

Wochen-Zeitung



Vielfalt auf abgelegenen Bio-Betrieben



Till und Nadine Bleuler in ihrem Garten. Die Biodiversität fördern, ist ihr zentrales Anliegen. / Bild: Kathrin Schneider (skw)

Wasen: Auf der Badschwändialp versuchen Nadine und Till Bleuler mit Anlässen mehr Wertschöpfung zu erzielen. Den Hof konnten sie auch Dank der Hilfe des Vereins Bergheimat kaufen.

Bereits die Zufahrt zur Alp ist eine echte Herausforderung: Vom Hornbach dem Schulhaus Mieschboden entlang zur Zuckeralp, dann rechts noch eine gefühlte Ewigkeit weiter bis zum Betrieb der Familie Bleuler. Die Badschwändialp liegt auf 1150 Metern über Meer in der Bergzone 3, das Land ist meistens steil und schwierig zu bewirtschaften. Und doch leben Bleulers ganzjährig hier in dem 1872 erbauten Haus, das sie vor knapp 15 Jahren mit finanzieller Unterstützung des Vereins Bergheimat (siehe Kasten) kaufen konnten. «Wir wurden

damals beim Kauf und beim Umbau sehr gut beraten und profitierten neben einem Darlehen auch von wichtigen Kontakten», lobt Nadine Bleuler.

Biodiversität fördern

«Zuerst waren wir Pächter auf dem weiter unten gelegenen Bauernhaus», berichtet Till Bleuler. Aber als sich die Gelegenheit zum Kauf bot, packten Bleulers zu und zogen mit ihren zwei Kindern auf die Alp. Heute umfasst der Betrieb 8 Hektaren Landwirtschaftliche Nutzfläche, 15 Hektaren Sömmerungsland und 10 Hektaren Wald. Nadine und Till Bleuler legten in den vergangenen Jahren den Fokus bewusst auf das Fördern der Biodiversität. Sie legten Weiher an, pflegten Hecken, zogen Kräuter und Blumen, förderten Magerwiesen und setzten rund 170 verschiedene Hochstammbäume. Daneben halten sie Rätisches Grauvieh, momentan sechs Mutterkühe mit ihren Kälbern, Hühner, Hunde und Katzen. Die Alp, auf der laut Homepage «nicht nur Rinder einen schönen Sommer haben», begeistert immer wieder Besucherinnen und Besucher.

Wertschöpfung erhöhen

Die Familie überlegte sich, wie sie mit Anlässen etwas von ihrer Welt vermitteln und gleichzeitig die Wertschöpfung auf dem Betrieb steigern könnte. Nadine Bleuler machte neben ihrem Teilpensum als Primarlehrerin Kräuterkurse und einen Pflanzendestillationskurs. Till Bleuler, der Teilzeit auswärts in einer Stiftung als Arbeitsagoge arbeitet, kann sein Hobby, das Kochen, seit letztem Jahr im umgebauten Kochschopf ausleben. Bleulers ist es wichtig, vorwiegend hofeigene Produkte zu verwenden, um so «die Biodiversität mit allen Sinnen zu erfassen». Bei allen Anlässen, sei es ein Kochkurs, eine Kräuterwanderung, ein Team-Event oder ein Familienfest, ist immer eine Hofführung inbegriffen. Und es bietet sich die Möglichkeit, sich näher mit Tieren und Pflanzen zu befassen. Die Anlässe sind laut Bleulers «sehr beliebt» und Nadine Bleuler stellt lachend fest, dass es «schon fast zu gut läuft».

Gemeinsames Ziel verfolgt trotz «dicker Luft»

Der Verein Bergheimat wurde vor fünfzig Jahren gegründet und besteht heute aus über 300 biologisch bewirtschafteten Bauernhöfen und rund 900 Gönnerinnen und Gönnern. Ziel des Vereins ist die Unterstützung und Förderung kleiner und mittlerer Bio-Bergbauernhöfe und die Vielfalt in der Natur und auf den Höfen zu erhalten.

Anlässlich des Jubiläums wurde letzten Samstag ein Sommerfest auf dem Bergheimatbauernhof der Familie Wieland in Röthenbach durchgeführt. Präsident Roni Vonmoos zitierte aus den Gründer-Protokollen, als es zwischen «Siedlern» und «Unterstützern» zu Meinungsverschiedenheiten kam. «Es herrschte oft dicke Luft im Verein.» Aber das gemeinsame Ziel, abgelegene Gebiete weiterhin bewohnt zu halten und landwirtschaftlich zu nutzen, hielt die Gruppe zusammen.

10.08.2023 :: Kathrin Schneider (skw)

Das Schuehparadies im Emmental



Jakob's

„Schuehparadies“

LLOYD

GERMANY



Christine Krähenbühl
Wareneingang / Lager

*«Laufend treffen
wunderschöne Neuheiten
bei uns ein...»*



Grosser
Gratis-
Parkplatz

Jakob AG, Jakob-Markt, Zollbrück

Tel. 034 496 31 31 · www.jakob-markt.ch

