

# Hof Murmatt : Artischocken und vielfältige Ideen

Autor(en): **Würsch, Hubert**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **77 (2022)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-981339>

## **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.

# Hof Murmatt – Artischocken und vielfältige Ideen

**Hubert Würsch, terrabc.org.** Einige Jahre schlummerte bei Anita Z'Rotz und Martin von Holzen vom Hof Murmatt in Ennetmoos (NW) die Idee einer **Gemüse-Direktvermarktung** über Gemüseabos. Das Konzept gefiel ihnen schon lange und früher oder später wollen sie ohne Nebenerwerb vollständig von ihrem kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit 6,25 Hektaren auf 650 m ü. M. leben können.

Die beiden hatten bereits einige Erfahrung in ihrem Hausgarten gesammelt und auch die eigenen «Berg»-Artischocken erfolgreich vermarktet. Die Arbeitsbelastung mit **Rindern, Hofkulinarik bei Gäste-Anlässen, Nebenerwerb und Familie** war jedoch so hoch, dass für die Erarbeitung eines Gemüseanbau-Konzeptes keine Zeit blieb.

2018 besuchte Anita dann bei der Kooperationsstelle für Solidarische Landwirtschaft den Kursblock «Solawi Betriebskonzept», für sie eine praktische, zugleich konzeptuelle und weltanschauliche Horizonterweiterung im Bereich Zusammenarbeit, solidarischer Gedanke und gemeinschaftliches Handeln. Inhaltlich hat Anita in diesem Kurs viel gelernt, was Planung und Organisation angeht.

Weder Anita noch Martin haben eine Ausbildung im Gemüsebau. Doch als sie das **Anbausystem des Market Gardening** kennenlernten (Buch «Bio-Gemüse erfolgreich direktvermarkten» von Jean-Martin Fortier), ging der Knopf auf. Mit diesem «Praxisleit-

faden für die Vielfalts-Gärtnerei auf kleiner Fläche» fanden sie auch konkrete Handlungsanleitungen und das Projekt erschien plötzlich realistisch und machbar.

*Market Gardening* ist ein Konzept für Gemüseproduktion mit wenig Land, aber hoher Flächeneffizienz und einfacher Technik. Auf schwere Maschinen wird verzichtet, dafür kann die Pflanzdichte erhöht und Mischkulturen können eingesetzt werden. Die höhere Bestandsdichte führt zu einer besseren Bodenbedeckung und -verdunkelung, was wiederum Wasser und Arbeit für die «Beikrautpflege» spart. Dieser bio-intensive Anbau wird durch neue, praktische Gartenwerkzeuge vereinfacht (siehe auch <https://diezukunftsbauern.de/regenerative-landwirtschaft/market-garden>).

## Konzept

Auf dem Hof Murmatt war die Gästebewirtung bis ins Jahr 2020 mit rund 40 Anlässen pro Jahr neben der Mutterkuhhaltung der wichtigste Betriebszweig. Mit der Corona-bedingten Schliessung Ende Oktober 2020 in der Schweiz waren plötzlich keine Anlässe auf dem Hof mehr möglich. Dies bedeutete einerseits einen beträchtlichen Einkommensausfall, andererseits fanden Anita und Martin nun Zeit, am Konzept für das Market Gardening Hof Murmatt zu arbeiten. Im Herbst 2020 entschieden sie sich, per Frühling 2021 mit der Markt gärtnerei für die Gemüseabos zu starten.

## Vermarktung

Im Januar 2021 wurden 150 Flyer mit dem Angebot für wöchentliche Gemüsekörbe (klein, mittel, gross) ausgedruckt. Die Gemüsekörbe sollten von Mitte Mai bis Mitte November immer dienstags zu den Kunden nach Hause geliefert werden.

Zu Fuss lief Anita von der Murmatt ins Dorf und warf bei der Nachbarschaft unterwegs und im Dorf die Faltblätter in die Briefkästen. Zwei Wochen später waren die 37 geplanten Abos verkauft. Es gab sogar eine Warteliste. Bewusst werden nur Abo-Interessenten aus dem eigenen Dorf und dem Nachbardorf berücksichtigt. **Die Lieferdistanzen sollen möglichst kurz sein.**

Solidarische Landwirtschaft in Form von regionaler Vertragslandwirtschaft heisst, der Landwirtschaftsbetrieb vereinbart mit seinen Kunden/Abonnentinnen im Voraus Liefermenge/-anteil, Liefertermine, Preise, etc. Dadurch hat der Betrieb die Abnahme seiner Produkte gesichert und ein planbares Einkommen. Die Kunden tragen z. B. auch das Risiko möglicher Ernteausfälle mit. Produzent und Kunde kennen und schätzen sich gegenseitig. Ein Schritt in Richtung **Ernährungssouveränität und Unabhängigkeit und eine Förderung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft.**

## Finanzierung

Für die finanzielle Unterstützung der Investitionskosten war die Zeit aber viel zu kurz. Das Projekt musste starten, ohne dass die Finanzhilfen von der angefragten Stiftung und dem Kanton Nidwalden zugesichert waren. Finanzhilfegesuche müssen generell frühzeitig gestellt werden, da die Entscheidungsgremien oft nur an wenigen Tagen im Jahr Gesuche beurteilen. Zum Glück konnte nach Saisonstart die Finanzierung der Investitionen zunächst mit Eigenmitteln und dann auch mit Beiträgen vom Kanton und einer Stiftung gesichert werden.

## Umsetzung

Die Anbauplanung wird mit dem Programm Gemüse-Anbauplaner der Firma Rukola Soft erstellt. Anita findet das



*Durch agrarökologische Intensivierung kann die Landwirtschaft wieder Vollerwerb werden.*



Programm sehr praktisch und hat seine Anwendung von zu Hause aus an Webinaren und mit Tutorials gelernt. Das Programm ist gut für die Planung und für die Statistik. Sätze, Beete und Flächen können einfach geplant werden. Man kann während des Jahres die Arbeitszeiten für jede Kultur erfassen und die Erntemengen eingeben.

Für alle geplanten Gemüse-Abos berechnete das Programm eine benötigte Anbaufläche von rund **0,1 Hektaren**. Die erforderlichen Jungpflanzen und Setzlinge werden ebenfalls berechnet und mit dieser Setz-Liste können Anfang Jahr beim Lieferanten die Pflanzen vorbestellt werden.

Für die wöchentliche Abo-Lieferung wird am Montag eine Bestandsaufnahme gemacht. Bei einem Rundgang durch die Anlage wird aufgeschrieben, was und wie viel

werden. So konnten die Tunnel erst nach Ende der Frostperiode aufgestellt werden. Auch bei der Installation der Bewässerung lief nicht alles wie geplant. Aufgrund des Zeitdrucks war das Projekt im Frühling ein Riesenstress.

Die **Setzlinge** werden bei Jud Bio-Jungpflanzen in Tägerwilien bestellt. Die Bestellung wird für die Kunden zentral an einen Betrieb in Obwalden geliefert, wo die Setzlinge alle zwei Wochen abgeholt werden können. Gerne würden Anita und Martin mehr alte, robuste Sorten anbauen, doch von den rund 200 *ProSpecieRara*-Gemüsesorten, welche im Handel erhältlich sind, hat dieser Lieferant nur sieben Sorten im Angebot (*ProSpecieRara*: Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren).



Anita Z'Rotz bei der Gurkenpflege.

Im Sommer 2021 wurden Anita und Martin durch die Praktikantin Edith Gut mit rund 50% in Betrieb und Haushalt unterstützt.

### Pflanzenschutz

Natürlich gab es auch im ersten Anbaujahr Schädlinge und Krankheiten, aber zum Glück nur wenig. Bis auf einen Einsatz von Marienkäferlarven gegen Blattläuse konnte auf spezifischen Pflanzenschutz verzichtet werden. Zur Regulierung der Schnecken werden Laufenten eingesetzt (siehe oben: Ententeich zur Freizeitgestaltung). Leider holt sich der Fuchs ab und zu eine Ente.

### Aussichten

Noch werden die Gemüsekörbe in der provisorisch eingerichteten, offenen Garage abgepackt und kommissioniert. Im nächsten Winter soll dann beim Stall ein Anbau mit Verarbeitungsraum, Kühl- und Lagerraum entstehen. **2022 soll von 37 auf 50 Abos aufgestockt werden.** Dafür muss nur noch die Anbaufläche etwas erweitert werden. Ein neuer Schlag wurde bereits vorbereitet. Zudem wird die Liefersaison um zwei Wochen verlängert.

Das erste Jahr war sehr intensiv für das Betriebsleiterpaar. «Doch wir würden es wieder machen. Vielleicht beim nächsten Mal mit etwas mehr Vorlaufzeit», ergänzt Martin schmunzelnd. Es wäre einfacher gewesen, wenn die zu bepflanzenden Beete bereits im Vorjahr vorbereitet worden wären. Anita und Martin sind gerne bereit, ihre Erfahrungen und auch das Konzept an interessierte Bäuerinnen und Bauern weiterzugeben. ●



Martin von Holzen und Edith Gut bei der Ernte.

Fotos: Autor

erntereif ist. Anhand dieser Liste werden die Körbe anschliessend zusammengestellt. Grosse Unterstützung kam von der Landwirtin und Gemüsebäuerin **Madeleine Michel** vom Ramersberg. Sie hat für die Mengen-, Anbau- und Setzplanung ihr Wissen und ihre eigene Planung weitergegeben.

Die zwei **gebrauchten Folientunnel** konnten günstig erworben werden. Doch mangels Aufbauanleitung gestaltete es sich selbst für den versierten Handwerker Martin äusserst schwierig, den Berge von Stangen irgendwie passend zu sortieren und wieder zum Tunnelgerüst werden zu lassen. Ausserdem musste noch ein Baugesuch eingereicht und die Baubewilligung abgewartet werden. Die Tunnelfolien mussten bestellt und geliefert

Der Hof hat eine eigene Wasserquelle, von welcher der Überlauf in den «Ententeich» geleitet wird. Von dort wird das Wasser für die Tröpfchenbewässerung genommen.

Jeden zweiten Donnerstag werden neue Setzlinge gepflanzt. Direktsaat gibt es für Rübli (Möhren), Pastinaken, Bohnen, Randen (Rote Bete), Spinat und Radieschen. Am Montag und Dienstag werden Frisch-Gemüse und Salate für die Abo-Körbe geerntet, die anderen Wochentage wird die Ernte drei Restaurants in der Region angeboten. Diese sind dankbare Abnehmer des Bio-Gemüses.

Ausserdem wird alles, was geht, an Anlässen der Hofkulinarik auf dem eigenen Betrieb verarbeitet.