

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Band:** 67 (2012)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Bäuerliches Erfahrungswissen ist wesentlich für die Zukunft!  
**Autor:** Lanfranchi, Markus  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-891226>

### **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:** 22.11.2024

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

## Bäuerliches Erfahrungswissen ist wesentlich für die Zukunft!

Die «Landwirtschaft von morgen» braucht das bäuerliche Erfahrungswissen von früher und heute. Alte Bauern und Bäuerinnen, die subsistenzwirtschaftliche Techniken beherrschen, sind wichtige TrägerInnen von bewährtem und im passenden Kontext wichtigem Wissen, das es in die Zukunft hinüberzuretten und weiterzuentwickeln gilt – damit der rote Faden der bäuerlichen Kultur weiterleben kann.

**Markus Lanfranchi.** «Mir fehlen die Alten, das Land ist so leer, die sitzen wohl alle im Altenheim oder vor dem Fernseher», klagte neulich Pietro, einer meiner Verpächter, als wir einander beim Kastaniensammeln begegneten und zu einem Schwätzchen innehielten. Dass der Mann so um die achtzig Jahre alt ist, darf hier nicht unerwähnt bleiben. In mir blieb diese Aussage haften und löste Erinnerungen daran aus, wie wir als Grossfamilie auf der Alp meiner Grosseltern weilten. Grossvater mit seinem strengen Blick, Grossmutter ständig beschäftigt. Tanten, Onkel, Hirten, Cousins zweiten und dritten Grades – alle waren zugegen. In Erinnerung blieb mir auch ein Gefühl, welches Geborgenheit und Zugehörigkeit auslöste. Ja, auch mir fehlen heute die Alten. Und ja, auf dem Land sind im Vergleich zu damals wirklich nur noch wenige Menschen anzutreffen.

Als «Sortenfinder» für *Pro Specie Rara* traf ich in den letzten zwanzig Jahren zahlreiche dieser Alten, die ihr ganzes Leben lang Subsistenzwirtschaft betrieben haben, und die die Letzten waren, die bestimmte alte Sorten noch anpflanzten. Vielfach stellte ich bei den Alten eine gewisse Scheu fest, über die traditionellen Sorten und deren Anbau Auskunft zu geben – werden doch heute grössere und schönere Feldfrüchte angeboten, die schneller wachsen. Was soll da der alte Kram? Kaum aber hatte man ihr Vertrauen gewonnen, sprudelte es selbst aus den sprödesten dieser Bauern heraus, und sie erzählten stundenlang und bis ins kleinste Detail von ihren bäuerlichen Erfahrungen, oder gar von denen ihrer Vorväter. **Unzählige Alte haben mir im Lauf der Zeit ihre Geschichten erzählt, beinahe alle handeln sie von Entbehrungen und harten Zeiten, von unverrückbaren Hierarchien, welchen man komplett ausgeliefert war; aber eben auch von Gemeinschaft und Zugehörigkeit.** All diese Geschichten sind Fasern im Garn einer jahrhundertealten bäuerlichen Wissensgesellschaft.



Da waren diese drei Schwestern zuhinterst im Pecciatal, die mir eine halbe Streichholzsachtel mit Roggensamen übergaben – mit samt ihrer Geschichte dazu. Sie nutzten den Roggen nicht nur für die Getreideproduktion, sondern flochten aus dem sehr reissfesten Stroh auch Seile. Oder der Buschmann aus der Kalahariwüste, der mir erklärte, wie er mit dem Honig seiner Bienenstöcke, die entlang seiner Wanderroute als Ziegenhirte aufgestellt waren, das Fleisch der an Ort und Stelle geschlachteten Tiere konserviert. Selbst bei hohen Temperaturen konserviert der Honig das Fleisch tage- bis wochenlang. Seit ich diese Methode gelernt habe, konserviere ich Dauerfleischwaren mit Honig statt mit Nitrit. Ein anderer meiner Lehrmeister war Enzo, ein Bonsai-Bauer. Er hat mich gelehrt, den Ast eines Baumes so «abzumoosen» (den Ast im feucht gehaltenen Moos Wurzeln schlagen lassen), dass man diesen ein Jahr später vom Mutterbaum abtrennen und pflanzen kann. Auch Franco, ein sehr geschickter Handwerker, teilte unzählige Wissensschätze mit mir: Wie man aus welchen frischen Hölzern zu welcher Jahreszeit Arbeitsgeräte, z. B. Heurischen, herstellen kann. Oder wie man mit ein-

fachsten Mitteln ein Schwein schlachten, zerlegen und in seine eigenen Gedärme packen kann. Und wie man Trockensteinmauern baut oder repariert. All dies konnte ich im Lauf meiner landwirtschaftlichen Tätigkeit ausprobieren. Einiges habe ich meinen Bedürfnissen und Fähigkeiten angepasst. **Der gemeinsame Nenner dieser überlieferten Techniken ist die Vermeidung von Verschwendung jeglicher Art. Bis vor ein paar Jahrzehnten war auch bei uns die Landwirtschaft darauf ausgerichtet, dass die aufgewendete Energie unter Einbezug der natürlichen Lebensprozesse ein Mehrfaches an Kalorien auf den Tisch brachte.** Heute hat sich das Verhältnis umgekehrt: Die moderne Landwirtschaft, leider auch die biologische, verbraucht mehr Energie, als sie in Form von Lebensmitteln erzeugt. Das kann auf Dauer nicht gut gehen.

Was die Zukunft bringen wird, wissen wir nicht. Was aber sicher ist: Mit dem Aufwand, der heute betrieben wird, um Agrargüter für die Industrie zu produzieren, räumen wir unsere Erde zusehends leer. Dieser Entwicklung wollen wir mit dem Projekt *Farmerswiki* etwas entgegensetzen. **Unser Ansatz besteht darin, bäuerliches Erfahrungswissen in die heutige Zeit zu «retten». Wir erhoffen uns davon Inspirationen und praktischen Nutzen für die «Landwirtschaft von morgen», die bäuerlich und nicht industriell sein soll.** Nachdem namhafte Kreise wie der Bauernverband und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau dem Projekt *Farmerswiki* ihre ideelle und finanzielle Unterstützung zugesagt haben, können wir nun damit beginnen, auf breiter Basis bäuerliches Erfahrungswissen zusammenzutragen, dieses zu prüfen und schliesslich mit der *Farmerswiki*-Website einer breiten Leserschaft zugänglich zu machen.

Alle Interessierten sind herzlich dazu eingeladen, sich an *Farmerswiki* zu beteiligen. Am kommenden Mösberg Gespräch bietet sich eine erste Möglichkeit dazu. ●