein, dass der Anbau von Bioprodukten arbeits- und zeitintensiver ist, das rechtfertigt auch der höhere Preis. Ohne die Unterstützung und die tatkräftige Mithilfe der gesamten Familie wäre alles das nicht möglich.»

Gemüsetaschen und neue Sorten

In ein paar Jahren möchten Franz und Rosmarie die Verantwortung über ihren Betrieb abgeben und «einen Gang herunterschalten». Ihre Tochter Monika ist inzwischen in den Landwirtschaftsbetrieb eingestiegen und möchte den Betrieb weiterführen. «Selbstverständlich nach biologischen Grundsätzen. Etwas anderes käme für mich gar nicht infrage», sagt die 32-Jährige. Nach einer Berufslehre als Hochbauzeichnerin und Schreinerin hat sie vor Kurzem ihre dreijährige Ausbildung zur Biolandwirtin abgeschlossen. An Ideen fehlt es der innovativen Junglandwirtin nicht: Vor Kurzem hat sie mit drei verschiede-

nen Grössen von sogenannten Gemüsetaschen ein neues Angebot lanciert. «Das funktioniert wie ein Abo. Als Gegenleistung dafür erhält man jede Woche eine dem Abo entsprechend gefüllte Gemüsetasche.» Weiter hat Monika Kempf neue Gemüsesorten von Pro Spezia Rara ins Angebot aufgenommen.

Persönlicher Kundenkontakt

Der Biomarkt boomt noch immer. «Das haben inzwischen auch die Grossverteiler gemerkt und ihr Angebot dementsprechend ausgebaut», sagt Rosmarie Kempf. «Bioprodukte haben offenbar Zukunft, wenn die Grossisten auch mitmischen. Wir hoffen aber, dass dadurch die Preise nicht zerstört werden.» Für Familie Kempf ist klar: sie sind ein Nischenbetrieb. «Das hat auch seine Vorteile. Durch den persönlichen Kontakt mit unseren Kundinnen und Kunden wissen wir, dass unsere Produkte sehr geschätzt werden. Dieses Dankeschön nehmen wir gerne an und motiviert uns, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen.»