

«MIINI MEINIG»

Ingwer-Bier

VON VIRGINIA STOLL



Ich gebe es offen zu, ich bin ein Genussmensch und liebe hausgemachte regionale Kost. Spätzli und Händöpfelstock als Fertigprodukt im Laden kaufen, nie im

Leben. Auch beim Fleisch bringe ich es nicht fertig, im Grossverteiler vakuumierte Plätzli aus dem Kühlgestell zu kaufen. Fleisch muss mir mein Lieblingsmetzger aus der Offenwitrine reichen, und er weiss auch, dass es bei mir immer «äs bitzeli mee dörf sii».

Beim Käse bin ich jedoch manchmal froh, wenn er im Plastik ist, vor allem bei den echten «Stinkern», mit denen ich meinem Liebsten ab und zu ein Freudeli mache.

Denken Sie jetzt aber nicht, dass ich fremdländisches Essen und Trinken vermeide, so ist es nicht. Wenn unser Trube-Giacomo zweimal jährlich zum Muschelessen lädt, bin ich natürlich dabei.

Als es noch die «normale» Grippe gab, hat mir Sybille den Tipp mit dem Schnitzli frischen Ingwer im Tee mit auf den Weg gegeben. Angefreundet habe ich mich mit dieser Grippe-medizin bis heute nicht, aber vielleicht liegt es ja am Tee. Nichtsdestotrotz habe ich an der letzten Olma 2019 MEIN «Grippegetränk» entdeckt, «Ginger Beer» (Ingwerbier) aus Appenzell.

Zwar habe ich mir an jener Olma von einem äusserst begabten «Saftmann» eine handliche Frucht- und Gemüsepresse aufschwätzen lassen, mit der man auch knochentrockene Ingwerwurzeln entsaften kann, aber das Teil hat meine Küche mittlerweile verlassen. Die elegante «Saftmännchen» hat bei mir nicht wirklich funktioniert.

Heute bin ich übrigens endlich wieder an meiner heissgeliebten Olma, an der Schaffhauser Olma, und lassen Sie sich überraschen, was ich mir, wenn überhaupt, dieses Jahr aufschwätzen lasse. Vielleicht eine handliche multifunktionale Küchenraffel vom «Raffelmann».

Egal, Hauptsache endlich wieder Olma mit dem Säulirennen, den vielen Schaffhauser Tieren, Spezialitäten und Attraktionen. Endlich wieder Olma mit den vielen Marktfrauen und -männern, die sich darauf freuen, ihre Waren mit viel Charme und Herzblut an die Frau und den Mann zu bringen. In diesem Sinne: «Mir breched uf a üsi Mäss und posched mindeschtens ä Prässl!»

Impressum
Schaffhauser Bauer

Der Schaffhauser Bauer ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der Schaffhauser Bauer erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43,
8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

«Die ganze Olma leuchtet in Gelb»

Heute fängt die Olma an! Wir alle stehen bis am 17. Oktober dort ein bisschen im Zentrum. Denn an der heurigen Messe in St. Gallen ist Schaffhausen Gastkanton. Viele Menschen – und einige gut umsorgte Nutztiere – tragen zum vielseitigen Kantonsporträt bei.

Olma 2021: Er ist der Meister der Arena – zumindest von hiesiger Seite aus. Was dort aus dem Kanton Schaffhausen alles geboten wird, weiss Hannes Schärer als OK-Leiter des Schaffhauser Auftritts. Vor allem der 9. Oktober sollte in jeder Agenda im nördlichsten Kanton der Schweiz stehen: Dann findet am Nachmittag der Schaffhauser Festakt statt, mit «einer überraschenden und spielerischen Reise in den Kanton Schaffhausen», wie olma-messen.ch lockt: Auch die Alphorn-Virtuosin Lisa Stoll wird die Arena mit ihren Klängen erfüllen.

Zukunft trifft auf Landwirtschaft

Fast täglich stellen Fachleute zudem vierbeinige Schaffhauserinnen und Schaffhauser vor, gewissermassen von A bis Z, von Alpakas über Esel, Rindvieh und Schafe bis zu Ziegen. Am 13. Oktober, am Tag der Pferde, glänzt im Weiteren eine hiesige Reitergruppe mit ihrer Show in der festlich aufgemachten Arena. «Sie ist in unseren Kantonsfarben und dem Bocklogo eingekleidet – die ganze Olma leuchtet gelb», freut sich Hannes Schärer.

Er kennt die St. Galler Messe gut: In den letzten Jahren hat er sie häufig besucht. «Für mich ist es eine spannende Herausforderung, die Präsentation des Kantons Schaffhausen mitzuorganisieren», sagt er und ergänzt: «Mit der Landwirtschaft ist Schaffhausen gut vertreten, aber es geht auch um die Industrie, den Tourismus und das Erleben. Diese Bereiche kreuzen sich auch immer wieder, zum Beispiel Smart Farming der Zukunft und Landwirtschaft. Das darzustellen finde ich wichtig und auch sehr spannend. In der Sonderchau können wir das wunderbar aufzeigen.»

Landwirtschaft und Leute treffen sich

Als Bub gehörte für Hannes Schärer der Besuch der «Ostschweizer Land- und Milchwirtschaftsmesse», eben Olma,* dazu. In Christoph Grafs Familie war das nicht anders. Damals haben vor allem die grossen Landmaschinen fasziniert. Davon gibt es heute nur noch wenige am Anlass. Aber der Präsident des Schaffhauser Bauernverbandes besucht die Messe trotzdem regelmässig. «Aus bäuerlicher Sicht hat sich die Olma sehr gewandelt», stellt er fest. «War sie früher eine reine Landwirtschaftsmesse, ist sie heute eine Konsumenten- und Publikumsmesse, die viele weitere Bevölkerungsschichten anspricht.»

Das sei eine Chance, ist er überzeugt. Denn die Olma bringt auch Menschen mit der Landwirtschaft zusammen, die keinen solchen Hintergrund mehr haben. Aussteller können einem breiten Publikum zeigen, wie und was sie produzieren. «Gerade in der Degustationshalle stellen Direktvermarkter ihre Produkte vor und erreichen, dass man über diese redet. Genauso ist der Schaffhauser Genuss-



BILD: MODULEPLUS GMBH

Ein Genuss von vielen: Am Genussmarkt stellen die Brüder Eric (l.) und Lukas Vogelsanger ihre Damhirsch-Produkte vor. Im Vorfeld lief die Räucherammer auf Hochtouren, und sie sind gespannt, wie ihre Spezialitäten an der Olma ankommen.

markt in der Halle 9.1.2 für uns als Gastkanton eine Chance, unsere Spezialitäten vorzustellen und auch zu erklären, wie wir diese produzieren.»

Schaffhauser Häppchen «schnögg»

Rahel Brüttsch vom Landwirtschaftsamt Schaffhausen ist Ansprechperson für die Standbetreibenden des Genussmarkts. Als Organisatorin ist sie für ein möglichst abwechslungsreiches Angebot besorgt. «Am Genussmarkt können die Gäste all die vielen Spezialitäten probieren, welche die Produzenten aus unserer Region vorstellen. Das Angebot an Weinen und ganz unterschiedlichen Speisen wechselt täglich», macht sie gluschtig. «Die Gäste können degustieren, sich inspirieren lassen und auch etwas mit nach Hause nehmen.» Bestimmt werden feine Düfte durch den Genussmarkt ziehen – auch, weil nebenan im Restaurant Rosso Schaffhauser Spezialitäten auf der Menükarte stehen.

Bereits vor der Olma zeigten Ostschweizer Medien Interesse am Genussmarkt. «Verschiedene Zeitungen haben sich gemeldet und schon Termine mit Standbetreibern abgemacht. So können sich diese auf das Medientreffen vorbereiten. Toll, war das Interesse sogar schon vor der Olma da!», ist Rahel Brüttsch begeistert.

Jeden Tag das Beste geben

Sie trägt arbeitstechnisch an der Messe aber noch einen zweiten Hut: Sie ist Bäuerin in Barzheim und vertritt die ganze Familie Brüttsch aus «Baarze» und Schaffhausen mit verschiedenen Kürbiskernprodukten. Jeden Tag steht sie ab heute am Stand des Genussmarkts – ein Parforce-Auftritt. Doch zurzeit werden auf den zwei Betrieben bei der Ernte von Kartoffeln und Ölkürbissen alle anderen Hände gebraucht. «Ich bin gespannt, wie anstrengend das wird, das ist auch eine Art Selbstversuch», lacht Rahel Brüttsch. «Doch ich bin von unseren

Produkten überzeugt und freue mich, diese den Leuten vorzustellen.»

Bärbel und Paula verreisen

Ihr Schwager Rafael Brüttsch bauert am Stadtrand von Schaffhausen. Er hat vor der Olma seinen Beitrag an die Messe geleistet und Bärbel sowie Paula reisefertig gemacht. Die Original Braune und ihr Kalb sind vom Tieraussstellungskomitee auserkoren worden, die Schaffhauser Mutterkuhhaltung an der Olma zu repräsentieren. Dabei sind die zwei nicht die Einzigen, sogar eine Familie Schottischer Hochlandrinder ist vorgestern nach St. Gallen gereist. «Bärbel war zwar eigentlich meine Reservestiere», meint Rafael Brüttsch. «Sie ist ein wunderschönes Tier, aber ihr Kalb ist kein reines Original-Braunvieh, sondern eine Kreuzung. Paulas Vater ist ein Stier der Rasse Limousin, einer Fleischrasse also. Das wäre für mich als Züchter nicht die erste Wahl gewesen, aber es zeigt die Realität, wie Mutterkuhhaltung im Schaffhausischen betrieben wird.» Die Original Braunen sind eine Züchtung für Milch- oder Fleischproduktion.

Damit die Kälber für die Fleischproduktion noch etwas stämmiger werden, sind ihre Väter häufig Fleischrassestiere. Doch Bärbel kam also in die Kränze, und so ist sie am Dienstag mit Paula in den Anhänger gestiegen – wobei «gestiegen» eher eine Untertreibung ist. «Es machte den Anschein, als freue sie sich auf die Olma», schmunzelt Rafael Brüttsch. «Sie ist in den Hänger gesprungen, bevor wir mit Einstreuen richtig fertig waren.» Bärbel scheint das Fahren zu lieben: Sie ist Brüttschs einzige Kuh, die sich weigerte, auf die Alp zu gehen. Während ihre Genossinnen mit dem Hirt Richtung Maiensäss von dannen zogen, wollte sie partout nicht mit. Seither verbringt sie ihre Sommer auf den Schaffhauser Weiden – und diesen Herbst einige Tage an der Olma.

Ist das stressig für sie? Rafael Brüttsch macht sich keine Sorgen. Die

Mutterkühe und ihre Kälber werden in kleinen Gruppen in gut eingestreuten Gehegen untergebracht. «Zudem werden sie von einem professionellen Team gepflegt, das weiss, worauf es ankommt», ist er beruhigt.

René Alder hat das Aussuchen der Tiere, insbesondere der Milchkühe, mitorganisiert. Er ist Milchproduzent und Züchter. Und auch er lobt das Olma-Team. «Die Tiere werden super betreut», ist er zufrieden. Von seinem Hof sind zwei prächtige Zuchtkühe vor Ort. Ihr Programm ist abwechslungsreich: Zum Teil sieht man sie in der Ausstellung, dazwischen werden sie in der Arena freien Auslauf haben. Dann wird eine Fachperson über sie erzählen, unter anderem über Kuhsignale kommentieren.

Die Tiere werden zudem an der Eliteschau mitmachen. Familie Alders älteste Tochter Jasmin führt sie vor. Sie hat mit ihnen trainiert. «Wenn man im Vorfeld einer Schau mit den Kühen übt und sie die Person kennen, die sie führt, dann sind sie nicht nervös», erklärt René Alder. Die Tiere würden vor der Schau zur üblichen Zeit gemolken, hält er ausserdem fest.

Während die Besucherinnen und Besucher jeweils am Abend nach Hause gehen, fahren René Alders Kühe erst am Montag wieder nach

Hallau zurück. «Als Erstes werden sie dann im Stall schauen, wo es überall für sie Futter gibt», weiss René Alder aus Erfahrung. «Manche Kühe benehmen sich zudem eine Zeitlang wie Diven – sie wollen so viele Leckerli, wie sie an der Schau bekommen haben, oder sie folgen einem die ganze Zeit, weil sie gerne so oft gestreichelt werden möchten wie am Anlass. Doch das gleicht sich nach ein paar Tagen wieder aus.»

Und damit ist dann nicht nur für die St. Gallerinnen und St. Galler, sondern auch für die Schaukühe Hallauerberg die 5. Jahreszeit 2021 endgültig vorbei.

* Mehr Infos zum Schaffhauser Gast-Auftritt: Programm, Sonderschauen, Attraktionen unter www.bockauf.sh.ch

«Die Gäste können degustieren, sich inspirieren lassen und etwas mit nach Hause nehmen.»

Rahel Brüttsch



«Wenn man im Vorfeld eine Schau mit den Kühen übt (...), dann sind sie nicht nervös.»

René Alder



LANDFRAUEN ERNÄHRUNG

Vegi oder nicht – ein Selbstversuch

Nicole Peter hat mit ihrer Familie versuchsweise eine Vegi-Woche durchgeführt.

Fleisch, Fleischkonsum, Fleisch essen. Schon immer stand ich kontrovers zu diesem Thema. Eigentlich esse ich sehr gerne Fleisch. Vor allem auf Wurst kann ich schwer verzichten. Trotzdem bin ich ein grosser Tierfreund, und darum stand ich schon seit Kindheit im Clinch mit dem Thema Fleisch essen.

Seit ich eine Familie habe, ist es mir vor allem wichtig, woher das Fleisch kommt und wie die Lebensbedingungen der Tiere sind. Darum gibt es in unserem Haushalt generell nur Schweizer Fleisch und auch da, wenn möglich, vom Metzger oder Bauern direkt oder mit einem Label versehen für tierfreundliche Haltung.

Weniger ist manchmal mehr

Dies ist meine Überlegung beim Thema Fleisch. Ganz verzichten möchte ich darauf nicht, aber den Konsum etwas zu verringern wäre eine tolle Alternative. Immer wieder nahm ich bereits Anläufe, um den familiären Fleischkonsum etwas zu drosseln. Eigentlich gelang es mir mehr schlecht als recht. Vor allem abends, wenn es zum Abendessen Café complet gab, was mehrheitlich zu unserem Essensplan dazugehört, war es schwierig. Alternativen zu Wurst zu finden. Viele Vegi-Kochbücher habe ich mir schon zu Gemüte geführt. Immer gab es tolle Tipps, und aus jedem konnte man wieder irgendeine Idee mitnehmen. Und trotzdem, mehrheitlich auf Fleisch zu verzichten ging bei unserer Familie nicht. So gab ich mir vor ein paar Wochen wieder einmal einen Ruck und fing an, eine Liste zu erstellen mit sämtlichen Vegi-Menüs, welche mir in den Sinn kamen. Schön sortiert nach süss und salzig, mit Beilagen dazu. Die Liste wurde in der Küche aufgehängt und die «Postilichte» danach verfasst.

Das Experiment

Im Hause Peter wurde eine Woche lang vegetarisch gelebt. Ich offenbarte meiner Familie einige Tage zuvor, dass es die Woche darauf nur Vegetarisches

zum Zmittag geben würde. Da meinten diese doch tatsächlich: Entweder ganz verzichten oder gar nicht! So kam es, dass wir eine Woche vegetarisch lebten. Einfach war es nicht, gebe ich zu. Vor allem die Kinder vermissten ihr Würstchen zum Znüni in der Schule. Dafür gab es Essiggurken (schwer nachvollziehbar, aber sie lieben es!), Kuchen (ja, meine Backkünste waren sehr gefragt in dieser Woche) und vieles mehr. Meine erste Amtshandlung in der Vegi-Küche am Montagmorgen war, einen Liter Salatsauce herzustellen und zwei Salate vorgängig zu rüsten. Somit war der Start über Mittag einfacher und vor allem schneller.

Gute Tipps im Landfrauen-Kochbuch

Das Kochbuch, welches mir in der Vegi-Woche wirklich sehr geholfen hat, war unser Schaffhauser Landfrauen-Kochbuch. Ob nun die gratinierten Griesschnitten oder der pikante Melonensalat, die gefüllten Kartoffeln oder die Tomatenlasagne, alles hervorragende Fleischalternativen. Mehrheitlich habe ich in diesem Kochbuch nach Rezepten gesucht. Natürlich sind in einigen Rezepten noch Speckwürfel oder Schinken enthalten, das habe ich aber gekonnt weggelassen. Daher kann ich eine klare Kaufempfehlung für das Schaffhauser Landfrauen-Kochbuch abgeben. Auch die Salatsauce (Anys Lieblingsauce) kam täglich auf den Tisch. Um ehrlich zu bleiben: Zur Not habe ich für die Kinder am Anfang der Woche einen grossen Topf voll Tomatensauce vorgekocht. Immer wenn es etwas völlig Aussergewöhnliches zum Essen gab, kochte ich als Alternative noch eine Portion Penne Napoli dazu. So musste die Woche niemand hungern.

Planen braucht etwas Zeit

Fazit: Eine Vegi-Woche brauchte für mich etwas mehr Planungszeit als sonst, ist für unsere Familie aber sehr gut umsetzbar. Es wird nicht die letzte Vegi-Woche sein, die in unserem Haushalt stattgefunden hat. Dazu kommt, dass es nun mehrmals wöchentlich Vegi-Tage bei uns gibt. Weniger ist manchmal wirklich mehr. *Nicole Peter*

DAS SCHWARZE BRETT

■ Bock auf die Olma

Vom 7. bis 17. Oktober findet die Olma statt – mit dem Gastkanton Schaffhausen. Vertreten sind auch Schaffhauser Bauern und Bäuerinnen mit ihren Spezialitäten, die Swiss Future Farm, die Schaffhauser Landfrauen, verschiedene Nutztiere, Lisa Stoll und eine flotte Reitergruppe aus der Region mit Show etc. etc. und vieles mehr (siehe auch Vorschau links S. 1). Informationen zur Olma: www.olma-messen.ch Informationen zum Gastkanton Schaffhausen: www.bockauf.sh.ch.

■ Weinmobil bei Tisch & Bänk oberhalb der Bergkirche Hallau

Öffnungszeiten:
Sa: jeweils 13–16 Uhr
So: jeweils 12–16 Uhr.
Das Weinmobil ist nur bei schönem Wetter und voraussichtlich bis Ende Oktober geöffnet.

■ Kurs FiBL: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Mo., 8. Nov., 9–16 Uhr. FiBL, Frick.
Anmeldung: bis 25. Oktober online an <https://anmeldeservice.fibl.org/N3E4x>.

Gut, gibts die Olma!

PERMAKULTUR

6,3 Prozent vom Lohn reichen dafür nicht

Permakultur könnte eine mögliche ökologische Zukunft in der Landwirtschaft sein. Könnte. Funktionieren kann dies nur, wenn die gesamte Ernährungswertschöpfungskette bereit ist, den Umbruch und die Kosten zu tragen.

Fast acht Milliarden Menschen leben mittlerweile auf der Erde; und die Weltbevölkerung steigt weiter. Das stellt die Landwirtschaft als Ernährerin vor grosse Herausforderungen – insbesondere, da sie diese Aufgabe so nachhaltig und ökologisch wie möglich erfüllen sollte. Nicht nur weil ein stetig wachsender Teil der Gesellschaft dies gerade verlangt, sondern auch, um Ressourcen – sprich die Umwelt – zu schonen, damit auch in Zukunft noch Landwirtschaft möglich ist.

«Chaotheorie»

Einen möglichen Ansatz bietet die sogenannte Permakultur. Eine Landwirtschaft im Sinne der Permakultur schafft und arbeitet mit vernetzten Ökosystemen und setzt auf kleinräumige und standortangepasste Anbausysteme – ist quasi geplantes Chaos. Einjährige neben mehrjährigen Pflanzen, Gemüse in und neben Getreide, daneben Obstbäume und Beerensträucher sowie Hecken und Tümpel und auch Nutztiere lassen sich problemlos in ein Permakultursystem integrieren.

Verschiedene Kulturen und Nutztiere wechseln sich ab, wachsen und gedeihen durcheinander, ergänzen und unterstützen sich: So kann Kapuzinerkresse Schädlinge wie Blattläuse von den Obstbäumen fernhalten, Ringelblumen und Meerrettich können die Krankheitsresistenz von Obstbäumen verbessern und Freiland-schweine bereiten den Boden für nährstoffhungrige Pflanzen.

Permakultur nutzt die natürlichen und lokalen Ressourcen und formt sie zu landwirtschaftlich produktiven, selbsthaltenden Ökosystemen. Mit der Vernetzung der einzelnen «chaotischen» Bereiche wird in der Folge die Biodiversität und Kreislaufwirtschaft gefördert sowie die Umwelt und die Ressourcen geschont.

Prädestinierte Schweiz

Und: Permakultur habe das Potenzial, die Welt nachhaltig zu ernähren, ist Hans Ramseier überzeugt. «Die Flächenproduktivität von Permakultur ist sehr hoch – kaum ein anderes Anbausystem kommt an die Zahl produzierter Kalorien pro Hektare heran», erklärt der Dozent für Pflanzenschutz und ökologischen Ausgleich an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen.

«Entsprechend kann Permakultur ein wichtiger Ansatz zur Problemlösung sein – indem wir ein globales Problem lokal lösen», meint Hans Ramseier weiter. Ausserdem sei die Schweiz für Permakultur geradezu prädestiniert: Die Kleinräumigkeit, die gemischten Familienbetriebe, das Klima, die stabilen politischen Rahmenbedingungen, Ausbildungsmöglichkeiten sowie kaufkräftige Konsumentinnen und Konsumenten bildeten eigentlich einen nährstoffreichen Boden für Permakultur.

Landwirtschaftliche Permakultur

Trotzdem ist die Schweiz ein «Entwicklungsland», was Permakultur angeht. Und dies obwohl unter anderem die HAFL wie auch diverse Schweizer Landwirtinnen und Landwirte das Potenzial von Permakultur längst erkannt haben und es an Interesse nicht fehlt. An Erfahrungswerten allerdings schon: Wie lässt man ganz viele kleine Gärten zu einem grossen Garten anwachsen, der sich auch wirtschaftlich bewirtschaften lässt?

Noch setzt Permakultur einen hohen Bedarf an Handarbeit voraus, und die damit verbundenen Lohnkosten



BILD RENATE HODEL

Mit Permakultur wird vor Ort eine grosse Vielfalt produziert. Doch der Anbau ist aufwendig und teuer.

machen es der Schweizer Landwirtschaft fast unmöglich, Permakultur wirtschaftlich und sozial nachhaltig zu betreiben. «Solange wir keine Kostenwahrheit haben, wird sich Permakultur nie flächendeckend verbreiten», sagt Hans Ramseier.

«Heute geben Schweizerinnen und Schweizer 6,3 Prozent ihres Lohnes für Nahrungsmittel und Getränke aus – vor rund zwei Generationen waren es noch 35 Prozent», gibt er weiter zu bedenken. Natürlich gebe es Menschen in der Schweiz, die sich nicht mehr leisten könnten, aber eben auch genug Menschen, die ohne Weiteres 9 oder 10 Prozent ihres Lohnes für Lebensmittel aufwenden könnten.

Angewandte Forschung

«Der Konsument muss wieder bereit sein, einen fairen Preis zu bezahlen, sonst schaffen wir den Umbruch nicht», ergänzt Hans Ramseier. Der Fachbereich Agronomie der HAFL ist aktuell daran, an Lösungen für eine zukunftsorientierte Entwicklung der Permakultur in der Landwirtschaft zu tüfteln: In einem entsprechenden Permakultur-Pilotbetriebsnetz betreiben elf Landwirtschaftsbetriebe Experimentierflächen und sammeln für sich und die Forschung Erfahrungen. Das auf diesen Permakulturflächen produzierte Gemüse, Obst, Getreide und die weiteren Erzeugnisse werden mit den geltenden Biopreisen vermarktet. Nur decken diese Einnahmen die Produktionskosten eben bei Weitem nicht. Unter den jetzigen Voraussetzungen fänden Permakultur-Erzeugnisse denn auch nur im Premiumsegment des Markts und der Direktvermarktung sowie in der Spitzengastronomie mit guten Preisen Absatz, sagt Hans Ramseier. Daneben sollen im Rahmen des Projekts aber auch Erfahrungswerte und Forschungsergebnisse im Bereich Umsetzung und Anbau generiert werden: Was funktioniert, was funktioniert nicht.

So hat Landwirt Markus Bucher auf seiner Permakulturfläche beispielsweise die Erfahrung gemacht, dass die vernetzten Grasstreifen zwischen den Kulturen zu viele Schnecken anziehen, die dann sein Gemüse in Mitleidenschaft ziehen.

Oder dass das Mähen der vielen einzelnen Streifen versetzt mit Ast- und Steinhaufen grossen Aufwand bedeutet. Deshalb überlegt er sich, in Zukunft Enten und Schafe in sein Permakultursystem zu integrieren: «Enten könnten das Schneckenproblem lösen und Schafe das Mähen übernehmen», erklärte er auf einer Betriebsbesichtigung.

Mechanisierung für mehr Effizienz

Auch mit der Mechanisierung des Permakulturanbausystems beschäftigt sich der Biobauer. Wenn man Handarbeit durch Robotik ersetzen könnte,

liesse sich die Effizienz steigern und der Aufwand und die Kosten optimieren. Wenn Gemüse, Kräuter, Beeren, Blumen und Getreide allerdings kreuz und quer wachsen, stellt die Mechanisierung eine grosse Herausforderung dar.

Im Rahmen des Projekts Honesta hat sich Markus Bucher deshalb mit der Firma Semsis zusammengetan, um gemeinsam eine Maschine im Hightechbereich zu entwickeln, die einen intelligenten, effizienten und wirtschaftlichen Anbau auch für Mischkulturen erlaubt.

«Mit dem Projekt Honesta streben wir an, die Bewirtschaftung eines ganzen Betriebs auf Permakulturbasis möglich zu machen – das Ziel ist es, dass sich der Anbau für den Landwirt auch wirtschaftlich rechnet», erklärt Markus Bucher. Mit einer Hightech-Smart-Farming-Maschine soll eine mechanisierte und effiziente Landwirtschaft also auch in der kleinstrukturierten Permakultur möglich werden.

Zukunftsmusik

Mit den elf Pilotbetrieben sammelt die HAFL also nun «Permakulturwissen» und bereitet dieses auf. Daneben sollen auf einer Kompetenzplattform Interessierte aus allen Bereichen entlang der Ernährungswertschöpfungskette abgeholt und mit einem entsprechenden Beratungsprojekt weitere Landwirtschaftsbetriebe ins Permakulturnetz aufgenommen werden.

«Bis in vier Jahren soll es in der Schweiz mindestens 50 Betriebe geben, die ihre Flächen teilweise oder ganz nach Permakulturstrukturen bewirtschaften», erklärt Hans Ramseier. Und dieses Ziel ist offenbar nicht zu hoch gesteckt: Das Interesse der Landwirtinnen und Landwirte sei sehr gross – sie hätten fast wöchentlich Anfragen von Betrieben, die mitmachen wollten.

Diese müssten sich vorerst allerdings mit unterstützender Beratung begnügen, da das finanziell unterstützte Pilotbetriebsnetz voll ausgelastet sei und die bewilligten Gelder in diesem Bereich ausgeschöpft seien.

Potenzial erkannt

Aber auch wenn immer mehr Landwirtinnen und Landwirte das Potenzial der Permakultur für sich zu entdecken scheinen, nützt die ökologischste Anbauweise nichts, wenn die Produkte keine Abnehmer finden.

«Die Herausforderung ist es, den Konsumenten wieder näher zur Produktion zu führen und die Wertschätzung für Nahrungsmittel und die Nahrungsmittelproduktion wieder zu entfachen», meint Hans Ramseier. Denn wenn die Puzzleteile Biodiversität, Produktivität und Wirtschaftlichkeit schliesslich zusammenspielen, sei Permakultur ein guter und gangbarer Weg für die Schweizer Landwirtschaft.

Renate Hodel (lid)