



«Ich weiss, wer mein Gemüse isst»



Cecile Suter und Quentin Repond führen das Erlengut: Auch Salat in verschiedenen Variationen gehört zu ihrem Sortiment.

Foto: Patric Spohni

Damaris Oesch

STEFFISBURG Bei ihnen kostet das Rübli nichts, gratis ist das Gemüse aber nicht. Wie das funktioniert, zeigen zwei junge Leute in Steffisburg. Ihr Hof bietet eine Alternative zum gängigen System der festen Produktpreise.

Wer im Supermarkt Gemüse kauft, legt es auf die Waage, welche die Preisetikette ausspuckt. Jedem Gemüse sein eigener Kilopreis. «Es ist absurd, dass in einem Laden eine grosse Rande mehr kostet als eine kleine. Denn für den Bauern ist der Aufwand

für beide derselbe», sagt Quentin Repond. Der 27-Jährige führt zusammen mit seiner Partnerin Cecilia Suter den Betrieb Biogemüse Erlengut in Steffisburg. Als die beiden vor eineinhalb Jahren die Pacht der 130 Aren grosse Anbaufläche übernahmen, stand für sie fest, dass sie nicht das Modell der konventionellen Landwirtschaft übernehmen wollten: «Feste Produktpreise, der Einsatz chemisch-synthetischer Düngemittel und die Abhängigkeit der Bauern von Grosskonzernen – damit kann ich mich nicht identifizieren», stellt die 24-jährige Suter klar.

Solidarisch landwirtschaften

Die Lösung: solidarische Landwirtschaft. Konsumentinnen und Konsumenten zahlen nicht die Produkte, sondern deren Produktionskosten, teilen so mit den Landwirten das Risiko eines Ernteausfalls, entlasten diese vom Preisdruck und sichern ihr Einkommen. 43 Haushalte haben beim Erlengut ein Jahresabonnement abgeschlossen. Familien, Pensionierte und Wohngemeinschaften mit Studierenden – die Durchmischung der Interessierten ist gross. 1400 Franken bezah-



len Haushalte mit drei bis vier Personen pro Jahr, jene mit einer bis zwei Personen 850 Franken. Im Gegenzug dürfen sie jede Woche eine Tasche gefüllt mit Gemüse abholen, entweder beim Hof oder bei einem Depot in Thun.

Überschuss vermeiden

Da Repond und Suter wissen, wie viele Taschen sie füllen müssen, können sie exakt die benötigte Menge an Gemüse ernten. Überschuss, der im Müll landet, gibt es so keinen. Je nach Saison erhalten die Abonentinnen und Abonenten andere Ware. «Im Moment verteilen wir die letzten Lagergemüse wie Randen, Zwiebeln und Sellerie», erzählt Repond. Dazu kommen immer fri-

scher Salat und Radieschen.

Alles in Knospe- und Demeter-Qualität. Über 90 verschiedene Gemüsesorten wachsen über das Jahr verteilt auf den Feldern im Erlengut und wollen umsorgt sein. Zu viel Arbeit für zwei Personen. Darum verpflichtet sich jedes Mitglied der solidarischen Landwirtschaft, mindestens an vier Halbtagen pro Jahr mitzuarbeiten auf dem Betrieb.

Wer nicht jätet, der rüstet

Die Ausrede, man habe kein Flair für die Arbeit im Grünen, gilt nicht: «Wem das Jäten auf dem Feld zuwider ist oder wem es in den Rücken schiesst, der kann in der Küche Bohnen rüsten oder Tomatensauce kochen», sagt Cecilia Suter. Sie schätzt auch, dass

sie durch die Mitarbeit die Konsumentinnen persönlich kennen lerne: «Ich weiss, welche Menschen mein Gemüse essen. So macht mir meine Arbeit noch mehr Spass.»

Die Hälfte der Ernte setzten Repond und Suter für die solidarische Landwirtschaft ein. Den Rest verkaufen sie im Ökoladen Thun. Wie das Verhältnis dieser beiden Vertriebszweige in Zukunft aussehen soll, überlegt sich das Paar im Winter: «Im Sommer arbeiten wir viel auf dem Feld, Ende Saison haben wir Zeit, das nächste Jahr zu planen», erklärt Quentin Repond. Im Moment seien sie sehr zufrieden, wie der Betrieb läuft.