


Anders ackern

→ von Klaus Petrus (Text & Bild)



Der kleine, schmucke Hof mit einem prächtigen Gemüsegarten, Kühe auf saftigen Wiesen, ein paar Hecken und Hühner, die auf dem Misthaufen oder zwischen blühenden Obstgärten gackernd im Boden scharren und nach Würmern picken. So stellen wir uns die Schweizer Landwirtschaft gerne vor. Doch das gibt es fast nur noch in der Werbung. Und vielleicht ausserhalb von Rechthalten, einem Dorf zehn Kilometer von Fribourg entfernt. Einfach abzüglich der Kühe, Hühner und Misthaufen. Denn dort, auf 850 Metern Höhe und an einem Nordhang, liegt der Tannacker, einer der wenigen biovegane Bauernhöfe der Schweiz.

«Die meisten Regionen in der Schweiz könnten sich vegan ernähren.»

Jann Krättli auf den Tannacker Hof im freiburgischen Rechthalten.

Ein kleines Ökotopt soll der Tannacker sein, das sich möglichst selbst reguliert.

Zu einem Bauern wurde Jann Krättli erst auf Umwegen. Mit zwanzig kommt er aus dem Bündnerland nach Bern, um Soziologie zu studieren, aber das ist auf Dauer nicht das Richtige. Nach dem Zivildienst und einer Handvoll Jobs ist er sich sicher: Im Büro sitzen mag er definitiv nicht, er will draussen arbeiten. Und er will wissen, wie unser Essen wächst. Also entschliesst sich Jann – inzwischen dreissig geworden – für eine Lehre als Gemüsegärtner. Was er auch weiss: Sollte er tatsächlich in die Landwirtschaft einsteigen für harte Arbeit und wenig Lohn, dann will er auch mitbestimmen können. «Mich anstellen lassen, das war keine Option», sagt Jann rückblickend. Als

dann der Hof aus der Familie seiner Freundin Nadia Ruchti frei wird, ist für die beiden klar: der Tannacker mit seinen drei Hektaren ist genau der richtige Ort.

Das war vor sechseinhalb Jahren. Der Anfang war hart, erinnert sich Jann. Schon damals arbeitete Nadia auch noch als Hebamme in Bern. Und er selbst kam gerade frisch von der Lehre, musste sich erst an Hof und Lage gewöhnen, die Wetterbedingungen erkunden, die Temperaturverläufe studieren. «In der Landwirtschaft geht alles langsam. Wenn Du in einer Garage arbeitest und etwas schiefeht, kannst Du es schon am nächsten Tag wieder versuchen. Bei uns dauert das ein Jahr.» Umso wichtiger war – und ist bis heute – Mithilfe von aussen, von Menschen, die regelmässig auf den Hof kommen und Hand anlegen.

Denn Handarbeit gibt es viel auf dem Tannacker. Das hat mit der Exposition und Grösse des Hofes zu tun, aber auch mit Überzeugungen. Ein kleines Ökotop soll der Tannacker sein, das sich möglichst selbst reguliert, mit kleinstrukturierten Feldern und Beeten, die in Mischkulturen angelegt sind. Maschinen wie die sonst üblichen Traktoren sieht man hier keine. Höchstens einen Einachser. Das bringt ökologische Vorteile, hat aber auch ökonomische Auswirkungen, wie Jann sagt: «Wir spezialisieren uns auf Kulturen, die auch für andere Betriebe viel Handarbeit bedeuten. Schnittsalat zum Beispiel oder Kräuter. Mit Produkten wie Rüben, bei denen viele Maschinen zum Einsatz kommen, können wir preislich gar nicht mithalten.»

IDEOLOGISCHE BLINDHEIT

Bekannt von Jann, die ebenfalls in der kleinräumigen Landwirtschaft arbeiten, setzen Pferde statt Maschinen ein. «Ökologisch gesehen eine gute Lösung, aber ich will das nicht.» Für ihn, den Veganer, geht das Halten und Töten von Tieren fast immer mit gewaltsamen Eingriffen in ihr natürliches Verhalten einher. Dass der Tannacker nicht bloss ein Biohof ist, sondern biovegan produziert, ist für Jann eine Selbstverständlichkeit.

Die Vorurteile gegen diese Art Landwirtschaft kennt er. Dahinter stecke auch «ideologische Blindheit» – und das «von Leuten, die es doch eigentlich besser wissen sollten». Beispiel Düngen. Ohne Mist geht gar nichts, heisst es noch immer. Jann steht auf einem seiner Felder, ist am Jäten und schüttelt den Kopf. «All die Nährstoffe im Mist haben die Tiere doch vorher über das Pflanzenfutter aufgenommen.» Ihm will der Umweg über den Tiermagen nicht einleuchten. Auf dem Tannacker wird selbst kompostiert. Dazu mäht Jann das Grünland unter den Obstbäumen und mischt es mit Ernte- und Essensabfällen. Und er nutzt das Heu seiner extensiven Wiesen, das er zu Haufen zusammenträgt und verrotten lässt. Manchmal kaufe er noch ein wenig Kompost dazu, sagt er. «Das ist dann alles. Und das reicht.» Kunstdünger ist zwar ebenfalls vegan, kommt auf Biohöfen aber schon aus Prinzip nicht aufs Feld. Zwar könne man damit die Erträge steigern. Der ökologische Preis sei aber zu hoch. Und er sieht noch einen anderen Nachteil: «Die Schnecken stürzen sich auf Pflanzen, die vor Stickstoff nur so strotzen. Da sind wir viel zurückhaltender, setzen nur Dünger ein, der schon stark verrottet ist oder sich nur langsam zersetzt.»

Probleme mit Schädlingen hat der Tannacker gleichwohl. Neben Schnecken sind es vor allem Blattläuse und Wühlmäuse, die einem das Leben schwermachen können. Und Rehe. «Sie lieben die Knospen von Jungbäumen und Beerensträucher. Und sie fressen uns im Herbst die bitteren Wintersalate weg.» In manchen Fällen helfen hohe Astzäune, in anderen sollen es die Greifvögel richten oder Hermeline, die in Hecken wohnen.

Oder die Katzen der umliegenden Bauernhöfe. Wenn es nicht anders geht, setzt Jann Schneckenkörner ein. Und tötet die Mäuse mit Fallen.

DIE SACHE MIT DEM GRASLAND

Landwirtschaft und Viehwirtschaft. Für die meisten – Landwirte, Politiker, Konsumentinnen – gehört das zusammen, ist sogar eins. Vor allem in der Schweiz, die doch ein Grasland ist, voller Naturwiesen und Alpweiden. Weil sich diese Gebiete nur für die Herstellung von Tierprodukten nutzen lassen – so der Einwand –, sind biovegane Höfe im besten Fall exotisch, als gesamtschweizerisches Modell aber völlig utopisch.

«Stimmt. Es gibt bei uns Regionen wie der Alpenraum, die sich fast nur noch als Grasland eignen.» Ob schon, wie Jann nachschiebt, auch das zu relativieren sei. So habe man früher an Südlagen bis auf 1800 Meter Höhe Getreide angebaut. Auch mit Heidelbeeren lassen sich bis über 2000 Meter gute Erträge erzielen. Das eigentliche Problem seien die Tallagen. «Auf der Hälfte der aktuellen Ackerfläche der Schweiz wird Tierfutter in Form von Futtergetreide und Mais angebaut.» Und das oft für Tiere, die weder Gras noch Heu verzehren, aber den grössten Anteil des hierzulande konsumierten Fleisches ausmachen – wie Schweine (45 Prozent des Schweizer Fleischkonsums ist Schweinefleisch) oder Masthühner (22 Prozent). Nach Janns Rechnung liesse sich also das Doppelte an pflanzlichen Kalorien anbauen, ohne nur einen einzigen Quadratmeter Grünfläche in Ackerland umzuwandeln. «Die meisten Regionen in der Schweiz könnten sich problemlos mit lokaler Produktion vegan ernähren.»

«Ich bin kein Freund der Bevormundung. Essen ist etwas Persönliches.»

ESSEN IST PERSÖNLICH

Für Jann lautet die Frage letztlich: Wie wollen wir uns ernähren? Ja, sagt er, es gibt Viehwirtschaft ohne ökologische Nachteile: die Haltung von Wiederkäuern in Bergregionen etwa. Auf's Ganze gesehen sei die Schweiz mit tierlichen Lebensmitteln aber sicher nicht produktiver als mit pflanzlichen. Den Konsumenten ihr Fleisch oder ihre Milch verbieten, das möchte Jann trotz seiner tierethischen und ökologischen Gesinnung aber nicht. «Ich bin kein Freund der Bevormundung. Essen ist etwas Persönliches – ungeachtet all der politischen Dimensionen, die die Ernährung heute hat.»

Zeigen, dass es auch anders geht, möchte er mit dem Tannacker aber schon. Und damit an einem Stereotyp kratzen, das viele von unserer Landschaft immer noch haben: dieses Bild vom kleinen Hof, den Kühen auf den saftigen Wiesen und den Hühnern, die auf dem Misthaufen gackernd nach Würmern picken. ●

Fruchtaufstriche, Sirup, Tannenspitzenlatwerge, Chutney, Sauerkraut oder Pesto –

und natürlich Salate aller Art, Tomaten und Kräuter. Die Palette an Biovegane auf dem Tannacker Hof ist gross. Zu kaufen sind die nach den Knospen-Richtlinien der Bio Suisse hergestellten Produkte auf dem Markt in Fribourg. Der Tannacker kann das ganze Jahr über helfende Hände gebrauchen.

www.biohof-tannacker.ch