

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 65 (2010)
Heft: 3

Artikel: Das feu sacré des Anfangs bewahren
Autor: Peter, Wendy
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891285>

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: 02.04.2025

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

Wendy Peter und Martin Bienerth leiteten mit ihren Inputreferaten die allgemeine Diskussion ein

Das feu sacré des Anfangs bewahren

Administration und Routine haben in der Landwirtschaft in den letzten Jahren zugenommen. Wie halten wir das innere Feuer und die Begeisterung aufrecht, die uns Biobauern und -bäuerinnen werden liess?

Vor ziemlich genau 25 Jahren bin ich durch Heirat auf einen Biobetrieb nach Willisau im Kanton Luzern gekommen, auf einen Betrieb, der schon fast ebenso lang ein Biobetrieb gewesen war. Damals war es einfach zu erklären, was denn Bioland ausmacht: der geschlossene Kreislauf auf dem Hof, dass wir nur das tun, was dem Boden gut tut und alles unterlassen, was ihm schadet, und dass ein gesunder Boden gesunde Pflanzen hervorbringt und auch gesunde Tiere bedeutet.

Es gab damals noch keine Direktzahlungen für den Biolandbau, keine höheren Preise für die abgelieferten Produkte, und die Kunden kamen von weit her, da man Bioprodukte nur an wenigen Orten kaufen konnte. Gross war die Wertschätzung, die die Kunden und Kundinnen uns und unserer Arbeit entgegenbrachten, aber auch wir schätzten den direkten Kontakt zu unseren Kunden. Biolandbau und gesunde Lebensmittel waren unser gemeinsames Anliegen.

Heute ist es doch etwas anders. Unser Hof gilt innerhalb des Biolandbaus als eher rückständig, unser nach wie vor fast geschlossener Kreislauf gilt, wenn nicht als veraltet, so doch als fast exotisch. Mit unseren Zweinutzungskühen können wir in einer auch im Biolandbau zunehmend spezialisierten Nahrungsproduktion weder konkurrenzfähig Milch noch konkurrenzfähig Fleisch produzieren. Die Milchmenge ist zu klein, und unser Fleisch ist etwas zäher im Biss als das Fleisch von reinen Fleischrassen. Es zergeht nicht im Mund wie Butter, was in Anbetracht der Mengen von Fleisch, die heute verzehrt werden, doch eigentlich gut ist. Denn wenn man das Fleisch etwas mehr kauen müsste und es nicht wie Butter den Schlund runter rinnen würde, würde auch etwas weniger Fleisch gegessen, was doch eigentlich ein Gebot der Stunde ist!

Auch im Biolandbau klaffen heute Markt und Naturgesetze immer mehr auseinander. Auch unsere Tiere müssen schneller schlachtreif sein, die Arbeit muss stets effizienter = schneller erledigt werden, immer mehr und grössere



V.l. n.r.: Martin Bienerth, Wendy Peter, Ton Baars.

Maschinen kommen zum Einsatz, und viele Arbeiten, auch im Biolandbau, werden in Lohnarbeit vergeben.

Die einst geschlossenen Kreisläufe sind heute weit offen: Zugekauft wird aus aller Welt, und verkauft wird in die ganze Welt, immer mehr, immer öfter. Unsere Kunden werden immer anonymer, ja, so sagt man uns, den eigentlichen Biokonsumenten gibt es gar nicht mehr. Er ist, so heisst es, ein ambivalentes Wesen, das heute Bio kauft und morgen Junk Food, ein Wesen, das von Bio fast nichts mehr versteht. Dem wird wohl so sein, denn sonst würde er ja keine Bio-UHT-Milch kaufen. Oder sind etwa wir, die Bio-UHT-Milch zertifizieren, jene, die Bio nicht mehr verstehen? Jedenfalls, so scheint es mir manchmal, dass wir uns

immer mehr biegen und wenden, um für diese heterogene Kundschaft zu produzieren, hiessen sie gestern Biofreaks und heute LOHAS und morgen wie auch immer...

Je weiter wir uns vom eigentlichen Biogedanken entfernen, umso mehr Richtlinien und Vorschriften braucht es, um unser munteres Treiben zu zügeln und Bio überhaupt zu definieren. Und dabei wäre es doch so simpel, wenn wir uns einfach auf die Bedeutung des Bodens zurückbesinnen würden. Die Natur kennt keine eigentlichen Pflanzennährstoffe und Pflanzenschutzmittel. Die Pflanze gehört zum Boden. Der überirdische Teil der Pflanze ist wie das «Fell/die Haut» des Bodens. Und wenn wir mit dem Boden achtsam umgehen, so ist auch «das Fell» in Ordnung und zeugt, wie das glän-

zende Fell eines gut gehaltenen Pferdes, vom richtigen Umgang mit dem «Lebenssystem» Boden.

Das Bewusstsein des heutigen Menschen, Teil der Lebensgemeinschaft Natur zu sein, schwindet. Er fühlt sich nicht mehr im Kreislauf von Boden – Pflanzen – Tieren – Menschen eingebunden. Und so bestimmen in der Landwirtschaft immer mehr die Richtlinien die Wirtschaftsweise und nicht mehr das Wissen der Bauern und Bäuerinnen.

Aber wie nun halten wir Bauern und Bäuerinnen die Begeisterung aufrecht, die uns Biobauern und -bäuerinnen werden liess?

Es liegt daran, dass wir eine der schönsten Aufgaben überhaupt haben. Wir produzieren gesunde Lebensmittel, wir versorgen unsere Mitmenschen mit Essen. Uns ist etwas vom Kostbarsten, nein, das Kostbarste überhaupt einer Gesellschaft anvertraut, nämlich der Boden, den wir hegen und pflegen. Traditionelles bäuerliches Wissen geben wir von Generation zu Generation weiter.

Meine Begeisterung für den Biolandbau kommt aus der tiefen Überzeugung, dass der Biolandbau die einzig richtige Anbauweise ist. Aber es darf nicht bei der Anbauweise bleiben. Der Biogedanke muss sich auch auf die Verarbeitung und den Handel beziehen. So wie das bäuerliche Wissen ein Kulturgut ist, so muss auch das traditionelle Wissen der Verarbeitung und Konservierung erhalten und gefördert werden. Es darf uns Bauern und Bäuerinnen nicht gleichgültig sein, was mit unseren Produkten geschieht, wenn sie den Hof verlassen. Mich jedenfalls schmerzt es zu wissen, dass unsere gesunde Milch zum Teil bei der Konsumentin als tote Milch ankommt, dass ahnungslose Konsumentinnen ihren Kindern tote Bio-UHT-Milch zu trinken geben in der Annahme, dass sie ihren Kindern mit dieser Knospemilch Gutes tun.

Ich «fahre» auch keine «Qualitätsstrategie», nein, ich produziere gesunde Lebensmittel. Diese grosse und schöne Aufgabe erfüllt mich täglich mit Genugtuung und bereichert meine Arbeit. Es ist die ureigenste Aufgabe der Bauern und Bäuerinnen. Seit eh und je wurde das Essen in jeder geografischen Region der Erde von den dort lebenden Menschen und ihren Gemeinschaften für die Menschen in ihrem Umfeld angebaut. Wenn sich die Bio Suisse heute nicht klar gegen den zunehmenden Frei-

handel und die Globalisierung von Nahrungsmitteln ausspricht und gegen den Trend, Nahrung als Ware wie jede andere zu behandeln, so verpassen wir die Chance einer vertieften Diskussion über Landwirtschaft und Ernährung und über die Bedeutung der regionalen Versorgung.

Ich weiss um die Wichtigkeit der Biolandwirtschaft, denn nur sie garantiert gesunde Lebensmittel. Aber dies ist nur möglich, wenn wir dem Boden wieder die nötige Aufmerksamkeit schenken. Vielleicht würde es gar reichen, wenn wir nur Richtlinien für die Bodenbearbeitung erlassen würden? Denn wenn wir den Boden richtig pflegen, gesunden auch die Pflanzen und damit die Tiere und Menschen. Und die Qualität unserer Produkte wäre wirklich und nachweislich besser.

Eine gesunde bäuerliche (biologische) Landwirtschaft braucht Raum und Zeit. Unter Raum verstehe ich einen beschränkten Raum: Es gibt keine globale Biolandwirtschaft, nur ein weltweites Netzwerk von Biolandbau, das in beschränktem Ausmass den Handel mit Bioprodukten umfasst.

Und es braucht Zeit. Zeit zum natürlichen Wachsen und Gedeihen, Zeit (der Menschen) für die landwirtschaftliche Arbeit, eben mehr Menschen im Arbeitsprozess der Landwirtschaft und nicht Maschinen. Es braucht Achtung und Zurückhaltung und Sorge für den uns anvertrauten Boden. Es braucht den menschlichen Fuss, der über den Acker geht, und die fühlende Hand – eben die menschlichen Sinne, die die Natur fühlen und erspüren, nicht die kalte Technik. Ebenso müssen wir uns die Frage stellen, welchen Wert wir den Menschen und ihrer Arbeit und dem Land beimessen sollen. Wie es scheint, haben wir uns bedingungslos einer Technisierung unterworfen, die die Entwicklung von Maschinen weit über die Entwicklung von Menschen stellt, nicht nur in der Landwirtschaft.

Ich bin aber zuversichtlich, dass immer mehr Menschen in der Biobewegung sich diesen Fragen und Herausforderungen stellen werden und sich mit Begeisterung wieder des Wesentlichen annehmen.

Wendy Peter

Dem Wert einen Preis geben

«Wir haben das Bewusstsein für den Wert einer Sache verloren. Wir definieren ein Produkt nur noch über seinen Preis.» Martin Bienerth von der Sennerei Andeer im Schams hinter der Via Mala weiss, wovon er spricht. Zusammen mit seiner Frau Maria Meyer – und nicht zuletzt mit einer Handvoll Biobauern und der Milch von deren Kühen – hat er mit seinem Käse Weltmeister-Ehren geholt.

Mit seinem Impuls-Referat gewährte er den Gipfel-Besuchern Einblick in das Geheimnis seines Erfolgs:

- «Meine Frau – sie ist die Käserin – ist eine perfekte Handwerkerin.
- Unser Betrieb ist klein und überschaubar. Solange wir uns alle in die Augen schauen können, ist es nicht leicht zu betrügen.
- Die Bauern und die Sennerei liegen nahe beieinander. Die Bauern bringen ihre Milch selber her. Dadurch entfallen negative Einflüsse eines langen Transports, eines übermässigen Kühlens und des Pumpens durch lange Rohrleitungen.
- Das Produkt muss sich durch seine Qualität selber verkaufen.
- Aber wir müssen auch die Werte dahinter vermitteln. Wenn Kunden bei mir im Laden stehen, weise ich sie auf unsere schöne, offene Landschaft hin. Wenn die Bauern von ihrem Produkt wirtschaftlich nicht mehr überleben können und abwandern, vergandet das Tal und fertig ist es mit dem Landschaftserlebnis für die Touristen. Aber das müssen wir auch kommunizieren.»

Mit der Sennerei und dem Bioladen, den Martin und Maria aufgebaut haben, tragen sie dazu bei, dass die Wertschöpfung im Dorf und im Tal bleibt und dass die ortsansässigen Bauern eine Zukunftsperspektive haben.

Sr

Wir werden in einer späteren Nummer auf dieses wegweisende Projekt zurückkommen.