

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 61 (2006)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Leidenschaft für Lein und Landschaft  
**Autor:** Hugli, Ruth  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-891615>

### **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:** 14.03.2025

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

# Leidenschaft für Lein und Landschaft

Die Biofarm Genossenschaft lud die Verkäuferinnen und Verkäufer von Biolebensmitteln Ende Mai zu einem Erlebnis- und Erfahrungstag auf den Biohof von Thomas Baumann und Carina Lehmann in Suhr ein. Dort wächst neben Getreide und anderen raren Ölsaaten auch bisher einzigartig in der Schweiz der blaue Lein. Er soll diesen Herbst dank Baumann und Biofarm als erstes Schweizer Bioleinöl in die Läden kommen.

Auf Baumanns Hof, idyllisch am Dorfrand von Suhr gelegen, meckern nur die Ziegen. Auf den Ackerfeldern wachsen verschiedene Getreidearten und eher rare Ölsaaten. Öllein beispielsweise, aber auch Saflor, eine Distelart im Versuchsanbau.

Die Mitglieder der Hofgemeinschaft arbeiten in verschiedenen Bereichen und verschiedenen Berufen. Thomas Baumann und Carina Lehmann betreuen neben ihrer Familie die Tiere und die Felder. Thomas Baumann arbeitet auch im Aargauer Naturmuseum Naturama in Aarau.

## Biobauer und Landschaftspfleger

Das ganzheitliche Engagement für die Umwelt ist bei Biobauer Thomas Baumann durchwegs spürbar. Bereits beim Überqueren der angrenzenden Quartierstrasse trifft die Besuchergruppe der Biofarm auf dem Gang zu den biologischen Ackerkulturen an den kleinen Dorfbach. Er führt am Galeggenweg vorbei und wurde dank der Initiative des Naturschützers und Biobauern mit Pflanzen begrünt und mit Fischen belebt. Zuvor, so erzählt Thomas Baumann den versammelten TagungsbesucherInnen von biologischen Lebensmitteln, war der Bach einfach grau und sehr eintönig. Das Gras, das nach der Renaturierung im Bach wuchs, begeisterte zwar zuerst umso weniger, als die Renaturierung des Dorfbachs der Gemeinde auch Kosten verursachte. Doch das Engagement hat sich gelohnt. Heute blühen viele verschiedene Pflan-



Biobauer Baumann bringt den BiofachhändlerInnen seine Welt näher.

zen im Bach und es hat verschiedene Tiere. Gut für das Auge und für viele Tiere, die so einen Platz am Bach zurück erhalten haben.

## Alter Lein in neuen Flaschen

Der Blick ins Tal zeigt, wie die fortschreitende Agglomeration den Ackerkulturen mehr und mehr Platz wegnimmt. Umso besser, wenn im verbleibenden Gebiet statt intensiver Landwirtschaft umweltverträglich bewirtschaftet wird. Mit Hecken und Nischen aus Hölzern, Steinen und vielfältigen Kulturen.

Eine solche Kultur ist der Öllein. In früheren Jahren war er in der Schweiz häufig angebaut worden. Im Laufe der Intensivierung der Landwirtschaft wurde er völlig verdrängt.

Thomas Baumann fand vor drei Jahren auf seinem Hof noch passende Gerätschaft für die Verarbeitung. Also, dachte er sich, könnte er es mit dieser an sich heimischen Kultur doch erneut versuchen. Seine Begeisterung für die alte-neue Saat fand bei der Bio-

farm Genossenschaft rasch Mistreiter. In Kleindietwil stiess die Idee zur Herstellung von Schweizer Leinöl auf grosses Interesse. Noch in diesem Jahr sollen die ersten Fläschchen dieses Omega-3-reichen und deshalb sehr gesunden Öls in die Regale der Bioläden, Reformhäuser und Detailisten kommen.

## Beispielhafter Biolandbau

Die Art von Landwirtschaft, wie sie Thomas Baumann betreibt, sei beispielhaft und diene der Erhaltung unserer Lebensgrundlage, rühmte Niklaus Steiner, Biofarm-Berater und Produktmanager Getreide, Ölsaaten und Beeren, vor den über 40 BiofachhändlerInnen: «Wenn man auf diesen bunten Wiesen in den Boden schaut und die Bodenpilze, die Laufkäfer oder die Regenwürmer sieht, alles Tiere, die in der Nahrungskette für grössere Tiere, für Vögel Nahrung bieten, dann hat das einen engen, schlüssigen Zusammenhang. Der biologische Landbau ist ein System,

Foto: Ruth Hugli

das die Prinzipien der Natur aufnimmt und ganz bewusst fördert. Biolandwirtschaft und Natur sind eine ideale Kombination.»

Dafür setze sich die Biofarm seit 35 Jahren erfolgreich ein. «Bioviefalt in der Natur, auf Anbauflächen, kombiniert mit Ökoausgleichsflächen und mit einer gesunden Vielfalt auf dem Laden- und Esstisch! Da sind wir Partner. Wir brauchen einander», munterte der engagierte Bauernberater die ebenso engagierten TagungsbesucherInnen zur Zusammenarbeit auf.

## Zusammenhänge aufzeigen

Sein Plädoyer dokumentierte Niklaus Steiner auf dem Baumann-Hof auch am Beispiel Lein. Der Lein aus der Ukraine, aus Ungarn, USA oder Rumänien sei notabene halb so teuer, wie ihn die Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern produzieren können. Beim Raps dasselbe. Niklaus Steiner: «Wenn wir die inländische und ausländische Preisrelation betrachten, so steht diese beim Lein im Verhältnis 1:2. Biofarm als Partnerin der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern geht davon aus, dass wir gemeinsam mit der Landwirtschaft unseren Boden und unsere Landschaften als lebendigen Organismus und Teile der Natur erhalten wollen. Und dass das seinen Preis hat. Ein gesunder Boden trägt sehr viel zur guten Qualität der Lebensmittel bei. Er ist eine Ressource, die auch noch in 50 und 100 Jahren dafür da sein soll.»

Ruth Hugli