



## Vorwärts zur Natur



Andreas Schneider versorgt auf seinem Hof 18 Hinterwälder-Kühe.

Foto: Raphael Moser

**WALKRINGEN/WORB** Die Biomilk AG baut im Worboden eine neue Produktionsstätte – und benötigt mehr Demeter-Milch. Anstoss für Andreas und Kathrin Schneider, ihren Hof aufs Ökolabel Demeter umzustellen.

Fliegen schwirren über dem Misthaufen. Gegenüber liegen die Kühe im Schatten. Andreas Schneider öffnet das Gatter, die Kühe stehen auf und scharen sich um ihn. Eine Kuh leckt ihm die Hand. «Das ist Elba», sagt Andreas Schneider, während er ihr den Rücken tätschelt. 18 Hinterwälder-Kühe – trittsicher, robust – leben auf dem Hof von Andreas und Kathrin Schneider am Hang zwischen Walkringen und Bigenthal. Dazu kommen 18 Jungtiere und Gusti. Auf den 19 Hektaren wachsen zudem Kartoffeln, Urinkel, Hopfen und Braugerste. «Bio-Suisse» prangt auf einem Schild an der Scheune. Doch die Knospe reicht Schneiders nicht mehr: Sie stellen ihren Betrieb auf Demeter um.

### Das Label

Demeter ist das älteste Ökolabel und zielt auf möglichst naturbelassene Landwirtschaft und Lebensmittel. Vorschriften und Richtlinien sind strenger als bei Bio-Suisse. Beispielsweise müssen 80 Prozent vom Tierfutter vom eigenen Hof stammen – auf diese Weise halten Landwirte nicht mehr Tiere, als ihr Boden zulässt. Jegliche Pestizide sind untersagt, den Kühen dürfen die Hörner nicht entfernt werden.

Ein Jahr dauert die Umstellung für einen Biobetrieb, drei Jahre

Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 39'367  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 6  
Fläche: 74'513 mm²

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 70228750  
Ausschnitt Seite: 2/2

für einen konventionellen. Zwischen 2015 und Ende 2017 sei die Anzahl Demeter-Betriebe von 250 auf 305 gestiegen, schreibt die Demeter-Organisation. In der gleichen Zeit nahm der Umsatz von Demeter-Produkten um über 35 Prozent zu.

### Die Käseerei

Auf der anderen Seite des Schneiderhofs bietet sich eine Aussicht aufs Dorf von Walkringen. Ein Zug fährt entlang des Biglebachs Richtung Burgdorf.

Andreas Schneider wischt mit der Hand den Tisch vor dem Haus sauber und setzt sich auf die Bank. Er hat den Hof von seinem Vater übernommen. Vor rund zwanzig Jahren stellte er den Betrieb auf Bio um.

Das «Gstürm» um den Milchpreis sei ihm zu viel geworden, erzählt er. «Ich wollte Produkte herstellen, die der Kunde auch schätzt.» Doch Bio hat teilweise die Vorgaben gelockert: angefangen bei der UHT-Milch. Um sie länger haltbar zu machen, wird UHT-Milch stark erhitzt, die Keime abgetötet. «Keime, die vielleicht nicht nur schlecht sind», sinniert Andreas Schneider.

Natürlich, so müsse er ehrlich sagen, sprächen auch wirtschaftliche Gründe für den Wechsel auf Demeter. Der Milchmarkt sei ein schwieriges Umfeld. Und viele Bauern steigen auf Bio um. «Die Abnehmer sind vielleicht nicht mehr lange auf unsere vergleichsweise geringe Menge Milch angewiesen.

Den Ausschlag gegeben habe aber die Biomilk AG, die auf der Suche nach Bauern war, die ihren Betrieb auf Demeter umstellen. Der Milchverarbeiter aus Münsingen baut zurzeit eine neue Produktionsanlage in Worb. Der Bau ist nahezu fertig, wie die Biomilk AG auf Anfrage schreibt. Im September erfolgen die letzten Justierungen und Qualitätschecks, im Oktober geht die neue Manufaktur in Betrieb. Der Bedarf an Demeter-Milch steige. Mit dem Neubau und den damit grösseren Kapazitäten wird es noch mehr brauchen – rund 840 Tonnen Demeter-Milch wird Biomilk jährlich verarbeiten.

### Die Umstellung

Andreas Schneider erzählt weiter. Den Betrieb auf Demeter umstellen sei für ihn keine so grosse Veränderung. Viele Kriterien habe er bereits vorher erfüllt. Beispielsweise die Richtlinien beim Tierfutter. «Dennoch muss ich mich noch an so einiges gewöhnen.» Besonders an die Biopräparate, die in der Demeter-Landwirtschaft zum Einsatz kommen. Beispielsweise Hornmist. Dafür

**«Vor zwanzig Jahren wurden wir noch belächelt. Seither hat ein Umdenken stattgefunden.»**

Andreas Schneider  
Landwirt

wird ein Kuhhorn mit Mist gefüllt und anschliessend im Boden vergraben. Die Idee: Der Mist nimmt die Kraft des Bodens auf und wird anschliessend zu einem Präparat verarbeitet. Dieses bringt der Landwirt auf den Feldern aus – es soll die Böden fruchtbarer machen. «Bevor es zum Einsatz kommt, muss ich es eine Stunde lang umrühren», erzählt Andreas Schneider und macht eine kreisende Handbewegung. Wie Meditation sei das. Zeit, um sich Gedanken zu machen.

Gedanken, die sich heute längst nicht mehr alle Landwirte machen. «Nach mir die Sintflut» laute die Devise manchenorts, findet Andreas Schneider. Die Folgen der intensiven Landwirtschaft: Schäden im Boden, hochgezüchtete Kühe, aus denen der letzte Tropfen Milch gepresst wird. Auch deshalb gaben die Schneiders die konventionelle Landwirtschaft auf.

### Das Umdenken

In der Küche der Schneiders packt Kathrin Schneider Hackfleisch, Filets und Nierstücke ein. «Wir schlachten so zwei, drei Tiere im Jahr», erzählt sie. Als sie damals die Hinterwälder-Kühe gekauft hätten, seien sie belächelt worden, sagt Andreas Schneider. Auch bei der Umstellung auf Bio. Bei Demeter nun weniger. «Es hat ein Umdenken stattgefunden.»

Stephanie Jungo