Miniboom bei den Biobeeren

Autor(en): **Hugi, Beat**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (2005)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-891542

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

Miniboom bei den Biobeeren

Die Erd-, Brom- und Himbeeren der Biofarm-Bäuerinnen und -Bauern sind derzeit gefragter wie selten zuvor. Sie werden von der Napfmilch AG und der Biomolkerei Biedermann zu Fruchtmasse für regionale Jogurts verarbeitet. Dass die Früchte aus Schweizer Anbau so weniger austauschbar sind als auch schon, weiss Biofarm-Bauernberater Niklaus Steiner zu schätzen.

Fotos: Ruedi Steiner

Für die Produktion der regionalen Jogurtlinie benötigen Pius Biedermann in der Ostschweiz und die Napfmilch AG heuer neben Äpfeln und Birnen schon mal 20 Tonnen Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren. Gewachsen auf Schweizer Boden, genauer in der Grossregion Ostschweiz und im Napfgebiet. «Damit ist die Abnahme von fünf Sechsteln der geplanten Ernte 2005 gesichert», freut sich Niklaus Steiner von der Biofarm Genossenschaft. Und für den Rest, alles Kulturen, die im Tessin und Wallis ausserhalb der neuen Regioperimeter von Coop Naturaplan liegen, werde man sicher auch noch eine Lösung finden. Steiner hat darauf gedrängt, diese Beeren in einer Übergangsfrist in den regionalen Jogurts verwerten zu können.

Bruno Aebi und sein Vater bauen heuer in den Högern ob Sumiswald erstmals Himbeeren für die Biofarm an, Oppligers aus dem aargauischen Vordemwald sind seit längerem schon dabei.

Regional statt national

Für Steiner passen die regionalen Produktionen bestens ins Biofarm-Konzept. Auch wenn die Genossenschaft der Bioäuerinnen und Bauern bisher lieber und ganz bewusst mit der allgemeinen nationalen Affiche «Aus Schweizer Bio-Anbau» geworben hat. Als Zulieferer von Rohstoffen aber sieht Steiner sehr wohl die Vorteile dieser neusten Fixierung auf Bioregionen und entsprechend gestalteten Produkte: «Die Beeren und Früchte unserer Bäuerinnen und Bauern sind so nicht mehr durch importierte Rohstoffe aus dem Ausland austauschbar. In einem Napf-Jogurt haben ungarische Knospe-Erdbeeren oder schwedische Knospe-Himbeeren wirklich nichts verloren. Alles andere wäre eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten.»

Gibt man also bei den Grossverteilern wie im Biofachhandel für solche Regionalprodukte Gas, können die Schweizer ProduzentInnen nur profitieren. Die Verlässlichkeit für Produkte aus Schweizer Anbau werde grösser, auch wenn im heutigen Handeln kaum langfristige schriftliche Abmachungen getroffen werden können. «Nur lässt sich der Erfolg der Regioprodukte bei den KonsumentInnen ja nicht

schon nach einem Jahr abschliessend beurteilen. Das Projekt muss erst einmal drei bis fünf Jahre lang laufen. Das heisst aber auch, dass die Bäuerinnen und Bauern solange liefern können.» Mengen von Beeren übrigens, die auf den Schweizer Feldern erst noch von neuen Produzenten angebaut und bereit gestellt werden müssen. Biofarm koordiniert die Suche nach den Partnerbetrieben. Und den Anbau der Beeren. «Bei den Himbeeren habe ich vor Jahren schon mal einen Bedarf des Marktes von 80 Tonnen telefoniert bekommen. Dort braucht es zusätzlich Beeren für die kleinen Tiefkühlpäckli und die feinen Desserts im Winter.»

Faire und feste Preise

Zum Vergleich: Im laufenden Anbaujahr rechnet Niklaus Steiner im besten Fall mit einer Ernte, die gerade mal knapp den Bedarf für die Jogurtproduktion von 20 Tonnen decken dürfte. Durchschnittlich 100 Kilo pro bebauter Are. Auch bei den Himbeeren. Und das zu fairen und festen Abnahmepreisen für die Produzenten: Fr. 6.80 für ein Kilo tiefgekühlter Erdbeeren, Fr. 8.50 für ein Kilo TK-Himbeeren. Regiojogurts von Napfmilch und Biedermann mit Früchten und Beeren aus der letztjährigen Ernte mit Schweizer Bio-Suisse-Knospe sind seit Ende Juli erstmals im Handel zu haben.

Beat Hugi