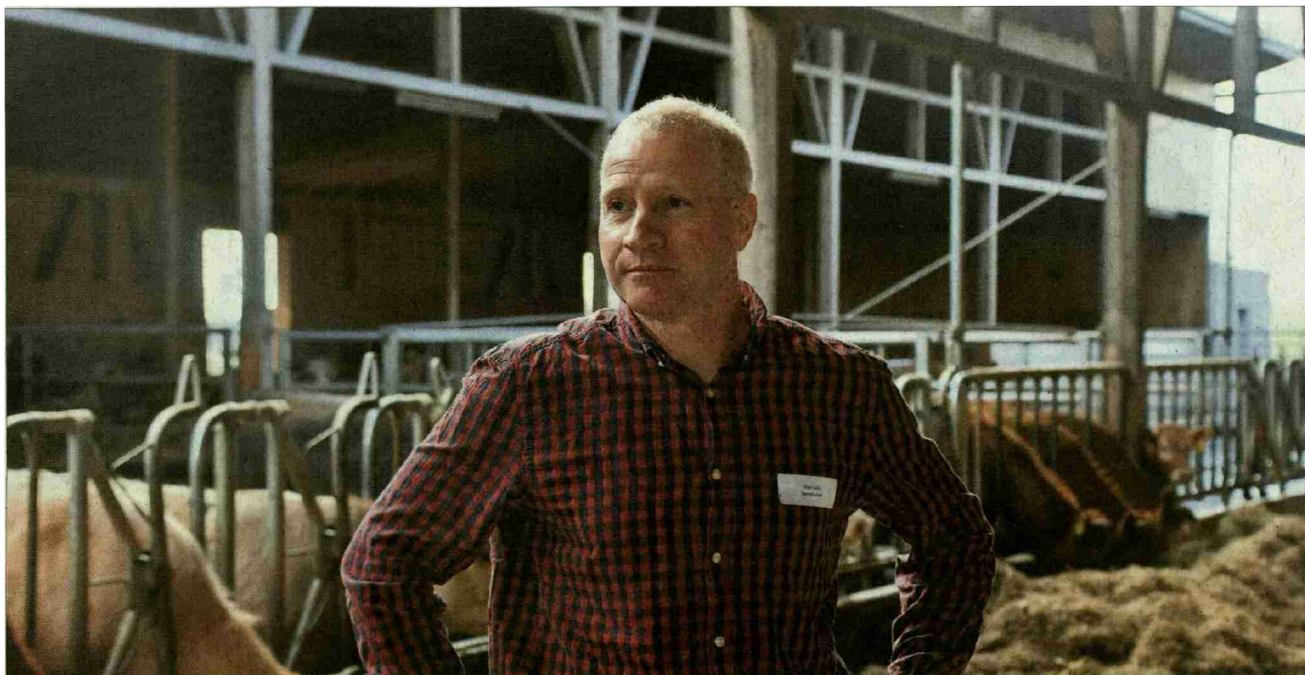




UETTLIGEN BE: Der

Biohof Schüpferied ist in der Region ein Aushängeschild für den biodynamischen Landbau

Unabhängigkeit geht ihm über alles



Landwirt Fritz Sahli in seinem Laufstall mit Mutterkühen und Masttieren. (Bilder: Daniel Salzmann)

DANIEL SALZMANN

Auf dem vielfältigen Biohof Schüpferied von Fritz Sahli in Uettligen BE finden zehn Personen Arbeit. Er will möglichst unabhängig sein, von landwirtschaftlichen Zulieferern, Grossabnehmern, Stromlieferanten und Politik.

Nein, wie ein Bauernhaus sieht es nicht aus, was der Besucher erkennt, der von Uettligen BE in Richtung Säriswil fährt und auf der linken Seite Ausschau nach dem Biohof Schüpferied hält. Mehrere moderne Holzgebäude

empfangen einen, eine schicke Übersichtstafel zeigt einem, was auf dem Hofareal wo zu finden ist. Grund dafür ist ein Brand, der am 12. Juli 2010 das alte Bauernhaus vollständig zerstörte. Fritz Sahli, Eigentümer in fünfter Generation, seine Frau Ursula, ihre beiden Kinder Julia und Bänz, aber auch Fritz Sahlis Eltern Fritz senior und Martha, die damals noch lebten und bis heute auf der Homepage des Hofes gewürdigt werden, steckten den Kopf nicht in den Sand und bauten den schon damals vielfältigen Hof nicht nur wieder auf, sondern bauten ihn aus und organisierten ihn räumlich neu.

Bäckerei-Filiale auf Hof

So war der Hofsaal, in dem Seminare und zweimal im Jahr eine Kunstausstellung stattfinden, früher in der alten Scheune. Seit 2013 ist der Saal mit moderner Infrastruktur in eines der zwei neuen Betriebsgebäude integriert. Für den Hofladen im Erdgeschoss ging Sahli neu eine Partnerschaft mit dem in Bern bekannten Ängelibeck ein. So gibts im Hofladen auch Brot und Gebäck, dazu kommt ein Café. Der Ängelibeck bezog vom Biohof Schüpferied schon damals Freilandeier und Mehl in Demeter-Bio-Qualität, das in Hindelbank gemahlen wird. Brote, die leider nicht verkauft werden konnten, werden auf dem Hof gemahlen und als Kraftfutter für die Zucht-



schweine verwendet, wie Sahli Mitte April den Journalisten an der Jahresmedienkonferenz der Bio Suisse sagte.

Selbst vermarkten

Dem Schweizer Radio erzählte Sahli, dass für seinen Weg als Landwirt eine Episode in seiner Kindheit entscheidend war. Für die schönen Kartoffeln habe der Grossabnehmer einen unverschämten tiefen Preis bezahlt. Da habe er beschlossen: «Wenn Bauer, dann unabhängig.» Zuerst stellte er den Hof, als er ihn vor zwanzig Jahren übernahm, auf Bio um. So konnte er sich den industriellen Zulieferern entziehen. Den zusätzlichen Schritt zum biodynamischen Anbau mit Demeter-Label machte er, weil ihm dabei die Ganzheitlichkeit des Denkens gefiel.

Dann begann Sahli nach und nach eigene Verkaufskanäle aufzubauen, um nicht in der Hand der Grossverteiler zu sein. Was er von seinem Rind- und Schweinefleisch, von Gemüse, Früchten und Eiern nicht im Hofladen verkauft, geht an kleinere Wiederverkäufer, darunter einige Restaurants und unabhängige Bioläden in der nahen Stadt Bern. Ein nächstes Ziel ist, die Hälfte des Schweinefutters auf dem Betrieb selbst produzieren. Die Mutterkühe und Mastrinder, die in nur einem Kilometer Entfernung in Säriswil geschlachtet werden, erhalten null Kraftfutter. Sahli will sich ganz direkt auf die Konsumenten ausrichten. So ist er auch

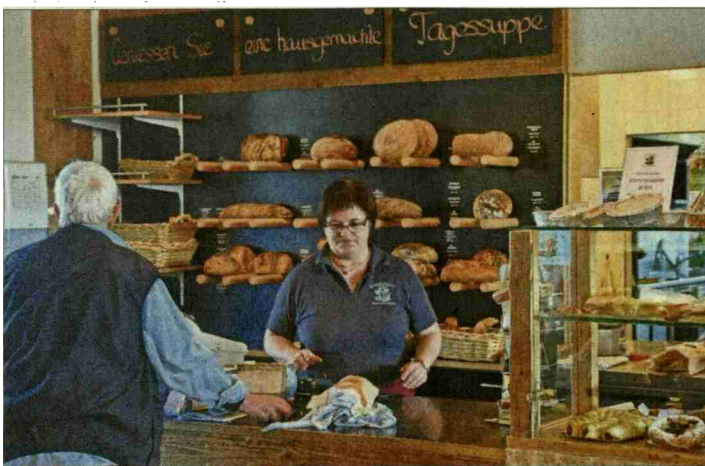
viel weniger auf die Agrarpolitik angewiesen. Für einen wie Sahli ist es die Raumplanung, die ihn einengt. Ein Teil des Hofes ist jetzt in einer Mischzone.

Energie ist wichtig

Unabhängigkeit strebt er auch bei der Energie an. Sein Ziel ist die Energieautarkie, die er via Speicherlösungen erreichen will. Heizen tut er mit eigenem Holz. Strom produziert er schon heute in grossen Mengen. Auf den Dächern des Freilaufstalles (mit Laufhof in der Mitte zwischen zwei Flügeln) hat er Photovoltaik-Anlagen installiert. Einen Teil des Stromes braucht er für den Betrieb, der andere wird verkauft. Finanziell ist das für ihn ein wichtiger Betriebszweig, wie er auf dem Rundgang mit Bio Suisse durchblicken liess. Die jüngste Attraktion ist eine in Zusammen-

arbeit mit Tesla erstellte Tankstelle für Elektroautos auf dem Hof.

Mit der landwirtschaftlichen Produktion, eigener Vermarktung, aber auch mit Seminaren, Workshops, Brunches, Konzerten, Kunstausstellungen und den Ausbildungsstellen für Agrar- und Hauswirtschaftspraktiker hat Sahli mit seiner Familie und seinen Mitarbeitern einen eigenen Mikrokosmos geschaffen. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau attestierte dem Biohof Schüpferried im Rahmen seiner Smart-Nachhaltigkeitsanalyse sehr hohe Werte in den Bereichen «Unternehmensführung», «ökologische Integrität», «ökonomische Resilienz» und «soziales Wohlergehen». Klar ist: Einen so vielfältigen Betrieb aufzubauen und mit Erfolg zu führen, ist sehr anspruchsvoll.



Im Hofladen gibts Brote und Gebäck vom Ängelbeck, Bern. Dieser bezieht Demeter-Mehl vom Biohof Schüpferried.



So sehen die zwei Betriebsgebäude auf dem Biohof Schüpferried aus. Der Hofsaal ist im 1. Stock des linken Gebäudes.

BETRIEBSSPIEGEL

50 ha LN, davon 20 eigene. 15 ha Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen), 2 ha Kartoffeln, 2 ha Mais, 3 ha Freilandgemüse, 13 ha Grünland. 5 ha Wald. 80 Tiere: Mutterkühe, Jungvieh, Masttiere, vorwiegend Simmentaler. Extensive Fleischproduktion für Direktverkauf, Bioläden und Gastronomie. 500 Legehennen, 15 Muttersauen und 1 Eber, 50 Mastschweine, 4 Pfauenziegen, 3 Esel, 2 Ponys und 1 Hofhund. Hofladen mit Hofcafé. Angegliedert sind eine Wohn- und Arbeitsgemeinschaft für junge Menschen mit Lernschwierigkeiten (Ausbildungen zum Agrarpraktiker und Hauswirtschaftspraktiker) und eine Staudengärtnerei mit Schaugarten. Holzschnitzelheizung mit Wärmeverbund für 15 Wohnhäuser. Drei Photovoltaikanlagen mit einer installierten Leistung von 250 kWp. Vermietung von zwei Wohnungen. Hofsaal für Seminare und Kunstausstellungen, Catering, Sauna, «Musik im Hof», Tankstelle für E-Autos. *sal*

E-PAPER

Weitere 14 Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper.