Bergheimat Nachrichten

№ 223 im Dezember 2020

Bergheimat
4 Hofporträt
11 Schriftliche Abstimmungs- und Wahlunterlagen zur Mitgliederversammlung 2020 der Bergheimat
14 Schriftliche Jahresversammlung 2020 der Knospe-Kommission
15 Bericht zu Bio Suisse im Jahr 2020
16 Hofschlachtung: früher normal – heute kompliziert
20 Bericht von der Geschäftsausschuss-Sitzung vom 13.8.2020
20 Bericht von der Vorstands-Sitzung vom 10.10.2020

Aus nah und fern
8 Es braucht mehr als die biologische Landwirtschaft
18 Landwirtschaft mit Zukunft

21 **Bücherecke**
22 **Marktplatz**
22 **Agenda**
23 **Impressum und Adressen**

4

Hofporträt
Biodiversität auf höchstem Niveau
in einem Walliser Rebberg.

11

Schriftlich und definitiv
Da die bereits verschobene Mitgliederversammlung 2020 in Renan aufgrund der Corona-Massnahmen wiederum nicht stattfinden konnte, finden die Abstimmungen und Wahlen nun schriftlich statt.
Alle Abstimmungsunterlagen finden Sie in dieser Ausgabe.

16

Hofschlachtung
Ohne Stress für die Tiere schlachten zu können wäre ideal.
Rolf Streit berichtet von einem Informationstag und den Anforderungen an die Hofschlachtung.

Titelseite: Erdpyramiden bei Salgesch im Raspilletal (Kt. VS). Bild: Bernhard Allemann.

Mitgliederbeitrag und schriftliche Mitgliederversammlung

Die Corona-Situation zwingt uns dazu, die verschobene Mitgliederversammlung MV ganz absagen zu müssen. Die Massnahmen des Bundes lässt eine Mitgliederversammlung vor Ort nicht zu. Wir bedauern dies sehr. Sind doch die Zusammenkünfte immer auch ein Ort der Begegnung, des Austauschs, ein Treffen mit Gleichgesinnten und eine Inspirationsquelle.

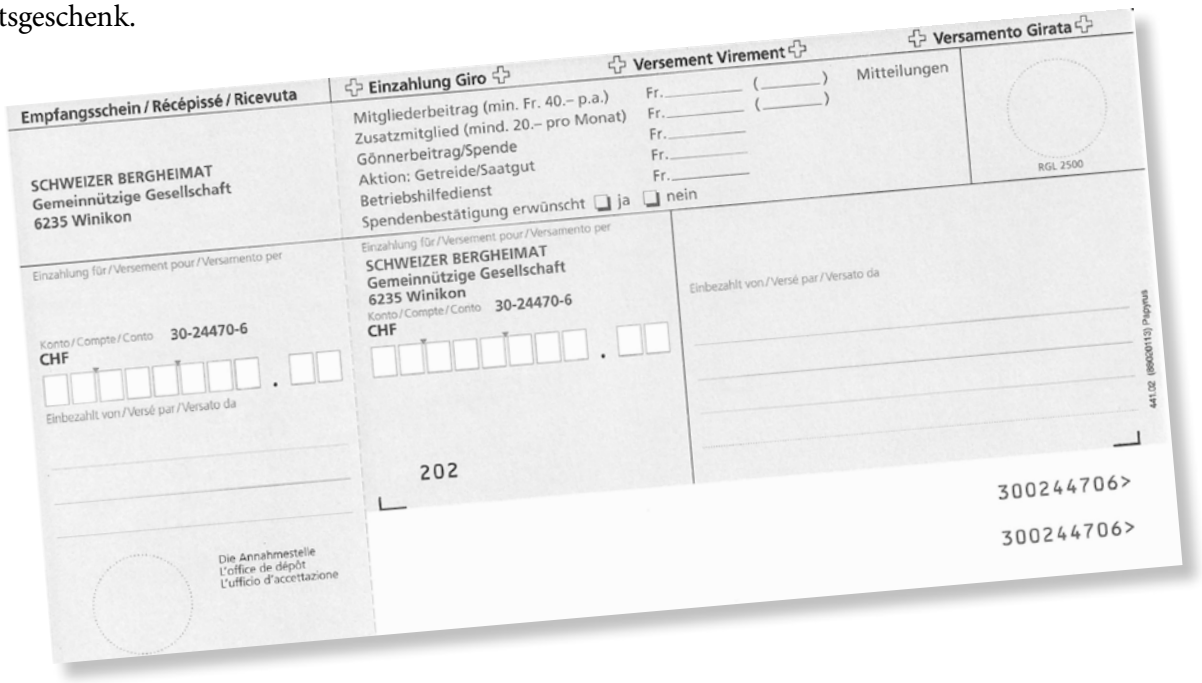
Damit wir im Vorstand die Arbeit erfolgreich weiterführen können, müssen wir über gewisse Traktanden dennoch abstimmen beziehungsweise wählen. Deshalb ist in der Heftmitte ein Abstimmungsbogen zum Ausfüllen und Herausnehmen abgedruckt. Die bis zum Jahresende ausgefüllten und eingesandten Abstimmungsunterlagen wertet unsere Geschäftsstelle aus und informiert über die Resultate in der nächsten Ausgabe der Bergheimat Nachrichten. Wir freuen uns über reges Mitmachen.

Ebenfalls in dieser Ausgabe gibt es einen Einzahlungsschein für die Bezahlung des Mitgliederbeitrages. Als Mitglied bekommt man die Bergheimat Nachrichten zugeschickt und ist stimmberechtigt an der Mitgliederversammlung. Eine Mitgliedschaft bei der Schweizer Bergheimat eignet sich auch prima als Weihnachtsgeschenk.

Zudem stärken alle mit ihrem Mitgliederbeitrag die Arbeit der Schweizer Bergheimat, welche kleine und mittlere Bio-Bergbauernhöfe in der Schweiz unterstützt. Sei dies mit zinslosen Darlehen für Stallbauten, dringend nötige Renovationen am Wohnhaus, Beiträge an Photovoltaikanlagen oder für andere erneuerbare Energien, kleine Kläranlagen, Stallsysteme für behornte Kühe und Ziegen oder unbürokratische Hilfe aus dem Pechvogelfonds. Weiter setzt sich die Schweizer Bergheimat im Rahmen ihrer Vernetzung mit anderen Organisationen und in der Agrarallianz für gute politische Rahmenbedingungen für die kleinräumige Bio-Berglandwirtschaft ein. Und somit für regionale, saisonale, naturnahe und umweltverträglich produzierte Lebensmittel.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns mit dabei sind! Jede Mitgliedschaft zählt. Vielen Dank für Ihren Beitrag! Bleiben Sie gesund und zuversichtlich.

Claudia Gorbach
Präsidentin Schweizer Bergheimat



Noch keine Idee für ein Weihnachtsgeschenk? Verschenken Sie eine Mitgliedschaft bei der Schweizer Bergheimat.
Eine Mitgliedschaft bei der Schweizer Bergheimat stärkt die kleinbäuerliche Bio-Landwirtschaft im Berggebiet.

Ein Minibetrieb mit Maximalwirkung

Der Bergheimat-Betrieb Valnature von Felix Küchler und Agnes Plaschy ist ein besonderer. Es ist ein sehr kleiner Betrieb, aber extrem vielfältig. Es ist ein Praxisbeispiel für Permakultur und zeichnet sich aus durch eine enorme Fülle an Biodiversität.

Von Petra Schwinghammer, Redaktorin

Der Betrieb ValNature liegt an einem Bach, der Raspille. Es ist ein winziges Tal am Südhang zwischen Sierre und Salgesch, an der Sprachgrenze des deutsch sprechenden Oberwallis und des französisch sprechenden Unterwallis. Die Gegend ist fast ausschliesslich geprägt von Rebbau. Ausser den Rebstöcken wächst kaum etwas auf den nackten Böden. In diesen intensiv bewirtschafteten Monokulturen werden Herbizide, Fungizide und Insektizide eingesetzt. Sie töten Gräser, Kräuter, Pilze, Insekten und vieles mehr. «Egal wie man diese Mittel nennt oder klassifziert, ob sie biologisch oder chemisch-synthetisch sind, für mich sind sie alle einfach Gift», sagt Felix Küchler, Biobauer und Arzt. Er ist ein Mann der klaren Worte. Neben diesen «Rebwüsten» wirkt der Betrieb von Felix Küchler und Agnes Plaschy wie eine Biodiversitäts-Oase.

Ein kleiner Betrieb mit riesiger Vielfalt

An der rechten Hangseite der Raspille also nach Osten ausgerichtet, vis à vis der gut sichtbaren Erdpyramiden, die von einem Bergsturz herrühren, befindet sich das Land, das Felix Küchler und Agnes Plaschy bewirtschaften. Insgesamt ist es eine einzige Hektare. Hier produzieren sie Gemüse, Obst, Trauben. Die Vielfalt ist beeindruckend: Spargel, Mangold, Tomaten, Kohlrabi, Fenchel, Paprika, Feigen, Äpfel, Birnen, Trauben, Indianerbananen, Mispeln, Quitten und noch vieles mehr. Nutztiere halten Felix und Agnes nicht. «Das sehe ich anders: Meine Nutztiere sind die Würmer», erklärt Felix und zeigt seine Wurmkiste.

Würmer als Nutztiere betrachten

In einem Erdkeller hat Felix eine alte Holzkiste platziert. Er öffnet den Deckel der Kiste. Darin ist trockenes Laub, ungefärbter Karton, Kaffeesatz, wenig fein zerstückelte Eierschalen, Schalen von Zuckermelonen und Karotten, aber nichts Grünes und keine anderen Küchenabfälle. «Die Wurmkiste ist kein Gartenkompost», ergänzt er und wühlt ein wenig in der Kiste. Nun kommen die Kompostwürmer zum Vorschein. Es sind nicht Regenwürmer sondern die viel kleineren dunkelrot-braunen Mistwürmer. Sie fressen die Blätter und das weitere Material in der Kiste und hinten kommt feine, sehr fruchtbare Erde raus. «Diese Würmer müssen wir regelmässig füttern und mit Wasser versorgen, damit sie gedeihen und ihre Arbeit tun können. Das Ziel ist das gleiche wie beim Gartenkompost oder der Mistverrottung: fruchtbare Erde gewinnen.» Diese Erde ernten Felix und Agnes etwa alle drei Monate und versorgen damit das Gemüse und Obst. So kommen vorallem die Starkzehrer zu genügend Nährstoffen.

Mulchen
Ganz nach dem Prinzip der Permakultur sind die Obstbäume und Gemüsebeete auf Terrassen im Hang angelegt. Wo keine Kulturen wachsen da wächst Gras. Dieses schneidet Agnes regelmässig und nutzt es direkt als Mulch für die Kulturen. Dadurch konnte sie bereits beträchtlich Humus aufbauen auf dem steinigen Boden.

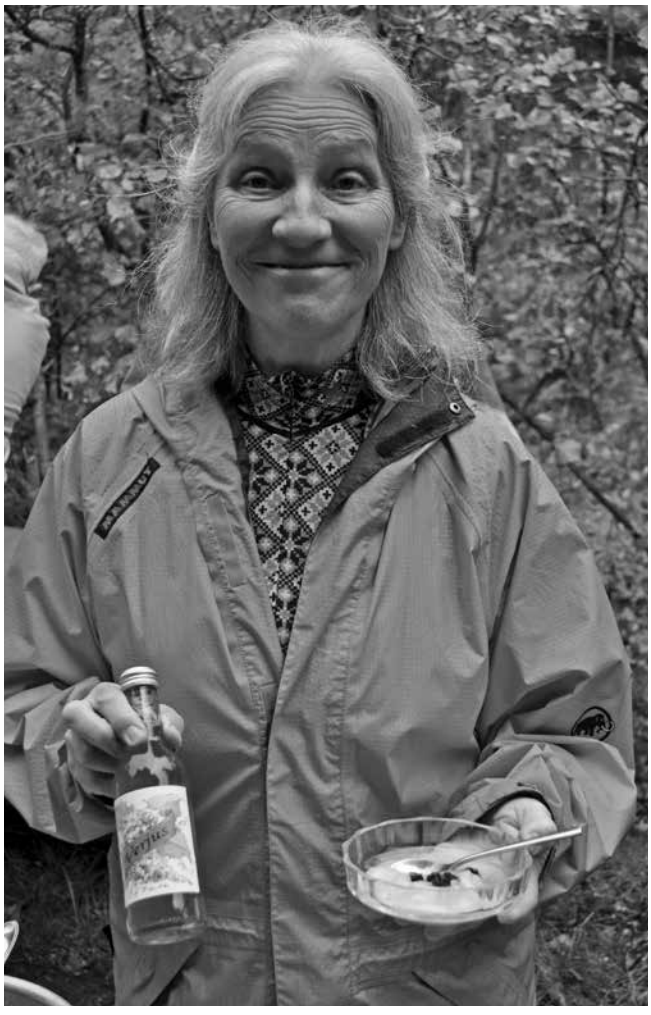
Schädlingsdruck im Gleichgewicht
Die Permakultur präsentiert sich als gepflegt und auch etwas wild. Man sieht, dass hier produziert wird und gleichzeitig fühlt man sich inmitten wilder Natur. Das hat einerseits den Vorteil, dass das Ökosystem hier funktioniert und sich selber reguliert mit Schädlingen und Nützlingen. Felix und Agnes verzichten auf jegliche Pflanzenschutzmassnahmen. Kein Gift – auch kein biologisches – und keine Insektenschutznetze. Nur gewisse Gemüsearten sind mit einem Drahtgeflecht überspannt. «Permakultur ist..., wenn das Reh den Mangold frisst», schmunzelt Felix.

Simple Infrastruktur mit allem Nötigen
Auf dem Stück Land, das Felix und Agnes bewirtschaften haben sie eine Gartenküche eingerichtet. Denn wohnhaft sind die beiden in einem anderen Dorf. Dank den aufgestellten Solarpanels haben sie hier Strom. Gekocht wird aber auch mit einem Solarkocher oder auf dem Feuer.

Eine Komposttoilette im Freien komplettiert die notwendige Infrastruktur. Dank dem Erdkeller können Agnes und Felix ihre Produkte direkt vor Ort lagern.

Schöne Produktpalette
Das Angebot an Produkten von dieser kleinen Betriebsfläche ist verblüffend. Nebst frischem Gemüse und Obst gibt es im Hofladen am Ufer der Raspille auch getrocknete Weinbeeren, Zwetschgen, Tomaten, Aprikosen-, Quitten- und Zwetschgenschnaps, Konfitüre, Sirup und Wein sowie eine besondere Spezialität: den Verjus. Das ist ein Saft, der durch Pressen von unreifen Trauben gewonnen wird. Er kann wie Zitronensaft oder Essig verwendet werden. «Verjus brauche ich für Salatsauce anstelle von Essig, für Fisch oder gerne auch zum Backen oder für Desserts», erzählt Agnes Plaschy. Eine ihrer Spezialtäten ist die Verjus-Creme. Sie schmeckt ähnlich wie eine Zitronencreme und ist ein Dessert, mit dem man manchen Feinschmecker beeindrucken kann.

Weitere Infos zum Betrieb unter www.valnature.ch



Bilder: Bernhard Allemann und Petra Schwinghammer

Verjus-Creme
Rezept nach Agnes Plaschy

2 TL Maizena in
2 dl Verjus und 1 dl Wasser kalt anrühren
2 Eier darin verquirlen
80 g Zucker beifügen.
Unter starkem Schwingen aufkochen, erkalten lassen. Nach Belieben 1–2 dl Rahm schlagen und unter die kalte Verjus-Crème ziehen.

Es braucht mehr als die biologische Landwirtschaft

Eine regenerative Landwirtschaft ist eine Bewirtschaftungsart, die Böden und Klima schont und gleichzeitig Lebensmittel produziert für die Menschen. Sie leistet einen Beitrag für ein intaktes Ökosystem über die jetzige Generation hinaus.

Von Petra Schwinghammer, Redaktorin

Um unter veränderten klimatischen Bedingungen wie zunehmender Trockenheit, Hitze, starkem Regen, extremem Schädlingsdruck erfolgreich Lebensmittel anzubauen, sind Methoden gefragt, die über das Denken des biologischen Landbaus hinausgehen. Es braucht Lösungen, die das Wasser speichern und kontinuierlich verteilen, die Böden fruchtbar halten und vor Erosion schützen, CO^2 speichern und die Schädlinge ohne Gifteinsatz in Schach halten. Wie solche Lösungen für die Landwirtschaft und Gärten aussehen können hat die Tagung der Schweizer Bergheimat in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Pfyn-Finges «Ökologie in der Berglandwirtschaft» aufgezeigt.

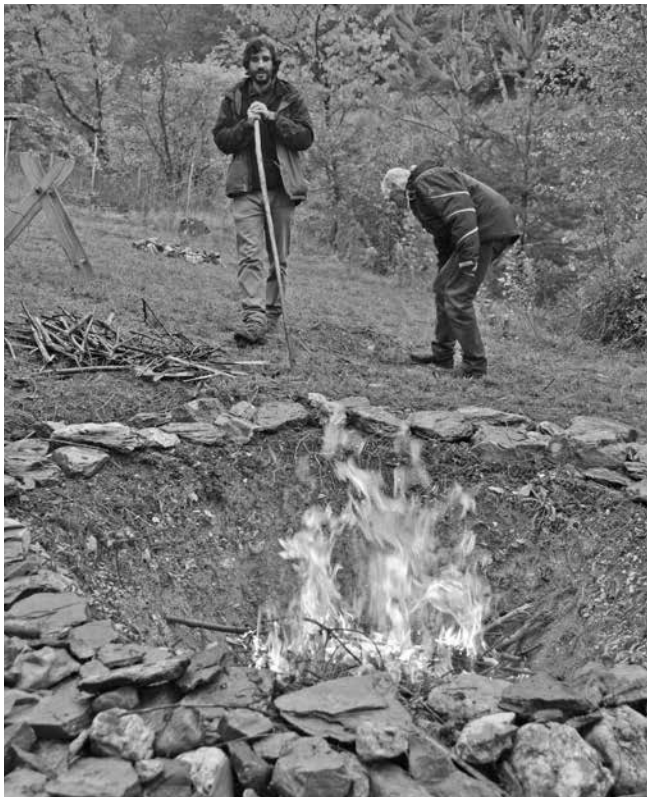
Verschiedene Referenten erklärten ihre Lösungsansätze: Organische Nährstoffe in den Kreislauf zurückführen und CO^2 speichern mit Pflanzenkohle, Vögel fördern, da sie Nützlinge sind und wichtige Indikatoren für Veränderungen der Umwelt. Das Einrichten eines klugen Wassersystems und Biodiversität gemäss Permakultur, damit Pflanzen und Böden widerstandsfähiger gegenüber grosser Hitze und Trockenheit sowie starkem Regen werden.

Nach den Referaten marschierten die Teilnehmer zu den Workshops, die die Theorie mit der praktischen Handlungsanleitung ergänzten.

Pflanzenkohle

Die Pflanzenkohle ist pyrolysiertes Holz, also Holz, das ohne Sauerstoff verbrannt wird. Es bildet sich Kohle anstatt Asche. Diese Pflanzenkohle dient den Bodenlebewesen sozusagen als Wohnstätte. Sie fördert die Bodenfruchtbarkeit, erhöht die Nährstoffverfügbarkeit, ergibt eine bessere Durchwurzelung und führt damit zu einer Ertragssteigerung der Ernte. Pflanzenkohle reduziert Nitratauswaschung und erhöht die Wasserspeicherung im Boden. Die stärksten Effekte erzielt Pflanzenkohle in kargen und in sandigen Böden. Dank der CO^2-Speicherung schützt sie auch das Klima, wie Referent Daniel Guggisberg, Umweltnaturwissenschaftler ETH und Permakulturdesigner, erklärt.

Es gibt drei Möglichkeiten zu Pflanzenkohle zu kommen. Eine einfache Methode ohne viel Investitionsaufwand ist, dass man eine trichterförmige Feuerstelle gräbt von 1 Meter Tiefe und einem Durchmesser von 1,5 Meter. Die Dimension muss ziemlich genau stimmen. Sonst kann es sein, dass das Holz verascht oder die Pyrolyse nicht in Gang kommt. Alternativ kann man sich auch eine spezielle «Feuerschale», ein sogenanntes Kontiki kaufen, um die Pyrolyse darin zu machen. Anleitungen und Tipps erhielten die Teilnehmenden beim Pyrolysieren im Workshop, wo sie finger- bis armdicke Äste in der, in die Erde gegrabenen, Feuerstelle verkohlten. Nach dem Ablöschen der Kohle und dem Abkühlen, muss die Pflanzenkohle noch «geimpft» werden etwa mit Gülle oder dem Bei mischen von reifem Kompost. Die Nährstoffe werden in den Kohle-Kapillaren gebunden und stehen dann den Pflanzen langfristig zur Verfügung. Die so hergestellte einsatzbereite Pflanzenkohle kann nun direkt ins Pflanzloch, aufs Saatbett oder als Beimischung zum Kompost gegeben werden. Im Internet findet man diverse Videos und Anleitungen für das Herstellen von Pflanzenkohle. Wem das Feuer machen zuviel Aufwand ist, der kann Pflanzenkohle auch kaufen. Es gibt EBC-zertifizierte Pflanzenkohle etwa in Agrarshops und Pflanzencentern. Diese Pflanzenkohle kann auch in der Einstreu oder als Futterzusatz verwendet werden. In der Einstreu fördert die Pflanzkohle die Verrottung, bindet Feuchtigkeit und reduziert somit den Strohverbrauch.



Bilder: Bernhard Allemann und Petra Schwinghammer

Vögel sind wichtige Nützlinge

Vögel zu fördern lohnt sich, weil sie Insekten vertilgen und Weichtiere fressen. Sie helfen also bei der Schädlingsbekämpfung. Der Wiedehopf frisst Maulwurfsgrillen, die im Rebbau und in Gärten grosse Schäden anrichten können. Meisen verfüttern pro Brut bis zu 250'000 Insekten. Sie fliegen 900 Mal am Tag mit gefülltem Schnabel zum Nest. Die kleinen Blaumeisen sind spezialisiert auf Blattläuse. Greifvögel wie Turmfalken und Bussarde dämmen Mäuse ein. Drosseln oder Tannenhäher helfen bei der Verbreitung von Bäumen und Sträuchern durch das Ausscheiden oder Vergraben von Beeren, Samen und Nüssen. «Wer Vögel schützt, der schützt die ganze Natur und fördert die Biodiversität», sagt die Ornithologin und Präsidentin des Natur- und Vogelschutzvereins Steffisburg, Barbara Bosco. Biodiversität ist wichtig für ein intaktes Ökosystem und dient der natürlichen Schädlingsregulierung.

Vögel können gefördert werden, indem man Nistkästen platziert. Für jede Vogelart gibt es spezifische Nistkästen. Die lokalen Vogelschutzvereine bieten dazu Beratung an und helfen beim Platzieren der Nistkästen. Das Aufstellen von Greifvogelstangen dient Greifvögeln zum Sitzen und auf Beute lauern. Nistkästen und Greifvogelstangen können auch selber gebaut werden, wie die Teilnehmenden im Workshop lernten. Sie gingen mit einem selbstgebauten Nistkasten im Gepäck nach Hause.

Aus diversen Wortmeldungen ging hervor, dass gewisse Vögel auch beträchtliche Schäden an Kulturen und Obstbäumen anrichten können. So sollen Arten wie Eichelhäher, Krähen oder Stare nicht zusätzlich gefördert werden.

Wasser in der Landschaft speichern

Wer ein gutes Wassermanagement auf seinem Land hat, der ist eher gewappnet für die Klimaveränderungen. «Beim Anlegen eines Wassersystems, besonders in Hanglagen, ist das Denken in Höhenkurven wichtig, damit man das Wasser zurückbehalten und die Mutterboden-Schichten vergrössern kann», erklärt Permakulturexperte und Landschaftsgärtner Hubert de Kalbermatten. Bevor man Hand anlegt, muss man das Terrain genau beobachten. Die natürliche Topografie wird genutzt, um Wasserläufe mit wenig Gefälle, also fast parallel zu den Höhenkurven, anzulegen. Das Wasser soll nur langsam abfliessen, um möglichst viel Zeit zum Versickern zu haben. Ähnlich wie bei den Reisfeldern an den Berghängen in Asien. Durch das Ausheben von Gräben entlang der Höhenkurven

folgen die Rinnsale der natürlichen Landschaft. Beete, Äcker, Spezialkulturen und Baumreihen befinden sich unterhalb dieser Wasserläufe und werden so kontinuierlich durch das Sickerwasser versorgt. In Mulden oder auf Terrassen lässt sich Wasser speichern, indem man Tümpel, also kleine flache Seen anlegt. Diese dienen gleichzeitig als Biotope für Amphibien und fördern damit die Biodiversität.

Buchempfehlungen

von der Tagung «Ökologie in der Berglandwirtschaft»

Wichtig ist in jedem Fall, dass die lokalen Gegebenheiten berücksichtig werden. Besonders in steilem Gelände mit hohen Niederschlagsmengen wie etwa im Tessin oder im Napf-Gebiet sollte man vorsichtig sein mit der Umgestaltung durch Gräben und Terrassen. Denn bei starkem Regen können ganze Hänge in Bewegung geraten.

Dieses topografieabhängige Planungskonzept wird auch Keyline-Design oder Hauptlinien-System genannt. Es wird insbesondere in der Permakultur angewendet.

Hubert de Kalbermatten erzählt vom Yeomans-Pflug: Eine Art Tiefen-Grupper, der Furchen parallel zu den Gräben zieht auf Äckern und Wiesen. Dies soll den Boden in der Tiefe lockern und belüften, das Wasser besser verteilen und schlechte Böden regenerieren. Bäume sind Wasserspeicher. Wer Bäume und Sträucher pflanzt, hilft das Wasser in der Landschaft zu speichern. Durch die Kombination von Bäumen auf Ackerflächen oder Wiesen und Weiden wird die Nährstoffauswaschung und Erosion reduziert. Folgen des Klimawandels können ausgeglichen werden etwa indem Bäume bei hohen Temperaturen Schatten spenden, Hecken Windschutz bieten und auf Weiden gar als Futterpflanzen dienen. Im Workshop lernten die Teilnehmenden die Höhenkurven in der Landschaft zu erkennen und an geeigneten Stellen Bäume und Sträucher zu pflanzen.

Die Natur als Vorbild

Dank Biodiversität reguliert sich das Ökosystem selber. Ziel ist, Landwirtschaft wirklich im Einklang mit der Natur zu betreiben und keine Pestizide – auch keine biologischen – mehr zu gebrauchen. Das bedeutet passende Sorten anzupflanzen wie etwa pilzwiderstandsfähige Rebsorten und auf Monokulturen zu verzichten. Kurz: Die Natur zum Vorbild nehmen.

Dank an Pionier Felix Küchler Biobauer und Arzt

Der Theorieteil wurde in den Räumlichkeiten des Naturparks Pfyn-Finges mitten im Weinbau-Dorf Salgesch durchgeführt. Die Workshops fanden auf dem Bergheimatbetrieb von Felix Küchler und Agnes Plaschy im Raspille-Tal statt. Claudia Gorbach, Präsidentin der Schweizer Bergheimat verdankte den Einsatz von Pionier Felix Küchler für die Organisation und Moderation der Tagung vom 10.10.2020.

Schriftliche Abstimmungs- und Wahlunterlagen zur Mitgliederversammlung MV 2020 der Schweizer Bergheimat

Name:_____ Vorname:_____ Ort:_____
Stimmberechtigte Person

Datum und Unterschrift:_____

Bei mehreren stimm- und wahlberechtigten Personen diesen Abstimmungsbogen bitte kopieren oder auf der Geschäftsstelle ein zusätzliches Exemplar anfordern.

1. **Genehmigung der Traktandenliste**
   Genehmigung des Protokolls der letzten MV/ Genehmigung der Jahresberichte/ Genehmigung der Jahresrechnung und Entlastung des Vorstands/ Festlegung des Mitgliederbeitrags/ Genehmigung des Budgets/ Antrag Armin Capaul: Kostenübernahme Mittagessen an der MV/ Antrag Vorstand zu Statutenänderungen/ Neu- und Wiederwahlen

Wollen Sie die Traktandenliste genehmigen?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

2. **Genehmigung des Protokolls der letzten Mitgliederversammlung MV**
   Protokoll siehe Bergheimat Nachrichten BHN Nr. 220, Seite 8-9 oder
   im PDF unter www.schweizer-bergheimat.ch
   Gedruckte Exemplare der Bergheimat Nachrichten Nr. 220 können bei der Geschäftsstelle kostenlos angefordert werden.

Wollen Sie das Protokoll der MV 2018 in Arbedo genehmigen?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

3. **Genehmigung der Jahresberichte**
   Den Jahresbericht der Präsidentin, der Geschäftsstelle sowie die Berichte aus den Regionen finden Sie in der Ausgabe Nr. 220 der Bergheimat Nachrichten.

Wollen Sie die Jahresberichte 2019 genehmigen?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

4. **Genehmigung der Jahresrechnung und Entlastung des Vorstands**
   Die Erläuterungen zur Jahresrechnung, die Erfolgsrechnung mit Budget 2020, die Bilanz vom 1.7.2018 bis 31.12.2019 sowie den Revisorenbericht finden Sie in den BHN Nr. 220 Seiten 14-17.

Wollen Sie die Jahresrechnung 2019 zur Entlastung des Vorstandes genehmigen?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

5. Festlegung des Mitgliederbeitrags

Soll der Mitgliederbeitrag 2020 bei 40.- Franken belassen werden?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

6. Genehmigung des Budgets 2020

Die Erläuterungen zur Jahresrechnung sowie die Erfolgsrechnung mit Budget 2020 finden Sie in den BHN Nr. 220 Seiten 14-15.

Wollen Sie das Budget 2020 annehmen?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

7. Antrag von Armin Capaul: Kostenübernahme Mittagessen an der MV

Armin Capaul, Bergheimat-Bauer: «Die Bergheimat soll die Kosten für das Mittagessen an der jeweiligen Mitgliederversammlung (MV) für die Teilnehmenden übernehmen. Meine Begründung: Bei einem Eigenkapital von sage und schreibe 1'564'434.98 Franken ist es nicht übertrieben, dass die Schweizer Bergheimat an den Mitglieder Versammlungen den anwesenden Mitgliedern das Mittagessen plus Getränke offeriert. Kosten würde das nach meiner Rechnung: z.B. 70 Anwesende x 40 Fr. = 2'800 Fr. Das steht in keinem Verhältnis gegenüber den 1,5 Millionen Franken Eigenkapital. Mitglieder haben bereits die jeweiligen Reisespesen zu tragen und die sind zum Teil recht happig z.B. Moutier–Bellinzona mit dem ÖV= 90 Fr. pro Person. Zudem wäre es auch ein Dankeschön der Schweizer Bergheimat an die Mitglieder, die an die Mitglieder Versammlungen kommen.»

Stellungnahme des Vorstands: Mit den 25.– Franken, welche von den Teilnehmenden bezahlt werden, sind die Kosten nie ganz gedeckt. Die Schweizer Bergheimat hat bis anhin den Aufpreis immer übernommen. Bei der letzten MV waren dies zum Beispiel 16.– Franken Aufpreis pro teilnehmende Person. Spenden und Legate sollten möglichst vollumfänglich den Betrieben zu Gute kommen. Der Vorstand ist daher der Meinung, den Menü-Preis für die Teilnehmenden an der MV wie bis anhin bei 25.– Franken zu belassen.

Wollen Sie den Antrag Armin Capaul, Kostenübernahme des Mittagessens an der MV durch die Bergheimat annehmen?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

8. Antrag Vorstand zu Statutenänderungen

Der Vorstand möchte folgende Punkte neu in den Statuten vermerken.
«Als Standard gelten die Richtlinien von Bio Suisse.» Erklärung: Der Betrieb muss im Sinne der Schweizer Bergheimat bewirtschaftet werden, aber nicht zwingend Bio Suisse zertifiziert sein.
«Die Gesellschaft kann Projekte, welche ihren Zielen und Betrieben nahestehen, unterstützen.» Erklärung: Es können neu auch Projekte unterstützt werden, welche die landwirtschaftliche, regionale Wertschöpfung ermöglichen oder verbessern. Beispiel: Regionale Käsereien, Metzgereien, Mühlen oder ähnliches.

«Für die Unterstützung der oben genannten Projekte können Darlehen mit einem Höchstbetrag von 50‘000.– bewilligt werden.» Erklärung: Die maximale Unterstützungshöhe ist klar festgelegt und liegt unter der möglichen Darlehenshöhe für Bauern-Betriebe (100‘000.–).
«Wahl des Vorstandes, der Präsidentin und der Kontrollstelle. Rekrutierung und Anstellung der Mitarbeiterinnen, Wahl der Vizepräsidentin.» Erklärung: Mitarbeiterinnen und Vizepräsidium werden neu vom Vorstand angestellt/gewählt.
Die vollständigen Statuten können auf der Geschäftsstelle der Schweizer Bergheimat bezogen werden.

Votum von Claudia Capaul, Bergheimat-Bäuerin und ehemalige Präsidentin der Schweizer Bergheimat: «Betreffend der Statutenänderung bin ich dagegen, dass der Vizepräsident in Zukunft vom Vorstand gewählt werden kann. Meine Begründung: Es ist sehr unüblich, dass ein Vizepräsident, auch wenn er schon im Vorstand ist, ohne Zustimmung der Mitglieder gewählt wird. Die Mitglieder sollten die Möglichkeit haben, einen Kandidaten/eine Kandidatin aus ihrer Mitte für die Wahl vorzuschlagen und zu wählen. Wenn Kurt Utzinger als Vizepräsident gewählt werden möchte, kann er offiziell in den Nachrichten seine Motivation dazu begründen und sich den Mitgliedern empfehlen. Mit den anderen Änderungen der Statuten bin ich einverstanden.»

Wollen Sie die Statutenänderung des Vorstandes annehmen?
JA □ NEIN □ ENTHALTUNG □
Bemerkung:_____

9. Neu- und Wiederwahlen
Die folgenden Personen haben sich für die aufgeführten Ämter zur Verfügung gestellt.

Wollen Sie die vorgeschlagenen Wahlen annehmen?

Robert Turzer neu als Regionalbetreuer Zentralschweiz	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Stefan Wyss neu als Regionalbetreuer Wallis	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Aureus Schüle neu als Regionalbetreuer Wallis	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Kurt Utzinger Wiederwahl als Vizepräsident	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Stephan Liebold Wiederwahl Regionalbetreuer Bern	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Daniel Glauser Wiederwahl Regionalbetreuer Jura	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Werner Tschannen Wiederwahl Revisor	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Stefan Züsli Wiederwahl Ersatzrevisor	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □
Roni Vonmoos Sortengarten Wiederwahl Beisitz	JA □	NEIN □	ENTHALTUNG □

Bemerkung:_____

-> Bitten senden Sie das Abstimmungsblatt ein an: **Schweizer Bergheimat, Letten 2, 6235 Winikon**
Oder eingescannt per E-Mail an: **info@schweizer-bergheimat.ch**
Für die Abstimmung können alle Bögen berücksichtigt werden, welche bis zum
31. Dezember 2020, 12:00Uhr auf der Geschäftsstelle eingetroffen sind.

Schriftliche Jahresversammlung 2020 der Knospe-Kommission

Die letzte Jahresversammlung der Knospeversammlung fand im Anschluss an die Mitgliederversammlung der Bergheimat am 17. November 2018 in Arbedo statt. Das Protokoll der Jahresversammlung der Knospe-Kommission ist erschienen in der Ausgabe Nr. 220 der Bergheimat Nachrichten BHN auf Seite 11.
Als PDF ist das Protokoll verfügbar unter www.schweizer-bergheimat.ch. Gedruckte Exemplare der Bergheimat Nachrichten Nr. 220 können bei der Geschäftsstelle kostenlos angefordert werden.

Genehmigung des Protokolls
Nehmen Sie das Protokoll der Jahresversammlung der Knospe-Kommission an?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Enthaltung

Bemerkungen: _____

Rückblick und Ausblick
Den Rückblick auf die Bio Suisse-Delegiertenversammlungen 2019 finden Sie im «Bericht zu Bio Suisse 2019» BHN 220 S. 28–29 sowie zum ersten Halbjahr 2020 in dieser Ausgabe (BHN 223 S. 15).

Die Knospe-Kommission traf sich zweimal im Jahr 2020 zur Beschlussfassung für die Delegiertenversammlungen von Bio Suisse. Die bisherigen Delegierten Maurus Gerber, Elsbeth Arnold und Donata Clopath haben ihr Amt abgegeben. Die neuen Delegierten sind Jonas Lichtenberger und Stefan Böhm. Sie werden unterstützt von Ueli Künzle, dem Sekretär der Knospe-Kommission.

Die Knospe-Kommission dient dazu, Beschlüsse zu fassen für die Abstimmungen an den Bio Suisse Delegiertenversammlungen und allfällige Vorstösse vorzubereiten. Dadurch können wir Einfluss nehmen, etwa auf die Richtlinien von Bio Suisse. Die Jahresversammlung ist daher besonders wichtig für Knospe-Bäuerinnen und Bauern und offen für alle Mitglieder der Schweizer Bergheimat.

Termine und Varia
Für die Jahresversammlung 2021 sowie für Anträge an die Bio Suisse DV im April und November 2021 meldet bitte Anregungen betreffend Bio Suisse an den Sekretär der Knospe-Kommission Ueli Künzle, Hinterdorf 10, 9043 Trogen, Tel. 071 344 21 28 oder 078 705 94 20, E-Mail: uelikuenzle@surfeu.ch

Diesen Bogen bitte bis zum 31. Dezember 2020 zusammen mit den Abstimmungsunterlagen zur schriftlichen Mitgliederversammlung der Schweizer Bergheimat per Post einsenden an die Geschäftsstelle:
Schweizer Bergheimat, Letten 2, 6235 Winikon oder als Scan per E-Mail an: info@schweizer-bergheimat.ch.

Für die Abstimmung können alle Bögen berücksichtigt werden, welche bis zum 31. Dezember 2020, 12 Uhr auf der Geschäftsstelle eingetroffen sind.

Bericht zu Bio Suisse im Jahr 2020

Von Ueli Künzle, Sekretär Knospe-Kommission

Die Frühlings-Delegierteversammlung (DV) von Bio Suisse wurde wegen Corona von Mitte April 2020 auf Juni verschoben und schlussendlich dann schriftlich durchgeführt. Drei neue Vorstandsmitglieder mussten gewählt werden. Die schriftliche Wahl ist aber auf die Dauer nicht erstrebenswert, so konnten sich die Kandidierenden nur schriftlich vorstellen und weitere Vorschläge waren nicht möglich.

Die Bio Suisse Jahresrechnung 2019 wurde mit nur einer Gegenstimme und zwei Enthaltungen angenommen. Ebenso wurde die Anpassung des Beitragsreglements über die Gemüsebaubeiträge mit grossem Mehr angenommen.

Die Parolenfassung zur Volksabstimmung zum Jagdgesetz war auch Gegenstand der Bio Suisse Frühlings-DV. Mit knapper Mehrheit wurde die Ja-Parole beschlossen. Zu diesen Abstimmungen war an der DV keine Diskussion möglich.

Die der DV vorangehende Präsidentenkonferenz PK wurde online per Videokonferenz durchgeführt. Ein Verfahren, bei dem mehr Diskussion möglich ist, aber die Technik einen doch einschränkt. Persönliche Kontakte und Netzwerkbildung sind nicht möglich.

Ende Juni fand dann die Sommer-PK vor Ort und «coronakonform» in einer grossen Halle in Nidau statt. Unser neuer Delegierter Jonas Lichtenberger und ich nahmen daran teil. Dabei ging es vor allem um den Markt, und um die Frage, wie Knospe-Produkte abgesetzt werden könnten. Die (hohen) Margen im Detailhandel wurden angesprochen. Mangelnder Wettbewerb kann ein Grund sein. Eine Lösung bestünde in der weiteren Verbreitung des Knospe-Labels, wie es in der Distributionspolitik einmal vorgesehen war.

Mitte Oktober fand die dritte PK wieder wie gewohnt in Olten statt jedoch mit Corona-Schutzmassnahmen. Dabei war die Jahresplanung mit Budget ein Thema. Auch die Parolenfassung für die Abstimmungen zu den beiden Initiativen «Für sauberes Trinkwasser» und «Für eine Schweiz eine synthetische Pestizide» kam zur Sprache. Der Vorstand von Bio Suisse sieht bei der Trinkwasser-Initiative Lücken darin, dass nur die Landwirtschaft betroffen ist und nicht auch andere Bereiche. Die Forderung der Trinkwasser-Initiative nach nur betriebseigenem Futter, würde bei manchen Betrieben dazu führen, dass sie auf Direktzahlungen verzichten und auf «Vollgas-Landwirtschaft» setzen könnten. Da wäre ein grunglegendes Umdenken in der Produktion und im Konsum erforderlich. Der Vorstand von Bio Suisse lehnt deshalb die Trinkwasser-Initiative ab, befürwortet aber die Pestizid-Initiative.

An der Bio Suisse-DV im Herbst 2020, die wegen Corona als Online-Videokonferenz stattgefunden hat, wurde das Budget 2021 mit sehr wenig Gegenstimmen und Enthaltungen angenommen. Die dreiköpfige Geschäftsprüfungskommision war neu zu wählen. Ein bisheriges Mitglied wurde wiedergewählt und für die zwei zurückgetretenen kam es zu Neuwahlen. Leider hat unser Kandidat Maurus Gerber das absolute Mehr nicht erreicht. Etwas eigenartig war die Kandidatur eines ehemaligen Bio Suisse-Geschäftsführers, der auch nicht gewählt wurde.

Der Antrag von Bio Neuchâtel und Bio Genève zur Grösse des Vorstandes von 5 bis 9 Mitgliedern fand keine Zustimmung, es bleibt bei 7.

Vor fünf Jahren wurde die Zulassung des Spermasexing deutlich abgelehnt. Auf einen erneuten Antrag wurde sehr knapp nicht eingetreten. Spermasexing ist eine technische Trennungsmethode von weiblichen und männlichen Spermien für die künstliche Besamung von Rindvieh.

Die Parolenfassung zu der nächstes Jahr anstehenden Abstimmungen über die Trinkwasser-Initiative wurde auf die nächste DV im Frühling 2021 verschoben. Die Meinugen zum Thema sind sehr unterschiedlich. Die Ja-Parole zur «Initiative für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» wurde aber eindeutig beschlossen.

Hofschlachtung: früher normal – heute kompliziert

Ein Tier auf dem Hof schlachten können, das wäre der Idealfall denken viele Bauern. Der Stress beim Transport würde wegfallen, dadurch die Angst des Tieres, weil es von der Herde und seiner gewohnten Umgebung getrennt wird, aber sogar die Qualität des Fleisches könnte verbessert werden, denn Stress kann zu rotem, wässerigem Fleisch führen.

Von Rolf Streit, Bergheimat-Bauer und Regionalbetreuer Ostschweiz

Zwei Bauern in meiner Umgebung haben Interesse an der Hofschlachtung, möchten sie einführen und fragten mich, ob ich mitmachen möchte. Also besuchte ich den ProVieh-Tag von Bio Suisse zu diesem Thema, der oberhalb von Küsnacht ZH auf einem Biohof stattfand. Über zwanzig interessierte Bauern und Bäuerinnen waren an diesem Anlass.

Der Hof «Zur Chalte Hose» hält Angus Mutterkühe, Pferde und einige Schweine. Ich staune immer wieder, wie Quereinsteiger in der Landwirtschaft neue Ideen einbringen, innovativ sind und die Landwirtschaft weiterentwickeln. So ist nicht nur die Gruppenhaltung der Pferde und der Freilaufstall der Mutterkühe imponierend, sondern auch der einfache, zweistöckige, für die Schweine luxuriöse Saustall. Wie diese Bauten verflochten sind mit den 300 Jahre alten traditionellen Gebäuden, muss man fast selber anschauen. Für die Umsetzung ihrer Pläne mussten die Bewirtschafter allerdings acht Jahre mit den Behörden kämpfen.

Das Markenzeichen des Hofes ist die Tötung der Tiere an Ort und Stelle auf dem Hof, die eigene Weiterverarbeitung des Fleisches, nachdem es vom Schlachthaus zurückgeholt wird und die Verwendung der Produkte im eigenen Gasthaus auf dem Betrieb.

Mit einem solchen Anhänger können die toten Tiere in die Metzgerei gefahren werden. Alle Bilder: Rolf Streit

Was braucht es dazu

Nils Müller ist nicht nur Biobauer und Gastwirt, sondern auch Jäger. Darum darf er seine Tiere selber mit einem Gewehr von einem Jagdstand aus töten. Allerdings nur im Beisein eines Amtstierarztes und eines Metzgers, die den Gesundheitszustand der Tiere untersuchen und im Notfall mit dem Bolzenschussapparat bereitstehen. Die Tiere brechen nach dem Schuss zusammen, ohne dass die anderen Tiere in Panik geraten, denn sie wurden vorher schon auf den Ton des Schusses vorbereitet und können nicht begreifen, warum eines ihrer Artgenossen plötzlich zusammenbricht. Danach wird das Tier mit einem Frontlader aufgehängt, gestochen und nach dem Ausbluten auf einen speziellen Anhänger verladen und in einen Schlachthof gefahren (höchstens zwei Stunden Transportzeit), wo es professionell ausgenommen, zerteilt und gekühlt wird. Das abgelassene Blut darf dabei nur im Schlachthof entsorgt werden.

Lohnt sich das

Interessieren tut natürlich, was eine solche Hofschlachtung zusätzlich kostet. Für einen Spezialanhänger, der vermietet werden oder gemeinschaftlich angeschafft werden könnte, zahlt man zwischen 10'000.– bis 30'000.– Franken. Die totalen Kosten für eine Hoftötung kämen auf bis zu 400.– pro Tier, was etwa einem Mehrpreis von 2– 3 Fr. pro kg Fertigfleisch bei einem Mutterkuhrind bedeute, erklärte Eric Meili, der das Projekt «Hof- und Weideschlachtung» am Forschungsinstitut für biologischen Landbau, FiBL betreut. «Es geht nicht nur um den Tierschutz, sondern auch um die Fleischqualität. Wir wollen kein wässeriges Fleisch», fügte Nils Müller hinzu. Eindringlich warnte Meili davor, dass man erst in die Hofschlachtungen investieren soll, wenn man die Bewilligung dazu in den Händen hält. Auch illegale Hofschlachtungen seien nicht angebracht, denn das könne zum Verbot auch aller anderen Hofschlachtungen führen, auch wenn sie korrekt durchgeführt würden.

Zur Direktvermarktung schlachten wir jeweils Kälber und Lämmer in einer kleinen Metzgerei in der

Der Turm rechts dient als Schiessstand.

Nähe unseres Hofes, wo wir die relativ zutraulichen Tiere selber hinbringen können. Wir stehen also vor den Fragen, inwieweit eine Hofschlachtung dem Wohl des Tieres etwas bringen würde, ob wir den zusätzlichen Aufwand nicht scheuen und ob sich die Mehrkosten auf einen Mehrpreis bei der Vermarktung realisieren liessen.

Das Tolle ist, dass eine offizielle Hofschlachtung in unserer reglementierten Zeit überhaupt möglich geworden ist! Die heutigen Pioniere haben intensiv dafür kämpfen müssen.

Was aber in manchen Gegenden fehlt, sind kleine Metzgereien, die mit den Direktvermarktern zusammenarbeiten und bio-zertifiziert sind, damit sie auch verarbeitete Fleischprodukte wie Würste in Bioqualität offiziell herstellen können.

Ist die Fleischproduktion noch gerechtfertigt?

Mit der Diskussion rund um die Klimaerwärmung sehen sich viele Fleischproduzenten mit kritischen Vorwürfen konfrontiert: Wiederkäuer sind mit ihrem Methangas-Ausstoss und zugekauften Futtermitteln Klima- und Urwaldkiller, sie nähmen auf den Alpen Platz weg, wo Sauerstoff produzierende Bäume wachsen könnten. Darüber wurde an dem ProVieh-Anlass auf dem Hof «Zur Chalte Hose» ebenfalls diskutiert, wie auch rund um den Tierschutz.

«Unsere Kühe fressen nur Gras und kein Kraftfutter», erklärte Nils Müller «Schweine sind keine Wiederkäuer, sie können nicht nur von Gras leben. Aber auch Schweine sollten sich nicht nur von Kraftfutter ernähren, sondern die Zufütterung unserer organischen Abfälle sollte wieder möglich werden.» Ein anderer Bauer fügte hinzu, dass es wünschenswert sei, dass das Fleisch, welches in der Schweiz konsumiert werde, von Tieren von hier stamme. Zudem sollten alle Stücke eines Tieres verwertet werden, nicht nur die besten. Jeder Import sei ökologisch schlechter.

In der Schweiz lässt sich nicht auf allen Flächen Gemüse- und Ackerbau betreiben. Dort wo nur noch Gras wächst, macht die Haltung von Wiederkäuern Sinn.

Ergänzt wurde schmunzelnd, der grösste Beitrag der Bauern zum Klimaschutz, sei die Landschaftspflege. So könnten die Schweizer in den Ferien auch hier bleiben und müssten nicht mit den umweltverschmutzenden Flugzeugen bis nach Neuseeland fliegen, um eine schöne Wiese mit weidenden Kühen anzuschauen.

Auf der Heimfahrt geht mir durch den Kopf, dass wir mit dem Biolandbau von der Klimabeeinflussung her auf dem richtigen Weg sind: Regionale Produktion, wenig importiertes Futter sowie Tier-, Natur- und Landschaftsschutz.

Um den Methangas-Ausstoss zu reduzieren, füttern wir auf dem eigenen Hof bereits in kleinen Mengen Futterkohle zu und mindern den Ammoniakverlust durch den Zusatz von Effektiven Mikroorganismen. Betreffend Energieverbrauch können wir noch dazulernen. Das Kalb, das wir zum Metzger bringen, kümmert sich nicht um solche Fragen. Aber wir kümmern uns um die Frage: Wie wichtig ist es, wenn wir dem Tier schon ein «schönes» Leben ermöglichten, es auch stressfrei sterben zu lassen? Und wie machen wir das nun im Idealfall?

Weitere Infos zur Hofschlachtung, Merkblätter und Gesuchsformulare zur Hofschlachtung unter www.bioaktuell.ch –› Tierhaltung –› Schlachtung

Anlaufstelle bei Fragen:
FiBL, Departement für Nutztierwissenschaften
Eric Meili, Dipl.-Ing. Agr. ETH
Tel. 079 236 47 18; E-Mail: eric.meili@fibl.org

Landwirtschaft mit Zukunft

Unser Landwirtschafts- und Ernährungssystem muss sich grundlegend verändern - es muss vielfältig, zukunftsfähig, das heisst sozial und ökologisch tragbar sein. «Landwirtschaft mit Zukunft» ist eine noch junge Bewegung, die sich für diesen Wandel einsetzt. Sie will alle Beteiligten des Landwirtschafts- und Ernährungssystems zusammenbringen und ihnen die Stimme verleihen, welche schon lange nötig ist. Gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern wollen sie den Weg hin zu einer Landwirtschaft mit Zukunft gestalten und das irrtümliche Bild der Landwirtschaft als «Täterin» durchbrechen.

Von Klara Kehnel, Verein Landwirtschaft mit Zukunft, Projektleiterin Ernährungsparlament

Im Februar 2020 hat sich «Landwirtschaft mit Zukunft» eine bunte Mischung aus Bäuer*innen, Bürger*innen, Politiker*innen und Aktivist*innen von jung bis alt in Bern versammelt, um gemeinsam für einen Wandel in der Landwirtschaft zu demonstrieren. Das Ziel der Demo war es, die Aufmerksamkeit auf die aktuellen Probleme in der Landwirtschaft zu lenken und vor allem, in Anbetracht des wichtigen Jahres 2020, den nötigen Druck auf die Politik herzustellen und eine breite, öffentliche Debatte anzustossen. Eine solche Landwirtschafts-Demo mit fast 5'000 Menschen hat es in der Schweiz noch nie gegeben, sie war ein erfolgreicher Startschuss für die Arbeit von «Landwirtschaft mit Zukunft».

Die Bewegung «Landwirtschaft mit Zukunft» hat die Vision eines sozialen, bäuerlichen und agrarökologischen Landwirtschafts- und Ernährungssystems. Um diese Vision Wirklichkeit werden zu lassen, will die Bewegung unter anderem auf politischer Ebene seine Stimme erheben und dafür sorgen, dass Bäuerinnen und Bauern sowie Akteurinnen des Landwirtschafts- und Ernährungssystems zusammenkommen und gehört werden. Neben der auf industrielle und gewinnmaximierende Landwirtschaft ausgelegten Lobby setzt die Bewegung auf ein Gegengewicht in der Politlandschaft und der öffentlichen Debatte. Das langfristige politische Ziel von «Landwirtschaft mit Zukunft» ist es, den Übergang von der einseitig gedachten Landwirtschaftspolitik hin zu einer Ernährungspolitik (Common Food Policy) voranzutreiben, die allen verschiedenen Bereichen und Akteuren des Landwirtschafts- und Ernährungssystems Beachtung schenkt und verschiedene Bedürfnisse und Ansprüche miteinbezieht.

Dazu hat der Verein ein Ernährungsparlament ins Leben gerufen: Eine Veranstaltung wie eine Art Bürgerversammlung, die jungen Akteurinnen des Landwirtschafts- und Ernährungssystems, die sonst nicht genug zu Wort kommen, Mitspracherecht ermöglicht und aufzeigen kann, was in der jetzige Agrarpolitik fehlt. Ein solches Zukunftsparlament soll dazu beitragen, die Schweizer Politik langfristig inklusiver zu gestalten, den Menschen noch mehr die Möglichkeit zum Mitreden zu geben und ein erster Schritt in Richtung Ernährungsdemokratie sein.

Über Hundert motivierte Ernährungsparlamentarier*innen aus verschiedensten Bereichen des Landwirtschafts- und Ernährungssystems haben mittlerweile zusammengefunden, mit denen im Oktober 2020 erste Online-Veranstaltungen durchgeführt wurden. Im November hätten dann die ersten Veranstaltungen vor Ort stattgefunden, die aber leider aufgrund der aktuellen Covid-19 Situation verschoben werden mussten. Die Veranstaltungen werden daher erst im Jahr 2021 stattfinden. Die Ernährungsparlamentarier*innen bereiten sich über die Wintermonate nun mit weiteren Online-Veranstaltungen vor. Das Ernährungsparlament wurde durch ein Crowdfunding erfolgreich finanziert und kann nun dank der grosszügigen Unterstützung vieler Menschen seine Arbeit aufnehmen.

Neben der politischen Arbeit ist «Landwirtschaft mit Zukunft» auch in anderen Bereichen aktiv: In der Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit, denn das heutige Bild und der Stellenwert der Landwirtschaft in der Gesellschaft sind nicht tragbar. Der Bewegung ist es ein grosses Anliegen die Landwirtschaft und den Rest der Bevölkerung näher zusammen zu bringen. Während der Corona Krise hat «Landwirtschaft mit Zukunft» ein Solidaritätsnetzwerk gegründet, das es motivierten Freiwilligen und Hilfe suchenden Höfen ermöglicht, einfach und schnell zusammenzufinden. Ausserdem will die Bewegung in Zukunft vermehrt daran arbeiten, mit noch mehr Bauern und Bäuerinnen in den Austausch zu treten, ein offenes Ohr für Wünsche und Bedürfnisse zu bieten und sich dafür einsetzen, dass diese gehört werden.

«Landwirtschaft mit Zukunft» ist als Verein organisiert, bestehend aus drei Vorstandsmitgliedern, zwei Teilzeitangestellten und vielen freiwilligen Aktivist*innen. Die Organisation befindet sich nach wie vor im Aufbau und freut sich immer über neue Interessierte! Ausserdem wird die Arbeit von «Landwirtschaft mit Zukunft» von einem breiten Träger*innenkreis aus verschiedensten Organisationen, Höfen, Gewerkschaften, Läden, Einzelpersonen und noch vielen mehr unterstützt. «Landwirtschaft mit Zukunft» ist in der Deutschschweiz entstanden, seit anfangs 2020 unter dem Namen «Agriculture du futur» in der Romandie mit vielen sehr motivierten Aktivist*innen vertreten. «Agriculture du futur» hat bereits viele Projekte realisiert, so zum Beispiel den Podcast «Oh La Vache», der über die Schwierigkeiten von Landwirt*innen während der COVID-19 Krise berichtete oder diverse Webinare zu Themen wie Ernährungssouveränität und Agrarökologie.

Weitere Infos

Unter www.landwirtschaftmitzukunft.ch oder auf Französisch: www. agriculturedufutur.ch gibt es mehr Informationen zur Bewegung.

Der Verein «Landwirtschaft mit Zukunft» sucht immer neue Menschen, die Lust haben mitzuarbeiten. Man kann einfach mithelfen bei der alltäglichen Arbeit oder konkrete Ideen einbringen und diese zusammen mit «Landwirtschaft mit Zukunft» umsetzen. Der direkte Kontakt zur Landwirtschaft ist der Bewegung wichtig. Als nächsten Schritt sind Treffen mit Interessierten aus der Landwirtschaft geplant. Vieles ist noch im Aufbau begriffen.

Den Podcast kann man hören unter: www.soundcloud.com –› Suchbegriff «Oh la vache» eingeben.

Die Links zu den Webinaren werden via Facebook-Seite von «Landwirtschaft mit Zukunft» geteilt.

Die Vision von «Landwirtschaft mit Zukunft» für das Jahr 2030. Illustration: Isabel Jakob.

Bericht von der Geschäftsausschuss-Sitzung vom 13.8.2020

Von Geschäftsführer Thomas Frei

Von online Sitzungen kann man halten was man will. Seit dem Corona Zeitalter sind diese aber omnipräsent. Genau für einen GA wie der 199te macht eine Sitzung am Laptop aber durchaus Sinn. Es gab nämlich nur ein Gesuch zu behandeln und trotzdem nahmen sieben BergheimatlerInnen an der Sitzung teil. Das Gesuch konnte auch über den Bildschirm gut erläutert werden und nach einigen geklärten Fragen wurde für den Ersatz der Wohnhausfenster im alten Emmentaler-Bauernhaus das Darlehen einstimmig bewilligt. So blieb danach noch genügend Zeit, allgemeine Informationen und Neuigkeiten aus den jeweiligen Regionen auszutauschen und mitzuteilen. Ein weiterer Vorteil der Online-Sitzung: Unmittelbar nach Beendigung der Sitzung waren alle Teilnehmer schon wieder Zuhause auf ihren Höfen.

Bericht von der Vorstands-Sitzung vom 10.10.2020

Von Geschäftsführer Thomas Frei

Dank der guten Organisation von der Bioland Olten Besitzerin Liselotte Portmann, stand dem Bergheimat Vorstand exklusive die ganze Gartenwirtschaft zur Verfügung. So konnten wir unsere VS Sitzung an der frischen Luft und mit genügend Abstand durchführen. Ein Gesuch eines Bauernbetriebes, welcher als GmbH geführt wird, ergab eine sehr grosse Diskussion. Der Vorstand der Bergheimat muss sich immer mehr mit neuzeitlichen Betriebsformen auseinandersetzen. Die Bergheimat will sich da wie immer offen für Neues zeigen, oberste Priorität hat aber, dass die Gelder der Bergheimat und somit die Gelder unserer Spender und Spenderinnen sinngemäss und auch sicher eingesetzt werden. Anhand von ausgearbeiteten internen Richtlinien konnte dem Emmentaler Betrieb letztendlich ein Darlehen in der Höhe von 20‘000.- zugesichert werden.

Zum ersten Mal durften wir auch unsere neue Webmasterin Alexa Jakober an der Sitzung begrüssen. Alexa tritt die Nachfolge von Lukas Lindemaier an, welcher den ganzen Aufbau unserer Webseite bewerkstelligt hat und diese auch während mehreren Jahren ehrenamtlich betreut hat.

An dieser Stelle vielen herzlichen Dank an Lukas!

Wie immer an den Vorstandssitzungen kann Hansruedi Roth Interessantes und Wissenswertes aus der Agrarallianz berichten. Auch immer dabei ist Ueli Künzle, welcher den Vorstand auf den neusten Stand bringt, was in der Zusammenarbeit mit der Dachorganisation Bio Suisse beachtet, bearbeitet und entschieden werden muss.

Titel: Die Silberne
Autorin: Regula Caviezel
Antium Verlag, 128 Seiten
Preis: Fr. 21.50

Die Silberne

Ein Buchhinweis von Elisabeth Bardill

«Unwirklich und wie im Märchen empfindet Sine den ersten Blick auf das alte Haus oben am Berg. Der Bauer gibt ihr den Schlüssel in die Hand, bis er das nächste Heufuder hole, dürfe sie hinein, das Haus gehöre zum Hof und sei in der alten Zeit als Maiensäss genutzt worden. In der Küche habe man gekäst und in der Stube nebenan geschlafen, aber bei sehr grosser Kälte habe Grossvater neben der Futterraufe hinter dem Viehläger schlafen müssen.» Sine lebt seit ihrer gescheiterten Ehe allein am Berg oben. Der Kinderwunsch blieb ihr verwehrt, der Bauer nahm eine andere Frau, damit der Hof weiterbestehen kann. In der Einsamkeit schärfen sich ihre Sinne für Düfte, Geräusche, Blumen und kleine Lebewesen unter den Steinen und der Grasnarbe. Eine besondere Beziehung hat sie zur Blindschleiche, von ihr als die Silberne erkannt. Die kleine Silberne säumt die Geschichte von einer älteren Frau mit grauem Zopf, die sich über das Erdreich zu ihren Füssen beugt. Sie spürt eine sich im Anzug befindende Begrenzung oder Eingrenzung, ja ahnt, dass es ein Ende hat. – Das nächtliche Ereignis, wo sie einen erschöpften, kranken Mann am Wegrand findet, rüttelt an Sines eingespielter Lebensform als Heilerin für Dorfbewohner, welche sich verstohlen zu ihr hinaufbegeben. Der ungebetene Gast ist auf die verschlossene Frau angewiesen. Aus der Fremdheit beider bildet sich eine wortlose Annäherung.

Die Aurorin Regula Caviezel, geboren 1951, ist Bauerntochter aus dem Thurgau und heute Bergbäuerin in Urmein. Die ausgebildete Kindergärtnerin beschäftigt sich seit jeher mit Musik, Kunsthandwerk, Malerei, Kräuterheilkunde und Literatur. Da sie selber in einem spannenden Umfeld lebt, wo sie die Eigenart verschiedenster Leute wahrnimmt, schrieb sie ihren ersten Roman. Im wunderbaren Fluss der Sprache charakterisiert sie mit spürbarer Achtung die Menschen, die es am Heinzenberg oben durchaus geben könnte. Da leben tatsächlich Jenische, alteingesessene Bauernfamilien, Künstler oder Aussteiger, weshalb auch immer. Die Autorin versteht es, Rationales mit Geheimnisvollem zu verweben. Das macht ihre Geschichte so menschlich und schön.

Die Schweizer Bergheimat sucht eine/n neue/n

Geschäftsführer/in

Auf der Geschäftsstelle laufen alle Fäden zusammen. Auf den 1. März 2021 wird eine Nachfolge für die Leitung der Geschäftsstelle der Schweizer Bergheimat gesucht (ca. 50 % Stelle).

Das bringen Sie mit:
• Engagement für die kleinbäuerliche und biologische Berglandwirtschaft
• Eigeninitative, organisatorisches Geschick, kontaktfreudigkeit
• Selbständiges und alleiniges Führen aller administrativen und kaufmännischen Arbeiten der Geschäftsstelle (Anlaufstelle für Mitglieder, protokollieren von Sitzungen, Mitgliederdatei führen, Beiträge für Print- und Online-Medien verfassen...)
• Versierter Umgang mit Computer; Affinität zu modernen IT-Tools (Online-Meetings etc.)
• Sprachen: Deutsch als Muttersprache, weitere Sprachen von Vorteil (Französisch und Italienisch)

Ein eigenes Büro (Homeoffice) mit guter Infrastruktur (PC, Drucker, Scanner, Internet) muss selber zur Verfügung gestellt werden und wird von der Schweizer Bergheimat entschädigt.

Die Stelle eignet sich z.B. für eine Bergheimatbäuerin, einen Bergheimatbauern als Nebenerwerb.

Weitere Auskünfte und das Pflichtenheft erhalten Sie bei der Präsidentin:
Claudia Gorbach, Ai Faii, 6951 Colla
Tel. 078 656 04 54, E-Mail: claudiago@bluewin.ch
Schriftliche Bewerbungen bitte bis 31.12.2020 an die Präsidentin.

Kurse Tiergesundheit, Permakultur, Agroforst

Unter dem Dach des Inforama bietet die Bioschule Schwand in Münsingen BE und auf Betrieben in der Umgebung ein vielfältiges Kursprogramm an. Im neuen Kurskalender des Inforama finden sich neben der Möglichkeit der online-Anmeldung auch detaillierte Informationen zu den einzelnen Angeboten wie etwa Tiergesundheit, artgerechte Haltung, Permakultur und Agroforst.
Mehr unter Infos unter www.inforama.ch/kurse

Günstig/gratis abzugeben

Tischkreissäge Holz (Kabel ersetzen), Flachwalze (Breite 1.60 m), Sämaschine (Aebi, 9 Schar für Pferd/Traktor), Kartoffelgraber (Müller, 1-reihig), Schneepflug (Rapid, 1.3 m), Wiesenstriegel (Breite 2.6 m), Frühbeetscheiben (1x1.5 m, 23 Stück., Gläser z.T. defekt), Federzahnegge (Breite 2 m, 3-reihig mit Krümler), Pferdevielfachgerät (Bucher-Gujer, Breite 1.45 m, mit Zubehör)
Abzuholen in 2732 Saicourt, Tel. 032 941 62 23 oder E-Mail: biohof.saicourt@sunrise.ch

Akkordeon zu verschenken

Ich verschenke mein Akkordeon,
Hohner Concerto lll, Klaviertastatur, 5 Register
Zustand: alt, die Register klemmen ein wenig, sonst lässt es sich gut spielen.
Anfragen bitte unter
E-Mail: majasommer@bluewin.ch

Bergheimathof zu verkaufen

Zu verkaufen im Verzascatal: Bio-Bergbauernhof inklusive Agrotourismus mit 23 Schlafplätzen. 6 ha LN, 2 ha Wald, ÖLN, BZ 3, geeignet für Schafe oder Ziegen. Zwei Ställe vorhanden.
Weitere Infos unter Tel. 079 746 19 00

Gästezimmer gesucht

Suche Gästezimmer auf Höfen oder Hüttli in den Bergen zum Mieten für kurze Ferienaufenthalte (zwei Nächte bis eine Woche, keine Dauermiete).
Wichtig: Nicht in der Nähe von Handyantennen, kein WLAN im Haus abends und nachts.
Am liebsten BE, VS, GR, GL, TI.
Kontakt: Bettina Dyttrich, E-Mail: bdyttrich@woz.ch

Rahmabscheider zu verschenken

Zu verschenken: Rahmabscheider. Durchmesser 22 cm, guter Zustand, Keramik braun/weiss.
Abzuholen in Zürich, Tel. 077 447 90 85

Impressum

Bergheimat-Nachrichten
Mitglieder-Zeitschrift der Schweizer Bergheimat; erscheint 4–6 mal jährlich, Kosten sFr. 40.– im Jahr.
www.schweizer-bergheimat.ch

Redaktion
Petra Schwinghammer
Urdorferstrasse 32, 8953 Dietikon
Tel. 076 516 88 81
redaktion@schweizer-bergheimat.ch

Adressänderungen
bitte an die Geschäftsstelle

Redaktionskommission
Petra Schwinghammer, Rolf Streit, Robert Turzer, Thomas Frei, Claudia Gorbach, Daniel Glauser

Gestaltung
Syl Hillier (www.goldmaki.net), Robert Turzer, Petra Schwinghammer

Druck und Versand
rubmedia AG, Wabern/Bern

Nächster Redaktionsschluss
07.01.2021

Adressen

Präsidentin
Claudia Gorbach
Ai Faii, 6951 Colla
Tel. 078 656 04 54

Vizepräsident
Kurt Utzinger
Oberdorfstrasse 16, 7317 Valens
Tel. 081 302 15 05

Geschäftsstelle
Thomas Frei
Letten-Dagmersellen, 6235 Winikon
Tel. 041 933 22 14
info@schweizer-bergheimat.ch

Kassier
Emanuel Schmid-Zwicky
Les Prés de Cortébert 201,
2608 Montagne de Courtelary
Tel. 032 489 15 44
kassier@schweizer-bergheimat.ch

Zahlungsverbindung Schweizer Bergheimat
Postcheckkonto:
30-24470-6
IBAN Nummer:
CH93 0900 0000 3002 4470 6

Sekretär Knospe-Kommission
Ueli Künzle
Hinterdorf 10, 9043 Trogen
Tel. 078 705 94 20

Delegierte für Bio Suisse
Jonas Lichtenberger
Les Sorbiers, 2406 Le brouillet
Tel. 032 935 20 08

Stefan Böhm
Grund 64, 9405 Wienacht-Tobel
Tel. 076 244 04 93

Webmasterin
Alexa Jacober
Ifängli 2, 6060 Ramersberg
Tel. 079 589 56 00
webmaster@schweizer-bergheimat.ch

Regionalbetreuung

Wallis
Stefan Wyss
Schulhausstr. 34, 3986 Ried-Mörel
Tel. 077 512 71 01

Aureus Schüle
Schulhausweg 5, 3986 Ried-Mörel
Tel. 079 919 40 97

Tessin
Chiara Solari
6954 Sala Capriasca
Tel. 079 724 54 73

Graubünden
Donata Clopath
Tscharvi 2, 7433 Donat
Tel. 081 661 11 61

Kurt Utzinger
Oberdorfstrasse 16, 7317 Valens
Tel. 081 302 15 05

Zentralschweiz
Robert Turzer c/o Pfyl
Guggernellweidli, 6110 Wolhusen
Tel. 041 810 09 25

Jura/Romandie
Daniel Glauser
Envers des Convers 53, 2616 Renan
Tel. 032 963 12 26

Ostschweiz
Rolf Streit
Obergschwändhof, 8854 Galgenen
Tel. 055 440 87 92

Regionalbetreuer Bern
Stephan Liebold
Zelgweg 2, 3115 Gerzensee
Tel. 031 782 00 89

Regionalbetreuer Bern und Vertreter Agrarallianz
Hansruedi Roth
Obere Muolte, 2827 Schelten
Tel. 032 438 88 81

BERG
HEIMAT

Spenden und Darlehen

Die Schweizer Bergheimat ist ein gemeinnütziger Verein, der kleine und mittlere biologisch wirtschaftende Landwirtschaftsbetriebe im Berggebiet finanziell unterstützt. Zudem organisiert sie Betriebshelfer und Haushaltshilfen. Abgelegene Bergzonen sollen auch weiterhin wirtschaftlich genutzt und als soziale und kulturelle Lebensräume erhalten bleiben.

Mit einem zinslosen Darlehen oder einer Spende ermöglichen Sie etwa dringend nötige Bauvorhaben, Investitionen in erneuerbare Energien oder rasche unbürokratische Hilfe aus dem Pechvogelfonds für Biobauernfamilien im Berggebiet.

Möchten Sie Ihr ökologisches und soziales Engagement über Ihre Lebenszeit hinaus fortsetzen, können Sie die Schweizer Bergheimat mit einem Vermächtnis oder einem Legat im Testament berücksichtigen. Auch Vermächtnisdarlehen zu Lebzeiten sind möglich: Ein zinsloses Darlehen wird im Todesfall zu einer Schenkung. Benötigen Sie das Geld jedoch selber, können Sie den Betrag wieder zurückrufen.

Möchten Sie Ihr Geld für einen guten Zweck einsetzen? Gerne beraten wir Sie. Kontaktieren Sie unsere Geschäftsstelle:
Thomas Frei, Tel. 041 933 22 14, E-Mail: info@schweizer-bergheimat.ch, Website: www.schweizer-bergheimat.ch oder mit untenstehendem Talon.

☐ Ich möchte Mitglied werden. Bitte senden Sie mir die Beitrittsunterlagen. Der Mitgliederbeitrag beträgt Fr. 40.– pro Jahr.

☐ Ich betreibe Biolandwirtschaft im Berggebiet nach den Bio Suisse-Richtlinien und möchte Bergheimat-Betrieb werden.

☐ Ich möchte die Bergheimat finanziell unterstützen: mit einer Spende, einem zinslosen Darlehen oder einem Vermächtnis/Legat.
Bitte kontaktieren Sie mich.

☐ Ich möchte eine Mitgliedschaft verschenken.
Bitte senden Sie mir Unterlagen.

☐ Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationsmaterial der Schweizer Bergheimat inklusive einer Ausgabe der Bergheimat Nachrichten.

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Telefon _____

Unterschrift _____

Geworben durch _____

Einsenden an: Geschäftsstelle Schweizer Bergheimat,
Letten-Dagmersellen, 6235 Winikon

AZB
CH–6235 Winikon
SWISS POST