

Wenn ein(r) eine Reise tut

Autor(en): **Gamp, Christian**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **69 (2014)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891161>

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.

Wenn eine(r) eine Reise tut...

Besuch auf dem bioveganen Knospenhof Tannacker bei Jann Krättli und Nadia Ruchti in Rechthalten im Kanton Fribourg.

Christian Gamp. Als wir in der Redaktionskommission Ideen für ein Hofporträt sammelten, schlug unser neuer Geschäftsführer (siehe Seite 23) einen «interessanten Hof irgendwo im Freiburgischen» vor, der ihm für einen Besuch immer zu weit weg gelegen sei: den Biohof Tannacker – ein bioveganer Kleinbetrieb auf 850 m über Meer, zehn Kilometer von Fribourg entfernt. Auf der schlichten, genau und schön geschriebenen Homepage des Hofes ist zu lesen: «Auf den drei Hektaren Land wachsen in bunter Mischung Obst, Gemüse, Beeren, Kräuter, Gewürze, Nüsse, Hülsenfrüchte, Pilze, ... darunter verschiedene Wildpflanzen. (...) **Der Tannacker ist nicht nur ein Landwirtschaftsbetrieb, sondern zugleich ökologisches und politisches Projekt.**»

Einen Anruf auf dem Tannacker machen, den Besuchstermin auf einen Regentag fixieren, eine Flexicard buchen – und die Reise vom Aargauer Mittelland mit seinen «Vollgas-Biohöfen» – vorbei an noch grösseren Feldern und Ställen – ins Freiburgerland kann beginnen. Nach knapp zwei Stunden steige ich in Rechthalten aus dem Bus, laufe an der Gruyère-Chäsi und der katholischen Kirche vorbei hinauf auf eine Anhöhe. Oben angekommen, schweift der Blick auf das weite, hügelige Sensetal. Es geht wieder hinunter, Nordhang,

Bergzone 1, zu drei kleineren Höfen. Das dritte Höflein ist offensichtlich anders: Eine Hecke, senkrecht vom Strässlein hoch zum Waldrand verlaufend, bildet die Grenze zum Nachbarn, neben dem Weg zum Hof ein breiter Blumenwiesensaum mit Obstbäumen, eine gartenähnliche Anlage mit hohen Astzäunen (gegen Rehe, wie mir Jann später erklären wird), ein paar Kompostmieten. Ich bin auf dem Tannacker angekommen und kann mich Jann Krättli und Nadia Ruchti vorstellen.

(Soziologie + Gemüsebau) · Hebamme + FreundInnen / Stadt ≈ Tannacker

Die Reise, jetzt in der Erzählung, geht weiter: nach Chur, wo Jann aufwuchs (das hört man nicht mehr), mit 20 Jahren nach Bern zog, um Soziologie zu studieren, um sich in linker Politik und überhaupt mit Menschen zu engagieren. Er leistete Zivildienst, begann sich dafür zu interessieren, woher das Essen kommt und merkte, dass er lieber draussen als drinnen arbeitete. Er schnupperte auf ein paar Höfen und begann mit 30 Jahren eine Gemüsegärtnerlehre auf dem Birsmattehof der Agrico in Therwil. Nadia, die sich gerade daranmacht, im «Lebensmittel-Produktionsraum» Sirup in Dutzende von Flaschen abzufüllen, arbeitet auch als freiberufliche Hebamme und lebt einen Teil der Woche in Bern. Sie wird irgend-

einmal Jann kennengelernt haben, und irgendwann einmal wird Jann von Nadias Grossmutter erfahren haben, die auf dem Tannacker gelebt hat. Und so kann man heute auf der Homepage lesen: **«Den Tannacker als Betrieb und Projekt führen Nadia und Jann gemeinsam: mit gemeinsamer Ökonomie und gleichberechtigt.»** Angefangen hat das Projekt zu dritt, mit Anja war noch eine zweite Gemüsegärtnerin auf dem Tannacker. Sie ist inzwischen wieder in die Stadt zurückgekehrt. Der Tannacker suchte danach eine zweite Fachperson, fand sie immer wieder für kurze Zeit und wartet nun auf jemanden mit grünem Daumen, der oder die länger bleiben möchte.

Obwohl die Spezialkulturen-Fläche nur etwa ein Drittel des Betriebes ausmacht, erfüllt der kleine Betrieb mit arbeitsintensivem Gemüse-Obst-Beeren-Anbau die für die Direktzahlungsberechtigung entscheidende Untergrenze nach Standardarbeitskraft (SAK). Damit werden die ökologischen Leistungen bei der Pflege von Hecken, Obstbäumen, extensiven Wiesen, die auch in einen Vernetzungsvertrag aufgenommen sind, von Bund, Kanton und Gemeinde «entschädigt». Natürlich sagt die theoretische SAK-Zahl nichts über die tatsächliche Arbeitsbelastung aus. Für Nadia und Jann ist es viel «Büetz», sie hoffen aber, dass es mit jedem weiteren Tannacker-Jahr durch ihre wachsende Erfahrung einfacher wird. Für eine tage- oder monataweise Mithilfe melden sich immer wieder Leute im Tannacker, oft suchen sie einen Ausgleich zu ihrer «Kopfarbeit». Der Kontakt entsteht häufig auf dem Markt in Fribourg, dem wichtigsten Verkaufsort für die Erzeugnisse des Hofes. **Ihren Freundeskreis informieren Nadia und Jann via Homepage und E-Mail über die Aktivitäten auf dem Hof. Und dann gehts zum Tannackertreffen mit 10 bis 25 HelferInnen.** Wer will, kann im Wohnwagen oder in der Jurte übernachten.

Soziale Landwirtschaft mit politischer Haltung

Der Landwirtschaft nicht gerade zuträglichen Lage des Tannackers wurde mit dem Verarbeiten der Pflanzen und Früchte ein Schnippen



Lebensmittel aus bioveganer Landwirtschaft, hergestellt mit viel Idealismus und Herzblut: Jann Krättli und Nadia Ruchti auf dem Markt in Fribourg.

Foto: Martine Wolhauer

geschlagen. Verschiedene Senfe, Konfitüren (pardon: Fruchtaufstriche), Sirupe, getrocknete Kräuter, Sauerkraut, Spezialitäten wie Löwenzahnknospen in Essig, Tannenspitzenlatwerge und Wildkräuter-Pestos lassen sich auch dann herstellen und verkaufen, wenn es draussen nicht wächst. Die Lebensmittel sind alle schön verpackt, die Etiketten wurden von einer befreundeten Grafikerin ansprechend gestaltet. Sie hat das Kunststück fertig gebracht, neben den vielen obligatorischen Informationen immer noch Platz für ein paar Sätze unterzubringen, die das Lebensmittel und seine Herstellung «persönlich» machen. **Ob man es wahrhaben will oder nicht: Wie ökologisch und mit welcher Haltung ein Lebensmittel erzeugt wurde, sieht man ihm nicht an, das muss man irgendwie «kommunizieren».**



Dazu liest man auf der Homepage: «Den Gegensatz zwischen Produktion und Ökologie versuchen wir zu überwinden, wie auch den Gegensatz zwischen Nutz- und Wildpflanzen. Die Felder und Beete sind klein strukturiert, in Mischkulturen organisiert und mit den Ökobilanzflächen sinnvoll verbunden. Wir betreiben eine kleinräumige Landwirtschaft, mit wenig Maschinen und vor allem in Handarbeit – ganz im Sinne des Weltagrarberichts von 2009, der die kleinbäuerliche, wenig mechanisierte Landwirtschaft als Schlüssel zu einer nachhaltigen Landnutzung betrachtet. (...) Um gesunde Kulturen zu erhalten, verwenden wir robuste, resistente Sorten, die sich im Bioanbau bewähren und setzen mit der Gestaltung der Flächen auf ein ökologisches Gleichgewicht und damit auf die Förderung von Nützlingen. Wir arbeiten mit einer Vielfalt an Sorten, um unterschiedliche Eigenschaften zu erhalten, unter den Sorten sind auch viele alte erhaltenswerte von ProSpecieRara. Ausserdem verzichten wir auf die im Gemüsebau üblichen Hybriden, verwenden also samenfeste Sorten, die weiter vermehrt werden können.»



Die viele Handarbeit erfordert manchmal zusätzliche helfende Hände: FreundInnen des Tannackers in der Mittagspause vom Tannentriebepflücken. Unten: Mischkulturanbau auf dem Tannacker, zum Beispiel Knoblauch und Barbarakraut.

Fotos: Markus Schär

Jann hielt im Café Décroissance in Basel Ende Februar einen Vortrag über «seine» biovegane Landwirtschaft. Es widerstrebt ihm, eigentlich freie Tiere an den Menschen zu binden, sie zu «Haustieren» zu machen und sie töten zu müssen. Er findet Tierhaltung nicht nötig, das Gras seiner Ökowiesen kann er auch selber mähen, kompostieren und wieder als Dünger ausbringen. Den Vortrag hat Jann gerne gehalten, auch wenn ihm ökologische und soziale Themen wie z. B. Klimawandel und Artensterben, Alternativen zum Kapitalismus, Rechte

von MigrantInnen und feministische Anliegen wichtiger sind als die Verbreitung des biovegane Landbaues. **Und neben all dem Beackern des Tannackers und der riesigen, steinigen «Feldern» der Welt darum herum sind Nadia und Jann genug weise zu schreiben: «Ebenso ist ein Ziel des Tannackers, neben der schönen Arbeit in diesem intensiven Sektor Zeit für anderes zu finden. Zeit für die Hängematte, Kultur, Feste...»** Ja, das Gleichgewicht zwischen arbeiten, ruhen und feiern, das müssen wir Menschen suchen und finden...

Für mich war die Reise auf den Tannacker ein Einblick in eine für mich ungewohnte Form

des Bauerns, ein Einblick in eine «soziale Landwirtschaft». Das Projekt Tannacker, eine kleinbäuerliche, wenig mechanisierte Landwirtschaft neu zu gründen, braucht viele Menschen von aussen, die den Hof in irgendeiner Weise unterstützen. Dieses Beziehungsnetz muss als Boden zuerst einmal aufgebaut und dann kultiviert werden. Dazu gehört auch eine Bescheidenheit in materiellen Ansprüchen. Neben dem Bauern mit der Natur, ist die zweite Begabung von Jann und Nadia das Bauern mit Menschen. Sie hängt irgendwie mit dem Reisen zusammen: sich immer wieder einstellen auf Neues, auf neue Beziehungen, zurücklassen des Vergangenen, leben in verschiedenen Welten. ●