Bergheimat-Nachrichten

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
kleiner und mittlerer Bio-Bergbauernhöfe

Nr. 191 Dezember 2013 / Januar 2014

Inhalt

Bergheimat
4 Die «Scholle» als Lebenselixier
6 Ein Blick auf die Bergheimat Mitgliederversammlung 2013
8 Die Bergheimat und Bio Suisse im Jahr 2013
10 Gute Sortenwahl bei Getreide
12 Einem Bergbauer auf den Zahn gefühlt
16 **Herausgepickt**
20 **Bücherecke**
21 **Marktplatz**
22 **Agenda**
23 **Impressum und Adressen**

Titelfoto und diese Doppelseite: Engadiner, Bündner Oberländer und Texel Schafe auf der Winterweide. Bilder: Rolf Streit

Vorwort

Vorsätzliche Vorsätze

Kennen Sie das: Sie wollten schon lange einen Brief an eine Freundin schreiben, Sie wollten schon lange einen alten Bekannten besuchen, Sie wollten schon lange wieder mal die hintersten Ecken putzen, Sie wollten schon lange mal Ordnung ins Chaos bringen.

Kennen Sie das: Nächstes Jahr werden Sie aufhören zuviel Süsses zu essen, nächstes Jahr werden Sie anfangen sich vermehrt zu bewegen, nächstes Jahr werden Sie an die Mitgliederversammlung der Schweizer Bergheimat kommen, nächstes Jahr werden Sie das Leben mal so richtig geniessen. Nächstes Jahr nehmen Sie sich für das übernächste Jahr all das vor, das sie nächstes Jahr noch nicht gemacht haben.

Nehmen Sie sich nichts vor! Tun Sie es! Jetzt!

Wenn einem etwas wirklich wichtig ist – ist jederzeit der richtige Moment dafür.

Petra Schwinghammer, Redaktorin

Die «Scholle» als Lebenselixier

Sylvia und Jürg Trionfini betreiben auf der «Wissifluh» ob Vitznau eine kleine Landwirtschaft und ein schmuckes Berghotel. Sie tun dies mit viel Herzblut und Respekt vor der Natur. Die Schweizer Bergheimat hat ihnen mit einem zinslosen Darlehen ein dringend nötiges Bauprojekt ermöglicht.

Von Lukas Walde

Der Bergheimat-Betrieb «Wissifluh» am Vierwaldstättersee ist ein Ort, an dem die Elemente noch spürbar werden. Und den Besucher sofort einbinden in das abgelegene Paradies, das sich Sylvia und Jürg Trionfini in den letzten 26 Jahren hier erschaffen haben.
Die Gebäude (auf rund 950 Meter über Meer) sind ziemlich direkt an die Fluh gebaut. Der Wind geniesst also freie Fahrt. Von oben herab speisen fünf Quellen den 16 Hektaren-Betrieb. Für mächtig Feuer sorgen die Trionfinis im Ofen einer Stückholzheizung, die den ganzen Betrieb mit Wärme versorgt. Und der tägliche Kontakt zur Erde, zur «Scholle», ist etwas, was die Trionfinis in ihrem Leben nicht mehr missen möchten. «Viele Menschen sind heute nicht mehr in der Lage, diese Verbindung einzugehen», sagt Jürg Trionfini. Für ihn persönlich ein Zustand, der auf Dauer nicht glücklich machen kann. Dank seiner beiden Kinder kann er jedoch auch das andere Leben nachvollziehen: Diese geniessen zurzeit den schnellen Puls des Stadtlebens.

Vom Pächter zum Besitzer

An den Fuss der Rigi fanden die Trionfinis nach einer langen und ereignisreichen Suche. Als junges Paar erlebten sie mehrere Pachtsituationen in verschiedenen Landesteilen. «Deshalb verfügten wir über eine klare Vorstellung von einem für uns geeigneten Betrieb», sagt Sylvia Trionfini.
Die Wissifluh, ein Berghotel mit angegliederter Landwirtschaft, war bei der Übernahme zwar in einem herunter gewirtschafteten Zustand. Aber ansonsten ein Bijou sondergleichen. Sofort begannen die Trionfinis, an diesem rohen Diamanten zu schleifen. Als der Pachtvertrag nach neun Jahren zur Erneuerung fällig war, liefen Landwirtschaft und Gastgewerbe bereits ordentlich. Ausserdem hatten die Pächter investiert: Eine Solaranlage griff der Stückholzheizung bei Bedarf unter die Arme, später noch ergänzt durch Photovoltaik-Kollektoren. 25 Prozent des Stromverbrauchs können auf diese Weise eingespart werden.
Die Trionfinis hatten ihren Lebensmittelpunkt auf der Wissifluh gefunden und wollten nicht noch einmal Gefahr laufen, eine Pacht zu verlieren. Deshalb überzeugten sie den Besitzer, einen Grossindustriellen, vom Verkauf. «Ein absoluter Glücksfall für uns», sagt Jürg Trionfini rückblickend.

Die Welt zu Besuch

Die Landwirtschaft auf der Wissifluh besteht aus 10 Hektaren Gras- und Weideland sowie 6 Hektaren Wald. Etwas besonderes ist die betriebseigene Kläranlage, die rein biologischen Mitteln gefüttert wird. Alles wird möglichst extensiv und im Einklang mit der Natur bewirtschaftet. Neben einer kleinen Grauvieh-Mutterkuhherde hält Jürg Trionfini noch Wollschweine (Pro Specie Rara). Wichtig ist ihm dabei, dass der Hofkreislauf stimmt. Also kein Futter zugekauft wird, höchstens in einem Notfall. Die Produkte – Fleisch, Kräutermischungen und Tees – werden direkt über den Gastronomie-Kanal abgesetzt. In Zukunft können sich Jürg und Sylvia Trionfini zudem eine noch engere Zusammen-

Der Neubau auf der Wissifluh. Bilder: Sylvia und Jürg Trionfini

Neben einer Mutterkuhherde halten Trionfinis auch Wollschweine.

arbeit mit der Natur vorstellen. Also ernten, was eh schon wächst und der Wildnis mehr Raum geben; eventuell einen Schritt in Richtung Permakultur. Zudem ist ein kleiner Acker mit neun verschiedenen Sorten Bergkartoffeln geplant. Erste Anbauversuche im Kleinen sind jedenfalls geglückt.
Eine Rösti «à la Trionfini» aus eigenen Kartoffeln wäre überhaupt die perfekte Ergänzung auf der liebevoll zusammengestellten Wissifluh-Speisekarte. Das kleine, aber feine Berghotel ergänzt die Landwirtschaft an diesem schönen Fleck Erde, bedeutet aber viel Arbeit für das Paar. «Von Ferien können wir nur träumen», sagt Sylvia Trionfini. Und auf der finanziellen Seite lohnt es sich kaum. Entschädigt wird das Wirteppar jedoch durch die vielen guten Begegnungen mit Gästen, die den Weg herauf finden. In verschiedensten Seminaren findet ein reger Austausch statt. Die Trionfinis leben vor allem im Winter ziemlich abgeschnitten, wenn die betriebseigene Seilbahn das einzige Transportmittel darstellt. «Aber die Welt findet glücklicherweise zu uns herauf», sagt Jürg Trionfini lachend. Ausserdem würden die beiden den Lärm im Tal kaum über längere Zeit ertragen.

Neues Heim dank der Schweizer Bergheimat

Zur Bergheimat fanden die Trionfinis damals über Teddy von Fellenberg, der ihnen beim Umzug auf die Wissifluh tatkräftig unter die Arme griff. Beim Bau ihres neuen Hauses profitierten sie als langjährige Mitglieder dann erstmals von einem zinslosen Darlehen. Davor hatten sie mehr oder weniger in einer «Baracke» gelebt. «Das Neubauprojekt ist durch die Schweizer Bergheimat überhaupt erst möglich geworden», so Jürg Trionfini. Als passionierter Handwerker übernahm er die Bauleitung gleich selber und zeichnete für den gesamten Innenausbau verantwortlich. Nach drei Jahren Arbeit steht dieser nun kurz vor der Vollendung. Ins oberste Stockwerk sind die Trionfinis bereits eingezogen und geniessen dank einer beachtlichen Glasfront jeden Tag den zauberhaften Blick über den Vierwaldstättersee.

Bienen für die Zukunft

Trotz aller Idylle und Abgeschiedenheit hoch über Vitznau: Aussteigen oder gar flüchten wollte das vielseitige Paar nie. Vielmehr soll die Wissifluh ein Ort der Vernetzung sein, ein Ort des Gesprächs, an dem auch Lösungsansätze für die Probleme der Moderne diskutiert werden. Jürg Trionfini sagt ganz offen, er sei Pessimist, was die Entwicklung unseres Planeten angeht. Und wohl auch ein Opportunist. Denn trotz düsteren Zukunftsaussichten investiert er in diese: Zusammen mit Salvador Garibay vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) wurde auf der Wissifluh eine Bio-Imkerei auf die Beine gestellt, die im nächsten Jahr das Demeter-Label erhalten soll. Frei nach dem Motto, das sein deutscher Kollege und Mitstreiter Günter Friedman bei einem Seminar auf der Wissifluh prägte: «Die Welt braucht keine neuen Bienen sondern neue Imker.»

Sylvia und Jürg Trionfini.

Die Aussicht von der Wissifluh über den Vierwaldstättersee.

Betriebsspiegel

Bewirtschafter: Jürg und Sylvia Trionfini
Nutzfläche: 10 Hektaren Weide- und Wiesland, 6 Hektaren Wald
Höhe: 950 bis 1150 Meter über Meer (Bergzone III)
Betriebszweige: Landsschaftspflege (Artenvielfalt), Mutterkühe (rhätisches Grauvieh), Wollschweine (pro Specie rara), Bienen
Produkte: Fleisch, Honig, Kräutermischungen, Tee
Vermarktung: Direktverkauf im Restaurant
Sonstiges: angegliedertes Berghotel mit rund 50 Übernachtungsmöglichkeiten, Seminarbetrieb

www.wissifluh.ch

Ein Blick zurück auf die Bergheimat Mitgliederversammlung 2013

Die Mitgliederversammlung 2013 hat in Schiers, Graubünden stattgefunden. Um die 80 Personen aus allen Teilen der Schweiz haben teilgenommen. Die Geschäfte sind reibungslos über die Bühne gegangen. Zahlreiche Wortmeldungen haben die Schweizer Bergheimat in ihrer Notwendigkeit bestärkt. Der Film «40 Jahre Schweizer Bergheimat» hat das Publikum begeistert.

Von Petra Schwinghammer

Gut 8o Personen haben den Weg gefunden an die Mitgliederversammlung der Schweizer Bergheimat im November 2013 in Schiers, nahe Davos in den Bündner Bergen. In der früheren Bäuerinnenschule «Palottis» in Schiers hat der Bergheimat seinen Saal und die professionelle Infrastrukur zur Verfügung gestellt.

Offizielle Geschäfte

Nach Kaffee und Gipfeli begrüssten der Schulleiter Christoph Bickel-Baumann und die Präsidentin Chiara Solari zum offiziellen Teil der Mitgliederversammlung. Die Wahl der Stimmenzähler, die Genehmigung von Traktandenliste, dem Protokoll der letzten MV und der in den Bergheimat Nachrichten veröffentlichten Jahresberichte ging speditiv, alles wurde ohne Fragen angenommen.
Daraufhin stellte der abtretende Kassier, Heiri Murer die Jahresrechnung 2013 vor, Werner Klee, den Revisorenbericht und Emanuel Schmid, neuer Kassier, das Budget für das Jahr 2014. Alle Geschäfte wurden genehmigt.

Wieder- und Neuwahlen

In ihrem Amt wurden folgende Personen bestätigt: Präsidentin Chiara Solari, Vizepräsident Rolf Streit, Regionalbetreuer/in Hanna Graf und Hansruedi Roth.
Neu gewählt wurden Emanuel Schmid als Kassier, Monika Pfyl als Regionalbetreuerin für die Zentralschweiz und Werner Klee als Revisor.
Heiri Murer wurde als Kassier verabschiedet mit einem Gedicht von Geschäftsführer Thomas Frei.

Antrag Werner Stappung

Werner Stappung erläuterte seinen Antrag zur Befreiung der Billag-Gebühren für «Working Poor». Nach einer kleinen Diskussionrunde wurde der Antrag abgelehnt. Sicherlich teilten viele Anwesende die kritische Haltung zur Billag-Pflicht von Werner Stappung, doch gehört dieses Thema nicht zum Aufgabengebiet der Schweizer Bergheimat.

Impressionen von der MV 2013 im Bildungszentrum Palottis, mit Filmvorführung und Familie Arnold. Bilder: Roni Vonmoos / schwip

Diverse Statements
Elsbeth und Michi Arnold bedankten sich für das zinslose Darlehen von der Schweizer Bergheimat für den Wiederaufbau der abgebrannten Alphütte und luden den Vorstand auf einen Besuch ein.

Kathrin Lüthi erzählte, dass sie zusammen mit der Genossenschaft Pianta Monda im Tessin ein kleines Bergheimetli aufgebaut hat und dankte dafür, dass die Schweizer Bergheimat Kleinstbetriebe unterstützt, wo der Staat und andere Institutionen in der Landwirtschaft versagen.

Walti Hitz aus dem Tessin hielt ein Votum dafür, dass möglichst viel ohne Geld geht und zur Verminderung der Bürokratie.

Armin Capaul rief dazu auf die Hörner-Petition zu unterschreiben, die er mit der IG Hornkuh anfangs Dezember beim Bund einreicht.

Ernst Allenbach hielt ein Plädoyer über den Sinn die Wildnis zu urbanisieren, Heimetli aufzubauen und sich über qualitatives Wachstum in der Bergheimat Gedanken zu machen.

Filmpremiere
Nach einem köstlichen Mittagessen im Bildungszentrum Palottis fand die Filmpremiere von «40 Jahre Schweizer Bergheimat» statt. Viele der Protagonisten waren vor Ort anwesend, ebenso der Filmemacher Markus Bärtschi. Der Film erntete riesigen Applaus, im Anschluss gab es eine Diskussionrunde mit dem Filmemacher.
Ab sofort stehen unter www.schweizer-bergheimat.ch die Einzelporträts der Bergheimat-Höfe zum Anschauen bereit. Der Gesamtfilm kann bei der Schweizer Bergheimat als DVD bestellt werden (siehe Kasten).

Jetzt auf DVD: der Film «40 Jahre Schweizer Bergheimat»

Zum 40-jährigen Jubiläum hat die Schweizer Bergheimat einen Film gemacht, der ihre Geschichte anhand von Aussagen von Zeitzeugen festhält. Porträtiert sind auch biologisch wirtschaftende Bauernhöfe im Berggebiet in der Schweiz, die Mitglieder bei der Bergheimat sind. Die Schweizer Bergheimat hat die Anfänge des Biolandbaus in der Schweiz massgeblich mitgeprägt.

Der gesamte Film inklusive den Interviews mit einer Laufzeit von rund 30 Minuten kann für 30.– Fr. als DVD bestellt werden unter Tel. 076 516 88 81 oder via E-Mail an: redaktion@schweizer-bergheimat.ch

Die einzelnen Porträts der Bergheimat-Höfe können gratis online unter www.schweizer-bergheimat.ch angeschaut werden.

Die Bergheimat und Bio Suisse im Jahr 2013

Die Schweizer Bergheimat ist als eine von 32 Mitgliedorganisationen bei Bio Suisse, dem Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe vertreten. An den Delegiertenversammlungen bringt die Schweizer Bergheimat die Anliegen der Bergheimatbetriebe ein und versucht so Einfluss zu nehmen auf die Entwicklung von Bio Suisse und der Marke Knospe.

Von Ueli Künzle, Sekretär Knospen-Gruppe

An der Frühlings-Delegiertenversammlung von Bio Suisse im April 2013 hatte die Schweizer Bergheimat eine Erklärung der Kosten von ¼ Million Franken für den Umzug der Bio Suisse Geschäftsstelle innerhalb der Stadt Basel verlangt. Denn der Betrag erschien sehr hoch. Aus der Erklärung zeigte sich, dass die direkten Kosten für die «Züglete» mit über 30'000.– Franken etwa im Rahmen von ähnlichen Umzügen lag. Der grosse Rest war für bauliche Massnahmen am neuen Ort vorgesehen.

Bio Suisse gründete Tochterfirma für Knospe-Importe

Der zweite Antrag der Bergheimat an die Delegiertenversammlung (DV) von Bio Suisse im Frühling 2013 betraf die Importzertifizierung. Bio Suisse hatte bisher die allermeisten Zertifizierungen selbst durchgeführt, war aber nicht dafür akkreditiert. Deshalb sollte eine eigene neue Firma gegründet werden. Wir fanden dies für die Glaubwürdigkeit etwas problematisch, denn die zu gründende Firma sollte an der gleichen Adresse wie die Geschäftsstelle und mit den gleichen Leuten wie bisher betrieben werden, obwohl schon zwei bestehende Firmen die Akkreditierung besassen und mit einigen Kosten für die Neugründung und den Betrieb zu rechen ist. Unser Antrag ist an der DV nicht durchgekommen, die Tochtergesellschaft mit dem Namen «International Certification Bio Suisse AG» kurz ICB wurde gegründet.

Die Bio Suisse Geschäftsstelle am neuen Standort an der Peter Merian-Strasse 34 in Basel. Bild: Bio Suisse

Fragwürdige Forderungen von Getreidequalität

Ein Antrag der Biofarm wurde von den Bio Suisse Delegierten gutgeheissen. Der Antrag beauftragt die entsprechende Markenkommission die Lebensmittelqualität von Weizenprodukten, mit einem, von den Grossverarbeitern geforderten, hohen Glutengehalt im Getreide, zu untersuchen. Denn es sollte doch so sein, dass sich die Verarbeitung dem biologisch produzierten Getreide anpasst und nicht umgekehrt.

Zu fairen Handelsbeziehungen verpflichtet

Mit grossem Mehr wurde einer Richtlinienänderung zu den fairen Handelsbeziehungen zugestimmt, in der die Formulierung «verpflichten» durch «sind angehalten» ersetzt wird. Einem zahnlosen Tiger wurden der letzte Zahnstumpf auch noch gezogen.

Neu: Produkte aus Apfelsaft-Konzentrat mit der Knospe

Zu einigen Diskussionen führte die Frage, ob neu Mischgetränke aus Kernobstsaft-Konzentrat hergestellt werden dürfen bei der Knospe. Die Bergheimat empfahl die Ablehnung und eine verstärkte Werbung für die Verwendung des erlaubterweise hergestellten Konzentrates. Die Rückverdünnung wäre ein weiterer Schritt in der technischen Verarbeitung. Die Markenkommission Verarbeitung lehnte diese Möglichkeit auch ab, weil im Vergleich bei UHT-Milch die Konserve gut erkannt wird, bei Schorle aber nicht. In der Abstimmung wurde die Richtlinienänderung angenommen, allerdings gab es eine markante Anzahl Gegenstimmen. Die Grossverteiler hatten schnell reagiert und kurz darauf Bio-Apfelschorle aus Konzentrat in Einwegplastikflaschen neu im Sortiment. Kürzlich fand ich in Deutschland ein solches Getränk, hergestellt aus Direktsaft und in einer Mehrwegplastik-Pfandflasche.
Weiter wurde ein Entschluss zur ökologischen Pflanzenzüchtung gefasst.

Referat von Coop an der Bio Suisse DV

In einem Referat stellte der Vorsitzende der Geschäftsleitung von Coop die 20 Jahre Naturaplan dar und freute sich über einen Umsatz von mehr als 800 Millionen Franken seiner Firma mit Bioprodukten.

Ungleiche Sicht zur Knospe-Präsenz am Turnfest

Die Präsidentenkonferenz im Juni diente vor allem der Information über laufende und geplante Vorhaben. Lobend erwähnt wurde auch die erfolgreiche Bioverpflegung am eidgenössischen Turnfest. Robert Turzer, unser Regionalbetreuer

Bild: Rolf Streit

Wallis, der einen Stand betreute, hat aber eine andere Sicht der Dinge. Die Wahrnehmung unserer «Bio-Insel» durch die Turnfest-Teilnehmer und Besucher war nicht so gut wie von uns erwartet. Dafür war das Festgelände zu gross und die «Bio-Inseln» an verschiedenen Standorten verteilt. Auch war die Bioverpflegung nur ein kleiner Teil des gesamten Gastronomieangebotes.

Markus Ritter zu Gast an der Herbst DV
Zu Beginn der Herbst-Delegiertenversammlung von Bio Suisse im November 2013 stellte Markus Ritter, der neue Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV), die geplante SBV-Initiative zur Erhaltung des Kulturlandes und einer starken Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln aus nachhaltiger inländischer Produktion vor. Von Seiten der Versammlung konnten diese Ziele unterstützt werden, ein Schwerpunkt sollte aber nicht auf die Quantität, sondern auf die Qualität gelegt werden.

Immer grösseres Budget und mehr Ausgaben
Das Hauptthema der Versammlung war das Budget 2014, in dem die 13-Millionen-Grenze überschritten wird. Es ist auch ein Mehraufwand von über 270'000.– Franken vorgesehen. Wir stellten fest, dass in einigen Punkten massive Mehrausgaben vorgesehen sind ohne wirkliche Begründung. So heisst es etwa unter Marken PR «Die Knospe und die Wort-/Bildmarke sind geschützt». Das ist ja wunderbar, aber die Ausgabensteigerung von über 400 Prozent gegenüber dem Abschluss 2012 wurde nicht begründet. Der schöne Satz: «Der Absatz von Schweizer Tee- und Gewürzkräutern ist gefördert. Die Importe werden gemäss Importreglement koordiniert» ist eine Steigerung von gut 2300 Prozent wert. Aus diesem Grund stellte die Schweizer Bergheimat den Antrag, grössere Abweichungen zu begründen. Was erstaunlicherweise auf Anhieb grossmehrheitliche Zustimmung fand.

Bestätigungen von Wahlen
Die weiteren Geschäfte fanden Zustimmung. Das waren die Bestätigung von durch den Vorstand gewählten Markenkommissionsmitgliedern darunter die Präsidentin der Markenkommission Verarbeitung von Bio Suisse, Regula Bickel sowie eine Änderung im Beitragsreglement und die Wiederwahl der bisherigen Revisionsstelle.

Preisverleihung für Bio-Wanderweg-Netz
Die Vereinigung «Les chemins du bio» aus dem Jura wurde mit dem Grand Prix Bio Suisse ausgezeichnet für das Wander- und Tourismusangebot auf Biohöfen im Jura.

Schweizer Konsumentenschutz zu Besuch
In einem Gastreferat von Prisca Birrer-Heimo, Präsidentin der Stiftung Schweizer Konsumentenschutz und Nationalrätin war neben der Feststellung der Notwendigkeit des Zusammenspiels von Produzenten und Konsumenten, die Vorstellung von «billig» und Import nicht zu überhören.

Billige Lebensmittel - ein Unsinn
Der Direktor des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL, Urs Niggli hatte sich kürzlich in einem Interview in der Bauernzeitung so geäussert, dass Bioprodukte billiger werden sollten. Das ist eine etwas seltsame Ansicht, wenn man bedenkt, dass die Ausgaben für Nahrungsmittel nur rund acht Prozent eines Durchschnittseinkommens in der Schweiz ausmachen. Verglichen mit anderen Ländern ist dies sehr wenig.

Termine der Knospen-Kommission

Bergheimat Betriebe, die sich in der Knospe-Kommission respektive bei Bio Suisse einbringen möchten sind herzlich eingeladen an den folgenden Terminen:

Jahresversammlung der Knospen-Gruppe
Eingeladen sind alle Bergheimat-Bäuerinnen und -Bauern am 6. März 2014. Genauere Angaben folgen.
Als Thema haben wir Permakultur vorgesehen.

Sitzung Knospen-Kommission
Die nächste Kommissionssitzung für die Besprechung der Themen für die Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 16. April 2014 ist am 3. April 2014.

Weitere Auskünfte bei:
Ueli Künzle
Sekretär Knospen-Gruppe
Landsgemeindeplatz 9
9043 Trogen
Tel. 071 344 21 28

Gute Sortenwahl bei Getreide

Früher entwickelte sich Saatgut durch Auslese durch Mensch und Natur. So entstanden auf den Höfen die Landsorten. Heute züchtet man Saatgut durch die gezielte Kreuzung ausgewählter einzelner Pflanzen. Solch modernes, auf den Bioanbau ausgerichtetes Saatgut ist alten Sorten in gewissen Bereichen überlegen. Die Anbaubedingungen haben sich verändert.

Von Roni Vonmoos-Schaub, Sortengarten Erschmatt

Der Sortengarten Erschmatt wird immer wieder angefragt, Getreidesaatgut einer alten Sorte zu liefern. Manche Leute meinen, die alten Sorten seien besser als die neuen. Das ist oft nicht zutreffend. Alte Sorten sind für heutige Bedingungen nicht immer geeignet. Früher wurde Getreide von Hand angebaut, geerntet, gedroschen und weiterverarbeitet. Vielerorts lagen die Getreideäcker nicht in den Flussebenen wie heute, sondern auf den Hängen, teils in hohen Lagen. Walliser Roggen wurde bis auf 2000 m Höhe angebaut. Heute bearbeiten auch die Bio-Ackerbauern und -bäuerinnen ihre Felder mit Maschinen, sie ernten das Getreide mit dem Mähdrescher und lassen es von einem Müllereiunternehmen weiterverarbeiten.

Andere Gegebenheiten heute

Im Vergleich zu früher sind die Felder heute oft fruchtbarer, da sie in den Talböden liegen und besser gedüngt werden. Die Sorten müssen an die Arbeitsweise und die Anbaubedingungen angepasst sein. Die alten Sorten sind an die Handarbeit angepasst, während neue Sorten maschinen-geeignet sind. Das zeigt sich gut am Beispiel des Dreschens. Bei den meisten alten Sorten halten die Körner nicht gut in der Ähre, während neue Sorten ihre Körner fast nicht freigeben. Die alten Sorten lassen sich meist gut mit dem Flegel dreschen, bei modernen Sorten ist das sehr mühsam.

Entstehung der Landsorten durch Selektion

Landsorten, wie alte Sorten oft genannt werden, wurden früher von den Bauernfamilien selber erhalten und vermehrt. Diese Sorten sind während jahrhundertelangem Anbau entstanden. Die Bedingungen der Natur bewirken, dass nur die an den jeweiligen Standort angepassten Sorten überleben, etwa solche, die an harte Winter angepasst sind. Die Menschen haben diejenigen Pflanzen ausgelesen, die ihnen besser gefallen oder besser geschmeckt haben. Diese Pflanzen wurden geerntet und als Saatgut genutzt, ohne dass vorher zielgerichtete Kreuzungen durchgeführt wurden. Landsorten sind meistens gut an das

Bei alten Sorten halten die Körner schlecht in der Ähre, sie sind von den Spelzen wenig bedeckt und darum gut sichtbar.
Bild: Roni Vonmoos, Sortengarten Erschmatt

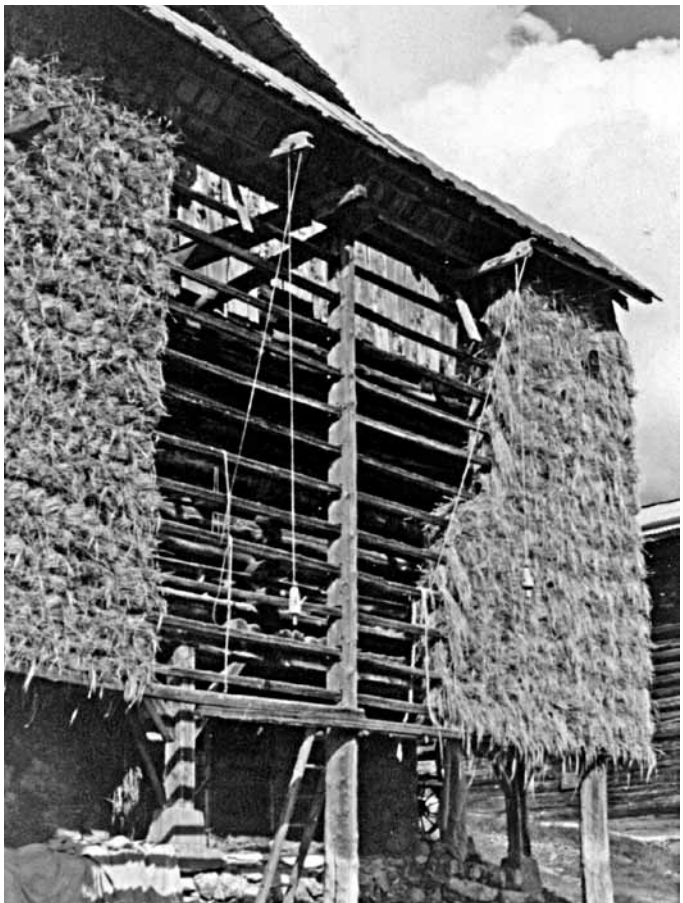
Manuelle Getreideernte im Lötschental. Bild: Werner Bellwald

Klima ihrer Herkunftsregion angepasst. Ein schönes Beispiel dafür ist der Walliser Winterroggen, der viel winterfester und trockentoleranter ist als die heutigen Roggensorten. Das machte und macht es möglich, im Berggebiet Getreide anzubauen. Für den heutigen Anbau hat der Walliser Roggen einige Nachteile. Er gibt wenig Ertrag und ist wenig standfest.

Moderne Kreuzungszucht

In der modernen Züchtung werden gezielt Pflanzen mit erwünschten Eigenschaften miteinander gekreuzt. Danach werden diejenigen Nachkommen ausgelesen, in denen alle erwünschten Eigenschaften gleichzeitig vorhanden sind.
Zuchtsorten, wie neue Sorten genannt werden, sind so entwickelt, dass sie an die Bedürfnisse der heutigen Landwirtschaft angepasst sind. Je nachdem, wer eine Sorten züchtet und an wen sie verkauft werden soll, sind ganz unterschiedliche Eigenschaften gefragt. Die chemische Industrie, wie Syngenta oder Monsanto, züchtet und verkauft Sorten, die optimal an die chemischen Behandlungsmittel der gleichen Firma angepasst sind. Auf die Spitze getrieben wird dies bei den gentechnisch veränderten Sorten: Die Firmen passen diese Sorten an die hauseigenen Spritzmittel an, sodass sie beispielsweise unempfindlich sind gegen Herbizide.

Getreidegarben auf Histen zum Nachreifen.
Postkarte aus Rueras ca. 1968.



Moderne biologische Züchtung

Biologische Züchter hingegen züchten ihre Sorten unter Bio-Bedingungen und lesen Sorten aus, die gesund und robust, also resistent sind gegenüber gewissen Krankheiten, eine gute Standfestigkeit aufweisen sowie ohne Kunstdünger hohe Erträge und gute Qualität bringen.

Professioneller Anbau verlangt professionelles Saatgut

Alte Sorten sind oft eine gute Wahl, wenn jemand im Hausgarten Pflanzen anbauen will. Es ist in jedem Fall sinnvoll, die für den Standort und die Verwendung am besten geeignete Sorte auszusuchen und sich entsprechend beraten zu lassen. Wenn Produkte zum Verkauf angebaut werden, müssen die Sorten den heutigen Anforderungen entsprechen. Dazu sind neue Sorten oft besser geeignet.

Biosaatgut stammt nicht immer aus biologischer Züchtung

Oftmals werden konventionell gezüchtete Sorten bio-konform für den Bioanbau vermehrt. Solche Sorten sind für den professionellen biologischen Getreideanbau nicht immer geeignet. Idealerweise setzt man neue Sorten aus biologischer Züchtung ein. In der Schweiz züchtet heute lediglich Peter Kunz mit seinem Team biologische Getreidesorten. Bei Sativa in Rheinau kann Saatgut aus biologischer Züchtung bezogen werden.

Einem Bergbauer auf den Zahn gefühlt

Von Rolf Streit

Rolf Streit: Ich würde mich gerne mit dir über die Arbeit auf deinem Hof unterhalten. Du hast nur 12 Kühe, Rinder, Schafe und Hühner, insgesamt 18 Grossvieheinheiten und redest von Arbeitsüberlastung? Es gibt andere Bauern mit 25 Kühen, welche sogar noch auswärts arbeiten.

Tierts Flor: Man muss jeden Betrieb einzeln betrachten, man kann nicht einfach die Anzahl Kühe miteinander vergleichen. Ein moderner Hof mit flachem Land, Laufstall und Mutterkuhhaltung, welcher die Tiere im Sommer auf der Alp hat, gibt natürlich viel weniger zu tun als unser Betrieb, wo wir täglich zwei Mal melken, heuen und die dazugehörende Alp auch noch selber betreuen. Unser Hof ist mit 1,8 SAK (Standartarbeitskräften) eingeschätzt und ist von der Fläche her (27 ha) der Zweitgrösste in der Gemeinde. Hierbei ist die Direktvermarktung (30%), das Kinder in die Schule fahren, die gelegentliche Betreuung von Heimjugendlichen und die sehr arbeitsintensive Weidesäuberung nicht mitgerechnet. Die meiste Zeit arbeite ich alleine. Im Sommer helfen zeitweise jeweils ungelernte Praktikanten mit. Die Hauptlast der Arbeit fällt aber schon durch das tägliche Einstallen, Melken und Eingrasen im Sommer und dem täglichen Auslauf der Tiere im Winter an.

Wie sieht denn so ein Tagesablauf bei dir aus?

Um 6.30 Uhr fange ich normalerweise im Stall an. Bei viel Arbeit auch früher oder in Einzelfällen später(z. B. Krankheit oder abends spät gemolken). Über Mittag mache ich 1 ½ Std. Essenspause, um 17.00 Uhr ist wieder Kühe von der Weide holen und Melken angesagt. Damit bin ich etwa um 19.30 Uhr (Winter 20 Uhr) fertig. Nach dem Nachtessen geht es in den 5 Sommermonaten noch bis zur Dunkelheit weiter. Das ergibt dann im Sommer 11 bis 13 Stunden reine Arbeitszeit pro Tag, im Winter nur 11 Stunden (7 Std. davon sind Stallarbeiten), selbstverständlich 7 Tage in der Woche, was sich dann zu 70–90 Stunden pro Woche zusammenzählt. Geheut und siliert wird auch an Sonntagen.

Wie steht es denn mit Freizeit?

In den letzten 30 Jahren war ich insgesamt 4 ½ Wochen in den Ferien, wobei 5 Tage aneinander das Längste war. Meist reichte es nur für 2 Tage Urlaub, alle paar Jahre. Krankheits- oder Unfallbedingte Ausfälle gab es in der ganzen Zeit nur 2 Tage. Schon öfter hiess es aber, mit Schmerz- und Fieber senkenden Medikamenten trotzdem die nötigsten Arbeiten zu verrichten. Ansonsten habe ich täglich, auch an allen Wochenenden und Feiertagen, morgens und abends gemolken. Einerseits bin ich darauf natürlich stolz, anderseits wäre ich etwas mehr Freizeit gegenüber nicht abgeneigt. Meine Hobbys (wandern, schreiben, fotografieren, Geschichtsforschung) kommen leider zu kurz. Schön wäre eine permanente 70 Std. Woche, das heisst, durchschnittlich nur noch 10 Std. pro Tag! Es ist mir dabei klar, dass es Bauern gibt, welche noch länger als wir arbeiten, ich kenne aber auch solche, die es «ringer» haben. Jeder Hof ist anders. Meine Mitarbeiter helfen «nur» 55 Std. pro Woche und haben im Schnitt 1 ½ Tage frei pro Woche.

Alle Bilder: Rolf Streit

Wenn Du so viel arbeitest, verdienst Du wenigstens auch viel?
Wie man`s nimmt! Wir haben zwar durch die Direktzahlungen vom Bund und der Direktvermarktung unserer Produkte relativ viel Einnahmen, aber durch hohe Maschinen- und Mitarbeiterkosten auch viele Ausgaben, so dass wir auf Nebenverdienste (Arztgehilfin, Betreuung von Jugendlichen) angewiesen sind. Aber auch damit leben wir statistisch gesehen, mit unseren zwei Kindern, die in der Ausbildung sind, unter dem Existenzminimum. Dass wir uns trotzdem Bio Lebensmittel leisten können liegt daran, dass man ein landwirtschaftliches Einkommen nur bedingt mit den Lebenskosten in der Stadt vergleichen kann. Wir wohnen günstig, beziehen Lebensmittel zu Vorzugspreisen vom Hof, der Arbeitsweg entfällt und die Hälfte der Autokosten können dem Betrieb angerechnet werden. Zudem leben wir relativ einfach, die Kosten für Ausgang und Ferien entfallen und, wie jemand mal scherzhaft bemerkte, die ganze Familie hat lange Haare und spart so Geld für den Coiffeur!

Du arbeitest recht viel und verdienst trotzdem wenig. Warum machst Du das? Bist Du Masochist, Idealist oder was?
Genau das haben mich schon mehrmals Leute gefragt. Aber ich weiss nicht, ich fühle mich nicht als Leidender. Manche bezeichnen das auch als Working poor oder fragen mich, ob ich Workaholiker sei. Aber ich selber würde mich eher als «Liebender» bezeichnen. Ich liebe das Arbeiten, den Kontakt zu den Tieren und der Natur und die Selbständigkeit. Zum Leiden wird es nur manchmal, wenn mich Rücken- und Knieschmerzen plagen. Leider ist dies, je älter ich werde, immer mehr der Fall.

Und wer sagt dir Danke, wenn Du bei der Pensionierung ein Wrack bist?
Das wird hoffentlich nie der Fall sein, aber es ist schon so, dass die Kniemenisken und die Rückenbandscheiben schon jetzt havariert sind. Notfalls werde ich dann nicht mehr so viel wandern können und werde mich mehr dem Malen und Schreiben widmen.

Hast Du noch nie daran gedacht, die Arbeitsbelastung abzubauen?
Diese Frage stelle ich mir immer wieder. Wir könnten zum Beispiel schwer bewirtschaftbares Land abgeben. Aber das bedeutete auch weniger Einnahmen und darauf können wir momentan nicht verzichten. Vielleicht ergibt sich, wenn die Söhne mal voll im Berufsleben stehen, eine finanzielle Verbesserung. Bis dahin versuchen wir uns durch bessere Maschinen zu entlasten. Wir haben aber auch die Ziegenhaltung aufgegeben, den Garten verkleinert, eine Holzspaltmaschine angeschafft und arbeiten, im Vergleich zu früher eine Stunde pro Tag weniger. Die Umstellung auf Mutterkuhhaltung (kein Melken mehr), ein Freilaufstall, eine effizientere Heubelüftung und eine breitere Mähmaschine würde Zeit sparen, ist aber nur mit enormem finanziellem Aufwand realisierbar. Aber selbst dann gibt es auf dem Hof, den wir bewirtschaften, immer mehr Arbeit als wir erledigen können (Unkrautbekämpfung, etc.). Ein anderer Bauer sagte es mir mal so: «Du stellst zu hohe Ansprüche an dich selber. Der Ertrag wird kaum geringer, wenn Du nicht jedes Jahr die Weiden bis in den hintersten Winkel mähst.» Das stimmt zwar, aber was ich mache, möchte ich halt perfekt machen.

Aber sag mal, warum bist Du, neben dem anstrengenden Hof, auch noch in den Vorständen verschiedener Vereine aktiv, was dich nur Zeit kostet und dir keinen zusätzlichen Verdienst bringt?
Ja warum eigentlich? Ich glaube, es hängt damit zusammen, dass man die glücklichsten Menschen meist nicht bei denen findet, die sich ein gemütliches Leben eingerichtet haben, sondern bei denen, welche die Herausforderung lieben und sich für etwas einsetzen. Der Lohn ist dabei nicht Geld, sondern Abwechslung, Anerkennung und je nachdem inneres Wachstum und als Nebenprodukt auch noch Freude.

Ist Bourn out bei dir ein Thema?
Viel Arbeit hat mir noch nie etwas ausgemacht. Erst wenn Zeitdruck, körperliche Beschwerden und das Fehlen von Helfern hinzukommen, fühle ich mich überlastet und ausgelaugt. Aber die Arbeit eines Bauern ist nicht vergleichbar mit dem Arbeiten in einer Fabrik, wo man angestellt ist. Tiere zu halten ist wie wenn man Kinder hat. Sie gehören zur Familie. Eine Mutter fragt sich auch nicht, ob sie ihr Kleinkind am Sonntag stillen und wickeln soll. Zudem wohne ich an einem schönen Ort und habe eine befriedigende Arbeit zu erledigen, so dass Werken und Freizeit oft ineinander fliessen und kaum zu trennen sind. Überaus zu schätzen weiss ich auch, dass meine Frau stets in der Nähe ist, wir zusammen etwas erarbeiten und sich unser Tun bestens ergänzt. Ohne sie würde ich schnell an Grenzen stossen.

Wäre ein garantiertes Grundeinkommen, wie es eine Initiative anstrebt, für dich ein Vorteil?
Klar würde dies mich finanziell entlasten. Aber ich bezweifle, dass das funktionieren würde, wenn alle nur noch dasjenige und so viel arbeiten würden, wie es ihnen Spass macht. Wer übernimmt dann die übrige Arbeit, etwa Sklaven wie im 1516 erschienenen Buch «Utopia» von Thomas Morus? Ich glaube im Gegenteil, wir sollten die Bauern als Vorbild nehmen und unsere Jugend wieder dazu animieren vermehrt auch ungeliebte Arbeiten für unsere Gesellschaft zu erbringen. Gerade den Jungen darf man nicht den Anreiz nehmen, sich anzustrengen um etwas erreichen zu können. Jeder der ein Einkommen will, soll auch etwas dafür tun, meiner Meinung nach auch junge Arbeitslose (Recht auf Arbeit, aber auch Pflicht zur Arbeit).

Wie steht es denn mit der Anerkennung für deine Arbeit?
In erster Linie arbeite ich für mich, weil es mir selber Freude bereitet. Doch ich geniesse schon auch die lobenden Worte von Kunden, Besuchern, Spaziergängern und einzelnen Bauern. Aber es gibt natürlich auch Kritiker. So meinte mal einer, das würde ihm auch noch gefallen, etwas weniger zu verdienen, dafür ein gemütliches Leben führen zu können. Oder ein anderer glaubte, er müsse viel arbeiten und viel Steuern bezahlen, damit wir Bergbauern, dank der Direktzahlungen, den ganzen Winter faulenzen könnten. Aber selbst die Talbauern beneiden die Bergbauern, wobei dies auch umgekehrt der Fall ist. Da ist sehr viel Unwissenheit, Vorurteil und unbegründeter Neid vorhanden. So ein Bauernhof sieht halt eben romantisch aus, wer möchte nicht auch auf so einem wohnen? Doch diese vermeintliche Idylle hat einen knallharten arbeitsintensiven Alltag als Hintergrund.
Vielleicht verletzen wir auch eine Art Tabu. Die meisten Menschen empfinden das Arbeiten als ein notwendiges Übel. Sie sehnen sich täglich nach dem Feierabend, dem Wochenende und den Ferien. Ihr Leben spielt sich dort ab. Zufriedenheit wird mit Freizeit in Zusammenhang gebracht. Da kann natür-

Alle Bilder: Rolf Streit

lich schon Misstrauen aufkommen, wenn man dann auf einen Bauern trifft, der Freude an seiner Arbeit hat. Geniesst der, im Vergleich zu anderen, vielleicht ein zu schönes Leben? Wer jammert, den bemitleidet man, Zufriedenheit aber, bewirkt Neid!
Ein falsches Bild vom gemütlichen Leben vermittelt sicher auch, dass wir als oberste Bauern (600 Meter Höhenunterschied zum Tal) erst zuletzt mit Heuen beginnen und auch die Letzten sind, welche damit fertig werden. Auch die Säuberung der verunkrauteten Weiden ist erst im Spätherbst zu bewundern und nicht schon im Sommer, wenn die meisten «Schaulustigen» durchfahren. Wir müssen hier am Berg oben für eine zwei Monate längere Winterfütterung Heu einbringen und haben hierfür zwei Monate weniger Zeit dazu. Darum können wir pro Hektare Land auch weniger Tiere halten als im Tal. Im Biolandbau, ohne grossen Futterzukauf, sowieso.
Allerdings nutzen wir, die wir als einzige noch ganzjährig hier wohnen, das Land sehr intensiv (3–4 Schnitte in den guten Wiesen), im Vergleich zu unseren Nachbarn, welche das Land vom Talbetrieb aus nur noch extensiv bewirtschaften (1–2 Schnitte). Auch die steileren Hänge werden nur noch geweidet, während wir sie als einzige noch mit viel Aufwand heuen.
Da gibt es dann eben tatsächlich Leute, die beurteilen und vergleichen uns nach dem Schnittzeitpunkt des ersten Heus und nach der Anzahl Tiere pro Hektare.

Machen dich solche Vorurteile auch wütend?
Manchmal schon, sie können auch verletzend sein. Vor allem wenn dann noch das wirklich doofe Argument dazu kommt, dass alle Biobauern faul seien. Denn nur schon zur Bekämpfung der Blacken und Disteln haben wir einen viel höheren Aufwand. Aber besser ist es, man lädt solche Kritiker zum Mitarbeiten ein oder verzeiht ihnen lachend ihre Unwissenheit.
Was mir allerdings mehr zu denken gibt ist, dass die Bauern für ein gleich bleibendes Einkommen immer mehr arbeiten müssen, während das vor- und nachgelagerte Gewerbe den Ertrag steigern kann und die Verbraucher zu immer günstigeren Nahrungsmitteln kommen. Die Wertschätzung für die Lebensmittel und deren Erzeuger sinkt. Ganz abgesehen davon, dass wir auch die Landschaft pflegen, sie für die Touristen attraktiv gestalten und sie als Heimat erhalten.

Warum bist Du denn trotzdem Landwirt?
Bauer zu sein, ist für mich kein Beruf, sondern eine Lebenseinstellung! Ich geniesse den Sinn meiner Arbeit, gewisse Freiheiten und den innigen Kontakt mit dem Boden, den Pflanzen, Tieren und der ganzen Natur. Seine eigenen Kartoffeln zu ernten, den eigenen Joghurt zu essen und das Fleisch vom Hof zu geniessen ist eben nicht nur mit sehr viel Arbeit verbunden, sondern beinhal tet auch eine gewisse Lebensqualität. Zudem kann eine sinnvolle, interessante Arbeit auch ein Stück Selbstverwirklichung bedeuten.

Und jetzt zur letzten Frage. Dein Name Tierts Flor hat man noch nie gehört.
Das glaub ich dir sofort. Um das Geheimnis zu lüften, musst Du den Namen von hinten lesen. Sein eigenes Tun zu hinterfragen, darf doch auch mal sein!

Menschenrechtsverletzungen bei Nestlé

schwip **Wie MultiWatch, eine breite Koalition von Nichtregierungsorganisationen, Gewerkschaften, Parteien und Organisationen der globalisierungskritischen Bewegung, mit dem Ziel der Beobachtung und Veröffentlichung von Menschenrechtsverletzungen bei Schweizer multinationalen Konzernen mitteilt, ist anfangs November 2013 in Kolumbien ein Gewerkschafter und langjähriger Nestlé-Arbeiter ermordet worden. Dies nachdem Gewerkschafter in den Hungerstreik traten, um den Nahrungsmittelkonzern an den Gesprächstisch zu bringen.**

Hintergrund ist ein lange dauernder Arbeitskonflikt. Nestlé verweigerte monatelang Gespräche und hat den Konflikt angeheizt. Nestlé-Kolumbien-Chef Manuel Andrés Kornprobst bezichtigte die Gewerkschaft Sinaltrainal dass sie zu Gewalt und Sabotage aufrufe. Solche Verleumdungen sind in Kolumbien lebensgefährlich und machen Gewerkschafter zur Zielscheibe von Paramilitärs. Bereits in der Vergangenheit sind 14 Nestlé-Arbeiter ermordet worden, weitere haben Attentate erlitten.

Politiker zeigen Profil

MultiWatch hat einen offenen Brief an Nestlé-CEO Paul Bulcke gerichtet. Wie Uniterre, die Bauerngewerkschaft der Schweiz mitteilt, haben mehrere Schweizer ParlamentarierInnen sich ebenfalls in einem dringlichen Schreiben an Bulcke gewandt: Cédric Wermuth, Maria Bernasconi, Marina Carobbio, Jacqueline Fehr, Claudia Friedl, Balthasar Glättli, Andreas Gross, Barbara Gysi, Thomas Hardegger, Beat Jans, Ada Marra, Martina Munz, Martin Naef, Mathias Reynard, Ursula Schneider Schüttel, Jean-Christophe Schwaab, Jean-Francois Steiert, Carlo Sommaruga.
Mit dem Schreiben zeigen die ParlamentarierInnen Verantwortungsbewusstsein.

Intervention zeigt Wirkung

Nestlé ist ein multinationaler Konzern mit Sitz in der Schweiz! Es ist dringend notwendig, dass der Dialog innerhalb des Konzerns aufgenommen wird und dass die gewerkschaftlichen Forderungen ernst genommen werden. Ende November kam es vorerst zu einer Einigung über das weitere Vorgehen zwischen der Gewerkschaft Sinaltrainal und Nestlé Kolumbien. Diskutiert werden soll über Import und Qualität von Rohstoffen und verarbeiteten Produkten, Respekt gegenüber der Umwelt, Verwendung von genveränderten Rohstoffen, Lebensqualität und Sicherheit und Gesundheit der Arbeiter und Arbeitsrecht.

Mehr Infos unter www.multiwatch.ch

Nachhaltigkeit kritisch betrachten

schwip **«Aus nachhaltiger Produktion» – dieses Versprechen wird oft abgegeben. Wie viel Nachhaltigkeit in unserem Essen steckt, den geht die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) kritisch nach.**

Wie nachhaltig kann ein Lebensmittelangebot sein, das vollständig übers ganze Jahr erhältlich ist? Braucht es Futtermittel-Importe für unsere Nutztiere? Diese und ähnliche Fragen stellen sich nur wenige Konsumentinnen und Konsumenten. Sie sind jedoch zentral, will man der Nachhaltigkeit im schweizerischen Ernährungssystem auf den Grund gehen.

Diskussionsrunden mit Experten

In der Veranstaltungsreihe «Nachhaltiges Ernährungssystem Schweiz» widmet sich die HAFL diesen Fragen – von der Lebensmittelproduktion bis zum Konsum. Sieben thematische Schwerpunkte entlang der ganzen Wertschöpfungskette stehen zur Debatte – mit Experten aus der Land- und Lebensmittelwirtschaft.

Es diskutieren: Migros, Coop, Fenaco, Nestlé und die Politik

Im November und Dezember 2013 wurden konkrete Ansätze für nachhaltige Wertschöpfungsketten in Entwicklungsländern zusammen mit dem DEZA diskutiert sowie die nachhaltige Warenbeschaffung zusammen mit Migros.
Am 15. Januar 2014 steht das Nachhaltigkeitsmanagement in der Verarbeitung bei Nestlé auf dem Programm und am 19. Februar 2014 die Förderung der Nachhaltigkeit in der Politik wozu Bernard Lehmann, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft eingeladen ist. Am 26. Februar 2014 wird zusammen mit der Fenaco diskutiert, wie eine nachhaltige Beschaffung von Futtermitteln aussehen könnte. Am 19. März 2014 ist Coop eingeladen um über die Vermarktung nachhaltiger Produkte zu reden und am 2. Mai 2014 präsentiert die HAFL seine aktuellen Projekte zum nachhaltigen Ernährungssystem.

Die Veranstaltungen finden jeweils von 18–20 Uhr an der HAFL in Zollikofen BE statt und sind öffentlich. Eintritt frei. Weitere Informationen: www.hafl.bfh.ch oder Tel. 031 910 21 15

Wie nachhaltig und fair ist unser Essen produziert? Bild: schwip

40 Jahre Bananenfrauen von Frauenfeld

schwip **Vor 40 Jahren sind mutige Frauen aus Frauenfeld mit der simplen Frage «Warum sind Bananen so viel billiger als Aepfel?» an die Öffentlichkeit getreten. Ohne dass es die Frauen geplant hatten, wurden sie zu Pionierinnen des gerechten Handels in der Schweiz.**

Ihre Aktionen für mehr Gerechtigkeit in dieser Welt machten die «Bananenfrauen» von Frauenfeld plötzlich auch international bekannt. Jetzt werden sie für ihr Engagement geehrt und es wird ihnen eine Ausstellung gewidmet.

Viel bewirkt in 40 Jahren

Mit ihrem Engagement für ein menschenwürdiges Leben in den Bananenplantagen von Mittelamerika haben sie damals den Kern der Ungerechtigkeiten des Welthandels getroffen und das zu einer Zeit, als die Frauen in der Schweiz sich gerade erst das Stimmrecht erkämpft hatten. Damals gab es noch keinen einzigen Drittwelt-Laden und keine Max Havelaar Stiftung in der Schweiz.

Ausstellung in der Baliere in Frauenfeld

In Frauenfeld findet noch bis am 9. Februar 2014 eine Ausstellung zur Geschichte der Bananenfrauen statt. Die Macher der Ausstellung erzählen die Geschichte der Bananenfrauen von ihren ersten Aktivitäten bis heute. Die Ausstellung vermittelt eindrücklich und mit vielen Fotos, Zitaten und Dokumenten die Suche der Frauen nach der gerechten Banane und somit für einen gerechteren Handel. Die Erlebnisse, die Ideen, das Engagement und die Hartnäckigkeit der Frauen zeigen bis heute, dass Veränderungen möglich sind und dass Konsumentinnen und Konsumenten viel zu einem fairen Handel beitragen können.

Erzählcafé und Co.

Zudem gibt es weitere Veranstaltungen und Filmvorführungen zum Thema Fairer Handel (siehe Agenda). Jeweils am Dienstag, Samstag und Sonntag sind einige der Pionierinnen vor Ort. An den Samstagnachmittagen berichten sie in einem «Erzählcafé» von ihren oft abenteuerlichen Einsätzen in der Schweiz, Europa und Mittelamerika.

Mehr Infos unter www.bananenfrauen.ch

Vögel füttern im Winter

schwip **Wer im Winter Vögel füttert, erleichtert den gefiederten Freunden die Nahrungssuche. Darüber hinaus ermöglichen Futterhäuschen und Meisenknödel die Begegnung mit der einheimischen Tierwelt.**

Vogelarten, die den Winter in der Schweiz verbringen sind gut an die harschen Verhältnisse in unseren Breitengraden angepasst. Dennoch sind die Futterstellen im Winter eine willkommene zusätzliche Nahrungsquelle. Weil die Winterfütterung in der nächsten Umgebung von Häusern stattfindet, profitieren vor allem Vögel, die sich mit der Anwesenheit des Menschen arrangiert haben. Um für alle Vögel etwas zu tun, ist es wichtig, naturnahe Lebensräume zu schaffen oder zu erhalten, die Biodiversität zu förden und einheimische Pflanzen im eigenen Garten und der Umgebung zu pflanzen.

Sachgerechte Fütterung

Wer Vögel im Winter füttern will, sollte gemäss den Spezialisten der Vogelwarte Sempach einen Futterplatz wählen, der an einem übersichtlichen Ort mit Rückzugsmöglichkeiten (Baum, Busch) in der Umgebung angelegt ist. Füttern macht Sinn bei Dauerfrost, Eisregen oder anhaltend geschlossener Schneedecke. Dabei sollten nur bewährte Futtermischungen angeboten werden, sowie Sonnenblumenkerne, Hanfsamen, Baum- und Haselnüsse. Mischungen mit Ambrosia-Samen sind zu vermeiden.
Am besten ist es das Futter täglich frisch anzubieten, morgens möglichst vor Sonnenaufgang sowie bei Bedarf am Nachmittag etwa zwei Stunden vor der Dämmerung. Das Futter ist trocken zuhalten und vor Verunreinigung zu schützen.

Auskünfte und kostenloser Bezug des Merkblattes «Winterfütterung von Vögeln» bei: Schweizerische Vogelwarte, Tel. 041 462 97 00, E-Mail: info@vogelwarte.ch, www.vogelwarte.ch

Stetiger Kulturlandverlust

Von Ulrike Minkner **Seit Jahrzehnten geht in der Schweiz laufend gutes Kulturland verloren. Jede Sekunde verschwindet rund ein Quadratmeter Landwirtschaftsfläche.**

Im Mittelland ist die Hauptursache für den Verlust von landwirtschaftlicher Nutzfläche das massive Siedlungswachstum. In Bergregionen hingegen führt der Rückgang der Bewirtschaftung zu einer zunehmenden Verbuschung und Verwaldung.

Pro Jahr 2'000 Hektaren weniger

Die landwirtschaftlich genutzte Fläche nimmt kontinuierlich ab. Seit 1996 wurden rund 32'000 Hektaren weniger genutzt. Pro Jahr wurden durchschnittlich 2'000 Hektaren aufgegeben, was beinahe der Fläche des Murtensees entspricht. Im Jahr 2000 verfügte die Schweiz noch über 1'072'492 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Im Jahr 2003 waren es noch 1'067'055 Hektaren und im 2012 waren es nur noch 1'051'063 Hektaren. Sömmerungsweiden sind in diesen Zahlen nicht miteinberechnet.
Weitere Details gibt es beim Bundesamt für Raumentwicklung unter www.are.admin.ch

Das liebe Rindvieh

Ein Film von Bertram Verhaag

schwip Der Film zeigt eindrücklich, wie von einer intensiven Landwirtschaft auf eine natürlichere Nutzung umgestellt werden kann. «Lasst mich Bauer sein, früher war ich Zerstörer», sagt Franz-Josef Kögel und streichelt seine Kühe. «Früher hab ich Hochleistung von ihnen gefordert, sie das ganze Jahr in den Stall gesperrt, mit Kraftfutter und Medikamenten vollgestopft, sie enthornt – bis sie krank wurden.» Franz-Josef Kögel hat umgestellt – sich und seine Kühe: Täglicher Weidegang, nur Gras und Heu als Futter und keine Enthornung mehr. Sie geben zwar weniger Milch, sind aber gesund und leben länger. Genauso denken und handeln immer mehr Bauern im Allgäu und kehren der Hochleistungsmilchwirtschaft den Rücken zu. Der Film aus Österreich kann auch auf die Schweiz übertragen werden.

Für Kühe mit Hörnern

Im Film machen sich auch Familie Schwärzler und Familie Josef Notz gegen das grausame Enthornen stark. Haltungs- und Lebensbedingungen sollten dem Tier angepasst werden und nicht umgekehrt. Selbst Tierärzte, wie der Neuburger Tierarzt Dr. Rupert Ebner, wollen den Rindern die Hörner nicht mehr nehmen, nur damit mehr Tiere in einen Stall passen. Schöne Aussichten – hoffentlich nicht nur fürs Allgäu, wo man wieder viele Kühe mit Hörnern auf der Weide sehen kann.

Film gratis online schauen

Der Film kann im Internet gratis angeschaut werden. Unter www.br.de wählt man unter der Rubrik Mediathek «Video» aus. Weiter unter «Sendungen» gibt man in der Suchmaske «Unter freiem Himmel» ein. Von dieser Sendereihe wählt man den Film «Das liebe Rindvieh». Filmlänge: 45 Minuten.

«Das liebe Rindvieh» auf DVD

Der Film «Das liebe Rindvieh» kann bei Armin Capaul als DVD für 25.– Franken bezogen werden. Der Reingewinn geht an die IG Hornkuh.
Zudem bietet Armin Capaul Filmvorführungen für Schulklassen an und steht Red und Antwort rund ums Thema Hörner.

Kontakt: Armin Capaul, Tel. 032 493 30 25

Bild: Rolf Streit

Geissechuchi

Ein Buch von Erica Bänziger

schwip Das ist etwas ganz Besonderes: Ein Kochbuch und zugleich eine Liebeserklärung an die Ziege. Erica Bänziger erzählt emotional und umfassend über die neugierige, freche, freiheitsliebende, anpassungsfähige und sehr genügsame Ziege. Ziegen sind Landschaftsgärtner – sie fressen Pflanzen, die andere Tiere verschmähen. Sie sind Milchlieferanten für herzhaften Käse, Joghurt und Quark.
Das Buch bietet Geschichten über Ziegen und das Alpleben, über Tierhaltung, bedrohte Rassen, erzählt vom Käsen und vom Käsegeschmack, vom Kreislauf der Milchgewinnung und der Fleischproduktion.
Erica Bänziger serviert dazu viele verschiedene Rezepte von pikant bis süss, von der Ziegen-Milch über den Käse bis zum Gitzi-Fleisch.

Signierte Exemplare für Bergheimat Mitglieder
Die Autorin Erica Bänziger, selber langjähriges Mitglied der Schweizer Bergheimat, bietet exklusiv für Bergheimat Mitglieder den Versand von signierten Exemplaren an.
Wer von diesem Angebot Gebrauch machen möchte, wendet sich direkt an die Autorin:
Erica Bänziger
Autorin und dipl. Ernährungsberaterin
6653 Verscio
Tel. 091 796 28 61 E-Mail: erica@biogans.ch
Mehr Infos zur Autorin unter www.ericabänziger.ch

Das Buch ist auch im Buchhandel erhältlich
Titel: Geissechuchi
Autorin: Erica Bänziger
Verlag: Fona
ISBN: 978-3-03780-506-0
Preis: 34.90 Franken

«Und dann habe ich den Hof verlassen»

Ein Buch von Ulrike Siegel

schwip In diesem Buch erzählen verschiedene Frauen von ihrem Leben als Bäuerin. Sie alle haben sich stark für den Hof engagiert. Sie haben alle viel und gerne gearbeitet in Haus, Garten, Stall und Feld. Mit vielen Ideen haben sie Hofläden, Agrotourismus und Direktvermarktung aufgebaut. Sie alle haben das Leben auf dem Hof geliebt, sich mit dem Leben als Bäuerin stark identifiziert und dafür viel in Kauf genommen. Bis es nicht mehr ging. Die autobiographischen Geschichten erzählen von den Sonnen- und Schattenseiten, von Konflikten, vom Ringen mit sich selbst, von den Sorgen des bäuerlichen Lebens, aber auch vor der Angst einer anderen Zukunft.

Wer den Hof verlässt verliert alles auf einmal
Die Geschichten zeigen aber ebenso, dass es auch anders weitergeht. Es sind Porträts von mutigen und tapferen Frauen, die sich überwunden haben, aus Zwängen auszubrechen und das zu verlassen, was sie über alles geliebt haben: ihre Höfe, ihre Familie, ihre Tiere, den Garten, die Selbstversorgung, ihren Beruf, das bestehende soziale Netz, das Dorf, das Zuhause. Die grosse Krise alles miteinander zu verlieren: die Wohnung, den Job, die Freunde, Familie, Nachbaren und Berufskollegen. Denn in der Landwirtschaft ist alles eng miteinander verbunden.

Mut für Veränderungen
Das Buch hat etwas Heilsames. Es vermittelt Frauen in schwierigen Situationen, dass sie nicht alleine sind. Es macht Mut und zeigt: Wie tief man auch immer meint zu fallen, irgendwann geht es wieder aufwärts. All die Frauen, haben sich durch die Krise hindurch wieder ans Licht gekämpft. Heute sind sie gestärkt und zuversichtlich und sie haben gelernt, dass auch ein Leben ohne Hof ein schönes, vielleicht sogar ein erfüllenderes Leben sein kann.

Das Buch ist im Buchhandel erhältlich
Titel: Und dann habe ich den Hof verlassen
Herausgeberin: Ulrike Siegel
Verlag: Landwirtschafts Verlag, Münster
ISBN: 978-3-7843-5170-4
Preis: 23.30 Franken

Gastfamilie gesucht

Als Beiständin eines knapp 50-jährigen Mannes mit einer leichten kognitiven Behinderung suche ich für ihn eine Gastfamilie. Mein Klient lebt in einer Institution. Er hat keine Angehörigen mehr und wünscht sich sehnlichst, ca. alle zwei Monate ein Wochenende in einer Familie verbringen zu können und bei deren Aktivitäten (auch mal etwas Kulturelles wie Konzert- oder Theaterbesuch) mitgenommen zu werden. Gibt es unter den Bergheimat-Mitgliedern im Kanton Bern, ggf. Jura oder Solothurn Menschen, die ein solches Angebot (gegen Entgelt) machen können?
Gerne erteile ich weitere Auskünfte.
Theresa Späni Sozialarbeitern, Stadt Biel
Tel. 032 326 20 09 E-Mail: theresa.spaeni@biel-bienne.ch

Winterjacke zu verschenken

Warme Daunenjacke, wenig getragen, Marke Mammut zu verschenken. Farbe dunkelblau, Grösse large 42
Kontakt: rosmarieglauser@discherheim.ch

In Gemeinschaft leben auf dem Berg

Auf Anfang April oder Mai 2014 suchen wir freudige und tatkräftige Menschen, die in unserer Gemeinschaft ihr Zuhause einrichten möchten. Wir sind vier Erwachsene (32, 36, 38, 43) und zwei Kinder (6, 8), und bewirtschaften 3 Hektar Land und 3 Hektar Wald nach den Grundsätzen der Permakultur. Den Sommer über halten wir einen Begegnungsort offen für Seminare, Besuch und Praktikanten. Wir leben ziemlich abgelegen auf 1000 m.ü.M im Napfgebiet. Zu Fuss ins Dorf sind es 20 Minuten runter und 40 Minuten hoch.
Wenn ihr gerne mit uns auf dem Berg leben möchtet, dann schickt uns doch bitte einen Brief, in dem ihr euch vorstellt und eure Träume beschreibt, die ihr mit dem Leben auf einem Berg verbindet. Informationen zu uns findet ihr auf unserer Webseite www.balmeggberg.ch.
Kontakt: Anton Küchler, Balmeggberg, 3556 Trub

Erfahrener Landwirt gesucht

Ich lebe auf einem schönen Bauernhof mit Mutterkühen, Schafen, Eseln und Hühnern im Jura. Die Kinder sind erwachsen und der Bauer möchte noch etwas von der Welt sehen. Damit der Hof lebt, möchte ich gerne Kinder oder Menschen mit einer Behinderung betreuen. Ich suche einen erfahrenen Landwirt, der mir hilft diesen Hof zu führen. Bist du interessiert, dann freue ich mich auf deinen Anruf.
Tel. 079 676 91 67 oder E-Mail: kathrinef@bluewin.ch

Bild: Rolf Streit

Kino zum Thema Fairer Handel

Das Cinema Luna in Frauenfeld beteiligt sich an den Bananenwochen vom 6.1.–19.1.2014 mit einem Programm bekannter und überraschender Filme zum Thema einer gerechteren Wirtschaft und eines ethischen Richtlinien verpflichteten Handels mit den vier eindrücklichen Filmen «Bottled Life», «Zartbitter», «Das Reisfeld» und dem Streifen «Bananera Libertad», der damals Auslöser war für die Aktivitäten der Frauenfelder Bananenfrauen.
Mehr Infos unter www.cinemaluna.ch oder Tel. 052 720 36 00

Diskussionrunden für gerechte Zukunft

Im Rahmen der Ausstellung über die Bananenfrauen von Frauenfeld finden im «Goldenen Kreuz», fast gegenüber der Ausstellung, zwei Panel-Diskussionen statt: Am 21. Januar 2014 zum Thema einer gerechteren Zukunft in Politik und Wirtschaft unter anderen mit Hildegard Fässler, alt Nationalrätin.
Am 4. Februar gibt es eine Diskussionsrund unter dem Titel «Ohne Veränderungen keine Zukunft» über neue Wege im fairen Handel es beteiligen sich dabei die ETH Zürich und die Organisation «Brot für alle».
Mehr Infos unter www.bananenfrauen.ch

Natur- und Umweltfilme im Naturama

Sa/So 18. und 19. Januar 2014, Naturama Aarau
Ein tierisches Filmvergnügen für die ganze Familie in Zusammenarbeit mit dem NaturVision Filmfestival..Wilde Affen und scheue Echsen, grossartige Landschaften und poetische Begegnungen - bewegende Geschichten erzählen alle diese Filme!

Sonderveranstaltung am Samstag, 18. Januar 2014, ab 18.30 Uhr: Die Essensretter, Dokumentarfilm von Valentin Thurn. Die Sonderveranstaltung beleuchtet ein Thema der Helvetas-Ausstellung «Wir essen die Welt»: die Verschwendung von Lebensmitteln. Der Film bringt Fakten und innovative Ideen aus Deutschland. Die Situation in der Schweiz skizziert anschliessend der Präsident des Vereins Foodwaste, Claudio Beretta. Publikumsdiskussion zum Film und Kurzvortrag.
Mehr Infos unter: Tel. 062 832 72 00 oder www.naturama.ch

Selbstverwaltetes Ferienhaus

Ein vielfältiges Winterprogramm mit Schneeschuhwanderungen vom 16.–19. Januar 2014, Skitourenwochen vom 8.–15. und 16.–22. Februar, sowie Langlaufwochen Skating vom 12.–16. Februar und Langlaufwochen klassisch vom 22. Februar – 1. März bietet das Ferien- und Bildungshaus Salecina, Maloja, GR, im Grenzland Bergell°/Engadin an. Vor dem ehemaligen Bauernhaus, wenige Gehminuten vom Dorf entfernt, laden Langlaufloipen und Winterwanderwege zu Ausflügen ein.
Das Haus wird von den Gästen selbstverwaltet. Die Erwachsenen bezahlen nach Einkommen. Ideal für Kinder, Erwachsene, Einzelne und Gruppen.
Salecina, Tel. 081 824 32 39 E-Mail: info@salecina.ch
www.salecina.ch

Nachhaltiges Ernährungssystem Schweiz

In einer Veranstaltungsreihe widmet sich **die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL)** sieben thematischen Schwerpunkten entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Experten aus der Land- und Lebensmittelwirtschaft diskutieren zu folgenden Themen:
Am 15. Januar 2014 steht das Nachhaltigkeitsmanagement in der Verarbeitung bei Nestlé auf dem Programm und am 19. Februar 2014 die Förderung der Nachhaltigkeit in der Politik wozu Bernard Lehmann, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft eingeladen ist. Am 26. Februar 2014 wird zusammen mit der Fenaco diskutiert, wie eine nachhaltige Beschaffung von Futtermitteln aussehen könnte. Am 19. März 2014 ist Coop eingeladen um über die Vermarktung nachhaltiger Produkte zu reden und am 2. Mai 2014 präsentiert die HAFL seine aktuellen Projekte zum nachhaltigen Ernährungssystem.

Die Veranstaltungen finden jeweils von 18–20 Uhr an der HAFL in Zollikofen BE statt und sind öffentlich. Eintritt frei. Weitere Informationen: www.hafl.bfh.ch oder Tel. 031 910 21 15

Bild: Rolf Streit

Impressum

Bergheimat-Nachrichten
Mitglieder-Zeitschrift der Schweizer Bergheimat; erscheint 4–6 mal jährlich, sFr. 40.–/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, Chiara Solari, Rolf Streit, Thomas Frei, Robert Turzer

Gestaltung
Petra Schwinghammer und
Syl Hillier (www.collibri.net)

Druck und Versand
Rub Media AG, Wabern/Bern

Nächster Redaktionsschluss:
16.1.2014

Adressen

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

Vizepräsident
Rolf Streit
Obergschwändhof
8854 Galgenen
Tel. 055 440 87 92

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

Kassier
Emanuel Schmid
Biohof Laas
2608 Prés de Cortébert
Tel. 032 489 15 44

Zahlungsverbindung
Schweizer Bergheimat
Postcheckkonto 30-24470-6

Regionalbetreuung

Wallis
Robert Turzer
Steihüs 13
3995 Ernen Tel. 027 971 06 10

Tessin
Mareika Schäfer
Sallo
6718 Olivone Tel. 079 750 56 55

Graubünden
Wanja Gwerder
Bergi
7213 Valzeina Tel. 081 325 12 45

Donata Clopat
7433 Donat Tel. 081 661 11 61

Zentralschweiz
Monika Pfyl
Guggernell
6110 Wolhusen Tel. 041 810 09 25)

Jura / Romandie
Irina Brülisauer
Césai
2364 St. Brais Tel. 032 433 42 41

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

Bern
Hanna Graf
im Spühli
3437 Rüderswil Tel. 034 496 71 11

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

Knospengruppe Sekretär
Ueli Künzle
Landsgemeindeplatz 9
9043 Trogen Tel. 071 344 21 28

Der Einzahlungsschein kann für Spenden oder die Überweisung des Mitgliederbeitrages genutzt werden.

Spenden und Mitgliederbeiträge

Der Einzahlungsschein liegt diesen Bergheimat Nachrichten bei. Vielen Dank an alle, die damit etwas einzahlen.

Das Bezahlen des Mitgliederbeitrages berechtigt zum Abstimmen an der Mitgliederversammlung. Sind Sie nicht sicher, ob Sie Ihren Mitgliederbeitrag bezahlt haben? Ob Ihre Zahlung bei uns registriert ist und für welches Jahr Sie Ihren Jahresbeitrag geleistet haben, erkennen Sie an der zweistelligen Zahl auf der Adressetikette hier unten links (Pfeil). Die Einzahlungen sind bis und mit 30.11.2013 berücksichtigt.
Wenn Sie möchten, können Sie mit dem beigelegten Einzahlungsschein auch bereits Ihren Mitgliederbeitrag für das nächste Jahr bezahlen. Bitte kreuzen Sie das entsprechende Feld an.

Gerne nimmt die Schweizer Bergheimat auch Spenden entgegen. Im Voraus vielen Dank für Ihre Unterstützung!
Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an die Geschäftsstelle.
Tel. 041 933 22 14 oder info@schweizer-bergheimat.ch

AZB
6235 Winikon

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

☐ Ich möchte Mitglied werden. Bitte senden Sie mir die Beitrittsunterlagen. Der Mitgliederbeitrag beträgt mindestens Fr. 25.– pro Jahr.

☐ Ich bin Landwirt/In im Berggebiet und arbeite nach den Bio Suisse-Richtlinien und möchte Bergheimat-Betrieb werden.

☐ Ich möchte die Bergheimat mit einem Legat oder einem zinslosen Darlehen unterstützen.

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

☐ Ich möchte mich vorerst über die Schweizer Bergheimat informieren. Bitte senden Sie mir unverbindlich Unterlagen inkl. einer Probenummer der Bergheimat Nachrichten.

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Telefon _____

Unterschrift _____

Geworben durch _____