Produzieren, was man selber gern isst

Autor(en): **Korspeter, Sonja**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **74 (2019)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-890986

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.

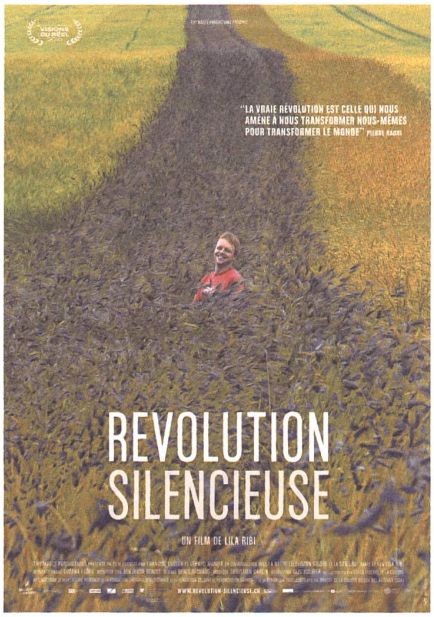
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Produzieren, was man selber gern isst

Auf dem Hof Arc-en-ciel im Waadtland sind Lebens- und Landwirtschaftsphilosophie eng verbunden

Sonja Korspeter. Cédric und Christine Chézeaux haben 2005 gemeinsam den Hof seiner Eltern übernommen: einen grossen Milchviehbetrieb mit 50 ha Land, 50 Hochleistungsmilchkühen und Bullenmast. Zwei Jahre haben sie den Hof so weitergeführt, bis ihnen mit der Geburt ihres vierten Kindes bewusst wurde, dass es eine Veränderung braucht. «Bei den Kindern achteten wir auf natürliche Ernährung und gute Energien, behandelten sie mit Naturheilmitteln, wenn sie krank waren, und strichen unsere Wände im Haus mit natürlichen Farben. Doch auf dem Hof folgten wir dem Leistungsgedanken und waren dem Diktat des Milchmarktes unterworfen.» Die Wahrnehmung dieses Widerspruchs war der Beginn eines grossen Umbaus vom spezialisierten Milchviehbetrieb hin zur vielfältigen Ferme Arc-en-ciel (Regenbogen-Hof), wie sie heute besteht.

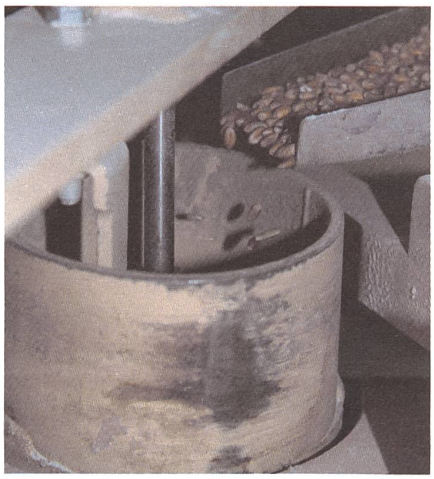


Coverbild des Films «Révolution silencieuse» über den Wandel des Hofes – lief 2017 in vielen Kinos der Romandie.

Umstellung auf Biolandbau und mehr

«Die echte Revolution ist die, die uns dazu bringt, uns selber zu verändern, um die Welt zu verändern», sagt Pierre Rabhi. Es war eine Begegnung mit diesem Philosophen und Agrarökologen, die Cédric dazu brachte, sich für die Umstellung auf Biolandbau zu entscheiden. Darüber kam er in Kontakt und Austausch mit anderen Biobauern. «Ich entdeckte neue Geschmacksqualitäten und bekam grosse Lust, gute Produkte, die mir selber schmecken, zu erzeugen und zu vermarkten.» Und so blieb es nicht bei der Umstellung der Milchviehhaltung auf Bio.

Im Jahr 2009 ging Cédric zu Marc Haller,



Astrié-Mühle – Innerhalb einer Minute wird aus dem Korn feines Mehl. Foto: Sonja Korspeter

einem Bäcker drei Dörfer weiter, der seit zwei Jahren Sauerteigbrot aus regionalem Mehl backt. Er fragte ihn: **«Was brauchst du für Getreide? Was brauchst du für Mehl? Ich kann mir vorstellen, verschiedenste Getreidesorten anzubauen.»** Der Funken zwischen den beiden Männern zündete. Cédric besorgte Saatgut und säte im Herbst auf einer halben Hektare Brotgetreide aus. Er bestellte auf Empfehlung von Marc Haller eine Astrié-Mühle in Frankreich und wurde damit *paysan meunier,* Müllerbauer.[1]

Im Sommer 2010 gab es die erste Ernte von vier verschiedenen Getreidesorten auf Flächen zwischen 4 und 4000 m². Marc und Cédric schauten: Welches Getreide ist gut gewachsen, welches weniger gut? Welches gibt ein feines Mehl und welches auch wohlschmeckendes Brot? «Wir folgten teilweise einfach unserem Gefühl: welches Getreide gefällt uns gut.»

In den folgenden Jahren wurden weitere Sorten ausprobiert. Eine Mischung aus fünf Weizensorten war als Brot geschmacklich sehr fein, hatte aber als Kultur Probleme mit dem Pilz Stinkbrand. Cédric begann, das Saatgut jedes Mal testen zu lassen, und verwendete bei der Aussaat nur solches, das die Pilze nachgewiesenermassen nicht hatte. Er versuchte Senfmehl als Schutz unter das Saatgut zu mischen. Mit Erfolg.

Eine wichtige Mischung aus acht alten, regionalen Weizensorten sind «Les 8 blés heureux» (auch eine Anspielung auf Vater, Mutter und die sechs Kinder der Familie Chézeaux). Sie sind Grundlage des gleichnamigen Brotes von Marc Haller. Doch auch neue von Peter Kunz vermehrte Weizensorten sowie Dinkel, Einkorn und Emmer wachsen auf den Feldern der Ferme Arc-en-Ciel.

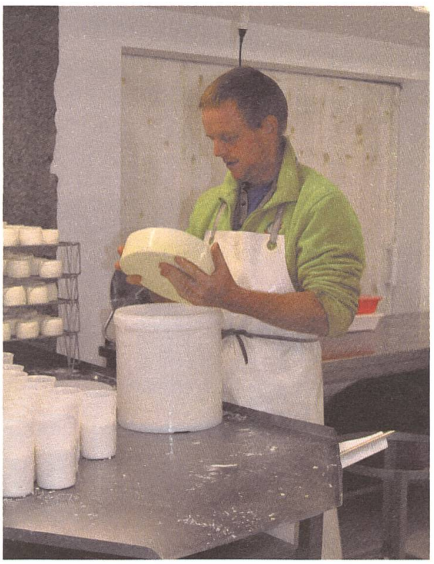
Zwischen 30 und 60 Sorten sät Cédric jedes Jahr zum Ausprobieren und Erhalten auf 4m² kleinen Parzellen aus.

Die **Getreidemühle Astrié** wurde in Frankreich entwickelt, um es Höfen zu ermöglichen, ihr Getreide selbst zu mahlen und allenfalls auch zu verbacken. Kleine Höfe sollten so mehr Wertschöpfung auf dem Hof halten können. Die Natursteinmühle zeichnet sich durch eine zehntelmillimetergenaue Einstellung der Mühlsteine aus. Ein Mahl- und Siebvorgang reicht aus, um ein sehr feines Mehl zu bekommen, das offenbar neben nur sehr wenig Kleie fast alle inneren Bestandteile des Korns, auch den Keim enthält. Dies ist nach Angaben der Hersteller möglich, weil das Mehl durch die rasche Verarbeitung weder lange Sauerstoff noch grosser Hitze ausgesetzt ist. Es wird also auch mit höherem Fettanteil nicht schnell ranzig. Es soll besonders nahrhaft und geschmackvoll sein. Mit einem Ausmahlungsgrad von 80 % kann die 50 cm breite Mühle Astréia 12 kg Mehl/Stunde herstellen.

[1] *In Kultur und Politik 3/2018 berichteten wir über Stéphane Rumpf, der aus seinem Getreide Mehl und Brot herstellt, also «paysan – meunier – boulanger» ist.*

Milchkühe Ade

Im Jahr 2013 verliessen die Milchkühe den Hof – kein leichter Schritt. Cédric hatte seine Vision und war voller Entschlossenheit. Doch seine Frau Christine machte sich Sorgen um die finanzielle Grundlage der Familie. Sohn Marius war traurig, dass er sich von den vertrauten Kühen und insbesondere seiner eigenen verabschieden musste. Cédrics Vater Nicola erlebte die Abschaffung der Kühe wie die Auflösung seines Lebenswerkes. Jahrzehntelang hatte er die Herde aufgebaut und sich bereits vorgestellt, wie er die Tiere im Pensionsalter weiterbetreut. Er weiss noch gut, wie mühsam die Arbeit mit dem Pferd auf dem Acker und das Jäten per Hand in seiner Jugend gewesen waren.



Cédric beim Käsen – seiner neuen Leidenschaft. Fotos: Sonja Korspeter

Was wird aus der Familie, wenn das sichere Einkommen Milchgeld wegfällt?

Das Getreide wird gesät, wächst heran, wird neun Monate später geerntet. Anschliessend muss es sechs Monate lagern. Erst dann kann es gemahlen und nach und nach direkt vermarktet werden. Doch die Kosten für Betrieb und Lebenshaltung sind da. Phasenweise war es nicht sehr gut um die Liquidität bestellt. Die Tatsache, dass der Betrieb aufgrund seiner Lage in der Bergzone, mit seiner Vielfalt, dem biologischen Landbau und der Art der Tierhaltung prämienoptimal ist, hat geholfen. Auch der eher einfache Lebensstil der Familie liess es zu, «den Gürtel für einige Monate enger zu schnallen». Heute macht das Getreide etwa 45 % des Hofeinkommens aus. Ein kleinerer Teil hiervon kommt aus Geld, das Chézeaux für Lagerung, Reinigung und Mahlen von Getreide anderer Bauern erhält. Mit sieben Bauern in der Region hat er zudem Anbauverträge für Getreide, das er über den eigenen Hof verarbeitet und vermarktet. 90 der 100 Tonnen Mehl wurden 2018 direkt ab Hof verkauft.

Milch und Fleisch

Chézeaux' schafften Milchziegen der Rasse Chamoisiée alpine an, die im alten umgebauten Milchvieh-Laufstall untergebracht sind. «Es gehört zum Konzept, dass möglichst viele Pflanzen und damit Kalorien auf dem Hof produziert werden. **Doch für einen ausbalancierten, fruchtbaren Boden braucht es neben pflanzlichem Stickstoff auch Mistkompost als Dünger und damit Tiere.»**

Anfangs nahmen sie die Gitzis direkt nach der Geburt weg. Heute dürfen sie einen Monat mit den Muttertieren mitlaufen. Weil ihnen das Töten der männlichen Tiere in sehr jungem Alter widerstrebt und Gitzifleisch zudem schwer zu vermarkten ist, versuchen Chézeaux' aktuell, bei einigen Geissen die Laktationszeit auf zwei Jahre zu verlängern (die Ziegen werden im nächsten Jahr nicht gedeckt, und es wird weitergemolken). Dies hat zusätzlich den Vorteil, dass die Gesamt-Milchmenge das Jahr hindurch konstanter ist. **Die Milch wird in der kleinen, schlicht eingerichteten Hofmolkerei zu elf verschiedenen Käsesorten verarbeitet;** von 50 Milchgeissen sind es pro Tag zwischen 50 und 100 Litern Milch. Jetzt im dritten Jahr läuft es richtig rund und der Käse kann sehr gut verkauft werden.

Ausserdem leben zehn Mutterkühe mit ihren Kälbern auf dem Hof. Fleischpakete à 7 kg sowie Trockenfleisch und Würste werden direkt vermarktet. Acht bis zehn Freilandschweine verwerten die Schotte (Molke) aus der Käserei und die Getreidereste aus den Mühlen; ihr Fleisch wird vor allem in Form von Spezialitäten verkauft. Sohn Marius versorgt ausserdem 25 Hühner, deren Eier zweimal die Woche mit den anderen Hofprodukten auf dem Markt verkauft werden. Mittwochs und samstags ist das «Magasin Arc-en-ciel» direkt neben Mühle und Käserei geöffnet. Cédrics Vater Nicola ist neben dem Mahlen des Getreides auch zuständig für den Verkauf im Hofladen.

Mehl mit wenig Kleie und viel Keim.

Betriebsspiegel

Ferme Arc-en-ciel, Bio-Gemischtbetrieb auf 800 m ü. M. im Kanton Waadt.
Cédric (48) und Christine (45) Chézeaux mit ihren Kindern Armand (22), Samuel (20), Amélie (18), Marius (14), Isaline (11), Elisa (9).
Ein Mitarbeiter in Vollzeit (Tiere und mehr), zwei Mitarbeiter in Teilzeit für Verwaltungsaufgaben und das Abfüllen von Getreide und Mehl.
51 ha Land, 20 ha Grünland u. 31 ha Ackerland, Einkorn, Emmer, Dinkel, Roggen, alte Weizensorten, moderne Weizensorten und Buchweizen, Hirse Linsen, Leindotter für Öl.
Getreidemühle, Verarbeitung von Getreide im Lohn
Anbauverträge mit sieben Bauern für den Anbau von Getreide
50 Milchgeissen und Nachzucht
10 Mutterkühe, 8-10 Schweine
25 Hühner
Hofkäserei und Vermarktung via Hofladen, Wochenmarkt in Yverdon, einige Läden und Internet.

Alte Getreidesorten

Hier gibt es alte und neue Getreidesorten, Mischungen und neben Mehl auch Körner. **Die Kunden schätzen Vielfalt, Geschmack und gute Verträglichkeit des Mehls.** Dinkel, Einkorn, Emmer, Urdinkel, Weizen, Roggen, Buchweizen und Hirse sowie Linsen und Leindotteröl aus Leindotter von den eigenen Feldern werden verkauft.

Warum sind die alten Getreidesorten interessant im Anbau? «Sie sind genügsamer, brauchen weniger Dünger, wachsen langsamer und machen mehr Biomasse. Sie kommen gut mit unseren steinigen Böden mit dünner Humusschicht und schlechter Wasserhaltefähigkeit zurecht. **Es stimmt, sie haben weniger Ertrag, ich säe sie weniger dicht und ernte sie später, aber dafür kann ich sie deutlich teurer verkaufen.»** Bio-Einkorn oder Bio-Emmer bringen 1.500 kg/ha.

Im Hofladen zahlen die Kunden je nach Verpackungseinheit zwischen 5 und 6 Franken/kg. Ein Projekt solidarischer Landwirtschaft, mehrere Bäcker und einige Läden erhalten Mehl und die anderen Produkte der Ferme Arc-en-ciel. Das meiste Mehl wird direkt ab Hof verkauft. Die Nachfrage ist grösser als das Angebot. Das Bedürfnis der Leute nach anderen Getreide-, Mehl- und Brotqualitäten ist da, wegen Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien und wegen der Suche nach «echten Lebensmitteln».

Autonom schaffen und lernen

Neben der Produktevielfalt für Hofladen und Marktstand sind auch geschlossene Kreisläufe auf dem Hof ein wichtiges Ziel. Die Geissen fressen das beste Gras, die Kühe kümmern sich um den Rest, der bleibt. Sie sind genügsamer und erhalten zusätzlich nur noch Heu und Heu-Kleiemischungen. Die Kleie (v. a. Samenschale), die als Nebenprodukt des Mahlprozesses anfällt, wird auch von Geissen und Schweinen gerne gefressen.

Der Mist der Tiere wird kompostiert und führt dem Boden Nährstoffe zu. Die alten Getreidesorten brauchen weniger Nährstoffe; sie bilden besonders viel Wurzelmasse und geben dem Boden nach der Ernte viel zurück. Der Leindotter bereichert Fruchtfolge und Produktpalette im Verkauf gleichermassen. **«Ausserdem sind wir überzeugt, dass es den Boden liebevoll zu pflegen gilt, damit er fruchtbar und gesund ist und mit Klimawandel und Luftverschmutzung besser umgehen kann.»** Bei zu viel Blacke sät Cédric Luzerne und Buchweizen ein und gibt guten Kompost in die Erde. Wenn die Balance im Boden wieder hergestellt sei, dann könne die Blacke verschwinden.

Der Hof dient auch als reiches Erfahrungsfeld für die sechs Kinder der Familie, die viel mit anpacken.

So hat der 14-jährige Marius im letzten Jahr 2 ha Land selbständig bewirtschaftet – Vater Cédric stand nur für Fragen bereit. In Excel-Tabellen berechnete der Junge die Saatgutmengen für den Anbau von Kartoffeln und Dinkel, besorgte Feldvorbereitung, Pflege, Ernte – alles selbständig. Diese Erfahrung bot ihm vielfältige Lernmöglichkeiten und einen Schritt in die grössere Selbständigkeit.

Mutter Christine unterrichtet die drei jüngeren Kinder (9-14) zu Hause in Französisch, Mathematik und den Fremdsprachen Englisch und Deutsch. Andere Themen erarbeiten sie gemeinsam und die Kinder vertiefen sich selbständig in Bereiche, die sie interessieren. **«Wir möchten, dass sie für sich selber lernen und nicht für die Schule oder uns oder weil sie besser als die anderen sein wollen.»** Die Kinder werden auch ermutigt, sich im Dorf Leute zu suchen, von denen sie etwas lernen möchten. Sie bekommen Privatstunden, um Musikinstrumente oder künstlerisches Arbeiten zu lernen.

Amélie (18) ist bereits fertig mit der *home school* und bereitet sich auf die Aufnahmeprüfung an einer Gartenbau- und Landschaftsplanung-Schule vor. Sie hat das Logo des Hofes sowie diverse Zeichnungen für die Internetseite des Hofes angefertigt.

Sohn Manuel (20) arbeitet nach seiner Lehre zum Patissier gegenwärtig Teilzeit mit. Ein Vollzeitmitarbeiter für Tierversorgung und etwas Feldarbeit, zwei Teilzeitkräfte für Verwaltung des Betriebes und Getreideabfüllung, zusätzlich der Vater, der in Mühle und Hofladen eine wichtige Rolle innehat, Christine, die die Buchhaltung und die Bearbeitung der Online-Bestellungen macht und mit drei Kindern abwechselnd auf den Markt geht – der Hof beinhaltet mit seiner grossen Vielfalt viel Arbeit. Cédric macht die Käserei im Wesentlichen alleine, koordiniert den Ackerbau und kümmert sich um die Infrastruktur; er kennt sich in allen Bereichen aus und plant – gemeinsam mit den anderen Hofmitgliedern – mögliche Weiterentwicklungen des Betriebes voraus.

Sieben von acht Chézeaux' mit Mitarb. Bernard am Familientisch.

In Strukturen investieren

Die Kehrseite der neuen Vielfalt des Hofes, mit Produktketten von Anfang bis Ende und viel Befriedigung und Wertschätzung, ist eine Menge Arbeit. Doch Christine ist optimistisch, dass es ihnen als Familie gelingen wird, zukünftig mehr Mussezeiten zu haben. Sie müssten darauf achten, dass der Hof *de taille humaine* – also überschaubar gross bleibe. Zusätzlich möchte die gelernte Krankenschwester Schritt für Schritt eine «Praxis für Energiearbeit» aufbauen.

Für Cédric ist es ausserdem wichtig, sich nach acht Jahren des Engagements bei Bio Waadt, einer Mitgliederorganisation von Bio Suisse, und der Öffentlichkeitsarbeit rund um den Film «Révolution silencieuse» mehr der bio-dynamischen Ausrichtung des Betriebes zu widmen. Er möchte Räumlichkeiten herrichten, um die Präparate wetterunabhängig vorbereiten zu können. Eine neue grosse Lagerhalle soll die Verarbeitung des Getreides arbeitseffizienter machen. Das Gebäude, in dem sich aktuell schon Mühle, Hofladen und Käserei befinden, wird renoviert und ausgebaut. Im Obergeschoss sollen ein Appartement und ein Gruppenraum entstehen, um Gruppen und interessierte Einzelpersonen zur Erfahrungsweitergabe zu empfangen.

Vater Nicola füllt seine neue Rolle im Hofladen mit viel Herzlichkeit aus – hier mit Kundin beim Einladen der Bestellung. Fotos: SK

Arbeitserleichterung, Ausbau und auch Vorbereitung auf Möglichkeiten, den Betrieb zukünftig von mehr Menschen tragen und beleben zu lassen. Das klingt erstmal nicht nach mehr Ruhe, doch erstaunlicherweise strahlen Christine und Cédric beide eine solche Lebendigkeit und Authentizität aus, dass man es ihnen abnimmt, dass es innerhalb der nächsten Jahre Raum für mehr Musse geben wird, oder wie Christine es ausdrückt: «Nicht immer nur tun, sondern auch wieder mehr sein.»

Auf terrABC.org beschreibt Cédric Chézeaux, was beim Anbau alter Getreidesorten zu beachten ist.