

«Best Practices» der Landwirtschaft

Durch Kooperation zum Erfolg



Die Mitarbeit der Genossenschafter trägt viel zum Erfolg der Genossenschaft «gmüesabo» bei. Bild: zVg

Schweizer Produzenten stehen unter ständigem Druck ihrer Abnehmer: Agrarprodukte dürfen nicht zu gross, nicht zu klein und schon gar nicht unförmig sein. Der Konsument, so sagt der Grosshandel, kauft nur «perfekte» Produkte. – Dass es auch anders geht, zeigt das Beispiel der Genossenschaft «gmüesabo».

Das Spiel ist einfach: Schweizer Grossabnehmer kaufen Landwirten nur perfekte Produkte ab. Für die Produktion dieser «perfekten» Nahrungsmittel werden oftmals enorme Mengen an Pflanzenschutzmitteln und Mineraldünger eingesetzt.

Sind Karotten krumm, Gurken zu lang oder weisen Kartoffeln Schorfflecken auf, so können diese nicht verkauft werden. – Foodwaste ist in aller Munde und trotzdem ist es für die Landwirte schwierig, sich aus diesem System zu befreien. Doch mit viel Mut, Durchhaltewillen und auch ein wenig Glück, ist es möglich neue Wege einzuschlagen.

Landwirt, Genossenschaft und Konsument

Wie ein System, in welchem alle beteiligten Parteien fair behandelt werden, funktionieren kann, zeigt eine Genossenschaft aus Ellikon an der Thur. Das Projekt «gmüesabo», welches ursprünglich aus einem grossen, privaten Gemüsegarten entstanden ist und anfänglich von wechselnden GemüsegärtnerInnen und PraktikantInnen betreut wurde, zählt heute rund 140 Genossenschafterinnen und Genossenschafter. Mit der wachsenden Kundschaft sind auch die Anforderungen an die Bewirtschaftung der Gemüse-Abos gestiegen. Grössere Anbauflächen wurden nötig, Wissen rund um den Anbau verschiedenster

Gemüse-Sorten musste erlernt werden und personelle Ressourcen für die Bewältigung aller anfallenden Arbeiten in Produktion, Rüsterei und Abpackung wurden nötig.

Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft als Win-Win-Situation

Bereits früh knüpften die Genossenschafter des «gmüesabos» Kontakt mit dem Bio-Landwirt Thomas Frei aus Ellikon an der Thur. Gemeinsam wurden neue Ideen und Visionen entwickelt und plötzlich ergaben sich neue Möglichkeiten. – So konnte die Genossenschaft im Jahr 2018 die ehemalige Gärtnerei-Anlage der Forel-Klinik beziehen, welche sich direkt neben dem Betrieb von Thomas Frei liegt.

Die enge Zusammenarbeit zwischen dem Bio-Landwirt und der Genossenschaft stellt für beide Seiten eine Win-Win Situation dar. So können die beiden Gemüsegärtner, welche sich heute beim «gmüesabo» eine 100-Prozent-Stelle teilen bei Bedarf auf Maschinen des Landwirtschaftsbetriebes zurückgreifen und auch Mist und Kompost als Dünger direkt ab Hof beziehen. Lange Transportwege und die damit verbundenen Kosten werden so minimiert. Weiter schätzt Thomas Frei die Zusammenarbeit mit dem «gmüesabo», so kann er zum Beispiel seine Kartoffeln, wie auch seine Eier der Genossenschaft liefern und bereichert somit den Gemüsekorb der Abonnenten. Durch die Lieferung seiner Kartoffeln und Eier ans «gmüesabo» wirtschaftet Thomas Frei unabhängig vom Druck eines grossen Abnehmers und kann zudem die Wertschöpfung auf dem Betrieb behalten.

Kartoffeln mit Drahtwurmlöchern – kein Grund für Food Waste

Das «gmüesabo» kennt keinen Food Waste. Auch zu lange Gurken, krum-

me Rüebli oder Kartoffeln mit Schorfflecken oder Drahtwurmlöchern erreichen die Konsumenten. Durch den starken Drahtwurmbefall im Jahr 2018 gab es kaum Kartoffeln, die nicht betroffen waren davon. Fürs «gmüesabo» war es keine Option, diese Kartoffeln nicht zu vermarkten.

Kurzerhand wurde ein kleiner Flyer erstellt, welcher zusammen mit den Kartoffeln in den Gemüse-Korb wanderte und dem Konsumenten erklärte, weshalb diese Kartoffeln eben «nicht perfekt» seien, aber genauso gut schmeckten und in jedem Falle gegessen werden können. – Von den Kunden gab es keinerlei negative Rückmeldungen. – Einmal mehr kommt die Frage auf, wer die hohen Ansprüche stellt an die Rohprodukte. Ist es wirklich der Konsument, oder gaukelt der Grossverteiler den Landwirten etwas vor? Der Weg, welchen die Genossenschaft mit dem Gemüse-Abo eingeschlagen hat, war nicht immer einfach. Hie und da galt es Durststrecken zu überwinden.

Zu guter Letzt hat die Genossenschaft jedoch zusammen mit einem aktiven Landwirt einen vielversprechenden Weg gefunden, welcher sich den Gegebenheiten er Zukunft anpasst. ■ Hanna Rikenmann

Ein klein wenig selbst produziert

So funktioniert die Genossenschaft «gmüesabo»

Die Genossenschaft «gmüesabo» ist mehr als nur eine Gemüse-Lieferantin. Im solidarischen Projekt engagieren nicht nur Landwirt Thomas Frei, die zwei angestellten Gemüsegärtner und diverse freiwilligen Helfer, sondern auch die Abonnenten selber.

Wer sich für ein Gemüse-Abo der Genossenschaft in Ellikon an der Thur entscheidet, der entscheidet sich bewusst für regionale, saisonale und fair produzierte Lebensmittel, welche nach den Richtlinien von Bio-Suisse angebaut werden. Dabei steht eine lokale und kleinräumige Landwirtschaft im Zentrum, welche ohne Zwischenhandel wirtschaftet und Transportwege so kurz wie möglich gestaltet.

Wer sich für ein Gemüse-Abo entscheidet hat die Wahl zwischen drei verschiedenen Abo-Grössen. Nach dem Beitritt in die Genossenschaft steht für

Bioagenda



Einführungskurs Biolandbau für Umsteller und Interessierte

Alle 7 Kurstage im Überblick:

1. Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisation und Kontrolle; Donnerstag, 7. November 2019, Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau

2. Bodenfruchtbarkeit und Pflanzenernährung, mit Schwergewicht auf Ackerbau; Donnerstag, 14. November 2019, BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein AUSGEBUCHT

3. Futterbau, Hochstammobstbau, Biodiversität; Donnerstag, 21. November 2019, BZUW, 9230 Flawil AUSGEBUCHT

4. Ackerbau, mit Schwerpunkt Unkrautregulierung; Donnerstag, 28. November 2019, Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau

5. Tierhaltung Wiederkäuer: Haltung, Fütterung, Gesundheit; Donnerstag, 5. Dezember 2019, BZUW, 9230 Flawil AUSGEBUCHT

6. Tierhaltung Geflügel und Schweine; Donnerstag, 12. Dezember 2019, BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein

7. Direktvermarktung und Hofverarbeitung; Donnerstag, 19. Dezember 2019, BZUW, 9230 Flawil

Kurskosten: Fr. 75.– je Person und Tag (zweite Person vom gleichen Betrieb Fr. 50.– pro Tag), Mittagessen und Pausenverpflegung Fr. 25.– pro Person, Kursunterlagen Fr. 30.– für den ganzen Kurs

Auskunft: Tamara Bieri, 058 105 99 51, tamara.bieri@strickhof.ch
Felix Zingg, 058 105 98 45, felix.zingg@strickhof.ch

Anmeldung: bis spätestens 4. Oktober 2019 unter: www.strickhof.ch, Tel. 058 105 98 22, charlotte.baumgartner@strickhof.ch

Betriebsleiterschule: Der Kurs ist gleichzeitig auch das BLS-Modul BF01, welches mit einer schriftlichen Prüfung abgeschlossen wird. Modul-Anmeldung bitte an das jeweilige BLS-Sekretariat.

«Bio-Forschungs-Tagung»

Optimierung von Futterbau und Wiederkäuerfütterung unter den Bio-Regeln 2022+. Referate zu Nutzung von Grasland, Weidemanagement, Anbau von Mais-Bohngemenge, Kraftfutterreduktion und ihre Auswirkungen auf Gesundheit und Fruchtbarkeit, Erkennen von Fütterungssignalen (Obsalim), Kälberfütterung und Gesundheit.

Wann: Dienstag, 19.11.2019, 9:00–16:00 Uhr

Wo: BBZ Arenenberg Tänikon, 8356 Ettenhausen, Hörsaal Refental

Veranstalter: Bio-Beratungen BBZ Arenenberg Thurgau und Strickhof Zürich

Kursleitung: Jakob Rohrer, Bio-Beratung, BBZ Arenenberg, Kanton Thurgau

Referenten: Diverse Forscher des FiBL, Agroscope, Kälbergesundheitsdienst, Bio-Praktiker

Kosten: Fr. 90.– inkl. Mittagessen

Auskunft: Jakob Rohrer, BBZ Arenenberg, Tel. +41 58 345 81 08, jakob.rohrer@tg.ch

Anmeldung: BBZ Arenenberg Tel. +41 58 345 85 00 oder kurse.landwirtschaft@tg.ch



Auch die Biodiversität spielt auf dem Betrieb eine grosse Rolle: Nelken zwischen den Tomaten im Gewächshaus. Bild: zVg

den Abonnenten einmal wöchentlich (46x pro Jahr) ein Gemüse-Korb in einem im Voraus festgelegten Depot zur Abholung bereit. Die Depots befinden sich in Winterthur, Frauenfeld, Ellikon an der Thur, Thalheim an der Thur und Ossingen.

Regelmässig werden von der Genossenschaft die Bedürfnisse nach neuen Depots gecheckt und angepasst. Die Körbe sind gefüllt mit saisonalem Gemüse, welches in Ellikon an der Thur gehegt und gepflegt wird.

In den Wintermonaten wird das Angebot teilweise durch Produkte von weiteren regionalen Bio-Landwirten ergänzt, da die Genossenschaft «gmüesabo» nur beschränkt über Lagerkapazitäten verfügt.

In jedes Depot wird zudem ein «Tausch-Korb» geliefert. Befindet sich in einem persönlichen Gemüse-Korb ein Produkt, welches niemand im Haushalt gerne mag, so kann es mit einem Produkt aus dem Tausch-Korb

ausgetauscht werden. So wird verhindert, dass Produkte zu Hause im Kompost landen.

12 Stunden Mitarbeit pro Jahr

In der Genossenschaft wird die solidarische Zusammenarbeit grossgeschrieben, so gehört zu jedem Gemüse-Abo auch ein aktiver Einsatz auf dem Gemüsefeld oder in der Abpackerei. Pro Jahr arbeitet jeder Genossenschafter 12 Stunden und leistet somit einen grossen Beitrag zum Erfolg der Genossenschaft. Er lernt dabei das Team der Gemüsegärtner, andere Genossenschafter und das Handwerk des Gemüsebaus näher kennen.

Wer mehr übers die Genossenschaft «gmüesabo» erfahren möchte oder Interesse hat an einem Gemüse-Abonnement, der findet viele Informationen auf der Internetseite der Genossenschaft: www.gmueesabo.ch

■ Hanna Rikenmann