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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 67 (2012)

Heft: 3

Artikel: Small is beautiful oder Selbstversorgung durch Vielfalt : Teil 2 [Fortsetzung]

Autor: Schär, Markus

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-891214

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

Small is beautiful oder Selbstversorgung durch Vielfalt – Teil 2

In zweiten Teil der Hospezi-Saga berichtet Markus Schär, wie die Webers in Trun im Bündnerland ihre Hotelwirtschaft quasi als selbstversorgendes Freilichtmuseum führen.

Wider den Traditionsverlust

Markus Schär. Was die Webers auf ihrem Land machen, hat auch viel mit Raumplanung zu tun. Oder besser gesagt, mit dem Erhalten einer traditionellen Kulturlandschaft. Christian sieht mit grossem Unbehagen, dass das Tal immer mehr überbaut wird. Zweitwohnungsbau an den besten Lagen und auf den fruchtbarsten Böden ist ein Stichwort; grosse Stallneubauten mit betonierten Laufhöfen ein weiteres. Auch die Freizeitgesellschaft bedrängt die Landwirtschaft in der Surselva: drei Golfplätze gibt es in der Talschaft mittlerweile, ein vierter liegt gleich eingangs des Tals. Christian ist besorgt über diese Entwicklung: «Ich sage immer: Wir sind da wegen diesem Land. Dieses Land hat uns durch Jahrhunderte ernährt. Es kann doch nicht sein, dass wir das nicht mehr bebauen.» Der Kultur(land)verlust findet im Kleinen auch vor Ort statt: Wir laufen an einem schönen Fleck Land vorbei, der früher als Garten genutzt wurde. Jetzt ist der Boden kiesbedeckt und dient als Autoparkplatz. «Das ist unsere Gesellschaft. So etwas verkrafte ich fast nicht, da blutet mein Herz! Das ist der ideale Ort für einen Garten, hier ist es sehr früh aper [schneefrei].» Betrachtet Christian das Tal, sieht er die alte Kulturlandschaft zwar noch. Er kennt auch noch das dahinterstehende traditionelle Nutzungssystem. «Es ist noch augenfällig, aber wir brauchen es nicht mehr», stellt er klagend fest.

Traditionelles bäuerliches Handwerk erhalten

Die Webers pflegen den traditionellen Landbau noch. Sie kultivieren z.B. etwas Roggen, Buchweizen, Gerste und Weizen. Christian führt mich in einen Heustock mit einem Dreschgang in der Mitte. «Traditionell sind wir Bündner Oberländer ja eigentlich Getreidebauern. Darum haben unsere Ställe diese vorgehängten Kornhisten», erklärt er. Das Getreide wird mit der Sichel geerntet, zu Garben geflochten und an den Histen (Brettergestellen) zum Nachreifen aufgehängt. Gedroschen wird mit dem Flegel, gereinigt mit der Windfege – das ist eine handbetriebene Maschine, die mit einem Windrad die Spreu vom Korn trennt. Die Webers zelebrieren die traditionellen Techniken und brauchen die alten Gerätschaften noch. Dahinter steckt auch der Gedanke, dass das Wissen darum nicht verloren gehen darf. Christian kennt die Namen der Gerätschaften auf Deutsch und Romanisch und vermittelt diese den interessierten Gästen stets, wenn er Demonstrationen macht. «Mir geht es darum zu zeigen, dass es das gibt, wie es funktioniert. Und vor allem: dass es möglich ist, mit einfachsten Hilfsmitteln Brot zu machen», erklärt

Das ökokulturelle Berggasthaus.

Fotos: Markus Schär

er. Die Garben bindet Christian nach ursprünglicher Methode und hängt immer auch einen Büschel in der Gaststube auf – nicht nur zur Dekoration, sondern auch, damit sich Gespräche daraus und darum ergeben können.
Wir kommen zu einem Feld mit Winterweizen. Christian bleibt stehen und erzählt mir eine Geschichte dazu. Das Saatgut dieses Weizens habe er von einer alten Frau aus Schlans bekommen, zwei Kilogramm. Davon vermochten gerade mal drei Pflanzen zu spriessen. Im nächsten Jahr säte er das neue Saatgut wieder aus. «Jetzt bin ich dann etwa auf einem Kilogramm Korn. Ich möchte gerne dieser alten Frau noch ein Kilogramm Mehl aus ihrem alten Getreide schenken, bevor sie stirbt. Sie muss halt noch ein bisschen durchhalten.» Auch mit der Pflege und Nutzung der alten Hochstammobstbäume auf den Wiesen erhalten die Webers die traditionelle Kulturlandschaft. Und versorgen sich von ihnen mit Früchten, Saft und saurem Most, und ihre Schweine mit Trester.

Jede Tätigkeit ist multifunktional

Angesichts des (agri)kulturellen Verlusts in seiner Umgebung ist die Empörung von Christian nachvollziehbar. Die treibende Kraft des Öko-Bauern und Wirtes ist allerdings Begeisterung und Leidenschaft. Diese flammen immer wieder auf, wenn Christian von seiner Tätigkeit erzählt. Etwa dann, wenn er berichtet, wie vielseitig seine Arbeit sei und wie viele positive, nützliche Aspekte sie beinhalte. «Multifunktionalität» würde das BLW dies wohl nennen. Der Sortengarten z. B. sei vieles zugleich: Arbeitsort von ihm und Ursula; Lebensmittellieferant für sie und ihre Gäste, Biotop für sämtliche Bewohner, Samenlieferant für Pro Specie Rara und Erlebniswelt für die Gäste. Überall haben die Webers Steintafeln mit den Namen der Pflanzen und Tiere platziert, um diese ihren Gästen näherzubringen. Die «Multifunktionalität» scheint Christian überallhin zu begleiten, selbst auf die winterlichen Spaziergänge mit dem Hund, wo er stets den Fuchsschwanz – und nicht die Motorsäge! – mit dabei habe, um jeweils zwei, drei zukünftige Zaunpfähle zu erlegen. «So hast du in zehn Tagen dreissig Pfähle. Die Zweige gebe ich den Geissen. Und im Winter bleibe ich fit.» Multifunktionalität eben.

Vielfalt als Notwendigkeit

Gegen Ende des Rundgangs kommt Christian auf einen der Grundgedanken seines und Ursulas Lebens zu sprechen: Selbstversorgung vor Ort in möglichst geschlossenen Kreisläufen. Primär leben von dem, was das Land hergibt. «Es geht darum, die Lebensräume zu nutzen, die es uns ermöglichen, uns übers Jahr zu ernähren», erklärt Christian. Die Vielfalt der Produktion und der Nutzung hat für den Selbstversorger nicht nur einen ästhetischen und einen ökologischen Wert, sondern ist vor allem ertragsichernd. «Wenn du hier in dieser Randregion leben und überleben willst, musst du viele Standbeine haben. Das ist eine Notwendigkeit», weiss Christian. Ohne Geld funktioniert in unserer Gesellschaft aber auch ein Selbstversorgerhof nicht. Christian gibt unumwunden zu: «Wir müssen auch schauen, dass wir das Geld, das ein Haus, ein Hof und ein Leben für zwei Personen kosten, irgendwie zusammenbekommen.» Das gelingt Christian und Ursula nur dank der strikten Wertschöpfung vor Ort: durch die handwerkliche Verarbeitung der Lebensmittel und die Bewirtung und Beherbergung von Gästen. «Die Gastronomie und die Hotellerie sind einfach unsere Verkaufsläden. Wir haben Produktion, Veredelung und Verkauf unter einem Dach. Und machen die ganze Administration selber. Aber die Grundlage unseres Wirtschaftens, das sind die drei Hektaren Boden, die wir hier besitzen.» Dabei finden Christian und Ursula, dass sie in der «Produktion» von Lebensmitteln ebenso wie in der Veredelung derselben ein gutes Niveau erreicht haben: «Unsere Küche ist auf einem relativ hohen Niveau. Und das ganze zu Konditionen, die durchaus bezahlbar sind», sagt der Selbstversorger nicht ohne Stolz.
Christian sagt, dass die Selbstversorgung sein Denken und seine Wertvorstellungen stark verändert habe. Seine Gedankenwelt und Lebensweise seien für viele Leute nicht verständlich: «Nicht mal unsere Eltern verstehen wirklich, was wir hier seit 13 Jahren machen. Und die kommen nicht aus Banker-Kreisen, sondern aus der Landwirtschaft. Mein Vater war auch Bauer, und er kann bis heute nicht verstehen, wieso ich unseren Schafen den Schwanz nicht abschneide.» Insofern macht sich Christian auch nicht allzu viele Illusionen: Seine selbstversorgenden Anliegen haben in unserer Wegwerf- und Überflussgesellschaft einen schweren Stand. Denn viele Leute hätten die grundlegende Problematik unserer ausbeutenden und raubbäuerischen Wirtschaftsweise noch nicht wirklich erkannt.
Aus Prinzip verzichten die Webers auch auf Direktzahlungen. Selbstversorgung und Abhängigkeit von staatlichen Geldern passen für Christian nicht gut zusammen. Er, der «gerne»

Seltenes Essen dient dem Sortenerhalt.

die gegenwärtige Entwicklung in der Landwirtschaft kritisiert, will sich ausserdem nicht dem Vorwurf aussetzen, sie lebten auf Kosten der öffentlichen Hand. Christian stellt klar: «Ich anerkenne die Leistungen unserer Landwirtschaft. Viele Bauern arbeiten hart, haben ein kleines Einkommen und erfahren für ihre Leistungen kaum Wertschätzung. Aber vieles liegt halt schon im Argen, und das kommt nicht immer nur von den anderen, sondern auch aus der Landwirtschaft selbst.» Ohne den Bezug von Direktzahlungen ist es für Christian einfacher, z. B. die unsinnigen Grossstallbauten oder den massiven Kraftfuttereinsatz in der Milchproduktion zu kritisieren.

Insularer nachhaltiger Konsum für das gute Gewissen?

Ich frage Christian, wer denn die Gäste seien, die sich von ihnen bewirten und beherbergen lassen. Kommen da nicht einfach Gutmenschen mit Geld, die es verstehen nachhaltig zu prassen und ein Bedürfnis nach einer harmonischen Gegenwelt haben? Christian kommt zuerst auf die Preispolitik im Hospezi zu sprechen: «Wir sind nicht irgendwo da oben mit unseren Preisen, aber wir sind logischerweise auch nicht im Tiefpreissegment, wollen das ganz bewusst nicht sein. Was bekommt der Bauer heute für den Liter Milch? 60 bis 70 Rappen? Das ist doch keine Relation», empört sich Christian. Aber klar, «Landleben»-RomantikerInnen mit einem kaum nachhaltigen Alltag seien auch bei ihnen anzutreffen. Schliesslich gäben sie sich ja auch Mühe, ein etwas romantisches Bauernambiente zu vermitteln. Es sei aber nicht so, dass regelmässig ein Porsche vor dem Restaurant parkieren

Das wird ein Mistbeet.

würde. Die meisten ihrer Gäste seien sehr wohl an ihrer Lebens- und Arbeitsweise interessiert. «Es kamen auch schon junge Biobauern zu uns, weil sie gehört hatten, dass wir seit 13 Jahren ohne staatliche Unterstützung ein Landwirtschaftskonzept betreiben. Andere wollen sehen, was wir unter Selbstversorgung verstehen und wissen, wie wir das praktizieren.» Viele Gäste stossen durch Mund-zu-Mund-Propaganda, durch Artikel in Ökozeitschriften wie «Bioterra» oder durch den «umweltfreundlichen Hotelführer» auf das Hospezi. «Schlechte Jahre» oder die «starke Währung» kümmern die Webers nicht, sie sind «krisenresistent». Aufgrund der kapitalextensiven und idealismusintensiven Wirtschaftsweise von Christian und Ursula bekommt das Hospezi die konjunkturellen Schwankungen in der Gastronomie und in der Hotellerie nicht zu spüren.

Dass man im Hospezi keine Speisekarte vorgesetzt bekommt, gehört zur Logik der Selbstversorgungslandwirtschaft. Der Allzeitverfügbarkeit und der Scheindiversität in konventionellen Restaurants setzen die Webers die saisonale Vielfalt in *einem* Menu entgegen. Mal vegetarisch, mal mit Fleisch – aber «eben nicht Fleisch fressen wie blöd», wie in Restaurants oftmals üblich. Christian sagt, dass wenn er den Gästen die Gründe für die Beschränkung des Angebots erläutere, diese es meistens verstünden. «Aber eben: Von 100 [fiktiven] Gästen kommen ja nur zwei ins Hospezi. 98 interessieren sich gar nicht für uns. Und wir richten uns auch nicht an diese 98.» Spätestens wenn die Speisen aufgetragen und gekostet werden, dürften die realen Gäste nicht mehr von einer «Entmündigung des Konsumenten» sprechen.

Idealismus mit Selbstausbeutung?

Wie schafft man es, zu zweit (immerhin mit tatkräftiger Unterstützung von Verwandten und lernwilligen Interessierten) einen derart vielfältigen und handarbeitsintensiven Selbstversorgerhof mit handwerklicher Verarbeitung, Restaurant und Hotel am Laufen zu halten? Ist das nicht mit Selbstausbeutung und Raubbau am eigenen Körper verbunden? Christian gibt unumwunden zu, dass die Arbeitstage im Hospezi lang sind, bis zu 16 Stunden im Sommer. Aber die Arbeit des Selbstversorgers sei wenig entfremdet: «Für mich sind zwei Stunden jäten nicht unbedingt schaffen. Ich mache das gerne und kann mich dabei auch erholen. Und zuschauen, wie alles wächst. Oder diesen Roggen mit der Sichel ernten – das ist nicht unbedingt Arbeit für mich». Christian teilt das vorherrschende Verständnis von Arbeit in unserer Gesellschaft nicht: entfremdete, sinnentleerte Arbeit als gesellschaftlicher Zwang, konsumierender Erholungsimperativ als Funktion von Ersterem. «Arbeit-Freizeit, Arbeit-Ferien. Was soll das? Das sehe ich nicht so», sagt der Selbstversorger.

Aber Christian ist sich schon bewusst, dass sein Engagement an einem gesunden, robusten, relativ jungen Körper hängt. «Wir haben alle nur ein paar Jahre, wo wir das machen können. Die [körperlich] aktiven Jahre sind für uns alle limitiert. Aber solange mein Körper etwas leisten kann, kann ich etwas aus ihm herausholen. Und ich fühle mich recht fit und wohl bei dem, was ich mache». Und werde es dereinst nicht mehr gehen, müsse man halt kürzer treten und einen anderen Weg suchen – «dazu sind wir eigentlich alle gezwungen in unserem Leben», sinniert Christian. Wenn seine Arbeit etwas mit Raubbau am eigenen Körper zu tun habe, dann stecke dahinter vor allem die wirtschaftliche Realität: «Wenn du zwei Leute anstellst [und anständig entlöhnen willst], dann kommst du [als Hotel-Restaurant mit Selbstversorgung] nicht ins dreizehnte Jahr.» Dieser Befund von Christian spricht weniger gegen die Wirtschaftsweise der Webers, als vielmehr gegen die herrschenden ökonomischen Bedingungen.

Am Schluss nochmals zurück zum Anfang – um den Kreislauf zu schliessen: Bereits bei meinem ersten Anblick des Hospezis streifte mich der Gedanke: «Das wird sicher wieder ein Hofporträt voller Begeisterung, so idyllisch wie das hier alles ausschaut». Das ist es wohl geworden. Aber aus gutem Grund, wie ich hoffe. Eine Bestechung dazu war nicht nötig. Sollte ich dennoch bestochen worden sein, dann höchstens mit den äusserst anregenden Gedanken und Ansichten von Christian Weber. •

Lieber unbekannter Leserbriefschreiber…

Anonyme Briefe landen normalerweise im Papierkorb. Wenn wir hier für einmal eine Ausnahme machen, so ganz einfach, weil sich der ganz unnötigerweise ungenannt sein wollende Briefschreiber mit seinem Votum auf die Plattform begibt, die «Kultur und Politik» sein will. Werner Scheidegger antwortet ihm und lädt ihn damit ein, sich zu erkennen zu geben und mit dem Bioforum in ein konstruktives (Streit)gespräch zu treten.

Poststempel Diegten, 10. 4. 2012

An das Bioforum Schweiz

Betrifft: Stellungnahme des Beirats zur aktuellen Lage des Bioforums (Kultur und Politik 1/12)

Punkt 1: In der Schweiz von «industriemässig-grossbetrieblicher Erzeugung von Biolebensmitteln» zu sprechen, verkennt die fast ausschliesslich bäuerliche Produktion in der Schweiz. Im Vergleich zur «Subsistenzwirtschaft», welche das Bioforum die Schweiz betreffend ins Spiel bringt – es für keine «Utopie hält?! – ist jeder bäuerliche Betrieb ein Grossbetrieb.

Punkt 2: Etwas mehr Bescheidenheit und weniger Selbstüberschätzung käme dem sich für «Spitzengespräche» mit der Bio Suisse anbietenden Bioforum besser zu stehen. Bio Suisse ist nicht die «grosse Tochter» vom Bioforum.

Punkt 3: Die weniger werdenden Bauern können sich so nicht mit dem Bioforum identifizieren. Kleinstbetriebe, Nischenbetriebe, Hobbybetriebe, Stadtgärtner, Subsistenzwirtschaften und «Zehntausende kritische Zeitgenossen», die nicht von der Landwirtschaft leben müssen, vielleicht eher.

Punkt 4: Das Bild mit dem von drei Pferden gezogenen modernen Traktorladewagen, sinnbildlich für die Möschberg Erklärung, kommt «klar und unmissverständlich zu den LeserInnen hinüber».

Punkt 5: siehe Punkt 1. Mit «zehntausenden» Konsumenten – die als «kritische Zeitgenossen» selbstverständlich theoretisch wissen, wie richtige Landwirtschaft zu betreiben ist – als Verbündete gegen die (Gross-)Bauern, die als eine kleine Minderheit tagtäglich praktisch Primärproduktion für alle andern betreiben?