Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft

Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt

Band: - (2014)

Heft: 5: Anthroposophie : eine Annäherung

Artikel: Die Gärtnerei Berg in Binzen : von teuren Tomaten und treuen Konsumenten

Autor: Zeller, Manuela

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-842991

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Von teuren Tomaten und treuen Konsumenten

[mz] Auf 35 Hektaren Land bauen Peter Berg und sein Team Gemüse nach anthroposophischer, also biologisch-dynamischer Methode an. Dazu braucht es nicht nur Kompost und Wissen über Mond und Sterne, sondern auch konsequente Konsumenten.

Die Gärtnerei Berg liegt in Binzen im Markgräflerland, zehn Kilometer von Basel entfernt. Im Südwesten ist das kleine Dorf Eimeldingen, im Osten die ersten Ausläufer des Schwarzwalds. Schon von Weitem sind die Gewächshäuser zu erkennen. Im vordersten Treibhaus sitzt der Inhaber, Peter Berg, an einem grossen Tisch. Eine Maschine rumpelt, auf dem Glasdach jagen zwei Katzen Insekten. Hin und wieder kommt ein grosser, dickfelliger Hund vorbei und schaut nach dem Rechten.

«Werden Tomaten konventionell angebaut, geht man von 120 kg Ertrag pro Quadratmeter aus», erklärt er. Und nach einer kurzen Pause: «Wir produzieren 12 kg pro Quadratmeter.» Ihm ist anzuhören, dass er stolz darauf ist, den üblichen ertragssteigernden Mitteln widerstehen zu können. Gleichzeitig sieht er besorgt aus.

Peter Berg ist überzeugter Anthroposoph und pflegt deshalb nicht nur sein Gemüse, sondern auch alles darum herum: die Böden, die Bienen, die Biodiversität – das ganze Ökosystem. Wenn die Tomaten nahrhaft und gesund sein sollen, dann müssen sie aus einem gesunden, intakten und vor allem nachhaltigen System kommen. So ungefähr lehrte es Rudolf Steiner.

Das führt zu dem, was man in der Volkswirtschaftslehre «externen Nutzen» nennen würde: Vorteile, von denen auch jene profitieren, die das Produkt nicht kaufen: Das wären zum Beispiel gesunde Böden und Gewässer oder ein stabiles Ökosystem. Bezahlt wird der Gärtner allerdings nur für die Tomaten.

Konkurrenten ohne vergleichbare Prinzipien produzieren billiger, jedenfalls auf den ersten Blick. Sie erlauben es sich, Kosten allenfalls auch auf die Öffentlichkeit und auf die folgenden Generationen abzuschieben. «Externe Kosten» wären das dann. Die externen Kosten bezahlen alle. Kunstdünger beispielsweise verursachen in der Herstellung hohe CO_2-Emissionen und belasten die Gewässer. Pestizide sind problematisch für die Gesundheit der Menschen. Auch für jene, die sich keine extra günstigen Tomaten kaufen.

Verkauf von Demeter-Produkten in der Markthalle Basel

«Auch die folgenden Generationen sollen noch gesundes Gemüse haben.»

All das würde Peter Berg seinen Kunden gerne erzählen, wenn sie sich wundern, wieso ein Kilo seiner Tomaten um die neun Franken kostet: Dass es hier nicht nur um ein «Schäleli Cherrytomätli» geht, die im Coop ja ziemlich genau gleich aussehen, sondern darum, dass auch unsere Kinder noch gesundes Gemüse haben sollen. Darum, dass es keinen Sinn macht, für kurzfristige Gewinnmaximierung die Böden auszulaugen, Umwelt, Artenvielfalt und letztendlich auch die eigene Gesundheit aufs Spiel zu setzen. Und darum, dass in den Tomaten nicht nur Wasser, sondern eben auch Nährstoffe und Aromastoffe enthalten sein sollten.

Es sei wichtig, dass die Leute verstehen, was alles hinter dem Demeter-Gemüse steckt, findet Peter Berg. Denn um gutes Gemüse zu produzieren, reiche es nicht, wenn er auf seinem Betrieb konsequent biodynamisch anbaut: Blühstreifen anlegt, Gründüngungsflächen kultiviert, die Jahreszeiten berücksichtigt, auf zu stark beheizte Treibhäuser verzichtet, auf die Sternenkonstellationen achtet, keine Pestizide einsetzt und mit Weitsicht gezüchtetes Saatgut verwendet. Es brauche auch Konsumentinnen und Konsumenten, die ihm all das ermöglichen, die bereit sind, nicht nur Geld auszugeben für das, was auf dem Teller landet, sondern auch für einen sinnvollen Umgang mit Mensch und Natur. Solche gibt es durchaus. Etwa zweihundertfünfzig Haushalte beliefert die Gärtnerei wöchentlich mit Gemüse. Ausserdem sind die Basler Bioläden Höhner und Eichblatt Abnehmerinnen des Demeter-zertifizierten Gemüses. Geliefert wird ferner an die Lebensmittelgemeinschaft Basel (LGB).

Peter Berg spürt allerdings, wie der Preisdruck zusammen mit den Ansprüchen der Kunden wächst. Das Interesse an sinnvoll angebautem Gemüse sei zwar gross, bestätigt er. Tatsächlich ist die Marke Demeter 2013 um sechzehn Prozent gewachsen. «Die Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sich immer mehr biodynamisch angebautes Gemüse, wünschen sich den biodynamischen Blumenkohl aber eben schon an Weihnachten und die biodynamischen Tomaten schon im Mai», bringt Peter Berg den Widerspruch auf den Punkt.

Er beschäftigt sich eingehend mit der Frage, wie er auf solche Wünsche reagieren soll. Den Prinzipien untreu werden und das Gewächshaus schon im Februar auf achtzehn Grad heizen? Oder zuschauen, wie die Kunden ihren weihnächtlichen Blumenkohl bei

Von teuren Tom

der Konkurrenz holen? «Was ökologisches Gärtnern betrifft, können wir nur so konsequent sein, wie unsere Kundinnen und Kunden», stellt er fest.

Peter Berg versucht dem Trend entgegenzuwirken, indem er seine Kundschaft auf den Betrieb einlädt. Im Rahmen eines kleinen Kurses zeigt er, wie korrekt geerntet wird. Dann dürfen die Leute ihr Gemüse selber ernten. «Selbstpflückspass mit Pflückpass» heisst das Modell. So sollen die Zusammenhänge zwischen Umwelt, Arbeit und Produkt wieder etwas deutlicher werden. Er freut sich auch, wenn Eltern ihre Kinder mitnehmen. «Hier hat's eine Schaukel und einen Sandkasten. Es hat Hühner, es hat Hasen und man kann nach Herzenslust herumtoben.»

In der Gärtnerei Berg in Binzen

Seit vierzig Jahren ist Peter Berg bereits im Geschäft. Er hat viele Trends kommen und gehen sehen. Seinen Prinzipien ist er von Anfang an treu. Ob ihm das Gärtnern langsam verleide? «Nein, das Gärtnern wird mir nie verleiden! Aber auf die ewige Rechnerei könnte ich verzichten.»

Biodynamischer Anbau im anthroposophischen Verständnis

Bei der biodynamischen Methode sind hohe Erträge und Gewinnmaximierung nicht zentral. Essen, so der Impuls von Rudolf Steiner, soll nicht bloss die Bäuche füllen. Lebensmittel sollen den Menschen nähren, ihn beleben und ihn vor allem in seiner physischen, geistigen und seelischen Entwicklung unterstützen.

Steiner erlebte das Aufkommen des Kunstdüngers noch mit. Er fürchtete, dass die Intensivierung der Landwirtschaft den Produkten abträglich ist und war überzeugt, dass der Mensch nicht nur Kalorien braucht, sondern auch eine Vielfalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. So, wie das heute auch die konventionelle Ernährungslehre anerkennt. Darüber hinaus soll Nahrung aber auch nicht-messbare Qualitäten aufweisen, soll das Leben bereichern. Die Anthroposophie spricht von «Vitalqualität» oder «Lebenskraft».

Eine Grundidee Steiners ist es, einen Hof als Organismus anzuschauen, ein in sich geschlossenes Gebilde, ein nachhaltig funktionierendes, kleines Ökosystem. Schlüssel dafür ist eine grosse Artenvielfalt.

Und so funktioniert das in der Praxis:

Saatgut: Ertragsreiche Hochleistungssorten werden nicht verwendet. Sie sind zu anfällig, was Schädlinge und Krankheiten betrifft, was wiederum Pestizide notwendig macht. Stattdessen wird biodynamisch gezüchtetes Saatgut verwendet, das einerseits samenfest ist und andererseits daraufhin entwickelt wurde, optimale Nährwerte zu liefern statt maximale Masse.

Dünger: Ein Drittel der Anbaufläche verwendet die Gärtnerei Berg jeweils für die Gründüngung. Anstatt Gemüse werden sogenannte «Stickstoffsammler» angebaut, also Pflanzen, die mit ihren Wurzeln den Boden mit Stickstoff anreichern. Nach zwei bis drei Jahren hat sich der Boden wieder regeneriert, an derselben Stelle wird Gemüse angepflanzt. Dieses kann dann von den Stickstoffreserven im Boden zehren. Reicht das nicht aus, wird mit Kompost nachgeholfen, allenfalls auch mit Hornspänen. Idealerweise soll der biodynamische Hof den Dünger selber herstellen, den er benötigt. Steiner empfahl zu dem Zweck Kühe zu halten. Auf Kunstdünger wird verzichtet, da er energieaufwändig ist in der Herstellung und das Ökosystem stark belastet.

Pflanzenschutz: Bei Schädlingsbefall werden keine synthetisch hergestellten Pestizide eingesetzt, da diese auch nützliche Insekten töten und die Artenvielfalt verringern. Stattdessen wird die Artenvielfalt gezielt erhöht, beispielsweise durch sogenannte «Blühstreifen». Die Blumen zwischen und neben den Feldern bieten Lebensraum für die natürlichen Feinde von Läusen und Co. Allenfalls werden Insekten auch zugekauft und im Gewächshaus gegen Schädlinge eingesetzt. Oder es werden ökologisch verträgliche Mittel wie zum Beispiel eine Alkohol-Schmierseife-Mischung verwendet, welche nur gegen Läuse wirkt und nicht gegen andere Insekten.

Homöopathische Präparate und Konstellationen: Rudolf Steiner empfahl, kosmische Zusammenhänge nutzbar zu machen. Entsprechend wird beim Anbau auf den Mond und auf Sternenkonstellationen geachtet. Sie haben Einfluss darauf, wann welche Gartenarbeiten ausgeführt werden. Dies soll durch eine grosse Zahl verschiedener Präparate unterstützt werden. Für die sogenannten Kompostpräparate werden in tierischen Organhüllen fermentierte Blüten verwendet. Mit homöopathischen Mengen wird der Komposthaufen «geimpft».

Vermarktung: Biologisch-dynamisch angebautes Gemüse – so auch jenes der Gärtnerei Berg – wird unter dem Demeter-Zeichen verkauft. Dahinter steht der Demeter-Verband, ein Zusammenschluss aller am Betrieb und Vertrieb Beteiligten. Auch die Konsumentinnen und Konsumenten werden miteinbezogen. Der Verband kontrolliert und zertifiziert Betriebe, schützt und vermarktet das Demeter-Zeichen.

Quellen
Gespräch mit Peter Berg
Berg, Peter: Der MondGärtner – biodynamisch gärtnern, 2011.
www.nzz.ch/aktuell/startseite/das-problem-mit-dem-stickstoff-aus-der-landwirtschaft-1.10852331
Demeter Journal Nr. 22, Sommer 2004, S. 17
www.bergbinzen.de
www.demeter.ch
www.lebensmittelgemeinschaft.ch