Biofarm

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **55 (2000)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Tribüne

Lieber Köbi

Du versuchst, mich zum Schreiben zu überreden und machst Dich gleichzeitig über unsere Idylle lustig! Ich könnte ja beleidigt sein. Da gebe ich mir solche Mühe, den perfekten Bio-Hof präsentieren zu können für unsere Kundschaft, für die misstrauischen Romands (die immer noch sehr wenig von Bio halten) und auch für die Bio-Suissler, die vielleicht einmal vorbeischauen werden, weil sie wahrscheinlich denken, ich hätte wegen der Schreiberei keine Zeit zum Arbeiten und somit eine ziemliche Sauerei. Aber am meisten Mühe gebe ich mir für uns selber, weil wir eben Freude haben an unserer Idylle!

Der Chueri gefällt mir, der sieht das aus weiser Distanz. Nur seinetwegen greife ich nochmals zum Schreibzeug. Und weil meines nicht am Strom angeschlossen ist, setze ich mich damit auf den Balkon, den gut erhaltenen (!), lausche tatsächlich all den schönen Nachtgeräuschen (das Käuzchen hast Du noch vergessen!) und bemühe mich, einen anständigen Brief zu entwerfen. Dabei tritt mir unsere Eselin Illma (siehe Titelseite) vor mein inneres Auge: Mit stoischer Ruhe, abgeklärt und überlegen steht sie da, kaut genüsslich Disteln und denkt sich - höchstwahrscheinlich - ihr könnt mir mal!

Bewundernswert finde ich das, echt nachahmenswert! Es gelingt mir auch nicht schlecht, all die distelartigen Kommentare um unseren Briefwechsel, die in letzter Zeit so hin und her geschoben wurden, zu kauen, herunterzuschlucken und sogar zu verdauen. Nur ein Satz aus Ernst Frischknechts Brief nimmt mein Verdauungssystem mit dem besten Willen nicht an: nämlich die Behauptung, die Grossverteiler verhälfen den kleinen Bioläden zu mehr Umsatz. In Basel musste kürzlich der älteste Bioladen seine Tür für immer schliessen, mangels Umsatz. Der Coop lockt mit seinen Tiefstpreisen die hartgesottensten Bio-Freaks vom Idealismus weg. Traurig aber wahr, und unverdaulich!

A propos Disteln: Von denen gibt es bei uns jede Menge: violette, gelbe, blaue, silberne, mannshohe, kleine, mittlere, sehr stachelige und halbstachelige. Wir bemühen uns Tag für Tag, diese stachelige Vielfalt mit Hilfe unserer Eselin sowie mit Abhauen und Ausreissen in Schach zu halten. Auf der Ökowiese dürfen wir das aber nicht. Mähen oder weiden bis zum 1. Juli ist verboten. Da sind unsere Disteln nun am Versamen, jedes Jahr fröhlicher. Was meinst Du, Köbi? Sollten wir nicht völlig unökologisch diese Wiese mähen oder weiden? Vielleicht gibt es mit der Zeit daraus eine Wiese, wie ich sie mir als kultivierte Wiese vorstelle mit Wiesensalbei, Margriten, Witwenblumen und vielleicht sogar Arnika?

Es grüsst Dich aus dem distelreichen Jura

Claudia

BioFARM

BIOFARM GENOSSENSCHAFT KLEINDIETWIL

... zum Beispiel Erdbeeren ...

Ich betreue für die Biofarm neben dem Kernobst seit Anfang Jahr auch den Bereich Verarbeitungs-Beeren. Die diesjährige Erdbeerenkampagne ist schon fast abgeschlossen. Ich bin begeistert vom Biofarm-Erdbeer-Projekt und möchte die Gelegenheit nutzen, über meine Erfahrungen und Gedanken zu berichten. Die Erdbeeren als Beispiel, wie die Biofarm arbeitet.

Biofarm Erdbeeren, was ist das?

- Vollwertige Erdbeeren, Knospe BioSuisse, reif, gesund, aromatisch, entkelcht
- Tiefgefroren direkt in Produzentennähe
- 27'000 kg in diesem Jahr
- Produzentenpreis Fr. 5.80
- Zur Zeit 25 VertragsproduzentInnen
- Herkunft: ganze Schweiz
- Verwendung: vor allem für Frucht-Joghurt

Wie bei den übrigen Beeren konzentriert sich die Biofarm vorläufig auf Verarbeitungsfrüchte, und zwar im Tiefkühlsystem: Die Früchte werden laufend bei Vollreife gepflückt, entkelcht, verpackt und sofort beim Produzenten oder im nächstgelegenen Kühlhaus eingefroren. Abholung durch Biofarm am Ende der Ernte.

Biofarm Erdbeeren, was bringt's?

Die Biofarm TK-Erdbeeren sind zwar bloss ein Teil des Bio-Erdbeermarktes, aber er lässt sich mengen- und wertmäsig sehen: 27 Tonnen, Produzentenwert über 150'000 Franken. Und vor allem: Für zahlreiche Produzenten lässt sich der Betriebszweig Tafelerdbeeren nur in Kombination mit dem Industrie-Erdbeeren-Vertrag rentabel gestalten (Menge, Absatzsicherheit). Gerade dieses Jahr mit krassen Erntespitzen und mit Feiertagen im dümmsten Moment wäre mancher Produzent ohne die Abräum-Möglichkeit verzweifelt an seinen Erdbeeren bzw. am unflexiblen Tafelmarkt. Selbstverständlich kann für die Biofarm nicht beliebig Überschuss abgeräumt werden. Aber innerhalb der Vertragsmenge spielt es dank dem gescheiten TK-System keine Rolle, wann die Früchte gepflückt werden, wenn sie nur vollreif und bei bester Qualität gefrostet werden.

Über den Erdbeer-Markt hinaus finde ich es auch für den Absatz der Milchprodukte förderlich, wenn dank hiesigen Früchten die entsprechenden Joghurts, Quarks usw. mit der Bio-Suisse-Knospe ausgezeichnet werden können.

Erdbeertagung am Sonntag, 4. Juni in Berneck. Gemeinschaftsveranstaltung des Bio-Erdbeerzüchters und -produzenten Ernst Niederer, des FiBL und der Biofarm-Genossenschaft. Programmpunkte: Besichtigung, Degustation, Beurteilung der Neuzüchtungen im Vergleich mit den bekannten Sorten; aktuelle ...

Vorbildliche ProduzentInnen

Für zuverlässige, geordnete Absatzverhältnisse sind Anbauverträge/Anbauabmachungen wichtig bis unerlässlich. Aber bei Kulturen, wo die Witterung und der (Frisch)markt so viele Unbekannten enthalten, ist dann die Umsetzung der Abmachungen ebenso wichtig. Gefordert ist einerseits Zuverlässigkeit, andrerseits Flexibilität.

Hier nun habe ich unsere ErdbeerproduzentInnen diesen Sommer überaus positiv erlebt. Sie haben gemeldet, nachgefragt, auf meine Wünsche und Anliegen reagiert. Aber nicht nur dies. Am Informationstag 4. Juli (siehe Bilder unten) sind die Erdbeerpflanzer aus der ganzen Schweiz angereist, um sich aktuell und für die Zukunft aus erster Hand zu informieren. Der Wille zu Kooperation, zur gemeinsamen Festigung und Weiterentwicklung des Absatzes war offensichtlich.

Züchter in den eigenen Reihen

Gerade weil man qualitativ den Abnehmern und schlussendlich den KonsumentInnen etwas Spezielles und Besseres bieten will als das Gewohnte, ist es ein besonderer Glücksfall, mit Ernst Niederer einen erfahrenen, engagierten Züchter und Vermehrer unter den eigenen Erdbeerproduzenten zu haben. So ist eine maximal praxisnahe und zielgerichtete Züchtung gewährleistet. Um diesen Praxisbezug noch zu verstärken, werden jetzt mehrere Erdbeerproduzenten sofort in den Versuchsanbau mit den verheissungsvollsten Neuzüchtungen einbezogen, finanziell unterstützt von der Biofarm. Hauptziele der Züchtung sind weiterhin: Ertragssicherheit unter Biobedingungen und gute Pflückbarkeit einerseits, Qualitätseigenschaften, die von den Verarbeitern und den KonsumentInnen gefragt sind andrerseits.

... Information zur Ernte und zur Marktlage; Diskussion über die Vermarktung und die Anforderungen der Abnehmer; gemeinsames Picknick mit Erfahrungsaustausch. Es nahmen über 50 Personen teil, aus Produktion, Forschung, Vermarktung und Verarbeitung.

Gute fachliche Zusammenarbeit

Die Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Züchter/Vermehrer, Forschungsinstitut, Vermarktungsgenossenschaft und der Lebensmittelindustrie funktioniert nach meinen ersten Erfahrungen erfreulich gut. Überall sind Leute mit persönlichem Engagement dabei. Entscheidend ist trotzdem die Koordination, die Schaltstelle zum Markt. Diese ist in der Biofarm am logischen Ort und war bisher bei Niklaus Steiner in bester Hand. Ich versuche mit aller Kraft, würdig weiterzufahren.

Aufbauarbeit trägt Früchte

Wir neigen im Leben alle dazu, als selbstverständlich und einfach zu betrachten, was rund und gut läuft. Nur was nicht klappt, ist im Gespräch und erscheint schwierig. Hinter der Erdbeer-«Erfolgsgeschichte» steckt eine zwölfjährige, mühsame Aufbauarbeit. Dies nicht nur im Gegenwind zu Import- und Preisdruck, sondern auch gegen Stimmen in Bio-Schweiz-Kreisen, die mehrfach geäussert haben, in der Schweiz sollten nur Frischprodukte angebaut werden, denn im Verarbeitungsbereich hätten wir ohnehin gegen die Importe keine Chance.

Ich will damit zweierlei sagen: Von nichts kommt nichts. Aber mit Wille, Beharrlichkeit und Kompetenz ist unwahrscheinlich viel möglich. Mir scheint, dass diese Banalität heute nicht nur all die Trittbrettfahrer im Biomarkt vergessen, sondern auch viele Produzenten.

Zukunftsaussichten

Möglicherweise wird künftig der Vertragsanbau deutlicher auf zwei Schienen fahren als bisher: Reine Konservenproduktion mit Spezialsorten hier, kombinierte Tafel-/Konservenproduktion mit Universalsorten dort, mit differenzierten Preisen.

So oder so: Mit unseren Argumenten: Qualität, verbraucher-nahe Produktion, Liefersicherheit und fachlich guten Dienstleistungen, auch in der Produkteentwicklung, wollen wir weiterhin gegen Billigimporte konkurrenzfähig bleiben. «Gemeinsam wird es gehen», wie Ernst Niederer an der Erdbeertagung abschliessend betonte.

Hans-Ruedi Schmutz

Weitere Biofarm-Projekte mit einheimischen Produkten

- Himbeeren, Brombeeren im TK-System
- Diverse neue Trockenfrüchte wie Apfelringli, Apfelchips
- Anbau und Verwertung der Urgetreideart Emmer
- Rapsanbau für Biofarm-Rapsöl kaltgepresst
- Speisegerste-, Speisehaferprodukte