

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 62 (2007)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Hunkeler macht Sachen  
**Autor:** Hugli, Beat  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-891417>

### **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:** 14.03.2025

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

# Hunkeler macht Sachen

Hunkeler heisst der Basler Kommissär in Hansjörg Schneiders berühmten Kriminalromanen. Hunkeler heisst aber auch ein Bauer, Bildhauer, Kunstmaler und FDP-Gemeinderat in Schötz, Kanton Luzern. Auf Hanspeter und Susanne Hunkelers Hof «Ronmühle» hat Schriftsteller Schneider noch nie gelesen, dafür aber viele seiner Kolleginnen und Kollegen. Und am 28. und 29. Juni wird hier jeweils um 20 Uhr Werner Wüthrichs Stück «Lioba, Lioba» gegeben. Hunkeler ist auch Präsident des Vereins Hof-Theater.ch.



*Als Bauer wie als Maler gehört das Beobachten zum Metier: Bei Hp Hunkeler gehören Kopfarbeit, Nahrungsmittelproduktion und Artenvielfalt im Zeichen des Marienkäfers zum System.*

Hanspeter Hunkeler ist nicht wie alle andern. Er bauert so leidenschaftlich wie er malt oder aus halben Baumstämmen mit Werkzeug vom Hof Figuren haut. Er produziert so bewusst Lebensmittel wie er auf den ausgedehnten Ökoflächen im Wauwilermoos Landschaft und Artenvielfalt schont, pflegt, fördert und gestaltet. Er tut nur das, was die bäuerliche Landwirtschaft seit eh und je zu bieten hat: «Wir bäuerlichen Bauern können der Gesellschaft zeigen, was ein nachhaltiges System ökonomisch, ökologisch und sozial kann.»

Grotesk nur, dass dieses System ausgerechnet in einer Zeit, wo alle von Nachhaltigkeit und Ökologie predigen, unter die Räder kommt. Obwohl wir doch Modelle entwickeln müssten, die in den letzten 1000 Jahren bestens

funktioniert haben: In denen die Artenvielfalt in der Nahrungsmittelproduktion Platz hat. Aus ökonomischen und ökologischen Gründen Platz haben muss. Hunkeler sagt: «Obwohl wir hier in der Schweiz im Vergleich zur EU kleinräumig strukturiert sind, werden wir Bauern ins industrielle System gedrängt.»

Da gelte es gemeinsam Gegensteuer zu geben. Oder wenigstens hier auf dem eigenen Hof. Das sei keineswegs museales Gedankengut: «Aber das bäuerliche Prinzip hat nur dann eine Chance, wenn es wirklich von der Gesamtgesellschaft, von der Gesamtwirtschaft gelebt wird. Wir müssen von der Landwirtschaft her versuchen, die Gesellschaft zu verändern. Statt dass wir Bauern uns dauernd der Gesellschaft anpassen wollen. Wenn das Bäuer-

liche eine Zukunft haben soll, dann muss es uns gelingen, mehr Leute zum bäuerlichen Denken zu bringen – dass sie wieder zum Bauern werden.»

## Bäuerliches Denken

Natürlich müssen nicht alle Mist an den Stiefeln haben. Aber dass die Nachhaltigkeit, der ökologisch-ökonomisch-soziale Dreiklang, zu einer tragenden Säule unserer Wirtschaft und Gesellschaft wird. Hanspeter Hunkeler ist sich da sicher: Auch ökonomisch gesehen müsste es rasch in diese Richtung gehen, und ökologisch erst recht. Die Gewichtung der Artenvielfalt und Nachhaltigkeit behindert die Produktion nicht, es bedingt und ergänzt sie.

Bäuerlich definiert sich für Hanspeter Hunkeler auch nicht über die Grösse. Sondern über das System. Bäuerliche Landwirtschaft wirtschaftet mit biotischen Ressourcen. Im Gegensatz zur industriellen Produktion, die sich übrigens ebenfalls nicht über die Grösse, sondern über ihr System erklärt. In dem sie mit Hilfe billiger Energie, mit dem Verbrauchern nicht erneuerbarer Ressourcen und mit billigem Kapital Massengüter produziert. Die meisten Bauern denken heute industriell, weil sie sich der Gesellschaft anpassen wollen. Auch Biobauern. Auch IP Suisse-Bauern.

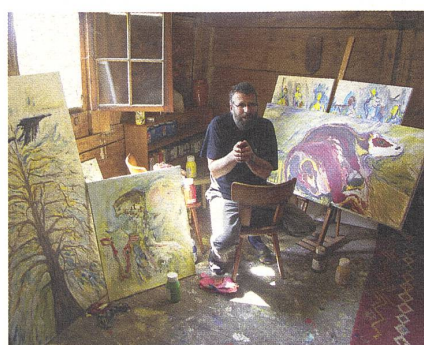
Hunkeler will möglichst ohne Maschinen landwirten können: «Ich will eine möglichst hohe Wertschöpfung auf dem Betrieb selbst realisieren und nicht Wertschöpfung an vor- und nachgelagerte Interessen abgeben.»

Das heisst konkret: Vollweide und saisonales Abkalbern, also eine Produktion mit den Nutztieren so in die Natur zu integrieren, um mit möglichst wenig Fremdaufwand zu einem guten Ertrag zu kommen.

Natürlich wäre es verlockend, den stattlichen 19-ha-Betrieb in bester Lage komplett auf Milchwirtschaft zu spezialisieren. «Dann



Fotos: Janosch Hugli



bekomme ich aber ein Defizit bei der Artenvielfalt, ich verliere Lebensqualität, ich opfere im schlimmsten Fall auch die bäuerliche Kultur. Ich bin als Bauer wie als Maler Beobachter und Gestalter, ich schätze es, als Bauer eine Landschaft gestalten und prägen zu können: Steige ich wie viele andere mit meiner Ausgangslage auf Biegen und Brechen in die industrielle Spezialisierung ein, verliere ich all das.»

### Untypisch typisch

Auf den ersten Blick sieht Hunkelers Betrieb typisch aus für diese römisch-katholische Gegend im Luzernischen. 20 Kühe, 130 000 Kilo Milchproduktion, 15 Mutter-sauen, 5 Pensionspferde und ein eigenes, 35 000 Franken Direktzahlungen. Aber dann das: 17 000 Franken Abgeltungen von Naturschutzorganisationen bei 40 Prozent Ökofläche. Davon rund 6 ha im nahen Naturschutzgebiet Wauwilermoos. Dort, wo einst ein Grossflughafen geplant wurde. Er steht heute in Kloten. Und später eine der grössten Raffinerien der Schweiz. Alles Tempì passati.

Heute wird im Wauwilermoos die Artenvielfalt gepflegt. Auch und gerade von Hanspeter Hunkeler. Zusammen mit der Vogelwarte Sempach und anderen Naturschutzorganisationen. Aber trotzdem, er sei kein Landschaftspfleger, wehrt sich Hunkeler: «Ich bin Bauer. Ich produziere Lebensmittel und ökologische Dienstleistungen. Das lässt sich nicht trennen. Diese 6 ha Ökofläche sind eine wichtige Komponente in meiner Milchproduktion. Viele Bauern würden sie als Hemmnis anschauen. Wir haben es in unserem System zu einer Chance gemacht. Hier wächst Futter, das sehr gut für den Vollweidebetrieb geeignet ist. Den ersten mageren Heuschchnitt kann ich für die Galtphase im Dezember und Januar einsetzen. Und dort drüben Emmer für Brote.» Gleichzeitig leben hier beispielsweise 10 Heuschrecken-Arten, drei davon sind schon auf der roten Liste der bedrohten Arten notiert. Es gibt eine starke Kreuzkröten-Population, seit vier Jahren ist der Neuntöter da, die Wachteln, die Wasservogel und hoffentlich bald auch wieder das Braunkehlchen.

### Die Natur kennt kein Schwarz-Weiss

«Wenn du Weizen anbaust, hast du eine einzige Kulturpflanze, die du betreuen musst», sagt Meisterbauer Hunkeler, «wenn du aber eine Extensivwiese wie die hier hast, musst du

die Bewirtschaftung so in den Griff kriegen, dass möglichst viele Pflanzen gedeihen können. 30, 40 oder mehr. Sie haben unterschiedliche Ansprüche, denen du gleichzeitig gerecht werden musst. Genauso wie bei den Lebewesen.»

So werde rasch einmal klar, dass die Natur sich nicht auf ein Schwarz-Weiss-System reduzieren lasse. Nie. Nicht so, wie das manche Label-Geber gern sehen würden, wenn sie die Nachhaltigkeit in Regeln meisseln.

Hunkeler liebt es als Bauer, Einfluss zu nehmen. Im natürlichen System aus allen Möglichkeiten und Bedürfnissen das Beste zu nutzen.

Apropos Schwarz-Weiss-Denken. Natürlich sei es einfacher zu sagen: Wir Biobauern brauchen keine Chemie, als: Wir IP Suisse-Bauern brauchen aus diesen und jenen Gründen wenig bis keine Chemie. Das eine tönt knackiger und griffiger als das andere. Nur eben: «Jemand, der bewusst durchs Leben geht, der wird sich immer wieder fragen müssen: Halt, wo stehe ich, wo will ich hin, wie muss ich dieses und jenes angehen», ist Hunkeler überzeugt. Er braucht diese Beweglichkeit in der Wahrnehmung, in der Zielfindung und in der Umsetzung. Er will das Bäuerliche im Alltag leben und ausleben können. Genauso wie er sein tiefes Bedürfnis, malen zu wollen, befriedigen will. Hunkeler: «Macht man sich einmal ernsthaft ökologische Gedanken, greift der heute gern gebrauchte Schwarz-Weiss-Raster nicht. Das nachhaltige System ist ein sehr anspruchsvolles System. Es hängt immer von den Prioritäten ab, die man sich selbst oder die einem die Natur setzt. Dann kann das eine oder andere mehr oder weniger sinnvoll sein. Der Kiebitz im Wauwilermoos ist ein gutes Beispiel. Mache ich dort eine sinnvolle chemische Unkrautbekämpfung, dann garantiere ich damit, dass das Gelege des Kiebitz, der ein Bodenbrüter ist, weniger zerstört wird, als wenn ich dort flächig striegte.»

### Knospe als Korsett

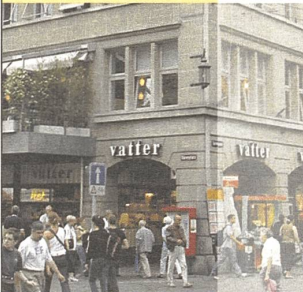
Versuche er als Bauer also wirklich nachhaltig zu leben und zu handeln, gelinge das nicht schwarz- Weiss. Trotzdem oder gerade deshalb sieht er sich vom Gedankengut und der Überzeugung her als mindestens 150-prozentiger Biobauer. Irgendwann einmal vor Jahren hatten Susanne und er wohl auch die Vision, Richtung Bioknospe zu gehen. Sie müssten auch heute nur mit dem Finger schnippen, dann könnte ihr Bauernhof «Ronmühle» bio-zertifiziert werden. Nur dürfte Hunkeler dann seine neuen Kühe nicht mehr wie eh und je bei



vatterland

HIER ENTSTEHT  
ZUKUNFT.

HEUTE – GANZ  
KONKRET.



Am Bärenplatz in Bern.  
[www.vatter.ch](http://www.vatter.ch)



**Setzen Sie ein Zeichen.  
Werden Sie Mitglied.**

Der Verein Bioforum Schweiz vernetzt seit Jahrzehnten Menschen, die mitdenken und mithandeln wollen, wenn es darum geht, ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge zu knüpfen.

Als Mitglied des Bioforums Schweiz setzen Sie mit 60 Franken / 50 Euro jährlich ein persönliches Zeichen. Die Zeitschrift kultur und politik bekommen Sie dafür sechsmal jährlich kostenlos ins Haus geliefert.

Mehr über das Bioforum Schweiz, seine Geschichte und seine heutigen Aktivitäten erfahren Sie auch auf [www.bioforumschweiz.ch](http://www.bioforumschweiz.ch). Wir freuen uns auf Sie.

Biofutter ist Vertrauenssache

**Bio Sano Crumbel**  
Ein hervorragendes Produkt für Ihre Tiere. Kunden die es bereits einsetzen bei Schafen, Ziegen, Hühnern, Kaninchen... machen sehr gute Erfahrungen für alles was wir nicht schreiben dürfen.  
(Hörspreisungen, wie gegen Wurmbefall - Durchfall - für positive Beeinflussung auf das Wohlbefinden der Tiere sind untersagt)

\*Fragen Sie nicht Ihren Arzt oder Apotheker, sondern uns. Über Bio Sano Crumbel können wir Ihnen Auskunft geben!



**BIO EXKLUSIV** Alb. Lehmann, Biofutter 5413 Birmenstorf / 9200 Gossau  
Tel. 056 / 201 40 20 Fax. 056 / 201 40 23  
E-Mail: [Info@biomuete.ch](mailto:Info@biomuete.ch) <http://www.biomuete.ch>

**Nachhaltig shoppen  
auf [www.picobollo.ch](http://www.picobollo.ch)**

**draht Oesel** Velorecycling-Werkstatt **gump Oesel** Spielzeugrecycling-Werkstatt **Pico Bollo** Unikate und Süßrizen

**Genuss mit Plus.**  
Wir sorgen für fairen Handel mit den Kaffeebauern – Ihnen bleibt der volle Kaffeegenuss.

Jetzt mit Newsletter – jeden Monat neu! Informieren Sie sich über die neusten Entwicklungen und Angebote von Bertschi Cafe unter: [www.berstchi-cafe.ch](http://www.berstchi-cafe.ch)

Fritz Bertschi AG,  
Rührbergstrasse 13,  
4127 Birsfelden,  
Tel. 061 313 22 00

[www.berstchi-cafe.ch](http://www.berstchi-cafe.ch)





den gleichen Bauern im Berner Oberland einkaufen, weil die nicht Bio sind. Und seine Milch müsste er in der lokalen Käseereignisgesellschaft in die konventionelle schütten. Gehört es für ihn doch ebenfalls zur Nachhaltigkeit, dass die Milch von den Bauern selbst verwertet wird, und das ist in der Käseereignisgesellschaft der Fall. «Natürlich könnte ich meine Biomilch trotzdem bringen. Susi und ich haben aber vor drei Jahren auch entschieden, eine Vollweide-Strategie zu fahren und saisonal abzukalbern. Auch da habe ich dann als Biobetrieb mehr Mühe, vor allem auch, weil ich von der Fläche her limitiert bin.»

Hunkeler sagt es offen: Mit der Knospe komme er in ein Korsett, das ihn zu sehr einenge: «Ich kann die Label-Regeln marketing- und PR-mässig gut nachvollziehen und verstehen. Ich hinterfrage sie aber in der täglichen Arbeit auf dem Hof und in meinem Bemühen, die Artenvielfalt in der Nahrungsmittelproduktion nachhaltig zu ermöglichen und zu erreichen.»

Auch wenn er höchstens noch die Blacken Einzelstock spritzt. Und gegen die Fliegen, wenn sie um das Haus wirklich zur Plage werden – es also darum gehe, die Art Mensch zu schützen. Hunkeler lacht. Stickstoff kommt ab und zu auf die Kurzrasenweide. Aber kein Spruz Gift gegen die alten Hochstamm bäume, die sich Hunkelers auf einem Feld leisten. Nichts an den Emmer. «Wir sind ein effizienter nachhaltig ökologischer Betrieb», sagt Hunkeler ohne mit der Wimper zu zucken. Und er schreibt schwarze Zahlen. Und das nicht etwa – was seine Kollegen am Stammtisch gerne hätten – weil er im Nebenverdienst als Maler noch Bilder verkauft.

### Zeit für Kulturschaffende

Die Malerei erschliesst ihm innere und äussere Freiräume, die er niemals missen möchte.

Aber die Betriebsrechnung stimmt auch ohne den Verkauf von Bildern. Genauso wie die Zeit zum Malen, die Hanspeter Hunkeler sich in sein System eingeplant hat. Zeit auch für seine Frau Susanne, Sohn Johannes und die Töchter Franziska, Katharina und Christina. Zeit, sich mit Gästen über bäuerliches Bauern zu unterhalten, Lesungen zu organisieren, Ausstellungen auf dem Hof oder Theater im Tenn: «Das ist genauso wichtig wie alles andere auch. Auch das ist eine Dienstleistung, die Teil unserer Nahrungsproduktion ist!», sagt Hanspeter Hunkeler. «Ich bin überzeugt, dass für die Landwirtschaft gerade das Zusammengehen mit Kulturschaffenden befruchtend sein kann. Und dass wir das bäuerliche Denken und Leben nicht zuletzt durch die Kulturschaffenden wieder in die Gesellschaft bringen können.»

### In Systemen denken, nicht in Sektoren

Daran müssten die Bauern, ob IP Suisse oder Bio, ob in der Schweiz, in Europa oder weltweit, gemeinsam arbeiten. Im Grossen wie im Kleinen. Im Verein Hof-Theater genauso wie in den politischen Parteien aller Couleurs. Dort halt, wo Bauern politisieren. «Wir IP Suisse- oder Knospe-Bauern würden doch gemeinsam schon soviel erreichen, wenn wir uns die Mühe machen würden, in Systemen zu denken, statt in sektoriellen Label-Strategien. Wir müssten gemeinsam das Industrielle in der Landwirtschaft wie in der Wirtschaft hinterfragen! Warum sind wir eigentlich nicht etwas selbstsicherer? Wieso versuchen wir der Gesellschaft nicht zu zeigen, dass wir die Wurzeln sind? Dass der Bau all der Dörfer, Städte, Länder ohne die bäuerliche Kultur und Landwirtschaft gar nie möglich gewesen wäre. Also gäbe es ohne uns auch keinen PC und kein Internet!»

Beat Hugi



Geruch und Geschmack gehen beim Essen immer mehr verloren. Wenn Sie wieder einmal wissen wollen, wie ein guter Apfel schmeckt, beissen Sie in einen Schweizer Bio-Apfel. Und Sie merken: Wer auf einem Bio-Hof in der Schweiz aufwächst, hat einfach mehr Charakter.

BIO  
Bio Knospe.  Bringt den Geschmack zurück.

# Apfelschuss mit der Knospe

Bio-Suisse hat ihre neue Genuss-Offensive mit schönen Bildern von angeblich geschmacklosen Äpfeln, Rüebli und Radieschen gestartet. Und Bio Suisse hat sich mit IP-Suisse zum Marketing mit dem Marienkäfer ausgesprochen. Taten, über die k+p mit Bio-Suisse-Geschäftsführer Markus Arbenz sprach.

**kultur und politik: Haben Sie einen Lieblingsapfel?**

**Markus Arbenz:** Ich esse die Äpfel am liebsten dort, wo sie reifen. Meine Lieblingsäpfel pflücke ich mir direkt vom Baum. Dann dürfen es viele Sorten sein. Ganz speziell mag ich einheimische mit Tradition. Es darf aber auch ein Topaz sein, der zwar aus Tschechien stammt, aber bei uns Fuss gefasst hat.

**Aber Granny Smith wohl nicht!**

Ein Granny Smith, schön reif und zur richtigen Zeit direkt vom Baum in Südafrika schmeckt bestimmt hervorragend. Nach einer Flugreise rund um den Globus haftet aber der Geschmack von Kerosin daran.

**Wobei auch in der Schweiz noch rund 20 Tonnen Granny in Bioqualität geerntet werden. Und**