

FRISCHPUNKT-BLATT

APRIL 2021



FINDEST DU EINEN
FRISCHPUNKT-AUFKLEBER IN
DEINEM BLATT?

Hurra!
Wir offerieren dir 2 Kg
Bio-Kartoffeln vom
Biohof Badertscher.

FOKUSTHEMA: DER BODEN ERWACHT



DER BODEN ERWACHT

Liebe Leserin, lieber Leser

Die April-Ausgabe des Frischpunkt-Blattes steht unter dem Titel «Der Boden erwacht». Zweierlei Gründe haben uns dazu bewogen, die aktuelle Ausgabe unter diesem Titel zu verfassen.

Einerseits die Tatsache, dass der Boden in der jetzigen Jahreszeit wieder zum Leben erwacht und kultiviert wird und andererseits der Fakt, dass der Boden in der Umweltschutzlandschaft immer mehr ins Bewusstsein rückt.

Den **ersten Teil des Blattes** widmen wir darum dem Erwachen des Bodens im eigenen Garten und in der Landwirtschaft. Dazu sprechen wir mit Niklaus Badertscher, Bio-Bauer aus Madiswil und Beat Holderried, Bio-Gärtner aus Zollbrück.

Wir freuen uns, dass die Tage länger werden und uns der Garten wieder in die grüne Oase einlädt. Ganz nach dem Motto «Wenn meine Seele Urlaub braucht, gehe ich in den Garten.» Ab dem 1. Mai findet im Frischpunkt wiederum ein Setzlingsverkauf statt, so dass du dich mit vielfältigen Bio-Setzlingen für deinen Garten und Balkon eindecken kannst.

Im **zweiten Teil** dreht sich alles um das Erwachen des Bodens im übertragenen Sinn. Denn der Boden erwacht nicht nur durch die längeren Tage und die frühlingshaften Temperaturen, sondern auch dadurch, dass er in der Umweltschutzlandschaft immer mehr an Bedeutung gewinnt. Schliesslich ist der Boden in punkto intaktes Ökosystem und Ernährungssicherheit ein zentraler Faktor. Ein gesunder, lebendiger Boden versorgt uns mit Lebensmitteln mit hohem Nährstoffgehalt und bleibt dabei selbst gesund. Jahr für Jahr.

Im zweiten Teil sprechen wir darum mit Expertinnen zum Thema Schutz des Bodens und darüber, wie wir alle in unserem eigenen Garten den Boden gesund halten können.

Wir wünschen dir wunderbare Frühlingstage, viel Freude am eigenen Garten und hoffen, dass du durch unsere Artikel spannende Anregungen und Einblicke mitnimmst.

RAPHAEL BLATT
GESCHÄFTSINHABER



FRISCHPUNKT-GESICHT: IVAN SPOTTI



Dafür schätzen wir Ivan

Seit 3 Jahren hat Ivan Spotti seinen Wochenplatz bei uns im Frischpunkt in Madiswil. Anzutreffen ist er meistens freitags und samstags in Madiswil. Seit er mit dem Töffli unterwegs ist, ab und an auch in Herzogenbuchsee.

Ivan ist locker der stärkste und selbständigste 14-Jährige, welchen wir kennen. Wir sind froh, dass uns der starke Lotzwiler-Junge im Frischpunkt unterstützt. Besonders beeindruckt sind wir von Ivans Fähigkeit, sich extrem schnell auf neue Situationen einzustimmen und darüber, wie er sich die Preise unserer Produkte mühelos einprägen kann. Während wir oftmals zur Kontrolle noch die Liste zur Hand nehmen, tippt Ivan schon lange den Preis auf der Waage ein und ist schon wieder einen Schritt weiter.

Wer Ivan beim Rasenmähen zuschaut, weiss, wovon wir sprechen, wenn wir sagen, dass uns seine Präzision immer wieder verblüfft. Er versteht es, ganz genau mit dem Rasenmäher umzugehen. Traktor, Stapler und Co. fährt Ivan sowieso mit höchster Genauigkeit, vertieft in die Arbeit und mit grosser Freude.

Man sagt ja, dass stille Wasser tief gründen. Bei Ivan ist dies bestimmt so. Aufmerksam beobachtet er seine Umgebung, macht sich seine Gedanken und nimmt dabei auch Sachen wahr, die anderen verborgen bleiben. Darum weiss er immer genau, wo anpacken und wo Ivan anpackt, geht es nicht lange und die Arbeit ist erledigt.

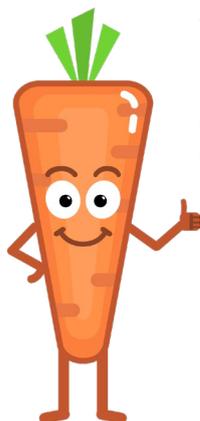
Ivan ist immer für einen Spass, einen Blödsinn oder ein Abenteuer zu haben. Initiiert er es, übernimmt er dabei auch die Verantwortung für alle Beteiligten. So bringt er seine kleineren Geschwister mit ausgeklügelten Spässchen immer wieder zum Lachen und achtet gleichzeitig darauf, dass dabei alle sicher unterwegs sind.

Mit weisser Schokolade kann man Ivan eine grosse Freude machen, die mag er nämlich besonders gerne. Psst, von uns weisst du das aber nicht.

Was Ivan über den Frischpunkt sagt

Als Ivan bei einem wöchentlichen Einkauf im Frischpunkt vor drei Jahren ausnahmsweise auch dabei war, hat ihn Raphael Blatt animiert, zu bleiben. Seither gehört Ivan zum Frischpunkt dazu und ist nicht wegzudenken.

Die Arbeit im Frischpunkt gefällt ihm, weil sie so abwechslungsreich ist und er zu den allermeisten Kund*innen einen guten Draht hat. Am liebsten verkauft er übrigens seinen Lieblingskäse, Urchiger Ueli.



Wir freuen uns sehr darüber, dass Ivan unser Team ergänzt und zum Frischpunkt dazugehört und sind gespannt wohin es den Lotzwiler einmal ziehen wird.



FOKUSTHEMA: DER BODEN ERWACHT



INHALTSVERZEICHNIS

Seite 5 | Badertscher-Hof
Bio-Kartoffeln aus Madiswil

Seite 10 | Holderrieds Pflanzenwelt
Mit 50 Jahren in die Selbständigkeit

Seite 14 | Setzlingsmarkt
Bio-Setzlinge aus dem Frischpunkt

Seite 15 | Der Boden erwacht
Gastbeitrag Stiftung sanu durabilitas

Seite 18 | Das was wächst, ist der Spiegel des Bodens
Gespräch mit Simon Jöhr

Seite 23 | Karl Schenk im Interview
Landwirtschaft früher und heute

Seite 27 | Ausblick und Impressum

KARTOFFELN VOM BADERTSCHER-HOF



Biohof Badertscher Madiswil

Das stattliche Anwesen mit den geschwungenen Fenstern und dem einladenden Umschwung befindet sich am Dorfrand der Gemeinde Madiswil im Oberaargau, unterhalb der Kirche. Auf der einen Seite eingebettet zwischen Wohnhäuser ist der Hof in Richtung Langenthal hin offen und grenzt direkt an die dazugehörigen Felder und Wiesen an. Das Haus, ein ehemaliges Doktorhaus, wurde 1812 erbaut. Noch heute erinnert das Innere an diese Zeit. Zum Beispiel dadurch, dass die nebeneinander angeordneten Zimmer mit Durchgangstüren miteinander verbunden sind.

45 Kilogramm Kartoffeln konsumieren wir Schweizer*innen durchschnittlich pro Person und Jahr. Die Knolle, die übrigens mehr Vitamin C enthält als ein Apfel, ist also ganz schön beliebt. Ihre Beliebtheit verdankt sie wohl auch ihrer Vielseitigkeit. Verschiedene Sorten schmecken unterschiedlich, unterscheiden sich in der Farbe ihrer Schale und dem Fleisch und verhalten sich beim Kochen unterschiedlich. Das macht die Kartoffel in der Küche zu einer unglaublich versatilen Zutat, die sowohl als Pommes, Gschweltli, im Gratin, als Kartoffelstock und in vielen weiteren Zubereitungen hervorragend schmeckt. Was ist dein Kartoffel-Lieblingsrezept?

Im Frischpunkt verkaufen wir jährlich um die 6.5 Tonnen Kartoffeln. Produziert werden sie von Niklaus Badertscher und seiner Frau Barbara auf dem Biohof Badertscher in Madiswil. Wir haben ihn an einem sonnigen und milden Frühlingvormittag im März getroffen, um alles Relevante über seinen Hof und die Kartoffeln in Erfahrung zu bringen. Dabei hat uns der Bio-Bauer unter anderem verraten, was seine Kartoffel-Lieblingsspeise ist und was ihn morgens motiviert, seiner Arbeit nachzugehen. Im Gespräch haben wir ausserdem eine Menge über den Anbau und die Pflege der Kartoffel gelernt und die alte Knolle ganz neu entdeckt. Zudem verraten wir dir vier erstaunliche Fakten über die Kartoffel.

Aber der Reihe nach.



Frisch gegrabene Kartoffeln



Die Saat wird ausgebracht

Später hielt dann Werner Scheidegger Einzug, der bereits in den 1950er Jahren auf den Biolandbau umstellte und Mitbegründer von Bio Suisse sowie Gründer der Biofarm aus Kleindietwil ist. Ein Pionier, der früh erkannte, welches Potenzial in der biologischen Bewirtschaftung der Felder steckt. 2001 konnten die Eltern von Niklaus Badertscher den Hof übernehmen. Seit zwei Jahren führt Niklaus oder «Chlöisu», wie er im Dorf bekannt ist, nun den Hof als Betriebsleiter zusammen mit seiner Frau.

Auf einer Fläche von 26 Hektaren produziert der junge Bauer gemeinsam mit seiner Frau, seinem Vater, einem Lernenden und weiteren fleissigen Händen Dinkel und Gerste (3 Hektaren), Kartoffeln (60 Aren), Mais (1 Hektare), Erdbeeren (15 Aren) und Futter für sein Milchvieh.

Zusätzlich gibt es auf dem Hof auch ein beliebtes Hoflädeli mit vielseitigem, «anmächeligem» Sortiment, Eier von den eigenen Hennen und frische Milch von seinem Milchvieh aus dem 24-Stunden-Milchautomaten. Ein Spaziergang zum Hofladen lohnt sich darum sowieso immer. Insbesondere jedoch an heissen Sommertagen. Denn im Hofladen gibt es auch Glace von «Kalte Lust» in feinen, erfrischenden Geschmacksrichtungen. Hergestellt aus seiner Milch. Viel Gutes von der Region für die Region also.

**KARTOFFEL BESTEHEN ZU ¾ AUS WASSER,
ENTHALTEN NUR WENIG FETT UND SIND SEHR
KALORIENARM. DIE KARTOFFEL HAT FÜNF MAL
WENIGER KALORIEN ALS REIS.**

www.kartoffel.ch



Wunderknolle Kartoffel

Zurück zu den Kartoffeln. Chlöisu zeigt uns gerade das Feld, wo die Kartoffeln wachsen werden und erklärt uns, was es alles braucht, bis die Kartoffel fixfertig zubereitet auf unserem Teller liegt. Anfang März ist es noch etwas zu früh für die Kartoffeln, um in den Boden zu kommen. Bei unserem Besuch erwartet Chlöisu gerade die Lieferung des Saatgutes. Pflanzen wird er die Sorten Agata (Frühkartoffel), Charlotte und Erika (festkochend), Agria und Desiree (mehligkochend).



Dieses Saatgut, also kleine Kartoffeln, kommt vor dem Setzen in sogenannte Vorkeim-Harassen, wo es an einem warmen Ort während gut zwei Wochen vorkeimen kann. Wenn die Kartoffeln dann viele grüne Keime entwickelt haben, kommen sie zwischen Mitte und Ende April in den Boden. Der Prozess des Vorkeimens ist im Biolandbau relevant, da dies die Zeit der Kartoffeln im Boden verkürzt, respektive das Wachstum beschleunigt. So ist einerseits das Zeitfenster für das Wachstum von Unkraut kleiner. Andererseits hat die Pflanze dann bereits ein fortgeschrittenes und robusteres Entwicklungsstadium erreicht, wenn Krankheiten wie die Krautfäule oder der Befall des Kartoffelkäfers auftreten. So kann Chlöisu auch weitgehend auf den Einsatz von Chemikalien verzichten. Sowieso verzichtet der Bio-Bauer wo immer möglich auch auf diejenigen Spritzmittel, welche in der biologischen Landwirtschaft erlaubt sind. Dem Boden zuliebe.

WARUM TRAGEN DIE MEISTEN KARTOFFELN WEIBLICHE NAMEN? VIELLEICHT WEIL AUS AUCH «DIE» KARTOFFEL HEISST? GESCHICHTLICH GESEHEN KÖNNTE ES AUCH DAHERKOMMEN, DASS DIE BAUERN IHRE KARTOFFELN FRÜHER NACH DER SCHÖNSTEN TOCHTER BENANT HABEN.

www.kartoffel.ch

Die Kartoffelfelder erkennt man an den auf gewalmten Dämmen. Beim Setzen arbeiten Chlöisu und seine Familie zwar mit maschineller Unterstützung, es bedarf jedoch trotzdem vieler Handarbeit. Wenn die Kartoffeln dann erst mal im Boden sind, wird die Erde um die Knolle herum in regelmässigen Abständen zwei bis drei Mal neu aufgewalmt, so dass die Dämme nachgeformt werden. Dies ist wichtig, damit das Unkraut keine Chance hat und damit die Kartoffeln jederzeit mit reichlich Erde umgeben sind. Kommen die Knollen ans Tageslicht, werden sie grün und giftig.

Wenn die Stauden dann schon relativ gross sind, werden die Dämme mit dem Dammformer ein letztes Mal neu aufgeschüttet. Zu diesem Zeitpunkt ist der Kartoffelkäfer ein ungern gesehener jedoch auch häufiger Gast bei den Kartoffelstauden. Innert kürzester Zeit kann dieser Käfer eine grosse Fläche kahl fressen und die Kartoffelernte vernichten. Oftmals reicht es nicht, die Stauden mit einem Fressgift zu behandeln, dem Bio-Bauer bleibt nichts anderes übrig, als die gelblichen Käfer von Hand von den Stauden abzulesen.



Kartoffelkäfer



Ende August bis Anfang September vernichtet Chlöisu das Kraut seiner Pflanzen, in dem er es zuerst mulcht und dann abflammt. Dies bewirkt, dass die Kartoffeln schalenfest und lagerfähig werden. Rund zwei Wochen später werden die Kartoffeln dann geerntet. Weil die Kartoffeln dem Boden viele Nährstoffe entziehen, begrünt Chlöisu nach der Kartoffelernte das Feld mit einer Gründüngung. So kann sich der Boden erholen und neue Nährstoffe tanken.

Kartoffeln im eigenen Garten - Tipp vom Profi

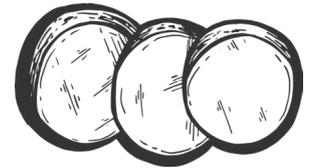
Beim Sprechen mit Chlöisu Badertscher merken wir schnell, dass er eine ganze Menge über den Anbau des Nachtschattengewächses weiss. Neugierig fragen wir ihn darum, welchen Tipp er für diejenigen auf Lager hat, welche in ihrem eigenen Garten in etwas kleinerem Rahmen Kartoffeln anbauen.

KARTOFFELN LAGERST DU AM BESTEN BEI EINER TEMPERATUR VON 6 BIS 10 GRAD. UNTER 4 GRAD WANDELT SICH DIE KARTOFFELSTÄRKE IN ZUCKER UM UND DEINE KARTOFFELN SCHMECKEN SÜSS. BEI EINER LAGERTEMPERATUR ÜBER 10°C WERDEN DIE KARTOFFELN SCHNELLER SCHRUMPELIG UND BEGINNEN ZU KEIMEN.

www.kartoffel.ch

Hier betont er vor allem, die Wichtigkeit der Fruchtfolge, also dass die Kartoffeln in der nächsten Gartensaison nicht wieder am gleichen Standort vergraben werden. Am besten pflanzt man nach den Kartoffeln Bohnen oder Erbsen, Salat, Knoblauch, Kohl, Lauch oder Mangold ins Beet. Die Fruchtfolge ist wichtig, um Schädlingen und Krankheiten vorzubeugen. Die Larven des Kartoffelkäfers überwintern nämlich im Boden. Allerdings können sich die Käfer natürlich auch fortbewegen. Es reicht also nicht, die Kartoffeln im Nachbarsbeet zu pflanzen. Um den Schädlingen vorzubeugen und die Zeit im Boden zu verkürzen, lohnt sich das Vorkeimen auch für den eigenen Garten. Du kannst deine Kartoffeln zum Beispiel in Eierkartons legen und zwei Wochen an einem warmen Ort aufbewahren, damit sie optimal vorkeimen können.

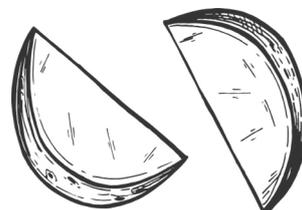
Grundsätzlich ist die Kartoffel jedoch eine Pflanze, die sich hervorragend eignet für den eigenen Garten. Der Pflegeaufwand ist relativ gering.



Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel

Kartoffeln unterscheiden sich hinsichtlich ihrer Farbe, ihres Geschmacks und ihres Kochverhaltens. Es gibt festkochende und mehligkochende Kartoffeln.

Wir konnten nicht widerstehen zu fragen, wie der Landwirt mit Spezialrichtung Bio-Landbau seine Kartoffeln am liebsten ist. Die Auswahl der Lieblingszubereitung fällt ihm nicht leicht, schliesslich mag er die Kartoffeln in all ihren Variationen. Dieses Rezept teilt er mit uns. Weil es bei unserem Besuch schon kurz vor Mittag ist, läuft uns bei der Vorstellung richtig das Wasser im Munde zusammen.





IN DER SCHWEIZ WERDEN JÄHRLICH 400'000 TONNEN KARTOFFELN GEERNTET. WEIL DIESE LANGE LAGERFÄHIG SIND, WERDEN KAUM KARTOFFELN IMPORTIERT UND DU FINDEST DAS GANZE JAHR SCHWEIZER KARTOFFELN IM SORTIMENT. ES IST ÜBRIGENS BESSER, WENN DIE KARTOFFELN BEIM KAUF NOCH ETWAS «HÄRDIG» SIND. DADURCH BLEIBEN SIE LÄNGER HALTBAR.

www.kartoffel.ch

Kohlrabi-Kartoffelgratin

(Rezept für 4 Personen)

500gr Kohlrabi in feine Scheiben schneiden

500gr. z.B. Frühkartoffel Agata in feine Scheiben schneiden

1 Zwiebel in feine Scheiben schneiden

3-4 EL Olivenöl oder flüssige Butter mit den Kartoffeln, Kohlrabi und Zwiebeln mischen und auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen

1 EL Majoranblättchen darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

150gr Greyerzer gerieben darüber verteilen

Backen in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens. In 30-40 Min goldbraun backen.



Kohlrabi-Kartoffel-Gratin



Eine schöne Tätigkeit

Dass Chlöisu seine Arbeit mit Begeisterung und von ganzem Herzen gerne macht, wird im Gespräch rasch klar. Er betont, wie viel ihm daran liegt, gesunde, gute und natürliche Lebensmittel herzustellen. Auch wenn der Wecker morgens ziemlich früh klingelt, für seine Tiere steht Chlöisu gerne auf, geben sie ihm doch auch viel zurück. Sowieso gefällt es ihm, dass er seiner Arbeit selbstständig nachgehen und den Tag nach den eigenen Vorstellungen planen kann. Ganz besonders motivierend sind für ihn die positiven Rückmeldungen seiner Kund*innen, welche sich über die feine Milch, Eier oder Kartoffeln freuen und ihm so immer wieder zeigen, dass er das Richtige macht.

Uns freut es, dass wir seine Kartoffeln im Frischpunkt verkaufen dürfen und so zu einer lokalen Zusammenarbeit und kleinen, geschlossenen Kreisläufen beitragen.

Hat dich die Kartoffel nun auch aufs Neue neugierig gemacht? Unter www.kartoffel.ch findest du viel Hintergrundwissen zu der beliebten Knolle, spannende Fakten, eine Pflanzanleitung und kannst die Kartoffel als Hausmittel entdecken. Wusstest du beispielsweise, dass du Spinat- und Grasflecken mit einer rohen Kartoffel abreiben und sie so entfernen kannst?

Mehr über den Biohof-Badertscher kannst du hier nachlesen: www.bio-badertscher.ch oder dich natürlich vor Ort im Hofladen vom Angebot und dem Ort überzeugen lassen.

Niklaus + Barbara Badertscher
Kirchgässli 19, 4934 Madiswil

info@bio-badertscher.ch
Tel: 079 780 95 43

Hofladen - Öffnungszeiten:
Selbstbedienung (Mo - So): 08.00 - 19.00 Uhr
Jeden ersten Samstag im Monat von
09.00 - 11.00 Uhr mit Bedienung

HOLDERRIEDS PFLANZENWELT: MIT 50 JAHREN IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT

In diesem Beitrag nehmen wir dich mit auf einen Besuch in der kleinen und feinen Bio-Gärtnerei in Zollbrück. Die Pflanzen von Beat und Madeleine Holderried findest du jeweils auch im Frischpunkt am Setzlingsverkauf.

An einem Mittwochnachmittag im März treffen wir Beat Holderried in Zollbrück in seiner Bio-Gärtnerei zum Interview. Die Stimmung ist speziell. Sonne, Regen und Schnee wechseln sich ab. Am Himmel türmen sich imposante Wolken auf. In der Pflanzenwelt hält schon langsam der Frühling mit seinen kontrastreichen Farben Einzug, während wenige Höhenmeter weiter oben noch die weisse Schneepacht liegt und die Spitzen der Tannen aussehen lässt, als hätte man Puderzucker darüber gestreut. Im beheizten Tunnel finden wir ein warmes und trockenes Plätzchen, um Beat unsere neugierigen Fragen zu stellen und seine eindrückliche Geschichte zu hören. Hinten im Tunnel kümmert sich seine Frau, Madeleine Holderried, welche auch noch zu 40% in der Pflege tätig ist, gerade um das Eintopfen von jungen Pflanzen.

Zurück in den Garten

Während andere im Alter von 50 Jahren langsam darüber nachdenken, wie sie ihre Pension gestalten möchten, haben sich Beat und seine Frau zu diesem Zeitpunkt (2012) mit ihrer eigenen Gärtnerei selbstständig gemacht und dies, obwohl Madeleine immer zu sagen pflegte, dass sie sich kaum vorstellen könne, je mit ihrem Mann eine eigene Gärtnerei zu führen. Nun machen sie es doch – als eingespieltes, ergänzendes Team und mit grosser Freude und Überzeugung, einen wichtigen Beitrag im Biolandbau zu leisten. Ein Aufhören ist im Moment für beide noch unvorstellbar.

In seinem Berufsleben als Gärtner hat Beat bereits vieles gesehen, an den unterschiedlichsten Orten gearbeitet und einige Umstellungen von der konventionellen zur biologischen Bewirtschaftung mitgestaltet. Er gibt offen zu, dass er dem Biolandbau in den Anfängen seiner beruflichen Laufbahn eher kritisch entgegenstand. Sein Wissen, sein Verständnis und seine Erkenntnisse entwickelten sich über die Jahre. Zu seiner Erfahrung gehört auch eine kurze Zeit an der Gartenbauschule im Hünibach am Thunersee, wo er als Lehrer tätig war. Als ihn dort

eine akute Schreibtischallergie und ein gewisser Widerstand an schönen Tagen am Schreibtisch zu sitzen und Unterricht vorzubereiten ergriff, wusste er, dass es Zeit wird für den nächsten Schritt. Seine eigene Gärtnerei. Hier geniesst er die Freiheit, den Betrieb seinen eigenen Vorstellungen entsprechend, entlang der Bio-Suisse Richtlinien zu gestalten und weiterzuentwickeln und täglich das Beste für seine Pflanzen und die Steigerung der Nachhaltigkeit zu geben.



Beat Holderried
in der Gärtnerei



Nachhaltigkeit und Biodiversität in Holderrieds Pflanzenwelt

Als kleiner Betrieb, welcher auf Handarbeit setzt und den Pflanzen natürliches Wachstum zuspricht, sieht sich Beat fast täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Dabei ist es für ihn hilfreich, sich immer wieder neu anzupassen und auszurichten und auch immer wieder mal etwas aufzugeben. So gab es in seinem Sortiment früher beispielsweise auch Schnittblumen, Sträuße, Geflechte oder Gemüse. Darauf verzichtet Beat Holderried heute, weil sich Aufwand und Ertrag schlicht nicht lohnen und er mit seinen Preisen im Markt nicht mithalten kann. Trotzdem setzen Beat und seine Frau nach wie vor auf Qualität anstatt Quantität.

Ihre Pflanzen entstehen im Einklang mit der Natur und dürfen natürlich wachsen. Darum verzichtet Beat auch auf wachstumsfördernde Hormone und Gentechnik. In seiner Pflanzenwelt setzt er ausschliesslich organische Dünger wie Kompost, Schafwolldünger oder Hornspäne und natürliche Pflanzenschutzmittel ein. Dadurch werden die Pflanzen aus der Bio-Gärtnerei besonders robust und aromatisch. Gut Ding will schliesslich Weile haben. Beat ist ein Tüftler, der stets danach bestrebt ist, noch besser für das Wohlergehen seiner Pflanzen zu sorgen. Darum setzt er alles daran, ein möglichst lebendiges Substrat für seine Topfpflanzen zu schaffen, welches zu 80 % aus Schweizer Inhaltsstoffen besteht.



Blick in die Gärtnerei

Seine Erde kauft er zwar ein, die Firma Ricoter bereitet sie jedoch seinen Angaben entsprechend auf, so dass sie hervorragend zum Standort in Zollbrück und den Pflanzen passt. Es sind die kleinen Handlungen und Dinge, welche für Beat im Alltag einen grossen Unterschied machen. So verzichtet er beispielsweise draussen in seiner Schaugärtnerei weitgehend auf das Rasenmähen und mäht nur noch die Wege. Dabei geht er rückwärts, damit die Zauneidechsen, welche sich im Gras verstecken frühzeitig aufgeschreckt werden. Sowieso schafft er wo immer möglich Lebensräume für kleine Lebewesen. In und um die Gärtnerei herum findet man viele Stein- und Holzhaufen und Verstecke.



Jungpflanzen

Nachhaltigkeit ist bei Beat und Madeleine nicht nur ein Schlagwort, sondern eine tägliche Aufgabe. Wo sie können, setzen sie sich für mehr Nachhaltigkeit ein; aus Überzeugung. Das ist für Beat Motivation morgens aufzustehen und in der Gärtnerei seiner Tätigkeit nachzugehen. Lösungen zu suchen, anstatt Probleme zu beleuchten. Es berührt ihn, zu sehen, wie seine Pflanzen wachsen und gedeihen und wie er Teil von diesem lebendigen System sein darf. Wenn er mit dem, was er macht, dann auch noch eine Lebensgrundlage für Insekten und Kleintiere schaffen kann, dann ist sein Tag gelungen und erfolgreich. Als Tüpfchen auf dem i nennt er, wenn Kund*innen seine Arbeit wertschätzen und sehen und den ersten Schritt auf ihn zu gehen.



Bio-Gärtnerei Holderried



Zahlen und Fakten zum Betrieb

Gegründet haben Beat und seine Frau den Betrieb 2012. Ursprünglich war die eigene Gärtnerei neben ihrem Wohnhaus geplant. Als dies nicht geklappt hat, wichen sie auf das Grundstück in Zollbrück, nur wenige Minuten von ihrem Zuhause entfernt aus. Der Standort ist in vielerlei Hinsicht ideal gelegen; sonnig, was sich optimal auf das Heizen auswirkt, direkt an der Strasse, auf einem Stück Land, welches vorher biologisch bewirtschaftet wurde und der Tochter eines Mitbegründers des Demeter-Labels gehört.

- Die Produktionsfläche beträgt knapp 3'000 m² und teilt sich wie folgt auf:
- Doppelfolientunnel 240 m² beheizt mit Pellets aus dem Emmental
- Kleiner Folientunnel 130 m² unbeheizt
- Schaugarten 400 m² mit viel Lebensraum für Insekten und kleine Lebewesen und Ort zum Innehalten und Staunen für Besucher*innen
- Aussenstellfläche insgesamt 600 m²

Produziert werden bei Beat Holderried vor allem Heilpflanzen, einheimische Stauden, Wildstauden sowie ein- und mehrjährige Pflanzen. Auf der Website ist das Gesamtsortiment mit Möglichkeit zur Bestellung aufgeführt. Einen Grossteil seiner Pflanzen vermarktet Beat direkt. Entweder in seiner Gärtnerei oder am Märkt in Thun und Bern. Einen weiteren Teil seiner Pflanzen verkauft er an Landschaftsgärtnereien oder Bio-Läden wie den Frischpunkt.

Wer einen Abstecher in die Pflanzenwelt von Holderrieds macht, taucht für einen Augenblick in eine völlig andere Welt ein und lernt einen Ort kennen, wo Insekten fleissig hin und her fliegen, Bienen und Schmetterlinge von Blume zu Blume fliegen, kleine Eidechsen davonhuschen und es fast scheint, als könnte man den Pflanzen beim Wachsen zuschauen. Im Schaugarten laden viele Sträucher, Bäume und Pflanzen sowie ein Weidenhaus zum Verweilen und Staunen ein. Für alle die sich eine kleine Auszeit vom Alltag gönnen und ganz in die Pflanzenwelt eintauchen möchten, lohnt sich darum ein Besuch in der lebendigen Gärtnerei.



Blick in den Schaugarten

Kontakt
Beat Holderried
www.holderriedspflanzenwelt.ch
T 079 128 71 41

WENN MEINE SEELE URLAUB BRAUCHT, GEHE ICH IN DEN GARTEN



Setzlingsverkauf im Frischpunkt

Die Tage werden immer noch länger, die Temperaturen steigen und die Natur erwacht sichtbar zum Leben. Bienen, Schmetterlinge und Insekten verrichten fleissig ihren Job, farbige Blumen zieren die Gärten, das Gras wächst und die ersten Kulturpflanzen sind im Boden.

Damit auch du auf deinem Balkon oder in deinem Garten bald eine bunte Gemüse-, Beeren- und Blumenpracht bestaunen kannst, verkaufen wir auch dieses Jahr wieder vielseitige Setzlinge in Bio-Qualität. Einen Teil davon beziehen wir bei Beat Holderried in Zollbrück. Weitere Pflanzen, Bäume und die Erde beziehen wir auch bei folgenden **Lieferant*innen**:

- Erde bei Ökohum:
www.oekohum.ch/ch-de/geschaeftskunden/index.php
- Jungpflanzen bei Etter:
www.etter-ried.ch/
- Bäume bei Glausers Bio-Baumschule:
www.biobaumschule.ch/

Wir arbeiten bewusst mit unterschiedlichen Produzent*innen zusammen, damit das Angebot vielseitiger und reicher wird.

Lebensmittel wertschätzen

Der Setzlingsverkauf ist ein Zusatzangebot des Frischpunktes, welches unser Sortiment abrundet und unsere Werte transportiert. Der Frischpunkt ist schliesslich aus der Landwirtschaft entstanden; darum soll nebst den fertigen Bio-Lebensmitteln auch deren Anbau und Pflege einen zentralen Stellenwert haben.

Wir sind überzeugt, dass die Wertschätzung für unsere Lebensmittel merklich steigt, wenn wir mit unseren Händen in der Erde wühlen, uns mit den

Pflanzen auseinandersetzen und uns mit viel Hingabe und Liebe um das Gedeihen unserer eigenen Lebensmittel kümmern.

Wie Raphael Blatt sagt: «Plötzlich stehst du im Laden vor der Kiste mit den Tomaten und verstehst, was alles nötig war, damit du diese Tomate nun hier kaufen kannst». Eine Tomate braucht nämlich rund 2.5 Monate, bis sie reif ist. In dieser Zeit benötigt sie ausreichend Wasser, Luft, Wärme und Schutz vor Kälte und Schädlingen, Dünger sowie Pflege.

Sowieso glauben wir vom Frischpunkt, dass sich der Anbau des eigenen Gemüses günstig auf die Lebensmittelverschwendung auswirkt. Wer sein eigenes Gemüse anbaut, weiss, dass dieses in den wenigsten Fällen ganz genormt, ganz gerade und ganz makellos aus dem Boden kommt. Wenn der Aufwand sichtbar ist, sinkt die Wahrscheinlichkeit, dass man etwas wegwirft. So würde man wohl kaum einen von Schnecken angefressenen Kohlrabi kompostieren, nur weil er optisch nicht mehr ins Bild passt. Schliesslich hat man sich intensiv um das Gemüse gekümmert, seine eigene Zeit investiert und dafür gesorgt, dass die Wachstumsbedingungen stimmen. Was oftmals als Zweitklassgemüse angepriesen wird, schmeckt in Tat und Wahrheit nicht anders als Erstklassgemüse. Wir finden darum, dass auch der Preis für die beiden Produkte gleich sein sollte.

Mit grösster Wahrscheinlichkeit steigt mit dem eigenen Garten oder Hochbeet auch das Verständnis in Bezug auf den Boden und dessen Gesundheit. Ein eigener Garten ist darum eine gute Methode, um sich aktiv mit der Bodengesundheit und dem Klimaschutz auseinanderzusetzen.

Austauschen und vernetzen

Wir freuen uns, wenn wir mit dem Setzlingsverkauf auch dich begeistern können, dich als Gärtner*in zu versuchen und dein eigenes Essen herzustellen. Wie schön, wenn du dann Freunde zum Essen einlädst und berichten kannst, dass alle Zutaten im Salat aus dem eigenen Garten kommen.

Inspiration für neue Rezepte liefern wir dir übrigens wöchentlich mit «Mischa kocht» auf unseren Sozialen Medien.

DER BODEN ERWACHT

Gerade jetzt erwacht der Boden aus seinem Winterschlaf. Überall spriesst und kriecht es. Auch wenn es so scheint, als würde der Boden im Winter ruhen, ist er natürlich das ganze Jahr lang aktiv, übernimmt er doch wichtige Funktionen wie die Wasser- und Schadstofffilterung, die Grundwasserneubildung und sichert nebenbei die Wärme-, Wasser- und Nährstoffversorgung von Pflanzen. Der Boden ist eine der wichtigsten Ressourcen für die menschliche Existenz. Ein gesunder Boden gehört zu einem intakten Ökosystem – unter und oberhalb der Erdoberfläche – und beliefert uns langfristig mit nährstoffreichen, gesunden Lebensmitteln. Weil die nicht erneuerbare Ressource Boden von zentralem Wert für uns Menschen ist, genießt sie darum auch in der Umweltschutzlandschaft immer mehr Aufmerksamkeit. Zu Recht.

Ein Kurz-Überblick. Entstanden in Zusammenarbeit mit Barbara Lustenberger, Mitarbeiterin im Projekt Bodenindexpunkte bei der Stiftung sanu durabilitas, einer Stiftung für nachhaltige Entwicklung.

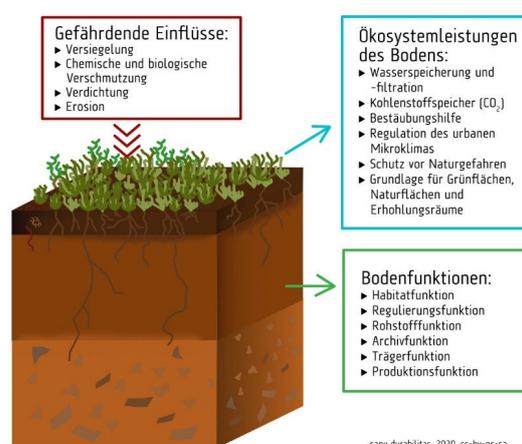
Die Wichtigkeit der Ressource Boden

Vierorts nimmt die Bodenqualität durch Erosion, Verdichtung, Schadstoffeintrag oder Verbauung ab. Damit geht uns der Boden – eine nicht erneuerbare Ressource – langsam aber sicher verloren und damit auch die Grundlage für unsere Ernährungssicherheit und für ein intaktes, funktionierendes Ökosystem. In der Periode von 1979 und 2009 wurde in der Schweiz Kulturland in der Grösse des Genfersees verbaut (580 km²). Das Raumplanungsgesetz (RPG) von 1979 integriert zwar den häuslicher Umgang mit dem Boden im Artikel 1, jedoch ist der Ansatz nicht genügend durchdacht: Der Boden wird lediglich als eine 2-dimensionale Grösse, also nur in seiner Fläche betrachtet.

Das Gesetz unterscheidet dabei einzig zwischen Baugebiet und Nicht-Baugebiet. Zur Bodenqualität und zum Schutz von besonders qualitativen Böden macht das RPG keine Angaben.

Seit einigen Jahren fordert die Wissenschaft, darunter das nationale Forschungsprogramm NFP68, darum einen neuen Ansatz: Der Fokus soll auf die Qualität des Bodens und die Funktionen, welche er erfüllt, gerichtet werden.

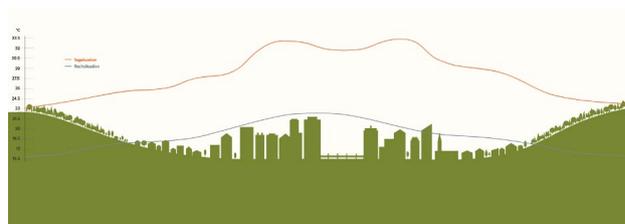
Schliesslich erbringt der Boden hochrelevante Ökosystemleistungen: Guter Boden filtert das Grundwasser, reduziert das Risiko von Überschwemmungen, dient als Lebensraum von Pflanzen und Tieren, reguliert das Mikroklima, ist Grundlage unserer Ernährung und ist nebst den Meeren der grösste Speicher von Kohlenstoff.



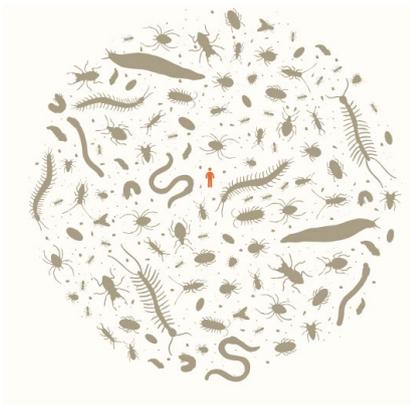
Grafik 1: Die Funktionen und Ökosystemleistungen des Bodens

Bodenfunktionen: Das leistet unser Boden

Besonders im Sommer in der Stadt zeigt sich, welchen Einfluss der Boden auf das Mikroklima hat. In der Stadt kann die Tagestemperatur bis zu 10 °C höher sein als im grünen Umland. Gerade mit den zunehmenden Hitzeperioden im Sommer ist dies eine relevante Tatsache.



Hitzeinseleffekt in der Stadt Zürich



Habitatfunktion: in 1m² Boden leben mehr Organismen, als Menschen auf der Erde

Die Grafik zeigt eindrücklich, wie viel im Boden los ist. Das Leben im Boden ist nämlich beachtlich: In 1m² Boden leben über 5 Billionen Lebewesen wie Bakterien, Pilze, Algen, Würmer, Milben, Larven, Spinnen, Asseln oder Schnecken. Im Vergleich dazu leben auf der ganzen Erde «nur» 7 Milliarden Menschen.

Umdenken - Der Boden und der Einfluss auf das Klima

Langsam aber sicher steigt das Bewusstsein für die Bedeutung des Bodens in der Fachwelt und es findet ein Paradigma-Wechsel statt. So hat der Bundesrat im vergangenen Jahr (Mai 2020) seine neue Bodenstrategie veröffentlicht. Die übergeordnete Vision sieht vor, die Funktionen des Bodens dauerhaft zu gewährleisten, damit auch zukünftige Generationen die endliche, nicht erneuerbare Ressource Boden für ihre Bedürfnisse nutzen können. Zudem sollen die Bodenfunktionen in der Raumplanung und Interessensabwägung berücksichtigt werden und bis 2050 netto kein Boden mehr verbraucht wird. Damit der Boden seine für uns Menschen so wichtigen Funktionen erfüllen kann, muss er unverbaut und intakt sein und in seiner Qualität erhalten bleiben. Alle auf den Boden Einfluss nehmenden Akteure sind also gefordert, ihren Teil zu einer erfolgreichen Umsetzung der Bodenstrategie beizutragen.

Die Wichtigkeit der Thematik wird durch die Schaffung des Kompetenzzentrums Boden (KOBÖ), die nationale Fachstelle von Bund und Kantonen für Boden an der BFH-HAFL in Zollikofen unterstrichen. Eine der zentralen Aufgaben des Kompetenzzentrums Boden ist die Vereinheitlichung und Weiterentwicklung von Erhebungs- und Analysemethoden von Bodeneigenschaften und für Bodenkartierungen.

Schweizweit werden so einheitliche Grundlagen geschaffen. Das zeigt, dass der Boden nun auch in der 3. Dimension, nämlich in seiner Tiefe, betrachtet wird. Damit der Boden ausreichend geschützt und in seinen komplexen Zusammenhängen verstanden werden kann, müssen nämlich Informationen über seine Beschaffenheit verfügbar sein. Diese Informationen können anschliessend sinnvoll in Raumplanungsentscheidungen einfließen und so zum Schutz der wichtigen Ressource beigezogen werden.

Ein Beispiel für die qualitative Betrachtung des Bodens sind sogenannte Bodenindexpunkte. Dieses Instrument integriert die Bodenqualität in die Entscheidungsprozesse der Raumplanung. Ziel des Werkzeuges ist es, lediglich jene Flächen zu verbauen, welche aufgrund ihrer Eigenschaft weniger Ökosystemleistungen erbringen und diejenigen mit hoher Leistung entsprechend zu schützen. In Stuttgart wird das Instrument seit längerem erfolgreich genutzt. Die Stiftung sanu durabilitas testet die Bodenindexpunkte in verschiedenen Regionen und Gemeinden in der Schweiz in Pilotprojekten. Die Region Morges am Genfersee führt gerade das erste Pilotprojekt durch, in zwei weiteren Regionen sind Pilotprojekte im Aufbau. Interessierte Gemeinden können sich bei sanu durabilitas melden.

**UNTER UNSEREN FÜSSEN LIEGT ALSO DAS GROSSE
POTENZIAL ZUR AUFRECHTERHALTUNG EINES
GESUNDEN ÖKOSYSTEMS, WELCHES LANGFRISTIG
UNSERE LEBENSGRUNDLAGE IST.**

Weiterführende Links

www.sanudurabilitas.ch

www.bodenqualität.ch

CITIZEN SCIENCE PROJEKT: BEWEISSTÜCK UNTERHOSE



Was ist Citizen Science und was hat eine Unterhose mit deinem Gemüse zu tun? Wir erklären es dir in diesem Beitrag. Das Forschungsprojekt «Beweisstück Unterhose» ist ein Projekt von der Universität Zürich und Agriscope in Partnerschaft mit catta und atlant.

Was sind Citizen Science Projekte?

Citizen Science (dt. Bürgerwissenschaften) Projekte sind bürgerwissenschaftliche Forschungsprojekte, welche Wissenschaftler*innen und Bürger*innen gemeinsam durchführen. Dabei profitieren die Bürger*innen vom Fachwissen der Wissenschaftler*innen und diese wiederum vom Praxiswissen und den lokalen Kenntnissen der Bürger*innen. Dadurch entsteht eine Art zu forschen, welche fest in der Gesellschaft verankert ist und den Fokus auf die Praxis legt. «Beweisstück Unterhose» ist eines von vielen bürgerwissenschaftlichen Forschungsprojekten.

Beweisstück Unterhose

Das Forschungsprojekt ist Anfang April 2021 gestartet. Mit dem Citizen Science Projekt «Beweisstück Unterhose» werden Gärtner*innen oder Landwirt*innen aufgefordert, das Bodenleben in ihrem Garten, auf deinem Acker oder rund um das Haus zu erforschen und so bei der schweizweiten Kartierung der Bodengesundheit mitzuwirken.

Denn die Erde unter unseren Füßen ist unsere Lebensgrundlage. Der Boden liefert wichtige Nahrungsmittel und Rohstoffe, schützt vor Naturgefahren, beheimatet, wenn er gesund ist, Billionen kleinster Lebewesen und übernimmt weitere

wichtige Funktionen. Weltweit sind die Böden in Gefahr. Grosse Überbauungen, Verschmutzungen und zu intensive Nutzung des Bodens führen dazu, dass die Bodengesundheit stetig abnimmt.

«Beweisstück Unterhose» ist eine einfache Methode, mit der alle beteiligten Forscher*innen ganz einfach selbst die Gesundheit ihres Bodens testen können. Alles was es dazu braucht, ist eine Unterhose, die zu 100 % aus Baumwolle besteht. Am Projekt beteiligt sind mehr als 500 Gärtner*innen und 500 Landwirt*innen. Sie alle haben Anfang April eine Unterhose und einige Teebeutel auf dem Feld oder im Garten vergraben. Nach einer definierten Zeit werden die Unterhosen und Teebeutel dann wieder ausgegraben und zur Analyse ins Labor eingeschickt.

Wie gesund der Boden ist, lässt sich jedoch auch von blossen Auge bereits erkennen. Je zerfressener die Unterhose nach der Zeit in der Erde ist, desto gesünder ist der Boden. Die 1000 Laboranalysen zeichnen dann daraus noch ein deutlicheres Bild und liefern einen umfassenden Überblick über die Bodengesundheit in der Schweiz.

Und was hat die Unterhose nun mit dem Gemüse zu tun? Wie gesünder der Boden in deinem Garten ist, desto prächtiger gedeiht auch dein Gemüse, da es mit reichlich Nährstoffen versorgt wird.

Jetzt mitmachen



Das Projekt ist bereits gestartet. Allerdings kannst du dich jederzeit unter www.beweisstueck-unterhose.ch über das Forschungsprojekt informieren und die Untersuchung auch in deinem eigenen Garten durchführen.

Das Projekt ist auch für Kinder spannend. Hier wird es einfach erklärt: www.catta.ch/unterhose

DAS WAS WÄCHST, IST DER SPIEGEL DES BODENS



Gespräch mit Simon Jöhr, Agronom, landwirtschaftlicher Berater und Mitinhaber von regenerativ.ch zum Thema «Der Boden erwacht.»

«Das was wächst, ist der Spiegel des Bodens. Ein Abbild dessen, wie es dem Boden geht. Seine Art uns zu zeigen, was er von uns braucht und wie es ihm geht.», sagt Simon Jöhr, welcher vis-à-vis von uns am Esstisch sitzt und genüsslich eine Tasse Frischpunkt-Tee trinkt, um sich wieder aufzuwärmen. Er sei ziemlich gefroren, meint er bei der Begrüssung. Nicht erstaunlich, denn er hat den ganzen Tag bei Wind und kalten Temperaturen draussen verbracht und das gemacht, was er am allerliebsten macht: Sich mit dem Boden beschäftigt und seine Erkenntnisse mit interessierten, lernfreudigen Menschen geteilt. Simon liebt das Raue und Elementare der Natur und die starke Verbundenheit zum Boden.

Ganz neugierig, was er uns zum Thema «Der Boden erwacht» erzählen wird, sitzen wir Simon gegenüber. Selbst die Katze betrachtet den Besucher inspizierend und forschend.

Wer den Boden ganz neu verstehen und entdecken will und sich für das Dazulernen interessiert, findet bei Simon Antworten, neue Fragen und eine Menge Theorie- und vor allem jedoch Praxiswissen. Darum haben wir den Agronomen und landwirtschaftlichen Berater eingeladen, um zusammen das Thema «Der Boden erwacht» zu beleuchten.

Die dampfende Tasse Tee vor sich, blickt sich Simon ehrlich interessiert und neugierig in unserem Wohn-

zimmer um, verweilt mit seinem Blick dort, wo sein Interesse besonders gross ist, fragt neugierig nach, wie dieses oder jenes entstanden sei und erzählt uns dann, dass er vor vielen Jahren die Lehre zum konventionellen Gemüsegärtner absolvierte. Mit seinem Hintergrund im konventionellen Landbau kann er gut nachvollziehen, dass Entwicklung und Dazulernen Zeit braucht. Er hat darum volles Verständnis und grossen Respekt für all jene, die sich nach etlichen Jahren konventionellem Landbau mit dem Biolandbau beschäftigen und sich neugierig dem Weiterlernen widmen. Simon ist überzeugt, dass wir alle sowieso immer nach bestem Wissen und Gewissen handeln und entscheiden. Er selbst entdecke und lerne schliesslich mit seinen Experimenten und neugierigem Beobachten auch immer noch dazu.

Für den Biolandbau begann sich Simon zu interessieren, weil er in seinem 3. Lehrjahr körperlich so stark auf die in der konventionellen Bewirtschaftung üblicherweise eingesetzten Pestizide reagierte, – Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen, Hautausschläge – dass für ihn schnell klar war, das kann nicht gesund sein. Von nun an begleitete ihn das Thema biologische Landwirtschaft latent.

«DAS WAS WÄCHST, IST DER SPIEGEL DES BODENS. EIN ABBILD DESSEN, WIE ES DEM BODEN GEHT. SEINE ART UNS ZU ZEIGEN, WAS ER VON UNS BRAUCHT UND WIE ES IHM GEHT.»

Simon Jöhr

Simon sieht sich selbst nicht als jemanden der gerne die Schulbank drückt, braucht er doch die Natur und die Möglichkeit aktiv zu sein, damit ihm wohl ist. Weil er jedoch seine Hand im richtigen Moment hob, landet er schliesslich dann trotzdem in der Berufsmaturitätsschule und absolvierte im Anschluss ein Studium in Agrarwissenschaften.



«WAS MACHT DIE NATUR, WENN SIE UNGESTÖRT IST?
KOPIERE DIE PRINZIPIEN DER NATUR IN DEINEM
EIGENEN GARTEN.»

Simon Jöhr

Obwohl auf seinem Lebensweg schon einige verlockende Angebote auf ihn zukamen, die ihn auch interessierten, jedoch weit weg von der Bodenthematik waren, blieb er seiner inneren Stimme stets treu. So hat er heute seinen Platz am INFORAMA in Langenthal gefunden, wo er als Berater im Biolandbau, Betriebswirtschaft und Betriebsumstellung tätig ist und verschiedene Kurse unterrichtet. Ausser dem macht er sich als Co-Gründer von regenerativ.ch stark für eine regenerative Landwirtschaft in der Schweiz. Der Verein lädt zum Lesen, Lernen und Vernetzen ein und ermöglicht allen Interessierten mit und ohne Vorkenntnisse einen einfachen Einstieg und Zugang in die regenerative Landwirtschaft.

Wenn sich ein aktiver Macher wie Simon für ein Thema interessiert, dann lässt es ihn nicht mehr los, bis er es in seiner ganzen Komplexität verstanden hat. Dann kann es – symbolisch gesprochen – vorkommen, dass er auf seinem Bürotisch eine Menge Bücher und Artikel ausbreitet und sich vollkommen in die Thematik vertieft, Zusammenhänge zwischen den einzelnen Elementen herstellt und seine eigenen Forschungsexperimente entwickelt, die er draussen überprüft. Der regenerative Umgang mit dem Boden ist genauso ein Thema.

Fasziniert hören wir Simon bei seinen Ausführungen zu und staunen darüber, wie bescheiden er davon erzählt, dass er ganz klar seine erfüllende Lebensaufgabe gefunden hat, welcher er mit Leidenschaft und Geduld nachgeht.

Bestimmt stellt Simon seine Tasse auf den Tisch und sagt, dass sei nun genug von ihm. Wichtig sei ihm schliesslich in erster Linie, dass sein gewonnenes Wissen auch den Frischpunkt-Leser*innen mit eigenem Garten zur Verfügung stehe.

Hin zum regenerativen Garten

Dabei gilt für Simon: «Keep it stupid». Damit meint er, dass kleine Schritte genug sind und es reicht, in einem Teil des Gartens mit den gewonnenen Erkenntnissen zu experimentieren. Noch mehr machen, kann man schliesslich immer.

Falls nun bei dir als Leser*in die Frage aufkommt, wo du denn nun anfangen sollst, wenn du deinen Garten noch regenerativer bewirtschaften und zum Erwachen des Bodens beitragen willst:

1. Informiere dich und komme ins Handeln, Probiere etwas aus und lege den Fokus aufs Machen. Fange mit einem kleinen Schritt an.
2. Lasse dich von der Natur inspirieren. Was macht die Natur, wenn sie ungestört ist und niemand eingreift? Schau dich um und kopiere die Prinzipien der Natur in deinem eigenen Garten.



Kopfsalat neben Gründüngung



2

Simon nennt vier Aspekte, die für die regenerative Bewirtschaftung des heimischen Gartens unter dem Aspekt des Erwachens des Bodens besonders relevant und einfach umzusetzen sind. Kleine Schritte, mit welchen du sofort beginnen kannst.

1

WANN IST DER RICHTIGE ZEITPUNKT, UM MIT DEN GARTENARBEITEN ZU BEGINNEN?

Wenn die ersten Forsythien und Weiss- und Schwarzdornsträucher blühen und die Bodentemperatur bei 8 °Celsius liegt.

Simon betont, dass der optimale Zeitpunkt, um mit den Gartenarbeiten zu beginnen jedes Jahr anders ist. Obwohl es verlockend ist, bereits an den ersten wärmeren Tagen mit der Gartenarbeit zu beginnen, lohnt es sich, darauf zu warten, dass die ersten Forsythien und Weiss- und Schwarzdornsträucher blühen. Alternativ kannst du auch die Bodentemperatur messen. Der Boden ist parat, wenn er in 10 bis 15 cm Tiefe eine Temperatur von 8 °Celsius aufweist. Das Warten lohnt sich, in deinem Garten wird weniger Unkraut wachsen.



WIE SIEHT EIN NATURNAHER, REGENERATIVER GARTEN IM WINTER AUS?

Begrünt mit einer winterharten, vielfältigen Gründüngung.

Blickt man sich dort um, wo die Natur ihren freien Lauf nehmen kann, sieht man, dass der Boden entweder bewachsen oder bedeckt ist. Boden, welcher einfach brachliegt, findet man eher nicht. Darum pflanzt man am besten auch auf den eigenen Beeten im Herbst eine winterharte, bunt gemischte Winterbegrünung. Diese gibt dem Boden wichtige Nährstoffe zurück und sorgt dafür, dass die Bodenlebewesen auch im Winter ihre Tätigkeit aufrecht erhalten.

3

VERWANDLE DEINEN RASEN IN EINE OASE DER BIODIVERSITÄT UND SCHAFTE LEBENSRAUM FÜR KLEINSTLEBEWESEN.

Wenn du in deinem Garten ein Zuhause schaffen willst für alles, was kriecht und fliegt, dann werte deine Rasenfläche mit einigen Handgriffen so auf, dass er zu einer einladenden Oase für kleine Lebewesen wird. Simon nennt hier verschiedene Möglichkeiten, die sich bereits auf einer kleinen Fläche des Rasens verwirklichen lassen. Baue eine Steinmauer oder lasse eine Blumenwiese wachsen und lass die Blumen für Schmetterlinge, Wildbienen und Insekten stehen, baue Steinhäufen oder Holzhäufen oder leg einen kleinen Weiher an, oder überlasse einen Teil deines Rasens der Natur und beobachte, was mit dem Teilstück passiert.



4

SO LEGST DU EINEN GARTEN AN OHNE UMGRABen.

Gartenbeete kannst du dir auch ganz einfach ohne Umgraben des Bodens und Stören des Bodenlebens und der Mikroorganismen anlegen. Das ist schonender für deinen Rücken und fördert die Erhaltung des Bodenlebens. Suche dir im Herbst das gewünschte Stück Land aus und stecke es deinen Vorstellungen entsprechend mit einer Schnur oder mit Holzkeilen ab. Das Gras kannst du stehen lassen. Bedecke das Gras anschließend mit reichlich Mulch bestehend aus Heu, Stroh oder gut verrottetem Holzhäcksel (gut verrottet ist Holz dann, wenn man es zwischen den Fingern verreiben kann). Du wirst staunen, wie aktiv die Bodenlebewesen so das Gras und die Mulchschicht in hochwertige Erde verwandeln. Im Frühling kannst du dann direkt beginnen. Aus Erfahrung und eigenen Experimenten weiß Simon, dass das Vorgehen besser klappt, wenn der Boden gut abtrocknen kann.



Die Ideen, was jeder und jede von uns tun kann, um den eigenen Garten regenerativer zu pflegen und dem Boden Gutes zu tun, sprudeln im Gespräch nur so aus Simon heraus. Der Schlüssel zum Erfolg und zur Veränderung liegt für ihn dabei in Selbstversuchen. Probiere etwas aus und finde heraus, welchen Unterschied es macht. Für dich, deinen Garten, die Lebewesen in deinem Garten, deinen Boden.



«JÄTEN IST FÜR MICH WIE MEDITIEREN. DABEI KANN
ICH MEINEN KOPF VÖLLIG LEEREN UND MICH GANZ
AUF DEN MOMENT KONZENTRIEREN.»

Simon Jöhr

Simon ist überzeugt, dass es im Garten ein Umdenken braucht. Qualität vor Quantität. Vielleicht brauchen wir gar nicht einen riesigen Ertrag, sondern besonders nährreiche, geschmackvolle Lebensmittel, die mit reichlich Zeit, ihren Ansprüchen entsprechend wachsen konnten? Ein Pionier in Sachen regenerativer, zukunftsweisender Landwirtschaft, die weit über die Richtlinien von Bio und Demeter hinausgehen, ist Matthias Hollenstein von SlowGrow Schweiz (www.slowgrow.ch). Bei SlowGrow steht der gesunde, belebte Boden, welcher den Pflanzen und Tieren optimale Lebensbedingungen bietet, im Vordergrund. So verzichten Matthias und sein Team beispielsweise gänzlich auf jegliche Bodenbewegungen und arbeiten ausschliesslich mit Mulch. Simon erklärt uns, dass dies dafür sorgt, dass so wichtige Pilze (Mykorrhiza) mit hochrelevanten Bodenfunktionen erhalten bleiben, welche zur Selbstregulierung des Bodens beitragen und die Pflanzen mit wichtigen Nährstoffen versorgen. Das kann so gut funktionieren, dass das Bewässern – auch bei sehr heissen Temperaturen – überflüssig wird.

Für Simon ist der Boden weit mehr als Lieferant unserer Nahrung; er ist auch ein relevanter Gesundheitsfaktor. Wer in Berührung kommt mit dem Boden und mit seinen Händen in der Erde wühlt, erdet sich selbst. Oder wie Simon sagt: «Jäten ist für mich wie Meditieren. Dabei kann ich meinen Kopf völlig leeren und mich ganz auf den Moment konzentrieren.»

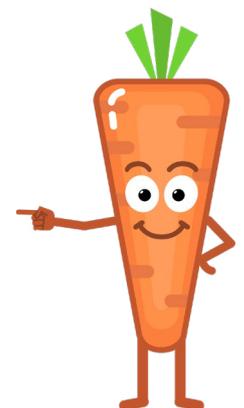
Zu diesem Gedanken tauschen wir mit Simon noch einige spannende Sätze, ehe er seine leere Teetasse langsam von sich weg schiebt, die Katze mit einer Streicheleinheit verabschiedet und sich in der Dämmerung wieder auf den Weg macht.

Es gibt viele Möglichkeiten, wie du dich zum Thema regenerative Landwirtschaft informieren kannst und den nächsten für dich passenden Schritt findest. Wenn du dich für die nachhaltige Entstehung der Lebensmittel in der Schweiz interessierst und dir fundiertes Wissen zum Thema aneignen willst, könnte der Kurs «Landwirtschaft begreifen» am INFORAMA ein guter Einstieg für dich sein.

Weiterführende Links und Kontaktmöglichkeit

www.inforama.ch
www.regenerativ.ch

Simon Jöhr
T +41 31 636 42 43
simon.joehr@be.ch



KARL SCHENK ZUM THEMA DER BODEN ERWACHT



Karl Schenk

Sein ganzes Leben schon, hat Karl oder Kari, wie ihn alle nennen, in der Landwirtschaft verbracht. Zuerst als Kind und Jugendlicher auf einem Betrieb im Emmental, schliesslich als Betriebsleiter im Oberaargau und nun als Angestellter auf dem Hof, welchen er genau vor 30 Jahren übernahm. Seine Beziehung zum Boden ist dementsprechend eng. Wir sprechen mit ihm über die verschiedenen Trends in der Landwirtschaft, über die Entwicklungen, welche er miterlebt hat und über die kommenden Abstimmungen zur Pestizid- und Trinkwasserinitiative.

Interview geführt von Raphael Blatt (RB) mit Karl Schenk (KS).

RB: Schön, dass du dir als sehr erfahrener Bauer Zeit nimmst, mit mir über das Thema «Der Boden erwacht» zu sprechen. Ich bin sehr neugierig zu erfahren, welche Gedanken dir dazu in den Sinn kommen, was sich in der Landwirtschaft verändert hat und wie du die Landwirtschaft früher erlebt hast und heute erlebst. Magst du uns erzählen, wie du aufgewachsen und zur Landwirtschaft gekommen bist?

KS: Ich wurde in die Landwirtschaft hineingeboren. Aufgewachsen bin ich auf einem Bauernbetrieb oberhalb von Konolfingen auf dem Ballenbühl im Emmental mit meinen Eltern und drei Brüdern. Eine sehr ländliche, bäuerliche Gegend mit vielen steilen Hängen. Für mich gab es immer nur den Beruf Landwirt. Spannend ist, dass meine Eltern fast ausschliesslich Bio produzierten, ohne es zu wissen. Ende der 70er Jahre kamen dann auch bei uns die – wie man sie heute nennt – Pestizide, vor allem Herbizide und Fungizide auf. Das war in der Landwirtschaft eine wichtige Errungenschaft. Geradezu ein Segen, welcher die Landwirtschaft stark verändert hat. Als Junge kam es mir etwas komisch vor, dass wir fortan keine Kartoffelkäfer mehr von Hand ablesen mussten. Das war vorher ein riesiges Gemeinschaftswerk, an welchem alle beteiligt waren. Genauso wie beim Jäten. Hier konnte man soziale Kontakte knüpfen und als Gemeinschaft oder Familie stark werden. Es brauchte alle. Durch den Einsatz der Pestizide ging dies etwas verloren.

RB: Dann hast du nach deiner Jugendzeit im Emmental die Lehre im konventionellen Landbau gemacht?

KS: Genau. 1980 habe ich eine Ausbildung in der konventionellen Landwirtschaft gemacht. Da herrschte stark das Prinzip des Maximaldenkens, also die Idee, möglichst viel Ertrag aus einer möglichst kleinen Fläche zu holen. Quantität vor Qualität. Als dann auf dem Schwand (heute Inforama) die ersten Lektionen in Ökologie unterrichtet wurden – 2 Lektionen pro Woche – begegnete man dem am Anfang mit grosser Skepsis. Die Lehrpersonen konnten fast sagen, was sie wollten.



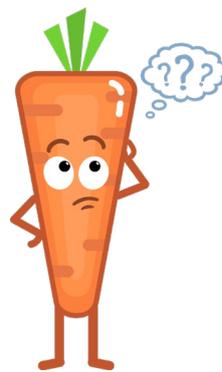
RB: Kannst du uns noch etwas mehr über die beiden entgegengesetzten Pole, also einerseits der Gedanke der Ökologie, welcher eine Aufwärtsbewegung erfährt und andererseits den Maximierungsgedanken erzählen?

KS: Klar. Als die ersten Spritzmittel und Pestizide aufkamen, war das ein Wunder. Ein wirksames Mittel, welches half und darum von vielen als Fortschritt angesehen wurde. Damit konnte man nämlich nebst der Maximierung der Menge auch Personal und damit Kosten sparen. Probleme sah man damit aus damaliger Sicht verständlicherweise kaum. So ähnlich ging es uns, als wir im Jahre 1978 auf dem Betrieb meiner Eltern den ersten Traktor anschafften. Da dachten wir anfangs auch, wie wunderbar! Jetzt müssen wir die Arbeiten nicht mehr von Hand verrichten. Was wir nicht bedacht haben, ist, was es dafür alles braucht: Einen Pflug, eine Hacke, einen Kreisler und vieles mehr. Die finanzielle Investition war riesig. Was auf den ersten Blick wie eine grosse Chance aussah, brachte auf den zweiten Blick auch viele Nachteile mit sich.

Nur wenige Pioniere wie Werner Scheidegger waren sich schon damals der Nachteile und Gefahren des Maximierungsgedankens bewusst und plädierten aktiv für eine ökologischere Betrachtungsweise der Landwirtschaft. Sowieso war Anfang der 60er Jahre allen klar, dass Bio, wenn überhaupt, ausschliesslich im Pflanzenbau funktioniert. Alles andere war damals noch unvorstellbar.



Einen gesunden Boden erkennt man unter anderem an Aussehen, Geruch und Farbe



RB: Dann hast du ja 1991 den Hof in Madiswil als Betriebsleiter übernommen. Konventionell?

KS: Ja, ich habe den Betrieb so übernommen, wie er war. Ganz konventionell. Am Anfang wollte ich allen beweisen, dass ich das, was ich in der Schule gelernt habe, anwenden kann und dass ich in der Lage bin, meinen eigenen Betrieb zu führen. Ich habe schnell festgestellt, dass Madiswil aufgrund seiner topografischen Lage und der Niederschlagsmenge nicht zu den Spitzengebieten für eine maximal produktive Landwirtschaft gehört. Ich musste also etwas ändern, wenn ich mithalten wollte. Etwa gleichzeitig hat der Detailhändler Coop die Naturaplanlinie lanciert und die Nachfrage nach Bioprodukten stieg an. Hier sah ich für mich eine finanzielle Chance. Das ist auch ursprünglich der Grund, weshalb ich 1996 auf den Biolandbau umstieg. Ich kann mich erinnern, als wäre es gestern gewesen. Wir wurden von allen Seiten belächelt und etwas schräg gemustert. Dass die biologische Bewirtschaftung mit der Schweinezucht und dem Kartoffelanbau funktionieren könnte, war nur schwer vorstellbar. Wir haben aber daran geglaubt. Mit ganzem Willen habe ich mich an meine Aufgabe gemacht und je länger je mehr kam so auch die Ideologie und die Überzeugung mit Bio auf dem richtigen Weg zu sein dazu.



RB: Mittlerweile führt ja dein Sohn den Hof und hat ihn auf die Produktion von Demeter-Produkten umgestellt. Es geht also weiter in Richtung ökologische und regenerative Landwirtschaft. Der Trend hin zu einer ökologischen, ganzheitlichen Landwirtschaft ist ja oftmals auch mit der Angst verbunden, dass es in der Schweiz dadurch künftig weniger landwirtschaftliche Betriebe, weniger Stellen und vermehrt Importe aus dem Ausland geben wird. Andererseits wissen wir auch, dass das bisherige System seine Schwächen und kaum Zukunft hat. Wo ist der Wendepunkt hin zu einer ökologischen, ganzheitlichen und nachhaltigen Landwirtschaft?

KS: Ich bin überzeugt, dass es hierfür noch mindestens eine Generation braucht, bis man sich klar wird, dass es so nicht weiter geht. Langsam aber sicher ändert die Richtung. Noch vor 25 Jahren, als ich meinen Betrieb auf Bio umgestellt habe, wurde ich belächelt. Jetzt ist es fast umgekehrt. Wer seinen Betrieb noch nicht auf Bio umgestellt hat, kommt schon fast in Erklärungsnot. Allgemein beobachte ich auch in meinem Umfeld ein Umdenken. So hat neulich ein Bauer zu mir gesagt, dass er seinen Betrieb doch nicht auf die Rinderzucht vorbereiten wird, da die Konsument*innen in der Zukunft tendenziell wohl eher weniger Fleisch essen werden. Die Kugel ist angestossen. Täglich macht sich irgendwo jemand Gedanken oder verändert etwas an seinem Betrieb. Die Richtung stimmt. Ich kann mir die Schweiz durchaus als Bioland vorstellen. Damit wäre manchem Problem, wie beispielsweise dem Gewässerschutz, bereits der Riegel geschoben.

RB: Beobachtest du eigentlich auf deinen Feldern sichtbare Veränderungen seit der Umstellung auf Bio, respektive Demeter?

KS: Ja klar. Es wächst zum Beispiel viel mehr Beikraut auf unseren Feldern. Das scheint im ersten Moment negativ zu sein, ist aber sehr positiv, weil so die Kleinstbodenlebewesen immer etwas zu essen haben und so den Boden aktiv und lebendig halten. Selbst wenn bei uns eine Monokultur wächst, ist es eben doch keine Monokultur. Denn dazwischen wächst immer auch viel Beikraut. Ich bin überzeugt, dass man einen gesunden, ausgeglichenen Boden im Endprodukt schmeckt. Immer wie mehr steht die Qualität – Geschmack und innere Werte – und nicht bloss die Quantität – also Kilos und Grösse – im Vordergrund. Eine Tomate ist eben nicht gleich Tomate. Eine Tomate, welche während der Saison, mit reichlich Zeit, Sonne und gesundem Boden gewachsen ist, schmeckt einfach anders als eine Tomate im Winter. Ich glaube, dass hier Läden wie der Frischpunkt nützlich sind. Denn da kann ich als Konsument nach Herzenslust einkaufen und weiss, dass ich sicher nicht falsch liege. Der Frischpunkt ist gewissermassen auch eine Rückkehr zur Einfachheit. Wir brauchen gar nicht ein riesiges Sortiment, um uns abwechslungsreich und ausgewogen zu ernähren und eine gewisse Genügsamkeit tut uns auch gut. Auch bei der Ernährung sollte aus meiner Sicht gelten; lieber Qualität statt Quantität.



Kari begutachtet den Boden



RB: Wie optimistisch bist du, dass sich die Landwirtschaft ökologisch weiterentwickelt?

KS: Ich bin sehr zuversichtlich, dass wir auf dem Weg sind und die nötigen Veränderungen im Gang sind und begrüße es, wenn es nicht zu viele Einschnitte in die Freiheit des Einzelnen gibt. Ich glaube jedoch auch, dass es Richtlinien und Leitplanken braucht, welche uns die Richtung weisen. Gewissermassen sehe ich es auch als Recht der Politik, die Schweizer Landwirtschaft mit der Trinkwasser- und der Pestizidinitiative hin zu einer gewünschten Zukunft zu verändern. Schliesslich werden wir, aus bekannten Gründen, im Gegenzug auch stark subventioniert. Je mehr Zustimmung die beiden Initiativen erhalten, desto mehr wird sich künftig verändern.

Die Initiativen müssen darum aus meiner Sicht unbedingt angenommen werden, damit die grobe Ausrichtung stimmt. Die Umsetzung im Detail wird sich dann ergeben. Ausserdem sind unser Wasser und unser Boden Grundgüter, welche uns alle betreffen und für uns alle von extremer Wichtigkeit sind; Teil unserer Lebensgrundlage. Wir entscheiden also auch über die Lebensgrundlage unserer Enkel*innen.

RB: Vielen Dank, Kari für das Teilen deiner interessanten Beobachtungen und deiner Einschätzungen.

KS: Gerne.

NÄCHSTE AUSGABE

Ressourcen sinnvoll nutzen

Die nächste Ausgabe erscheint voraussichtlich im Juni zum Thema «Ressourcen sinnvoll nutzen».

Willst du dich an der Juni-Ausgabe des Frischpunkt-Blattes beteiligen? Etwas spannendes über das Thema Ressourcen erzählen?

Dann freuen wir uns, wenn du Kontakt mit uns aufnimmst via Mail an bio@frischpunkt.ch.



HERZLICHEN DANK

An die grosszügigen Spender*innen für das letzte Frischpunkt-Blatt. Ihr seid top!

Welchen Wert hat das Blatt für dich?

Wir freuen uns über deinen frei gewählten Betrag auf folgendes Konto:

Frischpunkt
Marktstrasse 16
3550 Langnau
IBAN: CH71 0900 0000 6168 2914 3
Verwendungszweck: FP-Blatt April



IMPRESSUM

Herausgeber

Frischpunkt, bio@frischpunkt.ch
www.frischpunkt.ch
T 078 855 74 42

Redaktion und Layout

Miriam Siegenthaler, miriam@talentierbar.ch
www.talentierbar.ch
T 079 483 38 41

In Kooperation mit den Interviewpartner*innen und dem Frischpunkt-Team.

Bildnachweise

Adobe Stock, Unsplash oder von Interviewpartner*innen zur Verfügung gestellt.

Auflage

500 Exemplare, erscheint ungefähr alle zwei Monate. Nächste Ausgabe Juni 2021.

Inhalt

Wir freuen uns, wenn du das Blatt gemeinsam mit uns gestaltest. Nimm dazu am besten unverbindlich Kontakt mit uns auf.

Melde dich gerne bei Raphael Blatt via Mail an bio@frischpunkt.ch oder Telefon an 078 855 74 42. Oder bei Miriam Siegenthaler via miriam@talentierbar.ch oder 079 483 38 41.

Das Frischpunkt-Blatt ist unter www.frischpunkt.ch digital abrufbar. Gedruckt auf Recycling-Papier.



FOLGE DER SAISON

Bei uns findest du alles für deinen Wocheneinkauf.

Komm vorbei und überzeuge dich von unserem biologischen, saisonalen und lokalen Angebot im Offenverkauf. In Madiswil, Langnau und Herzogenbuchsee.

Wir freuen uns auf dich!

Madiswil

Steingasse 24

Dienstag und Freitag:

16.00 bis 18.00 Uhr

Samstag: 09.00 bis 12.00 Uhr



Langnau i.E.

Marktstrasse 16, 3550 Langnau i. E.

Herzogenbuchsee

Bitziusstrasse, 3360 Herzogenbuchsee

Montag: 16.00 bis 18.30 Uhr

Dienstag bis Freitag: 10.00 bis 18.30 Uhr

Samstag: 10.00 bis 14.00 Uhr

FRISCH-PUNKT ZUM SAMMELN

Sammele vier Frisch-Punkte mit unterschiedlichen Sujets aus unseren Frischpunkt-Heften und bringe sie bei deinem nächsten Einkauf mit. Gerne überraschen wir dich im Gegenzug mit einem kleinen Geschenk.

