

# Biohof Heimenhaus : ein Beispiel positiver Intensivierung : "Ich stelle Ihnen heute mein Lebenswerk vor"

Autor(en): **Hänni, Kathy**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **72 (2017)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-890998>

## **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.

## Biohof Heimenhaus – ein Beispiel positiver Intensivierung

«Ich stelle Ihnen heute mein Lebenswerk vor»<sup>1</sup>

**Kathy Hänni**, Bäuerin auf dem biodynamischen Heimenhaus-Hof fünf Kilometer nördlich von Bern, trat durchtrainiert vor die Zuhörer beim Mösberg-Gespräch und sagte: «Ich behaupte, dass wir ein in jeder Hinsicht intensiver Betrieb sind: an Vielfalt, an Arbeit und auch an Innovation.» Aus ihrer Erzählung, wie sich ihre Betriebszweige über die Jahrzehnte entwickelten, wurde deutlich, was sie mit «Intensivierung» meint. Das Land misst 17 Hektaren, die Gebäude dazu sind verhältnismässig gross. Gemüse, Milchkühe, Verarbeitung und Gastronomie sind ihre Hauptbereiche. Früher war es ein klassischer Ackerbaubetrieb: «Mein Vater hat die Kartoffeln zur Abnahmestelle gebracht und irgendwann das Geld dafür bekommen. Für mich aber ist es wichtig zu wissen, was meine Produkte den Leuten wert sind und wo sie hingehen.» So entwickelte sich nach der Hofübernahme mehr Vielfalt und die Direktvermarktung.

### Die Menschen auf dem Hof

«Wir sind ein Familienbetrieb. Auch unsere beiden Kinder sind wieder mit dabei, nachdem beide in anderen Berufen Erfahrungen gesammelt hatten.» Gut acht Vollzeitstellen bietet der Hof, **mit Lehrlingen, Praktikanten und Woffern sind es oft 15-20 Leute am Mittagstisch**. Darunter auch Menschen, welche dort einen «Boden» finden oder einfach einen Ausgleich zum Bürojob. Die Arbeit wird in flachen Hierarchien organisiert und auch Geschlechtergleichheit wird gelebt: «Bei uns wechseln sich Männer und Frauen mit Traktorfahren, Melken und Kochen ab.»

### Vom Märkt zum Lieferdienst

Als junge Bäuerin ging Kathy Hänni auf einen Quartiermarkt in Bern. «Als ich dann Mutter wurde, konnte ich nicht mehr auf den Markt stehen. Die Leute aber wollten weiterhin unsere Gemüse haben.» So **entstand vor über 30 Jahren eine individualisierte Bio-Gemüsebox**. «Heute beliefern wir alle zwei Wochen gut 200 Haushalte mit Gemüse, Käse und Fleisch vom Hof.» Nur für den Rosenkohl, bei Ernteaussfällen und Engpässen

wird von befreundeten Betrieben zugekauft. Kathy Hänni ist stolz, dass auch viele ihrer Lehrlinge das Konzept «Bio-Abo» auf ihren eigenen Höfen im In- und Ausland weiterführen, «denn diese Verbindung vom Produzent zum Konsument ist wirklich eine gute Sache.» Ein kleinerer Teil der Produkte geht zum Bioverteiler Horai in Bern, zu einigen Bio-Läden und Beizen und zu bio-bi.ch. Insgesamt können sich rechnerisch ca. 400 Haushalte von diesem 17-Hektar-Hof ernähren.

### Von der Milch zum Käse

«Als der Milchpreis unter 60 Rappen sank, haben wir aufgehört, Milch abzuliefern. Seit 2002 haben wir unsere **eigene Molkerei für die Milch unserer 13 Kühe**. Abnehmer sind natürlich unsere Abo-KundInnen und zusätzlich der «Q-Club»: Dessen Mitglieder bekommen Milchprodukte zum monatlichen Festpreis. Dazu kommen Fördermitglieder, die mit ihrem Engagement dazu beitragen, dass wir weiterhin Kühe mit Hörnern haben können. Dennoch: alleine der Ertrag aus der Milchtierhaltung würde nicht ausreichen, aber Synergien sind auch wichtig. Der Mist der Kühe, der Kompost und die biodynamischen Präparate helfen unseren Böden, in eine fruchtbare Aufwärtsspirale zu kommen.»

### Vom Gemüse zum Chutney

«Auf dem Hof wird eine grosse Farben- und Geschmacksvielfalt aus alten Sorten von *ProSpecieRara* und auch Neuem kultiviert. Wir verarbeiten auch Überschüssiges und Unförmiges zu Pestos, Chutneys und Antipasti, oder wir trocknen es oder säuern es ein.» So **für nährende Werte statt food waste zu sorgen, sei eigentlich seit jeher Teil der bäuerlichen Arbeit**. Seit bald 15 Jahren bekoht der Hof unterschiedlichste Anlässe von 15 bis 500 Personen.

### Philosophie und Gespür

«Unser Demeterhof ist ein stimmiger Organismus. Demeter war für mich immer das Ziel, denn ich suchte nach philosophischen Inputs. Mit den Jahren entwickelte ich



Kathy Hänni

Foto: Nikola Patzel

### in der Arbeit mit der Natur auch eine Art Intuition

Manchmal spüre ich am Feierabend, dass ich noch mal hinaus muss zu einem Tunnel oder den Kühen, und sehe dann, dass eine Türe offen steht, ein Wasserhahn tropft oder sonst etwas nicht in Ordnung ist. Unser Mechanisierungsgrad ist gering, wir haben zwei Traktoren, die wir schon meinem Vater abgekauft haben – und dennoch ist unser Hof (intensiv).»

«Die vielen Betriebszweige bürokratiekonform durchzuführen, ist eine Herausforderung, die immer wieder kreative Lösungen verlangt. Aber mir ist es wichtig, dass Landwirte nicht zu reinen Urproduzenten verknürrt werden, denn die Veredelung von Lebensmitteln auf Höfen hat seit jeher Tradition. Auch können KonsumentInnen so einen tiefergehenden Bezug zum Essen aufbauen.»

Und «zum Schluss möchte ich sagen: Nicht weniger, sondern mehr Arbeitskräfte in die Landwirtschaft, nicht grössere, sondern kleinere Betriebe, mehr Biodiversität und Soziodiversität! All das geht ohne ein Zurück zu Gotthelfs Zeiten. Nachhaltige Landwirtschaft macht Spass und ist im Trend – aber sie ist viel mehr als das, sie ist **tiefgründig sinnstiftend für alle Beteiligten**.» ●

<sup>1</sup> Zusammenfassung des mündlichen Vortrags (NP), etwas bearbeitet von Kathy Hänni (<http://heimenhaus.ch>).