

Wie die Bündner die Bio-Schweizer-Meister wurden

Autor(en): **Herzog, Stéphane**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **48 (2021)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1052223>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wie die Bündner die Bio-Schweizer-Meister wurden

Mehr als 65 Prozent der Bündner Bauern setzen auf Bio. Das ist Schweizer Rekord. Bergbauern und Touristiker haben die Entwicklung beschleunigt. Wer biologisch bauert, tut dies meist aus wirtschaftlichen und ideologischen Gründen.

STÉPHANE HERZOG

An diesem Wintermorgen liegt der Hof der Familie Heinrich im Schatten. Marcel und seine Frau Sabina zählen die Tage bis zur Rückkehr der Sonne. Mehr als eine Woche müssen sie noch aushalten. Willkommen in Las Sorts, einem Weiler im Albulatal, knapp 1000 Meter über Meer und unweit des berühmten Landwasserviadukts gelegen.

Der Hof Las Sorts – wörtlich übersetzt: das Schicksal – steht sinnbildlich für viele Bündner Bauernbetriebe: Der Wandel hin zu Bio begann mit dem Milchverkauf dank Weiden, die frei von synthetischem Dünger sind. «Mein Vater war einer der ersten Bauern im Tal, die den Schritt wagten», erzählt Marcel Heinrich, ursprünglich gelernter Holzarbeiter. Das Vorhaben war damals nicht selbstverständlich. Anfangs wurde die Milch der Biopioniere nicht von der restlichen getrennt. Ab den 1990er-Jahren jedoch fragte der Grossverteiler Coop bei den Käsereien vermehrt nach Bioprodukten nach. «Da sich diese Milch zu einem besseren Preis verkaufen liess und die Höfe sowieso schon nahe am Biostandard produzierten, folgten zahlreiche Bäuerinnen und Bauern», sagt Claudio Gregori, Präsident von Bio Grischun. «Der offene Geist der Bündner Bäuerinnen und Bauern tat das Seine zu diesem Aufschwung», fügt Martin Roth, Berater für Biolandbau im Plantahof, dem Ausbildungszentrum des Kantons für Landwirtschaft, hinzu.

In Las Sorts ist das Haupterzeugnis die Bergkartoffel. Jedes Jahr produziert die Familie Heinrich fast 70 Tonnen und mehr als 40 Sorten: von der

violettschwarzen Vitelotte mit ihrem Edelkastanienaroma bis zur delikaten belgischen Corne de Gatte. Der Anbau verlangt viel manuelle Arbeit auf kleinen Parzellen. «Es ist eine herausfordernde Entscheidung, die einen dazu bewegt, sich mit den Kreisläufen der Natur auseinanderzusetzen. In der Biolandwirtschaft beobachtet man Dinge, die man vom hohen Sitz des Traktors aus unmöglich sehen kann», sagt Marcel Heinrich. In diesem Moment taucht vor dem Haus ein Fuchs auf, was kurz zu Aufregung aus Sorge um die Hühner im Stall führt. Im Tal gibt es sogar Wölfe: «Wir hören sie manchmal unweit des Hofes heulen und finden Hirschkadaver, bisher stellen sie für uns jedoch kein Problem dar.»

Die Bergkartoffel als Nischengeschäft

In den hoch gelegenen Regionen müssen die Biobäuerinnen und -bauern Nischenprodukte entwickeln. Die Familie Heinrich etwa hat sich am Aufbau einer Kartoffel-Akademie beteiligt, die Liebhaberinnen und Liebhaber seltener Sorten zusammenführt. «Biokartoffeln haben einen sehr starken Geschmack. Köche sagten mir, sie seien viermal nahrhafter als die Erzeugnisse aus konventioneller Landwirtschaft», sagt Marcel Heinrich, der Sterneköche wie Sven Wassmer in Bad Ragaz oder Heiko Nieder in Zürich zu seinen Kunden zählt. Der Bauer liebt es, sein Wissen zu teilen, ist jedoch kein «Bioprediger». Sein jüngstes Projekt ist die Kultivierung einer alten Bohnensorte. Nach fünf Jahren der Versuche konnte er 2020 schliess-

lich 1500 Kilogramm einer kälteresistenten Bohne ernten.

In Las Sorts stammen ungefähr 65 Prozent der Einkünfte aus dem Direktverkauf, rund 35 Prozent aus flächenabhängigen Subventionen des Bundes. «Der Anteil unserer Einkünfte aus dem Direktverkauf ist für einen Bergbetrieb hoch», sagt Marcel Heinrich. Er hat dem Verkauf an Grossverteiler abgeschworen. Denn er hält diese für «ein instabiles System, das den Bauern die Hände bindet». Wir verlassen die freundliche Wärme des Heinrich'schen Haushalts, den Ofen und die im Badezimmer gestapelten Reisigbündel in Richtung Filisur.

Die Entscheidung, auf dem Hof zu schlachten

Weiter nördlich leben Georg Blunier und seine Frau Claudia. Der von ihnen gepachtete Hof thront majestätisch über dem Rhein. Die Kälte beisst, die Sonne brennt in den Augen. Willkommen in Dusch auf 850 Metern über Meer. Das gemeinsame Leben des Paares begann in der Stadt. Nach zwei Alpsommern im Wallis und Graubünden entschied es sich jedoch, sein Glück in der Landwirtschaft zu suchen. Georg Blunier hatte als Grafiker und Künstler in Biel gearbeitet. 70-Stunden-Wochen gehören zum Alltag des bodenständigen Mannes. «In der Kunst erschaffst du Probleme, um dann Lösungen für sie zu finden. In der Landwirtschaft folgst du dem Rhythmus, der dir die Natur auferlegt, und siehst die konkreten Resultate deiner Arbeit.» Auf dem Hof Dusch, seit 1989 ein Biobetrieb, werden Getreide und Früchte angebaut. Das Ni-



Höher, weiter, schneller, schöner? Auf der Suche nach den etwas anderen Schweizer Rekorden. Heute: Der Kanton mit dem höchsten Anteil an Biobauern.



Auf dem Hof Las Sorts von Sabina und Marcel Heinrich (links) steht die Kartoffel im Zentrum. Die beiden bauen über vierzig verschiedene Sorten an. Ihr Anbau erfordert viel manuelle Arbeit. Fotos Mayk Wendt

Auf dem Biohof Dusch, den Georg Blunier (unten) und seine Familie bewirtschaften, wird seit 1989 Getreide angebaut. Das Nischenprodukt ist aber Fleisch des Rhätischen Grauviehs. Fotos Mayk Wendt



Bündner Biolandwirtschaft in Zahlen

Ende 2019 zählte der Kanton Graubünden 1291 Biobetriebe – davon 1255 mit dem Bioknospe-Label – von total 2067 Bauernhöfen. Damit beträgt der Bioanteil 62,5 Prozent. Das ist sowohl prozentual als auch in absoluten Zahlen Schweizer Rekord. Schweizweit beträgt der Bioanteil am Nahrungsmittelmarkt ungefähr 10 Prozent. (SH)

schensprodukt des Hofes ist jedoch das Fleisch des Rhätischen Grauviehs, das für etwa 30 Prozent des Umsatzes sorgt. Seit 2018 verfügt Georg Blunier über die Bewilligung, seine Kälber auf dem Hof zu schlachten – eine Premiere in der Schweiz. Die Tiere werden vor Ort von einem Metzger getötet und ausgeblutet. So bleibt der Stress des Transports zum Schlachthof aus. Die hiesigen Kälber bleiben zwölf Monate lang bei den Mutterkühen und werden im Alter von zwei Jahren geschlachtet. Die Fleischpakete werden direkt zu den Kunden nach Hause geliefert.

Ein Hof für männliche Küken

Etwas weiter unten am Rhein liegt Malans mit seinen Weinbergen. Hier hat sich der Schnee bereits aus den Obstgärten zurückgezogen. Valérie Cavin, eine in Zürich aufgewachsene Waadtländerin, und ihr Bündner Partner Roman Clavadetscher bewirtschaften hier eine halbe Hektare Reben. Ihr Pinot noir aus Bioanbau ist gefragt. Das eigentliche Nischenprodukt sind jedoch die männlichen Küken. Diese werden hier nicht gleich wie üblich nach dem Schlüpfen getötet, sondern zusammen mit den Weibchen in vier kleinen, mobilen Ställen für insgesamt 500 Tiere aufgezogen. «Restaurants kaufen uns die Hähnchen ab, weil sie ihren Kundinnen und Kunden eine Geschichte zu ihren



An den sonnigen Hängen von Malans pflegen Valérie Cavin und Roman Clavadetscher ihre Reben. Foto Mayk Wendt

Speisen bieten wollen. Andere Konsumentinnen und Konsumenten kaufen sie aus ethischen Gründen und bezahlen einen höheren Preis für unsere Eier, um die Aufzucht finanziell zu unterstützen», sagt Valérie Cavin. Eine weitere Nische ist der Anbau von Bioknoblach, der viel Handarbeit erfordert. 2020 produzierte der Hof drei Tonnen davon. Nur 10 Prozent der Einkünfte kämen aus öffentlichen Subventionen, sagt die Landwirtin, die genau wie ihr Mann über ein Diplom in Agronomie verfügt. Beide sind weiterhin ausserhalb ihres Betriebs erwerbstätig, sie als Lehrerin für Landwirtschaft, er als Berater für Biobetriebe. «Diese Entscheidung gibt uns mehr Freiheit und Sicherheit, etwa wenn unsere Kartoffeln dem Frost erliegen», meint Valérie Cavin.

Getragen von der Unterstützung durch den Bund breitet sich die Biobewegung von Tal zu Tal aus. «Die Wahl, zu diesem Ansatz überzugehen, bleibt jedoch eine Herzensentscheidung», sagt Claudio Gregori. Aber eine Beobachtung teilen die Bündner Biobäuerinnen und -bauern: Biologisch kultivierte Böden seien widerstandsfähiger



© swisstopo

Die Visite bei Bündner Biobauern führt auf den Hof Las Sorts 1 und dessen Kartoffeläcker im Albulatal, weiter auf den Biohof Dusch 2 bei Paspels, wo Getreide angebaut und Rhätisches Grauvieh aufgezogen wird, bis hin zur letzten und nördlichsten Station der «Revue»-Exkursion: Malans 3 mit seinen sonnigen Rebbergen.

und die wahren Kosten der Biolandwirtschaft tiefer als vermutet, ziehe man auch Folgekosten der von der Intensivlandwirtschaft verursachten Kosten mit ein. Für Georg Blunier wiederum ist eines klar: «Letztlich entscheidet das Verhalten der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten darüber, wie schnell dieser Wandel vonstattengeht.»