

Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (2016)
Heft: 4: Körperkult : Schönheit, Bewegung, Ernährung

Artikel: Die Genossenschaft Agrico vom Birsmattehof : Bio-Gemüse - in guten wie in schlechten Zeiten
Autor: Zeller, Manuela
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-843039>

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: 04.05.2025

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

Bio-Gemüse – in guten wie in schlechten Zeiten

[mz] Seit mehr als 35 Jahren produziert die Genossenschaft Agrico auf dem Birmatthof biologische Lebensmittel, inzwischen für über 2000 Haushalte in und um Basel. Der Grossteil der Produkte wird über Gemüseabos vertrieben. Das Modell schafft Vertrauen und Verbundenheit zwischen den Produzierenden und den Konsumierenden.

Immer wieder trifft man in den Basler Quartieren Menschen mit den grossen grünen und blauen Birmatthe-Einkaufskörben. Mal sind sie leer, mal schauen Salatköpfe über den Rand. 46 Wochen im Jahr holen die AbonnentInnen bei einem der über fast 70 Depots in und um Basel ihren Gemüsekorb ab. Sein Inhalt hängt von der Saison ab. Mitte Juni zum Beispiel: Gurken, Tomaten, Küchenkräuter, Radiesli, Fenchel, Kopfsalat, Rucola, Schnittsalat, eine unbekannte Bohnenart – oder sind es Kefen? Auf dem Boden des Korbs ein paar Lagerkartoffeln. Von Januar bis Mitte März gibt es Lauch, verschiedene Kohlsorten und Rüben, Kürbis, Zwiebeln, Spinat, Chicorée, Nüsslisalat, Sellerie, Sauerkraut. Optional können auch Eier und Quark abonniert werden, manchmal werden zusätzlich Kartoffeln, Äpfel, Most und Fleisch angeboten.

Weit mehr als 2000 Haushalte beziehen Gemüsekörbe vom Birmatthof. Ein Gemüseabo, das bedeutet: Kochen, was es gibt; zuerst jene Produkte verwenden, die schnell verderben; Informationen über unbekanntes Gemüse («Ist das eine Herbstrübe?») in Erfahrung bringen; für das weniger geliebte Gemüse ein Rezept finden, damit es trotzdem schmeckt. Ein Gemüseabo, das heisst aber auch: Gemüse aus biologischem Anbau, das garantiert ganz aus der Nähe stammt – nicht mehr als zehn Kilometer von Basel entfernt.

Die Gemüsekörbe ermöglichen den KonsumentInnen, was längst nicht mehr selbstverständlich ist: einen Bezug zu den Lebensmitteln. Der Betrieb ist als Genossenschaft organisiert. Neben den Kundinnen und Kunden gibt es rund 700 Genossenschafter, die via Anteilsschein den Betrieb mitfinanzieren und entsprechend Mitspracherecht haben. Sie bezahlen weniger für das Gemüse als die AbonnentInnen ohne Anteilsschein, verpflichten sich dafür aber zur Mitarbeit auf dem Hof: während sechs, acht oder zwölf Stunden im Jahr. Es gibt etwa acht fixe Arbeitstage, an denen das Team extra Zeit einplant für die Genossenschafterinnen und Genossenschafter.

Einen solchen Arbeitstag gibt es am 11. Juni. Das Wetter ist für diesen miesen Frühsommer überdurch-

schnittlich gut. Kein Dauerregen, nur einzelne Schauer, zwischendurch Sonne. In Therwil haben sich etwa zwanzig Leute eingefunden. Sie stehen mit Regenjacken und Gummistiefeln auf dem Feld. Während die einen mit den Kräutern beschäftigt sind, tun die anderen Frühlingszwiebeln aus. Die Kinder helfen mit oder spielen in Rufweite der Eltern. Bald schon, um 12.30 Uhr, gibts Zmittag.

Fünf Gehminuten vom Zwiebelfeld entfernt befindet sich der Birmatthof, den die Agrico vor mehr als 20 Jahren gekauft hat. Im Büro sitzt Alexander Tanner und erklärt im Interview, was es mit der Genossenschaft auf sich hat. Er und seine Frau leiten den Betrieb. Schon bald nach seinem Studium in Agrarwissenschaften hat Alexander eine Stelle auf dem Birmatthof angetreten und ist bis jetzt geblieben.

Die Genossenschaft Agrico wurde 1980 gegründet. Die Geburtsstunde fällt noch vor den Bio-Boom, als im Regal der Grossverteiler keine Bio-Produkte zu finden waren und Nachhaltigkeit alles andere als schick war. Konsumentinnen und Konsumenten mit dem Bedürfnis nach stadtnah produziertem Gemüse aus ökologisch- und sozial nachhaltiger Landwirtschaft gab es allerdings damals schon. Und es gab anthroposophisch ausgerichtete Höfe, die Lebensmittel nachhaltig produzieren wollten, ohne den brutalen Preisschwankungen des Marktes ausgeliefert zu sein.

Daraus entstand die Idee für ein Gemüse-Abo: Wöchentlich wird die Ernte auf die Abonnenten verteilt, die dafür monatlich oder vierteljährlich den immer gleichen Betrag bezahlen, unabhängig davon, wie viel von welchem Gemüse geliefert wird. Das bedeutet garantierten Absatz für die Produzierenden, stabile Einnahmen auch bei Ernteaussfällen, keine Überschüsse. Und im Gegenzug eine Kundschaft, die sich dem Hof verbunden fühlt und, soweit sie Anteilsscheine besitzt, auch ein Mitspracherecht hat, beispielsweise was die Anbaupläne betrifft. 1979 konkretisierte sich die Idee, Statuten wurden ausformuliert. Für 150 AbonnentInnen sollten auf 1,2 Hektar Land 320 Kilogramm Gemüse pro Woche angebaut werden, so das Ziel.

Heute beziehen rund 500 GenossenschafterInnen und über 1900 Abonnenten Gemüse von Agrico. Inzwischen wird auf 32 Hektar Land produziert, im letzten Jahr wurde zusätzlich der Markhof in Rheinfelden-Herten gepachtet. Rund 35 Personen teilen sich 25 100-%-Pensen. Mehr als 50 Gemüsesorten werden angebaut, 500 Legehennen legen Eier und nicht



zuletzt versorgen Stier Sepp sowie zehn Mutterkühe und ihre Kälber den Hof mit reichhaltigem Dünger.

Dass Kompromisse notwendig sind, wenn so viele Menschen eine gemeinsame Vision haben, ist selbstverständlich.

Eine Erfolgsgeschichte also. Was sie ausmacht? Sicher ist, dass Flexibilität und Wandlungsfähigkeit der Genossenschafterinnen und Genossenschafter Voraussetzungen dafür waren, dass das Konzept bis heute funktioniert. Mitbestimmung bedeutet auch, dass sie sich immer wieder mit grundsätzlichen, konfliktträchtigen Fragen auseinandersetzen müssen: Werden die Ideale aufgeweicht, wenn sich die Genossenschaft auch weniger konsequenten Konsumenten öffnet? Ist die Verpflichtung zur Mitarbeit auf dem Hof noch zeitgemäss? Soll das Konzept überhaupt zeitgemäss sein? Was tun, wenn gesellschaftliche und ökologische Ideale mit wirtschaftlichen Notwendigkeiten kollidieren? Wie lassen sich die ökologischen Ziele mit den Bedürfnissen der immer anspruchsvolleren Kundschaft vereinbaren? Wie viel Hierarchie braucht eine produktive Hofgemeinschaft? Wie soll die Genossenschaft mit der wachsenden Konkurrenz umgehen?

Insbesondere der Kauf des bis dahin gepachteten Birmatthofs im Jahr 1993 und die damit verbundene finanzielle Belastung gaben den Anstoss zu grundlegenden Veränderungen. So wurde das Angebot auch für Nicht-Genossenschafter geöffnet, das Kunden-Abo und schliesslich auch das Probe-Abo wurden eingeführt, beide ohne Genossenschaftsschein und ohne Arbeitseinsätze. Man investierte in beheizte Anbautunnels, um schon im Frühsommer Sommergemüse liefern zu können. Eine neue Corporate Identity mit neuem Logo sorgte für einen professionelleren Auftritt. Zusätzliche Abo-Möglichkeiten wurden eingeführt, weitere Maschinen angeschafft.

Betriebsleiter Alexander Tanner ist zufrieden mit der Entwicklung. Dass Kompromisse notwendig sind, wenn so viele Menschen eine gemeinsame Vision haben, empfindet er als selbstverständlich. «Wir orientieren uns am Wünschbaren und machen das Machbare», sagt er dazu. Er sieht zum Beispiel wenig Sinn darin, die Treibhäuser nicht zu beheizen. «Die Tomaten wären erst in den Sommerferien reif, im Mai und Juni würden sie die Abonnentinnen einfach beim Gross-



verteiler dazukaufen.» Wichtig sind ihm vor allem die Verbundenheit der Genossenschafter und AbonnentInnen mit dem Hof und dem biologisch produzierten Gemüse, die Möglichkeit, umweltschonend zu produzieren, genug Spielraum zu haben, um faire Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden durchsetzen zu können. «Dadurch, dass die Abonentinnen den immer gleichen monatlichen Betrag bezahlen, kann das Team viel freier wirtschaften», erklärt Tanner. «Mindere Ernteerträge oder Qualitätseinbussen in schwierigen klimatischen Anbaujahren werden akzeptiert und in guten Jahren wieder ausgeglichen.»

Und was sind, aus der Sicht der Konsumenten, die Vor- und Nachteile des Gemüsekorbs? Eine langjährige Abonentin, die seit etwa fünf Jahren auch Genossenschafterin ist und schon bei zahlreichen Arbeitsinsätzen dabei war, mag es, dass die Jahreszeiten ihren Speiseplan mitbestimmen. «Wir freuen uns immer sehr, wenn wieder ein neues Gemüse Saison hat. Der erste Fenchel, das war ein Fest! Ich hatte mich schon den ganzen Frühling drauf gefreut.» Sie bekoht eine Grossfamilie, bezieht dafür den grössten Korb. Die Kinder hätten sich inzwischen auch daran gewöhnt, dass nur auf den Tisch kommt, was zur Jahreszeit passt. «Mittlerweile stürmen sie nicht mehr, wenn sie im Winter Tomaten im Laden sehen.» Nur Stangensellerie, der würde beim Nachwuchs schlecht ankommen. «Irgendwie schmeckt mir das auch selber nicht, wahrscheinlich haben die Kinder sich das von mir abgeschaut.»

Eine jüngere Abonentin, die erst seit einem Jahr den Korb bezieht und nicht Genossenschafterin ist, hat manchmal Mühe, sich so zu organisieren, dass die Salate nicht kaputt gehen. «Ab und zu bin ich halt zwei

Tage lang nicht zu Hause. Inzwischen denke ich aber voraus und bringe den Salatkopf dann einer Freundin.» Dafür ist die Physiotherapeutin froh, keine Kaufentscheide mehr treffen zu müssen: «Im Laden gibt es oft kein Bio-Gemüse aus der Region, gerade im Winter. Soll ich dann im Februar eine Bio-Aubergine aus Italien kaufen? Oder doch lieber den konventionell angebauten Sellerie, der wenigstens aus der Schweiz stammt? Und wie ist das überhaupt bei Bio aus der EU, wie sind denn da die Arbeitsbedingungen? Und was, wenn ich einfach Lust habe auf Zucchini, auch wenn überhaupt nicht Saison ist? Beim Gemüse aus dem Korb kann ich mich drauf verlassen, dass alles von hier kommt. In die Versuchung, nicht saisonales Gemüse zu kaufen, komme ich gar nicht erst. Und den Birsmatthof kenne ich ja, da habe ich Vertrauen.»