

Zeitschrift: Heimatekunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 77 (2020)

Artikel: Die Bio-Pioniere Peter : gesunder Boden - gesunde Pflanzen und Tiere
- gesunde Menschen
Autor: Fischer, Monika
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-853284>

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: 01.04.2025

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



Zwei Generationen «Peter». Die zweite und die dritte Generation der Bio-Pioniere Peter: Wendy Peter-Hodel, Michael Peter mit Hündin Cara, Gabriel und Alois Peter. Im Hintergrund die verschiedenen Gebäude des Hofes.

Die Bio-Pioniere Peter

Gesunder Boden – gesunde Pflanzen und Tiere – gesunde Menschen

Monika Fischer

Der Hof der Familie Peter auf dem Wellberg, Willisau, wird seit 56 Jahren in dritter Generation als Biohof betrieben und ist der älteste Biobetrieb im Kanton Luzern. Anfangs der 60er-Jahre wurde der seit jeher naturnah bewirtschaftete Hof von Alois und Paula Peter-Meyer ganz auf Biolandbau umgestellt. Überzeugt von der Bedeutung von intakten Kreisläufen führte Alois Peter-Hodel den Betrieb auf der Basis der Biolandwirtschaft weiter. Wendy Peter-Hodel engagierte sich neben der Arbeit auf dem Hof in verschiedenen Gremien öffentlich für eine naturnahe und faire Nahrungsmittelproduktion weltweit und einen näheren Zusammenschluss von Produzenten und Konsumenten. Seit der Pensionierung der Eltern 2016 führen Gabriel und Michael Peter den Biohof mit neuen innovativen Ideen weiter.

Der Biohof der Peters ist auf dem Wellberg idyllisch gelegen. Etwa die Hälfte des knapp 24 Hektaren grossen Landes liegt in einer typischen Hügelzone. Die andere Hälfte ist flacher und somit auch für Ackerbau geeignet. Rund um das Land ziehen sich Hecken aus Haseln, Schwarzdorn, Rosengewächsen, Lorbeersträuchern und vielem mehr. Diese stellen ein wertvolles Element in der Vernetzung dar und tragen so zum Erhalt der Biodiversität bei. Neben zwei kleineren Teichen ist direkt beim Hof ein kleiner Weiher mit 200 Quadratme-

tern Wasserfläche entstanden. Der Uferbereich wird durch Ast- und Steinhäufen gesäumt und bietet so eine Zuflucht für eine Vielzahl von Tieren.

Seit 1642 wird der Hof von der Familie Peter bewirtschaftet. Haus und Scheune wurden 1813 errichtet. Vor Kurzem wurden sie ins Register der schützens- und erhaltenswerten Gebäude des Kantons eingetragen.

Bezug zur Natur

Dieses paradiesisch anmutende Stück Erde ist das Ergebnis eines jahrzehntelangen Einsatzes für den Erhalt der natürlichen Lebenswelt, denn im Zuge der Industrialisierung und Mechanisierung und erst recht nach dem Zweiten Weltkrieg wollten die Bauern so viel wie nur möglich aus dem Boden herausholen. Dies führte zu einer intensiven Landwirtschaft mit dem Einsatz von viel Kunstdünger und Pestiziden. Durch ihren engen Bezug zur Natur stand Familie Peter auf dem Wellberg dieser Entwicklung seit jeher kritisch gegenüber. Paula Peter-Meyer (1917–1994) berichtete in einem Interview, wie sie nach einem Vortrag über biologischen Landbau im Möschberg erstaunt feststellte: «Schon vor der Umstellung haben wir auf dem Wellberg fast biologisch angebaut. Wir hatten keinen Kunstdünger, sondern bloss Knochenmehl verwendet. Auch die Obstbäume hatten wir

kaum gespritzt, und wurmstichige Äpfel eben meistens zu Most verarbeitet.» Nach dem Vortrag hat sie den Garten nicht mehr umgestochen, um die Bodenlebewesen nicht zu stören.

Im Herbst trug sie Hühnermist auf die Beete aus. Oft war sie nachts mit der Taschenlampe im Garten unterwegs, sammelte Schnecken ein und probierte manch anderes aus, um diese endgültig loszuwerden. Viele Jahre gab sie ihrem Biogarten praktische Kurse in biologischem Gartenbau.

Intakter Kreislauf

1962 stellten Alois Peter senior (1908–1991) und seine Frau Paula den Betrieb ganz auf Bio um. Sie wurden Genossenschaftler der Anbau- und Verwertungsgenossenschaft AVG, verzichteten auf chemischen Dünger und Spritzmittel und verwendeten möglichst wenig Antibiotika. 1964 erfolgte die Anerkennung als Biobetrieb.

Der biologische Landbau geht von einer ganzheitlichen Betrachtungsweise aus. Bei dieser möglichst natur- und umweltschonenden Produktionsform sind ein geschlossener Produktionskreislauf, der Verzicht auf chemisch-synthetische Hilfsstoffe, Pflanzen und Düngemittel sowie eine artgerechte Tierhaltung Voraussetzung. Dadurch werden die natürlichen Ressourcen wie Boden, Wasser und Luft möglichst wenig belastet. Die Fruchtbarkeit des Bodens wird durch

organische Dünger, Kompost, Gründüngung und eine vielseitige Fruchtfolge gefördert, der Nährstoffkreislauf bleibt dadurch idealerweise geschlossen.

Die Biobauern achten auch bei ihren Tieren auf eine möglichst naturnahe Haltung. Den Tieren wird regelmässig Auslauf gewährt. Sie fressen (vorzugsweise hofeigenes) biologisch angebautes Futter ohne leistungsfördernde Zusätze und liefern mit ihrem Mist und ihrer Gülle den nötigen Dünger.

Gesunder Boden – gesunde Tiere – gesunde Nahrung – gesunde Menschen

Durch den Verzicht auf Spritzmittel gegen Unkraut müssen im Biolandbau viele Arbeiten von Hand erledigt werden. Deshalb wurden die Peters nicht selten als «Spinner vom Wellberg» bezeichnet. Doch rief der Bio-Landbau damals nicht nur Kritiker auf den Plan; er zog auch eine umweltbewusste Kundschaft an, die weder gespritztes Obst noch Gemüse konsumieren wollte. Gemäss Paula Peter kamen die Leute aus der Umgebung und von Luzern gleich mit dem Lieferwagen angefahren und kauften kistenweise Lauch, Zwiebeln, Kohl, Rübli und Obst. Diese Kunden interessierten sich ebenso wie die Freunde der sechs Kinder und des Pflegesohns für eine nachhaltige Landwirtschaft.



Beitrag zur Biodiversität: Einer der beiden Weiher beim Hof.

Alois Peter-Hodel (1950) erinnert sich gut an den oft regen Betrieb auf dem Wellberg. Obwohl er wie seine Geschwister schon als Kind vor und nach der Schule zuhause viel mithelfen musste, war es für ihn selbstverständlich, 1964, nach Ende der obligatorischen Schulzeit, dem von Rückenproblemen geplagten Vater zur Seite zu stehen.

1969/70 besuchte Alois Peter-Hodel die landwirtschaftliche Schule, übernahm 1979 den Biobetrieb von seinem Vater und führte diesen trotz der damit verbundenen Arbeitsbelastung zuerst allein, ab 1985 mit tatkräftiger Unterstützung seiner Frau Wendy Peter-Hodel überzeugt weiter. «Wir tragen eine Verantwortung für die natürlichen Grundlagen unseres Lebens, haben sie doch Auswirkungen auf das Sozialverhalten:

gesunder Boden, gesunde Pflanzen und Tiere, gesunde Nahrung, gesunde Menschen.»

Da sich auch andere Bauern, etwa Paul Bussmann vom Lindenhof und Werner Hüsler von Menznau, für die Umstellung entschlossen hatten, entwickelte sich ein reger Austausch in einer Gruppe von Gleichgesinnten. Bodenproben wurden gemeinsam besprochen und fachliche wirtschaftliche Möglichkeiten diskutiert.

Mit fünf weiteren Landwirten wurde eine Genossenschaft gegründet und mit dem Geld der Kreditkasse eine gemeinsame Vollerntemaschine für die Rüebli angeschafft. Solche Initiativen lösten sich allerdings wieder auf, wenn Kollegen wieder zur konventionellen Landwirtschaft zurückkehrten.



Wendy Peter-Hodel freut sich über den Hausgarten mit vielen Blumen und Gemüse.

Mit der Intensivierung der Landwirtschaft in den 50er- und 60er-Jahren kam auch die Tiergesundheit unter Druck. Fruchtbarkeitsverlust und Klauenleiden bereiteten vielen Milchbauern Probleme. Man musste sich entscheiden, Lösungen im Verbessern der Bodenfruchtbarkeit oder im Fortschritt der Tiermedizin und in der Futtermittelindustrie zu suchen.

Naturnah produzierte, saisonale und regionale Produkte

Nach ihrem Einzug auf dem Hof ersetzte die nicht aus bäuerlichen Kreisen stammende Wendy Peter-Hodel den bisherigen Praktikanten oder Saisonier. Sie lernte alle Maschinen zu bedienen und konnte so landwirtschaftliche Arbeiten wie *chreislere*, *schwadere*,

Kran bedienen und so weiter ausführen. Im Sommer war sie bei schönem Wetter meistens draussen beschäftigt, natürlich auch im Gemüseanbau. Die langjährige Anwesenheit der Schwiegermutter auf dem Hof ermöglichte es der fünffachen Mutter, neben ihrer Mitarbeit auf dem Hof auch auswärts zu arbeiten und sich in verschiedenen Gremien für eine gesunde Nahrungsmittelproduktion und die Sensibilisierung der Konsumenten zu engagieren: Unter anderem als Vorstandsmitglied und Vizepräsidentin von Bio Suisse und als Vorstandsmitglied (ab 2004 zusätzlich als Geschäftsführerin) des Bioforums Schweiz. 2001–2014 vertrat sie die Landwirtschaft im Schweizerischen CNS/FAO Komitee, einem beratenden Organ des Bundesrates, in Sachen Ernährung und Landwirtschaft.



Michael Peter ist stolz auf den alten Traktor, der auch als Rarität noch seinen Dienst tut.

Engagiert setzte sich Wendy Peter für die natürliche Produktion der Nahrungsmittel im Jahreskreislauf und deren Vermarktung ein, denn mit der Konkurrenz der Billigprodukte auf dem Weltmarkt waren die einheimischen Produkte nicht mehr konkurrenzfähig. Es war ihr wichtig, die Konsumenten für die Zusammenhänge der Nahrungsmittelproduktion zu sensibilisieren. In Vorträgen und Artikeln warb sie für deren ökologisches Bewusstsein. Nur durch den Kauf regional produzierter Früchte und Gemüse einheimischer Produzenten werde für diese ein Verdienst ermöglicht. Sie plädierte auch an die Verantwortung von Handel und Grossverteilern. Die Verantwortung liege ebenso bei den Konsumenten, sich zu informieren, kritische Fragen zu stellen und ihre Macht zu nutzen. «Wir

haben mehr in der Hand als wir meinen. Entscheidend ist, welche Nahrung und welche Welt wir wollen. Ich fühle mich Werten verpflichtet, denen ein Denken und Handeln in Ehrfurcht vor dem Leben und in Verantwortung gegenüber dem Schöpfer zugrunde liegt.»

Dritte Generation übernimmt

Ja näher Alois Peter dem AHV-Alter kam, umso mehr sorgte er sich um die Zukunft des Hofes, für den er 365 Tage im Jahr 14 Stunden täglich gearbeitet hatte. Das Geld für die nötige Modernisierung fehlte. Die fünf gut ausgebildeten Kinder waren ausgeflogen und berufstätig. Das Interesse eines Nachbarn am Hof weckte die ganze Familie auf. Gemeinsam wurden mögliche Lösungen für die Zukunft diskutiert. Ange-

sichts der Aussicht, den Hof und damit die langjährige Aufbauarbeit und das Zuhause zu verlieren, sagten sich die beiden Söhne Gabriel (1986) und Michael (1990) «Jetzt oder nie». Sie hatten die Kindheit und Jugend auf dem Betrieb positiv erlebt und neben der Mitarbeit viele Freiheiten genossen. Zudem hatten sie Freude an der Landwirtschaft, trotz der damit verbundenen Arbeitsbelastung, dem Gebundensein und der Verantwortung. Sie diskutierten neue Möglichkeiten und entschlossen sich, den Betrieb auf den 1. Januar 2016 als gleichwertige Partner zu übernehmen und aus Überzeugung nach den Richtlinien von Bio Suisse zu produzieren. Gabriel Peter, ausgebildeter Geograf, absolvierte in Bern die nebenberufliche landwirtschaftliche Ausbildung für Quereinsteiger. Multimediaelektroniker Michael Peter hat sich für einen entsprechenden Kurs im nächsten Jahr angemeldet. Er wird vorläufig neben der Arbeit als Betriebsleiter II weiterhin zu 40 Prozent als Dozent an der Technischen Fachhochschule für Umwelttechnik auswärts arbeiten.

Nachhaltigkeit auch bei Neustrukturierung

Den beiden Jungbauern war wichtig, neben der Arbeit auch ein soziales Leben zu haben. Ausschlaggebend für den Entscheid war der Entschluss, die Milchwirtschaft aufzugeben und

auf Mutterkuhhaltung mit robusten Simmentaler-Kühen umzustellen. Wie schon den Eltern und Grosseltern ist auch für die beiden jungen Betriebsleiter die Nachhaltigkeit wichtig. Auf ihrer Website www.biohof-wellberg.ch halten sie fest: «Wir versuchen auf unserem Hof hochwertige Lebensmittel zu produzieren, ohne die natürlichen Grundlagen zu beeinträchtigen. Wir nutzen fast ausschliesslich hofeigenes Futter für unsere Tiere. Das Stroh für den Einstreu stammt aus unserem Getreide. Den Mist wiederum verwenden wir als Dünger im Ackerbau. So sind die Kreisläufe auf dem Hof geschlossen und die Transportwege kurz.»

Gabriel und Michael Peter haben ihre neue Aufgabe mit Freude und Einsatz angepackt und sind am Ausprobieren, was sich zur Produktion am besten eignet. Vater Alois hilft gerne überall mit, wo er gebraucht wird. Zudem ist er weiterhin für den Gemüseblätz mit Rübli, Randen, Zwiebeln und so weiter zuständig, während Wendy Peter den Hausgarten besorgt.

Leute auf den Hof bringen

Für die Vermarktung und den Kontakt mit Kundschaft und Bevölkerung haben die innovativen Jungbauern neue Ideen entwickelt. So wird das Fleisch von Rind und Lamm durch Direktvermarktung verkauft.



Scheune und Bauernhaus wurden 1813 errichtet. Alois und Wendy Peter bewohnen das angebaute Stöckli.

Gabriel und Michael Peter möchten der Bevölkerung die Landwirtschaft näherbringen und nicht nur für sich, sondern auch mit andern zusammenarbeiten. Sie luden zum Beispiel mit Erfolg zur Mitarbeit bei der Obsternte und beim Mosten ein. Erwachsene, Jugendliche, ja ganze Familien kamen und genossen nach der Arbeit das Zusammensein beim Zobig und Apéro. Aktuell wurde das Glamping, ein bequemes Camping, als neues Angebot entwickelt.

Zwischen Obstbäumen soll auf der Wiese auf einer Plattform ein luxuriöses, mit Bett und Holzveranda ausgestattetes Safari-Zelt zum Übernachten auf dem Hof einladen. Der ins Netz gestellte Film mit Hofhund Cara brachte mittels Crowdfunding rasch die nötigen Finanzen für das Projekt zusammen.

Wenn es mit den Bewilligungen ebenso schnell klappt, werden die ersten Gäste im Sommer eine ruhige Nacht in paradiesischer Umgebung geniessen können.

Quellen:

«Auf dem Wellberg nach eigener Weise wirtschaften», Porträt über Paula Peter-Meyer, Hedy Bühlmann in «Der Rede wert», 2002, Limmat Verlag, Zürich.

Adresse der Autorin und Fotografin:
Monika Fischer
Sonnenbergstrasse 76
6005 Luzern
fischerabt@bluewin.ch