

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 71 (2016)
Heft: 1

Artikel: Ein "Bioland" in Olten : die Pionier-bio-vegi-Bioladen-Beiz
Autor: Gamp, Christian
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891054>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

die ihren Gewinn vor allem aus kurzfristigen Preisschwankungen der Lebensmittel zogen, und die diese Preisschwankungen mit ihrem Kauf- und Verkaufsverhalten auch selber mitverursachten. Inzwischen hat sich ein Teil dieser Monetenritter wieder aus dem Agrarmarkt zurückgezogen und die «Preise entstehen wieder stärker auf der Grundlage von Angebot und Nachfrage» (Markus Mugglin).

Zertifizierung bringt Gewinne und Verluste
Zertifizierte Farmen haben meist eine höhere Bildung, einen höheren Ertrag und etwas bessere Preise als der Durchschnitt. In dieser Hinsicht mache es kaum einen Unterschied, schreibt Fausta Borsani, zu welchem der grossen Zertifizierer des Bio- und Nachhaltigkeitssektors sie gingen. «Labels bringen einerseits Wissen und andererseits Zugang zum Markt in den reichen Ländern. Dennoch haben sie auch problematische Seiten. Die meisten Regelwerke sind in ebendiesen reichen Ländern konzipiert worden. Das heisst, wir in den Industrieländern sagen, wie die Bauern im Süden zu handeln haben» – und dafür müssten sie uns dann auch noch bezahlen.

Wessen Hände halten die Forschung?

Angelika Hilbeck vom Departement Umwelt-systemwissenschaften der ETH Zürich trug ein Buchkapitel in Interview-Form bei und sagte: **«An den meisten wissenschaftlichen Hochschulen gilt die Überzeugung, dass gesellschaftlicher Fortschritt nur durch Technologien erreicht wird.»** Dabei folge die Forschung «immer einer bestimmten Interessenlage und entspricht einem Weltbild. Heute ist der Rahmen leider wieder enger und weist **zunehmend totalitäre Züge** auf.» «Das EU-Forschungsprogramm zur Bioökonomie trägt zum Beispiel deutlich die Handschrift der Industrie. ... Dies gilt auch für die Agrarforschung, die im Korsett des agrarindustriellen Systems steckt, auch wenn sie sich gerne ein grünes Mäntelchen gibt.» Es sei sehr schwer, dieser Macht zu widerstehen: «Als Forscherin muss ich mich entscheiden, ob ich mitmache oder als Häretikerin gelte. Im letzterem Fall werden Forschungsgelder gestrichen oder Publikationen erschwert.» Aber man muss sagen dürfen: «Organismen sind keine Maschinen. Sie reagieren auf ihr Umfeld. Eigenschaften eines gentechnisch veränderten Organismus manifestieren sich am Äquator etwa anders als in gemässigten Klimazonen.» Auch wegen solcher ganz entscheidenden inneren Widersprüche der Gentechnik sei wesentlich: «Eine Kultur der kritischen Auseinandersetzung ist fundamental für Demokratie und Zukunftsgestaltung.» (np) ●

Ein «Bioland» in Olten ...

Die Pionier-bio-vegi-Bioladen-Beiz

Christian Gamp. In der Mitte zwischen Bern und Zürich, zwischen Basel und Luzern, zwischen Lausanne und St. Gallen liegt Olten. Und in diesem eisenbahnerischen Zentrum des schweizerischen Mittellandes liegt, nochmals zentral, ein kleines, unscheinbares Bio-Restaurant, seit 23 Jahren. Für viele der Schweizer Bioszene ist das Restaurant Bioland (war der Reim Absicht?) ein Begriff und wird in der einen oder anderen Sitzungserinnerung wieder auftauchen. Auch die Aktiven des Bioforums treffen sich regelmässig im Bioland – höchste Zeit für ein „Hofportrait“!

Die gerade beim östlichen Ausgang des Oltenner Bahnhofs gelegene, fünfgeschossige Liegenschaft gehört dem katholischen Verein Pro Filia. Ursprünglich gegründet, um jungen Frauen zu helfen, welche aus wirtschaftlicher Not vom Land in die Stadt kamen, vermittelt er heute jungen Menschen ein günstiges Zimmer oder eine Au-Pair-Stelle (www.profilia.ch).

Hans Jakob und seine Frau Vreni konnten das schon bestehende Restaurant-Lokal 1993 mieten und darin das Bioland, Restaurant und Laden, einrichten. Dieses erste Bio-Vegi-Restaurant in der Region lernte Lilo Portmann, die jetzige Mieterin, bei ihren längeren Umsteigeaufenthalten in Olten kennen. Damals arbeitete sie

als Filialeiterin eines Spar-Ladens. In der Freizeit, über Mittag, half Lilo Portmann im Bioland aus und verliebte sich in dieses Projekt. Sie sagt: Hans Jakob sei ein lieber Mann gewesen, eigentlich zu gut(mütig), er habe Minderbemittelten gratis Essen gegeben. Seine Frau Vreni habe dafür schauen müssen, dass die Kasse einigermaßen stimmte. Und Lilo Portmann hat das Gefühl, dass Hans Jakob auch wegen seiner Gutmütigkeit so früh an Krebs gestorben sei. 2000 übernahm sie die Leitung des Biolands – das Energy-Drink-Bestellen im Spar-Laden sei ihr immer schwerer gefallen ...

Heute misst Lilo Portmann der Qualität des Essens für die Gesundheit der Menschen eine wichtige Bedeutung bei. Aber noch wichtiger findet sie die Verbindung der geistigen Ebene mit dem Körper. Kann eine physische Krankheit etwas aussagen über ein psychisches Problem? Lilo Portmann interessiert sich darum dafür, «wie wir als Menschen ticken». Sie wirkt herzlich und offen und sagt, was sie denkt. Auch dem Koch, der jetzt schon fünf Jahre im Bioland arbeitet. Er habe Mühe, den Lehrmeister zu spielen und fordere und fördere seine beiden Auszubildenden zu wenig, da müsse sie ihm jeden Tag auf die Finger schauen. Hartnäckig grüsst Lilo Portmann



Lilo Portmann

Foto: Christian Gamp

auch ihre damals neuen Nachbar-Beizen-BetreiberInnen, jeden Tag, zwei Jahre lang, bis sie endlich zurückgegrüsst wurde. Und heute sei sie sich sicher, «wenn mir etwas passieren würde, die kämen sofort, um mir zu helfen». Frau Portmann hat gerne ein starkes und offenes Gegenüber – das schätzt sie auch an ihren Gästen, wenn diese merken, wie es ihr geht und sie darauf ansprechen. Sie liebe alle ihre Gäste und merke, wenn mal jemand länger nicht mehr kam. Die Beziehung zu den Gästen, das Betreuen des Sitzungszimmers, des kleinen Bioladens im Restaurant sind die Motivation für den ungefähr 9,5-Stunden-Tag von Frau Portmann. Viel Energie für Aktivitäten über den Courant normal hinaus bleibt ihr mit den langen Arbeitstagen nicht.

«Man müsste einmal Geld für Werbung in die Finger nehmen oder den Laden neu gestalten», meint Lilo Portmann. **Aber den Elan für Neuerungen würde sie gerne einer jungen, initiativen Kraft überlassen, die es ihr auch ermöglichen würde, vor ihrer «100% Pensionierung» ein wenig kürzer zu treten.** Dann, erhofft sich die heute 60-Jährige, fände sie endlich Zeit für einen Computer-Kurs, damit sie den Anschluss an die Internet-Zeit nicht verliert. Die tägliche Aktualisierung der Menükarte auf der Homepage sei das Einzige, dass sie mit dem Computer könne. Und wehe, sie lasse das im Stress einmal aus, dann rufe sicher jemand an und frage, es seien noch die Menüs vom gestrigen Datum zu sehen, ob sie vergessen habe, die aktuellen hochzuladen. **«Die Menüplanung mache ich wie ein normaler Haushalt auch», meint Frau Portmann, «ich schaue, was haben wir für Resten vom Vortag, was muss ich aus dem Laden brauchen».** Zusammen mit viel Erfahrung, Kreativität, und wenn es sein muss einem eigenen Rezeptordner werden dann drei neue Menüs und ein recyceltes ausgedacht. «Food waste gibt es bei uns nicht!» Das Ausdenken der Menüs für den nächsten Tag macht Frau Portmann sehr gerne, das sei nicht eine Stärke des Kochs, hingegen sei er beim Kochen nachher viel besser als sie. Früher habe sie auch am Herd gestanden, dafür aber dann am Wochenende den ganzen liegendebliebenen Bürokras erledigen können. Da stellte sie lieber einen Koch an, der von 9-14 Uhr bei ihr arbeitet. Doch diese gut 150 Stellenprozente reichen nicht für das Bioland. Frau Portmann beschäftigt noch zwei Kochlehrtöchter. Die eine junge Frau macht ein jähriges Praktikum mit zwei Tagen Arbeit im Betrieb und zwei Tagen Schule pro Woche – sie hat auf den



In einer Minute vom Bahnsteig ins Bioland

Foto: Christian Gamp

Sommer jetzt eine Kochlehrstelle gefunden. Die andere Frau macht eine zweijährige sogenannte Attest-Lehre als Küchenangestellte (eidg. Berufsattest als Küchenangestellte/r EBA) und könnte sich dann in einer verkürzten Lehre zur Köchin fertig ausbilden. Fleischkochen werden sie nach ihrer Zeit im Bioland nicht gut können, auch das Funktionieren in einer hektischen Grossküche, wo jede Köchin ihre Spezialfunktion hat, werden sie nicht lernen, dafür das ruhige, selbständige Arbeiten von A-Z, inklusive z.B. das Teigwaren-Machen und das Arbeiten bei den Gästen im Restaurant. Und weil im Laden auch eigene Backwaren verkauft werden, können sich die beiden jungen Frauen auch noch ein paar Rezepte und Handgriffe aus dem Bäckerei- Konditorei-Beruf aneignen. Zum Schluss noch die heikle Frage zum Wörtchen Bio im Namen des Restaurants. Seit die eidgenössische Lebensmittel-Gesetzgebung die Silbe Bio schützt, wird das Restaurant und der Laden vom Lebensmittelkontrolleur nicht nur auf hygienische Anforderungen geprüft, sondern auch, ob alle Lebensmittel darin biozertifiziert sind. Eine Bio-Knospe-Kontrolle liess Frau Portmann nur ein Jahr machen, danach war der Ärger zu gross, und es reuten sie die Kontrollkosten für eine in der Szene längst schon wohlbekannte Institution, das Bioland. ●

Bio-vegi-Restaurant, Café und Laden "Bioland"

Tannwaldstrasse 44, 4600 Olten, Tel. 062 296 20 70. Montag bis Freitag 07:00 bis 18:30 Uhr.

Für Anlässe von 10 bis 20 Personen kann das Restaurant auch am Abend oder am Samstag oder Sonntag geöffnet werden.

Salatbuffet, täglich 4 verschiedene Mittagsmenüs (davon eines vegan) von 11:00 bis 18:00, mit Tagessuppe oder kleinem Salatteller vom Buffet (von 11:30 bis 13:30). Preise 18-21 Fr. Küche sehr saisonbewusst. Markenzeichen: Ölsaaten als Deko und Ergänzung der Menüs und beim Salatbuffet. Bedienung herzlich, ohne „konventionelle Höflichkeit“.

38 Sitzplätze, 10-35 Mittagessen pro Tag werden verkauft.

Sitzungszimmer bis zu 12 Personen, pro Halbtage Fr. 50.- (mit den Einnahmen des Sitzungszimmers können die Mittagessen „quersubventioniert“ werden).