

# Der Möschberg knickt die biogrüne Knospe

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-903781>

## **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.

nicht mehr gewährleistet. Die Staaten müssen deshalb Instrumente (zurück-)erhalten, die dieses Oberziel überhaupt ermöglichen.

● Der Verschleiss landwirtschaftlichen Bodens wird unterbunden. Der Verbrauch von Bauland steht in keinem realen Verhältnis zur Zunahme der Bevölkerung.

### **Landwirtschaft funktioniert anders**

Mit gut gemeinten aber vordergründigen PR-Massnahmen («Gut gibt es die Schweizer Bauern» u.ä.) und Pflege der Folklore ist den Bauernfamilien langfristig nicht geholfen. Es geht vielmehr darum, mit stichhaltigen Argumenten die EntscheidungsträgerInnen in Wirtschaft und Politik zu überzeugen, dass Landwirtschaft anders funktioniert. Diese Position ist kompromisslos zu vertreten und mit Gleichgesinnten sind tragfähige Allianzen einzugehen. Entwicklungsorganisationen zum Beispiel beurteilen die Folgen der Liberalisierung des Agrarhandels heute genau gleich wie die Bauern: Sie hilft den Bauern in den armen Ländern überhaupt nicht und ruiniert die Landwirtschaft bei uns. Profiteure sind allein die Agrarmultis.

Das Fragezeichen hinter dem Titel des heurigen Biogipfels «Landwirtschaft raus aus der WTO?» muss für mich mit einem Ausrufzeichen ersetzt werden.

Die tonangebenden Politiker werden mir entgegnen, das sei nicht möglich und man könne das Rad der Entwicklung nicht zurück drehen. Man müsse der WTO ethische Leitplanken geben. Das sollen sie tun. Je schneller desto besser. Aber das ist IP für die Wirtschaft. Die Erfahrung lehrt, dass sich das Grosskapital von Appellen zum Masshalten nicht beeindruckend lässt. Die Schädlichkeit vieler Pestizide für Mensch und Umwelt ist längst bekannt und bewiesen. Die Chemiemultis stellen deswegen die Produktion nicht ein. So wie die Biobauern nicht den Weg des Masshaltens mit Pestiziden wählen, sondern von Grund auf einen andern Weg gehen, muss auch die Wirtschaft auf eine neue Grundlage gestellt werden.

Ich bin mir durchaus bewusst, dass eine solche Neuausrichtung nicht von einem Tag auf den andern umgesetzt werden kann und dass im Tagesgeschäft eine Menge ‚Kleinkram‘ und Detailbestimmungen bearbeitet werden müssen. Diese sollen jedoch an den grossen Zielen gemessen werden und sich diesen unterordnen. Nur so erhält das Tagesgeschäft Sinn und Ausrichtung und verlaufen wir uns nicht im Nebensächlichen.

Werner Scheidegger,  
wernerose@bluewin.ch

## **Der Möschiberg knickt die biogrüne Knospe**

**Antoinette und Marcel Schneider, Pächterpaar auf dem Möschiberg, haben sich mit dem Handwechsel zur ABS entschieden: Der traditionelle Biobetrieb oberhalb von Grosshöchstetten ist seit diesem Jahr nicht mehr mit der Knospe zertifiziert. Schneiders werben künftig mit dem Goût-Mieux-Label und rühmen sich als erstes Ökohotel im Kanton Bern. Der heimelige Traditionsbetrieb mit Weitsicht ist unlängst mit fünf Steinböcken dekoriert worden.**

Natürlich habe er schlaflose Nächte gehabt, vor dem Entscheid, gibt Marcel Schneider gerne zu. Zumal die Knospe mit dem legendären Hort der Schweizer Biobewegung fest verwachsen schien. «Wir haben die Knospe damals, als wir hier als Angestellte der Genossenschaft Zentrum Möschiberg angefangen haben, geerbt. Wir haben das Qualitätssiegel nicht weiter hinterfragt. Wir gingen davon aus, dass es uns auch Gäste bringt. Und dass es für gute Qualität und Genuss steht.»

Mit den Jahren und Erfahrungen im Alltagsgeschäft seien aber die Zweifel darüber gewachsen, ob das kleine grüne Heiligtum wirklich noch für das steht, was alle gerne wahrhaben wollten. Als nach dem Handwechsel des ganzen Hauses zur Alternativen

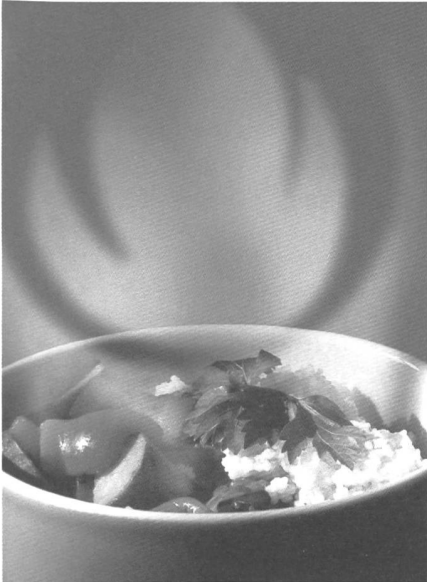
Bank und den Pachtverträgen auch der neue Bio Suisse-Knospevertrag aus Basel in der Post lag, war für Schneiders die Zeit reif. Und der Entschluss gefasst: «Wir schickten den Vertrag zurück und meldeten uns damit bei der Knospe ab.»

### **Geld und Glauben**

Das habe sicher auch etwas mit dem administrativen Mehraufwand von rund 3500 Franken pro Jahr zu tun, wenn auch nur am Rande. Marcel Schneider: «Wir haben uns immer häufiger daran gestossen, dass man Produkte mit der Knospe einkaufen konnte, die weder saisongerecht zu haben sind, noch aus der Region stammen. Uns ist es wichtig, mit den Bauern in der Umgebung zusammenzuarbeiten. Und die sind nicht alle knospezerti-



Meisterköchin Vreni Giger kocht im Jägerhof St. Gallen weiterhin mit der Knospe.



Die Knospe in der Kulinarik: Marcel und Antoinette Schneiter haben sie auf dem Möschberg aus dem offiziellen Angebot gekippt.

fiziert, beliefern unsere Küche aber mit qualitativ einwandfreien Bioprodukten.» Nicht, dass er nun die Knospe als solches und die langjährigen Bemühungen der Bio Suisse per se kritisieren wolle, im Gegenteil: «Nur macht es für uns keinen Sinn, Produkte beim Grossverteiler kaufen zu müssen, nur damit wir der Knospe-Kontrolle genügen können.» Das Saisonale und Regionale sei früher ein Qualitätsmerkmal der Knospe gewesen, heute nicht mehr. Schneiter: «Wir finanzieren mit unseren Abgaben zudem einen Verwaltungsapparat, der uns als Nichtbauern höchstens Ärger, nicht aber einen Gast mehr bringt.»

Für Antoinette Schneiter ist denn auch klar: «Der Möschberg ist Marke genug. Die Leute

verbinden den Möschberg mit Bio, nicht mit der Knospe.» Und am Bio habe sich in der Küche von Fritz Hofer nichts geändert und werde sich auch nichts ändern. Genauso wenig wie bei den Menüvorschlägen an die Gäste: «Wir bieten Gemüse dann an, wenn es bei uns Saison hat. Wir verkochen keine Knospe-Tomaten im Winter und verarbeiten keine Knospe-Erdbeeren aus dem Ausland.» Aber sie würden sich mit diesem Bauern oder jener Bäuerin der Umgebung zusammenschließen, um beispielsweise «Specie rara»-Gemüse anzupflanzen oder andere Bio-Produkte zu lancieren. Exklusiv für den Möschberg. Mit garantierter Abnahme für die Bäuerin oder den Bauern. Die Küche und das ganze Haus werde im übrigen weiter

nach den strengen Regeln von Goût Mieux kontrolliert und zertifiziert. Ebenso pflege man intensiven Kontakt zu der Slow Food-Bewegung. Was in Italien und Frankreich hip ist, hat für Marcel Schneiter auch in der Schweiz Potential. Oder zumindest auf dem Möschberg.

Hätte der Rückgriff auf das Goût-Mieux-Label von WWF und Bio-Suisse nicht bestanden, wisse er übrigens nicht, ob er ebenso mutig die Knospe geknickt hätte, gesteht Marcel Schneiter noch. Aber so war es für ihn der wichtige Entscheid zum richtigen Zeitpunkt.

Beat Hugli,

Link: [www.moeschberg.ch](http://www.moeschberg.ch)

## Pro und Contra aus der Biogilde

«Ausgerechnet der Möschberg! Diesen Entscheid kann ich nicht ganz nachvollziehen», staunt Ueli Lanz vom St. Galler Jägerhof am Telefon. Bei Lanz prägt Vreni Giger, Köchin des Jahres 2003, mit 17 GaultMillau-Punkten die knospezertifizierte Küche. Lanz und Giger denken nicht daran, das Label Knospe abzugeben. Oder durch den tieferen Standard von Goût Mieux zu ersetzen. Was nicht heisst, dass Sie auf strengem Level nicht vom Marketing des WWF-Labels zu profitieren suchen. Ebenso wenig Bauchweh macht Ueli Lanz die Tatsache, dass sich Coop in ihren Restaurants die Knospe mit Naturplan angeeignet hat. «Das ist für uns eh kein Thema, spielen wir doch in einer anderen Liga.» Eine Liga, in der höhere Preise zum Standard gehören.

Viel Verständnis für den Möschberg hingegen aus der Surselva. Alfred Krall vom ältesten Ökohotel der Schweiz hat die Knospe-Zertifizierung nie gesucht: «Wir kochen im Ucliva intensiv mit regionalen Bio-Spezialitäten. Wir arbeiten eng mit Biobauern in der Umgebung zusammen, die oft nicht mit der Knospe zertifiziert sind.» Zudem sei es schon wegen des Standorts im peripheren Waltensburg im Winter oft schwierig, alle nötigen Produkte rechtzeitig in Knospe-Qualität zur Hand zu haben.

Krall und sein Team setzen nach eigenem Bekunden auch «auf die strengen Vorschriften von Goût Mieux» und das eigene Gespür für qualitativ hochstehende Bioprodukte vom Bauern nebenan: «So bekommen wir nicht Probleme, wenn wir von

den beiden Hochstammäpfelbäumen der Nachbarin, die diese beiden Bäume natürlich nicht zertifizieren lässt, Äpfel verarbeiten.»

Ganz anders wiederum tönt es auf dem Rütihubelbad bei Bern. Die dortige Demeter-Küche lässt sich seit zwei Jahren zusätzlich für die Knospe kontrollieren und zertifizieren. Ein Entschluss, der für Betriebsleiter Michel Roller bestens aufgegangen ist: «Wir haben mehr Gäste als je zuvor. Wir werben mit der Knospe und sind stolz darauf, zusätzlich zum biodynamischen Demeter-Label einen solch hohen Biostandard erfüllen zu können.» Ein Statement, das Berns Bionier Thomas Vatter wiederum nicht nachvollziehen kann. Mehr zu seinen Plänen und Konzepten ohne Knospe auf Seite 21 in diesem Heft.