Familie Jorge Vásquez und Beatrice Peter Wildensbuch ZH

«Mit dem Hafer laufen sie hier immer»

Mit der grünen «Anicia», der schwarzen «Beluga» oder auch mit der «Braunen» haben Jorge Vásquez und Beatrice Peter im Zürcher Weinland Erfahrung. Gemeint sind damit aber nicht ihre Pensionspferde, Ponys, Engadiner Bergschafe oder Hühner auf dem Grüthof in Wildensbuch. Es geht um die Linsenkulturen, die sie für Biofarm anbauen.

Punkto Linsen sind das schweizerisch-peruanische Biobauernpaar Experten. «Wir haben zuerst Versuche mit der Forschungsanstalt Agroscope gemacht und verschiedene Mischungspartner ausprobiert, wie Leindotter, Gerste, Erbsen und Hafer; mit dem Hafer laufen sie hier immer», erzählt Jorge Vásquez. Für ihn hat die Linse nicht nur geschmacklich und ernährungsphysiologisch viel zu bieten, sondern auch agronomisch. «Sie bindet Stickstoff im Boden und hinterlässt ihn krümelig und gut zu bearbeiten», sagt er. Nach dem Abschluss seines Studiums mit der Spezialrichtung Umweltschutz hat er später berufsbegleitend die Landwirtschaftsschule auf dem Strickhof absolviert.

Zusammen mit seiner Frau Beatrice Peter hat er später den in freier Natur gelegenen Grüthof übernommen, den zuvor die Schwiegereltern bewirtschafteten. Selbstbestimmt mit der Familie auf dem Land zu leben, erachten beide als grosses Privileg. Die Bauerntochter und Biologin Beatrice Peter ist neben administrativen Aufgaben für den Bio-betrieb auch als freie Beraterin für Naturschutz in der Landwirtschaft unterwegs.

Flexibel bleiben

Die faire Zusammenarbeit mit der Biofarm schätzen Beatrice und Jorge. Ihnen gebe diese «Vertrauenspartnerschaft» auch eine gewisse Sicherheit: «Als kleiner Betrieb sind Linsen spannender für uns als grosse Kulturen wie beispielsweise Weizen», erklärt die Bäuerin, «und ausserdem ist die Wertschätzung der Konsumenten bei speziellen Nischenprodukten höher.» Und ihr Mann fügt hinzu: «Die Kultur muss passen, die Pausen in der Fruchtfolge müssen eingehalten, Krankheiten gut beobachtet werden.» Über sieben Jahre erstreckt sich auf dem Grüthof diese Fruchtfolge: Auf zwei Jahre hintereinander Kunstwiese folgen Getreide, dann Karotten, Linsen, Randen und schliesslich Dinkel/Weizen, bevor erneut Kunstwiese

Die Mischung mit Hafer und Linsen vor der aufwendigen Trennung und Reinigung. Bild: Biofarm

an der Reihe ist. Er bleibe aber nicht stur, meint Jorge Vásquez schmunzelnd zu dieser Formel, je nachdem komme auch mal eine Mischung Erbsen mit Gerste anstelle der Randen zum Beispiel auf den Acker. Beim Bauern gelte es, flexibel zu bleiben, man solle neben den Boden- und Klimaverhältnissen auch die Marktbedingungen ins Auge fassen und Freude am Experimentieren haben.

Das Linsensaatgut kommt in Wildensbuch im März in den mittelschweren, teilweise steinigen Boden. Der Biobauer achtet darauf, die beiden Mischungspartner nicht zu dicht zu säen, damit diese sich später gegenseitig weniger beschatten. Erntezeit ist im Oktober: «Dann muss sofort getrocknet werden, denn das Grüne wird schnell warm», erklärt der Landwirt. Bingo! Bis zur modernen Trockenanlage von Bernhard Billing – ebenfalls in Wildensbuch – ist der kurze Weg ein Segen. Heisse Luft trocknet dort das Erntegut, und bei einer ersten Reinigung wird

alles Grobe entfernt. Im zweiten Reinigungsschritt erfolgt die Feinarbeit, damit die kleinen Powerkörnchen später auch bedenkenlos geniessbar sind.

Gut für den Boden, wertvoll für den Menschen

«Linsen sind einfach gut für den Boden und so wertvoll für uns Menschen», sagt Jorge Vásquez. Als Kind, an der peruanischen Nordküste, ass er sie oft – mit Reis, Spiegelei und Salat. An die Zufriedenheit und innere Freude der Menschen dort – auch bei grosser Armut – versucht er in der Schweiz stets zu denken: «Bei der Ernte feiern die Peruaner, aber hier ist dazu keine Zeit, denn jede Minute kostet.» Jorge, Beatrice und ihre beiden Mädchen Evelin und Viviana jedenfalls strahlen Zufriedenheit und Freude aus. Und das wahrscheinlich nicht nur wegen dem Prachtswetter über dem Linsenacker bei Wildensbuch. ■ Sabine Lubow

Quelle: Biofarm

Nach der Trennung vom Hafer, die fertig gereinigten Linsen. Bild: Biofarm

Film Provieh-Arbeitskreise

Moderatorinnen und Moderatoren geben Einblicke

Derzeit treffen sich schweizweit über 260 Bäuerinnen und Bauern regelmässig in knapp dreissig Provieh-Arbeitskreisen.

Gemeinsam tauschen sie ihre Erfahrungen zu diversen Tierhaltungsthemen aus und lernen von- und miteinander.

Diese Form der Weiterbildung wird geschätzt und hat Zukunft. In diesem Kurzfilm erzählen Moderatorinnen und

Moderatoren von ihren Erfahrungen mit den Provieh-Arbeitskreisen.

Interessiert an Mitarbeit in einem Arbeitskreis?

Neue Provieh-Arbeitskreise können jederzeit gegründet werden. Bitte kontaktieren Sie uns!

Arbeitskreise moderieren?

«Provieh»-Arbeitskreise werden von geschulten Moderatoren geleitet, die meisten davon sind Bäuerinnen und Bauern. Haben Sie Interesse, sich zum Ar-

beitskreismoderator weiterzubilden und selber einen Arbeitskreis zu leiten? Dann freuen wir uns, wenn Sie sich bei uns melden!

Auf www.bioaktuell.ch ist ein neuer Film aufgeschaltet, speziell zu diesem Thema.

■ Thomas Pliska

Kontakt

Informationen unter www.provieh.ch oder bei Thomas Pliska (Tel. 061 204 66 60) oder Judith Köller (Tel. 061 204 66 39)

Bioagenda

3 Info-Anlass «Weidemast von Bio-Milchrassen»

Ein neues Projekt für Weidemast von Milchrassenkälbern bietet eine Lösung, damit Milchrassetränner von Biobetrieben nicht in der konventionellen Kälber- oder Grossviehmast enden und die Bio-Milchviehalter ihre Verantwortung für die Kälber wahrnehmen können. Die Kälber werden auf dem Geburtsbetrieb abgetränkt, auf Bio-Weidemastbetrieben ausgemästet und dann als Bio Weiderind geschlachtet. Es ist nicht davon auszugehen, dass diese Banktiere aus reinen Milchrassen die gleichen Taxationen erreichen wie die Kreuzungstiere. Degustationen haben aber gezeigt, dass das Fleisch sowohl von weiblichen wie auch männlichen Tieren der Milchrassen einen sehr guten Geschmack aufweist. Am Anlass wird über das neue Projekt informiert, über Remonten-Produktion und Bio-Weidemast von Milchrassen orientiert. Angesprochen sind sowohl Biomilchproduzenten und Weidemastbetriebe, bestehend oder Neueinsteiger, neue Produzenten sind gesucht.

Wann: Montag, 5. Februar, 13.30 bis 15.30 Uhr

Wo: Strickhof Lindau

Referent: Eric Meili, FiBL

Anmeldung: erwünscht bis 1. Februar an Tamara Bieri, tamara.bieri@strickhof.ch, 058 105 99 51

Weitere Veranstaltungen: 20. Februar 2018 am Arenenberg; 28. Februar 2018 in Flawil; 6. März 2018 in Salez

Kälbermast an Müttern und Ammen

Biokalbfleisch ist gesucht, insbesondere in der zweiten Jahreshälfte. Doch viele Kälber verlassen den Biomilchviehbetrieb und gelangen in den konventionellen Handel. Die Mast von Kälbern am Euter der Mutter oder einer Ammenkuh kann hier eine sinnvolle Lösung sein.

Im Kurs geben wir eine Übersicht, wie mutter- und ammengebundene Mast auf dem Landwirtschaftsbetrieb aussehen kann und praktizierende Landwirte berichten von ihren Erfahrungen. Die Möglichkeiten und Voraussetzungen des Marktes werden von Bio Suisse und Coop aufgezeigt.

Wann: Donnerstag, 8. Februar 2018, 10.10 bis 15.45 Uhr

Wo: Mehrzweckgebäude Racht, Neumatt, 5070 Frick

Auskunft: Claudia Schneider, FiBL, Tel. 062 865 72 28; Mail: claudia.schneider@fibl.org

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu, Ackerstrasse 113, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74; Mail: kurse@fibl.org

4 Arzneipflanzenanwendung im Stall

Lernziele: Pflanzen und ihre phytotherapeutischen Wirkungen und deren Einsatz kennenlernen. Grundlagen erarbeiten um sekundäre Pflanzenstoffe und ihre Wirkungen zu verstehen Gesundheitserhaltung und -verbesserung unserer Nutztiere mithilfe von phytotherapeutischen Einsätzen. Botanisieren mit Standort- und Pflanzenverwandtschaften. Der Kurs steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau EFZ als Landwirt und über ausreichende Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig verfügen.

Wann: 22.02., 17.05., 21.06., 20.09., 29.11.2018; Zeit: 09.00–16.00 Uhr

Wo: Strickhof, Winterthur-Wülflingen (Bäuerinnenschule), Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur

Kosten: CHF 870 inkl. Verpflegung und Kursunterlagen (exkl. Material für Kursteil «Anwendungen mit ausgewählten Pflanzen») (3. Kurstag)

Auskunft: Sabine Bosshard Gerber, sabine.bosshard@strickhof.ch; Roger Bolt, roger.bolt@strickhof.ch, Tel. 058 105 98 53

Anmeldung: bis 06.02.2018; Charlotte Baumgartner-Minger, Strickhof, Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 04, www.strickhof.ch

5 Biogemüseanbau im Bauerngarten

An 6 Samstagen im Verlauf der Anbausaison werden folgende Themen behandelt: Gartenplan, Mischkultur, Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, säen, pikieren, pflanzen, Kompost, Düngung, Pflanzenschutz und Nützlingsförderung, Gemüse einwintern

Wann: Samstags 24.02., 17.03., 07.04., 05.05., 23.06., 22.09.2018; Zeit 09.00–16.00 Uhr

Wo: Kurstag 1 am Strickhof in Wülflingen, Kurstage 2, 3 und 6: im Garten von Kursleiterin Pia Steiner, Wängi TG; Kurstage 4 und 5 in Gärten von Teilnehmenden

Kosten: CHF 480; exkl. Unterlagen und Verpflegung

Auskunft: Felix Zingg, Tel. 058 105 98 45

Anmeldung: bis 09.02.2018,

Teilnehmerzahl ist begrenzt: Charlotte Baumgartner-Minger Strickhof, Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 04, www.strickhof.ch

Kennzeichnung Bioprodukte

Wie deklarierst du richtig! Der Schwerpunkt dieses Kurses liegt auf der Kennzeichnung nach schweizerischer Bioverordnung und den Bio Suisse Richtlinien. Die Kennzeichnung nach schweizerischem Lebensmittelrecht mit den hauptsächlichen Neuerungen wird als Grundlage dazu vorgestellt.

Voraussetzung für diesen Kurs sind Grundkenntnisse der Bioverordnung. Anhand von vielen Beispielen und Übungen besprechen wir die praktische Umsetzung. Praxisbeispiele aus Ihrem Alltag sind herzlich willkommen.

Wann: Dienstag, 13. März 2018, 13.00–17.00 Uhr

Wo: FiBL Frick

Auskunft: Regula Bickel, FiBL, Tel. 062 865 72 72

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu, Tel. 062 865 72 74