

Im Grütt hat der biologische Landbau Tradition

Autor(en): **Wynistorf, Niklaus / Scheidegger, W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **47 (1992)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891946>

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.

Im Grütt hat der biologische Landbau Tradition

Auf einem Plateau hoch über dem Önzal erblickt man schon von weitem den Hof Grütt von Niklaus Wynistorf. Seit 1950 wird dieser Betrieb organisch-biologisch bewirtschaftet. Für Vater Ernst Wynistorf war damals die Umstellung noch nicht ein so massiver Eingriff. Kunstdünger wurde damals ohnehin noch kaum verwendet und die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln war erst in den Anfängen. Seit 11 Jahren führt nun Niklaus Wynistorf den Betrieb. Wir stellen ihm dazu einige Fragen.



Kultur + Politik: Niklaus, du hast deine Wirtschaftsweise bereits von deinem Vater übernommen. War es damals für dich selbstverständlich, biologisch weiterzumachen!?

Niklaus Wynistorf: Ja. Erstens habe ich bei meinem Vater schon beobachten können, dass es funktioniert. Zweitens hatte ich damals schon viele berufliche und freundschaftliche Kontakte zur Bio-Szene und drittens bin ich experimentierfreudig. Es reizt mich, etwas auszuprobieren, was nicht alle ändern machen.

K+P: Welches sind die Daten deines Betriebes?

N.W.: Wir bewirtschaften 12 ha LN. Davon sind 5 ha Dauergrünland und 7 ha Ackerland. Der Viehbesatz liegt bei 16 bis 18 GVE, alles Rindvieh plus ein Pferd und drei Hühner.

Das Ackerland ist aufgeteilt in sieben Schläge. Unsere Fruchtfolge:

1. Jahr: Karotten, Kartoffeln
2. Jahr: Weizen
3. Jahr: Silomais, Topinambur (helianthus tuberosus)

4. Jahr: Mischel von Roggen und Weizen, Grütt-Mischung (siehe Seite 9)

5. – 7. Jahr: Klee gras

Auf dem Hof leben meine Frau und ich mit vier Kindern von 1½ bis 10 Jahren sowie meine Mutter und ein Lehrling.

K+P: Stichwort Topinambur...?

N.W.: Topinambur ist eine knollenbildende Sonnenblumenart. Wir pflegen diese Spezialität seit zehn Jahren. Am Anfang haben wir für die Biotta Sortenversuche gemacht. Die Saftproduktion ist dann aber wieder eingestellt worden. Seither bauen wir jedes Jahr etwa 25 Aren für den Frischkonsum an. Abnehmer ist zum grössten Teil die AVG Galmiz.

K+P: Warum Sortenversuche?

N.W.: Was damals auf dem Markt war, war vor allem für den Frischkonsum wenig verlockend. Die Knollen waren so unförmig, dass die Hausfrau kaum wusste, wie sie sie rüsten soll. Durch Auslese sind wir zu einer Hofsorte gekommen, die gleichmässig faustgrosse Knollen gibt. Dadurch ist die Ausbeute an Speiseware von 20 auf 70 % gestiegen.

K+P: Topinambur werden doch sehr spät reif. Wie gestaltet sich die Ernte?

N.W.: Die Pflanzung ist problemlos und vergleichbar mit Kartoffeln. Der Engpass ist tatsächlich die Ernte im November. Dabei liegt das Problem eigentlich nur bei der Witterung. Das Graben an sich ist gleich wie die Kartoffelernte, nur sind die Bodenverhältnisse im November und Dezember dazu nicht ideal. Da ist es uns auch schon passiert, dass wir erst im Februar graben konnten. Das tut zwar den Knollen kaum Abbruch, aber die Verkaufssaison ist dann schon fast vorbei. Denn der Markt für diese Ackerfrucht ist begrenzt.

K+P: Wie sind die Erträge?

N.W.: Wir können mit 200 bis 250 kg Speiseware und 100 kg Futterware pro Are rechnen. In Spitzenjahren lagen auch schon 500 kg/a drin.

K+P: Wie vermarktest du deine Produkte?

N.W.: Die Milch wird konventionell vermarktet. Für Kartoffeln, Karotten und Weizen haben wir 80 Privatkunden, die uns rund einen Drittel der Ernte abnehmen. Der Rest geht en gros an die AVG nach Galmiz.

K+P: Macht dir die Zukunft Angst?

N.W.: Angst ist sicher nicht das richtige Wort. Angst ist auch ein schlechter Ratgeber. Was mit EWR oder EG auf uns zukommt, liegt auf der rein wirtschaftlichen Ebene. Die EG ist ja auch als EWG, als Europäische Wirtschaftsgemeinschaft gegründet worden. Da kommen die Prioritäten deutlich zum Ausdruck. Aber Wirtschaftlichkeit ist nicht alles, was es zum Bestehen der Zukunft braucht. Bauer sein ist mehr als Business. Wer angesichts einer hohen Welle selber zu Wasser wird, gibt seine Identität auf. Das ist nicht mein Weg. Was wir jetzt vor allem brauchen, ist das Gespräch mit unseren Kunden, das Aufzeigen von Zusammenhängen und das bewusste Fördern von Verständnis für die Situation und die Bedeutung einer spezifisch schweizerischen Landwirtschaft.

K+P: Hast du noch Zeit für Hobbys?

N.W.: Meine Experimentierfreudigkeit muss schon ein Stück weit dem Konto Freizeit belastet werden. Aber ich achte bewusst darauf, dass ich mich arbeitsmässig nicht übernehme. Ich lese gern und arbeite aktiv in unserer Kirchgemeinde mit. Und dann ist ja auch noch die Familie...

K+P: Danke, Niklaus, für dieses Gespräch.

Interview: W. Scheidegger



Der Lehrbetrieb von Niklaus Wynistorf (rechts aussen) ist oft auch Ziel von Weiterbildungsveranstaltungen (Lehrlingskurs 1991). Bild: WS