

Biofarm

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **59 (2004)**

Heft 2

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

... zum Beispiel Zwetschgen ...

Das Jahr 2003 war für die Biofarm ein unglaubliches Zwetschgenjahr. Dies trotz oder gerade wegen der Trockenheit. Wir wollen darüber berichten. Die Zwetschgen als Beispiel wie die Biofarm arbeitet und warum es eine solche Produzenten-Genossenschaft braucht.

Der Anfang der Geschichte

In den 90er-Jahren kamen immer wieder vereinzelte Anfragen von Produzenten, ob die Biofarm nicht Tafel- und vor allem auch Hauszwetschgen übernehmen könnte. Doch die Biofarm hatte bereits böse Erfahrungen gemacht mit gut gemeintem Annehmen und Konservieren von Früchten, bevor deren weiterer Absatz gesichert war. Aufs Geratewohl gefrostete, gedörrte oder pasteurisierte Früchte bleiben meist am Lager liegen, weil sie dann gerade nicht den möglichen Käufern entsprechen oder unterdessen schon zu alt sind. Auf's Jahr 2000 hin entschloss sich das «Biofarm-Früchte-team», Verarbeitungszwetschgen projektmässig zu bearbeiten und in das Sortiment aufzunehmen. Anstoss dazu gaben weitere Anfragen von Produzenten.

Pionierjahre mit Rückschlägen

Nach intensiven Abklärungen betreffend Verarbeitung und Absatz, sowie den nötigen Informationen an die Produzenten, konnten schon im ersten Jahr 7 Tonnen Bühler- und Hauszwetschgen übernommen und verarbeitet werden. 2001 folgten bereits 14 Tonnen. Diese wurden grossteils für ein Expo-Bio-Müesli-Projekt mit 100% Bio-Suisse-Zutaten reserviert. Die vermeintlich gute Sache endete für die Biofarm im Fiasko: das betr. Müesli wurde aus dubiosen Gründen kurz vor Fabrikation fallengelassen und es folgte eine mühsame Geschichte um die Schadensbegrenzung der Biofarm. Gleichzeitig folgte im Jahr 2002 eine Zwetschgen-Missernte, welche andere aufgegleiste Absatzprojekte von der Versorgung her gefährdete.

Keine Absatzgarantien – keine Erntesicherheit

Was die meisten Leute nicht wissen: es gibt heutzutage keine längerfristigen Absatzgarantien mehr, auch im landwirtschaftlichen Bereich nicht. Höchstens kurzfristige Lieferverträge, die keinen langfristigen Aufbau absichern. Umgekehrt ist es halt auch so, dass wir jeweils bis zur Ernte keine wirklichen Liefergarantien abgeben können. In der modernen industriellen Wirtschaft, wo alles in beliebiger Menge und kurzfristig bestellt werden kann, prallen mit der Landwirtschaft, insbesondere mit der biologischen, Welten aufeinander, die sich absolut nicht mehr vertragen. Wer da wirtschaftlich denkt und keine Risiken eingehen kann oder will, der darf keinen Absatz mit heiklen Bio-Früchten aufbauen wollen.

Warum denn die Biofarm?

Warum denn soll sich die Biofarm immer wieder die Finger verbrennen mit Aktivitäten, die so wenig Aussicht auf sicheren Erfolg und Gewinn verheissen? – Eben gerade weil sie sonst niemand anpackt! Weil wir wissen, dass der Biolandbau ohne gemeinschaftliche Pioniertaten und ohne Engagement für jeden zusätzlichen Absatzfranken nie gross geworden wäre. Weil einzelne Produzenten in Einzelfällen sehr viel, aber aufs Ganze gesehen doch wenig zur Erhaltung und Ausdehnung des Biolandbaus in der Schweiz ausrichten können. Selbstverständlich ist auch eine Biofarm eingeschränkt genug in ihren Möglichkeiten. Aber als Schneepflug, oder auch nur als Sauerteig im Brot, hat sie immer wieder mehr bewirkt, als was man obenhin sieht und genau belegen kann. Ein anderer Punkt ist das Mut machen: dranbleiben und miteinander neues anpacken, auch wenn es schwierig ist, heisst an die Zukunft der betreffenden Produkte, der einheimischen Bauernbetriebe und des Biolandbaus glauben.

Das Biofarm Zwetschgen-Jahr 2003

Die Biofarm ist also dran geblieben. Dazu waren positive Taten und Worte einer Kerngruppe von Produzenten notwendig. Denn Auftrag und Mitmachen der Bauern ist immer Voraussetzung. Der Jahresverlauf in Kürze:



Ende Mai rechneten wir aufgrund der Ernteschätzungen mit **15 Tonnen** Verarbeitungszwetschgen. Dies ist jeweils der Termin für die Abnahme-Verhandlungen mit der Verarbeitungs-Industrie.

Daneben war eine gute Tafel-Ernte in Sicht, wobei Tafel-Steinobst im Baselbiet aus logistischen Gründen über Nebiker und Frunoba abgewickelt werden sollten, also ohne Biofarm-Beteiligung.

Mitte August, nach der aktualisierten Anmeldung der Produzenten, schrumpfte die erwartete Menge Verarbeitungszwetschgen infolge Trockenheit auf gerade noch 5–7 Tonnen. Die Liefer-Vereinbarungen mussten entsprechend korrigiert werden.

Am 11. August beriet die Obst-Fachkommission Bio Suisse zusammen mit dem Handel die Tafelzwetschgen-Situation. Mengenerwartung (gesamt-CH!) für den Handel: 2 Tonnen Bühler und andere frühe, 3 Tonnen Feltenberg. Der Grosshandel zeigte sich bei diesen Mengen wenig

interessiert, die Vermarktung vorzubereiten. Originalton eines Obst-Grosshändlers: «Hört bitte auf, uns und die Grossverteiler mit Diskussionen über solch lächerliche Mengen die Zeit zu verschwenden; kommt wieder, wenn ihr wirklich etwas anzubieten habt...!»

Die Ernte liess sich zu Beginn tatsächlich bescheiden an, zudem traten frustrierende Madenprobleme auf. Bei den späteren Sorten entwickelte sich die Sache plötzlich auf eine Rekord-ernte zu, überall mit Absatzstau und weitgehend «ohnmächtigen» Akteuren.

Die Biofarm konnte die Verarbeitungsindustrie schlussendlich wieder auf die ursprünglichen Verträge von 15 Tonnen verpflichten (nachdem sich diese wohl im Importmarkt ergänzt hatten). Es fielen jedoch weitere 5 Tonnen an, die wir am Schluss ausser Programm getrocknet und notfallmässig gefrostet haben. Diese Mengen sind nun wohl konserviert, aber damit noch lange nicht verkauft, d.h. sie sind mit einem grossen finan-

ziellen Risiko behaftet, weil das Entsteinen, Trocknen und Einfrieren/Frostlagern sehr teuer ist. Bei den Tafelzwetschgen hat sich die Biofarm angesichts der misslichen Absatzlage im übrigen Handel entschlossen, weit über die bisherigen Gebiete (TG) hinaus Zwetschgen zu übernehmen. Der Konkurrenz- und Preisdruck war wie erwartet gross, und am Schluss musste eine Restmenge auch noch der Verarbeitung zugeführt werden, weil diese nicht mehr rechtzeitig verkäuflich war.

Auf bestehende Produktionsgrundlagen bauen

Gemäss dem Motto «bei den Dauerkulturen übernehmen wir, was unsere ProduzentInnen ernten, und machen das Beste daraus» haben wir insgesamt **über 25 Tonnen** Zwetschgen übernommen. Wobei selbstverständlich für «Vertragsmengen» bessere Preise abgerechnet werden konnten als für alle Zusatzmengen. Mengen, die sonst höchstens als Bio-Brennzwetschgen Absatz gefunden hätten. (Produzenten-Richtpreise Zwetschgen Bio:

Tafel: Fr. 2.– bis 2.40; Verarbeitung: 1.60; Brenn: –.60).

Die heurigen Anstrengungen der Biofarm schliessen natürlich die Erwartung ein, dass alle Lieferanten in mageren Jahren auch leihhalten, und dass sie hoffentlich auch dann noch dabei sind, wenn dereinst das Zwetschgen-geschäft nicht nur für die Biofarm, sondern auch für die heutigen Spötter interessant sein würde. Auf die bestehende Produktionsgrundlage bauen, heisst aber für die Biofarm zuerst einmal, die Zwetschgenbäume (wie auch die Kirschenbäume) nutzen, pflegen, erhalten und später evtl. erweitern. Sie sind im Baselbiet, im Fricktal, aber auch in andern Gegenden Teil von wertvollen Kulturlandschaften. Solche Baumgärten können auch nicht durch moderne Produktionsanlagen (unter Plastik) ersetzt werden.

Hansruedi Schmutz





Biofarm-Ziele am Beispiel Zwetschgen:

- Aufnahme von Produzenten-Bedürfnissen (Absatz für Zwetschgen)
- Zusatz-Einkommen auf dem Hof, mit bestehenden oder zusätzlichen Bäumen
- Zusammenfassen von kleinen, vereinzelt Angeboten (über 30 Produzenten)
- Basis schaffen für Anbau und Absatz grösserer Mengen
- Verarbeitungs-Kanal evtl. als Puffer für Tafelmengen oder umgekehrt
- Neue CH-Produkte kreieren oder alte beleben und bei KonsumentInnen bekannt machen
- Marktstrukturen/Marktregelungen erarbeiten, Mitentscheid der Produzenten sichern (Früchtepool, Importregelung, Mengenerhebung, Preis- und Qualitätsstandards)
- Informationsfluss Produktion – Verarbeitung – Handel – Konsum und umgekehrt



Unter der kundigen Anleitung von Obstfachmann Hansruedi Schmutz pflanzen Simone und Matthias Niggli-Luder auf dem Hof von Hans und Marianne Badertscher in Madiswil ihren Apfelbaum. «Dem Top-As ein Topaz!»



Diesen Bioapfelbaum der Sorte «Topaz» hat die Biofarm Genossenschaft Simone Niggli-Luder geschenkt. Sie ist Schweizer Sportlerin des Jahres 2003, mehrfache OL-Weltmeisterin und Biofarm-Botschafterin. Simone Niggli-Luder hat den Baum am 12. Februar 2004 gepflanzt.

Die Sportlerin des Jahres 2003 ist Kundin der Biofarm und wird von dieser gesponsert.