

Bioknoblauch aus Grossaffoltern

Über Katja und Markus Bucher wurde in den letzten Wochen viel berichtet. Sie haben unter anderem den Agro Preis für Ihren Bio-Knoblauch gewonnen. Nach so viel Erfolg könnte man meinen, dass die Buchers nun gemütlich zurücklehnen, aber sie sind bereits wieder daran, ein neues Bio-Projekt (den Chicorée) in Angriff zu nehmen. Auf meine Frage hin, wie der Landwirt sich selber beschreiben



würde, bezeichnet er sich als offen, aufgestellt und sehr interessiert an Neuem. Obwohl Markus Bucher Veränderungen liebt, faszinieren ihn die Traditionen und Besonderheiten der verschiedenen Regionen. Für ihn ist wichtig, dass die Schweiz auf inländische Produkte setzt, jedoch immer in Ergänzung zu ausländischen Produkten. Markus Bucher betont, dass der Bio-Gedanke eine Lebensphilosophie ist, jedoch sollte auch daraus keine „Religion“ gemacht werden. Er sieht in der biologischen Landwirtschaft den Weg, unsere Natur und vor allem unsere Böden zu erhalten und die Ernährung für die Zukunft zu sichern. Verbissen ist er aber trotzdem nicht.

Mit viel Liebe zur Natur, mit Optimismus und einer gesunden Portion Wirtschaftlichkeit engagiert er sich mit seiner Familie weiterhin für seine Ideale.

Francine Bürki: Markus, warum hast Du damals den Betrieb auf Bio umgestellt? Was war der entscheidende Gedanke dafür?

Markus Bucher: Als ich mit meiner Frau Katja zusammenkam, befand ich mich in einer Lebensphase, in welcher ich nicht wirklich glücklich und zufrieden war. Ich wusste aber nicht genau warum und wunderte mich, dass Katja immer so aufgestellt war. Mir war jedoch klar, dass sie sich aus Sicht unserer traditionellen Schweizer Küche etwas speziell ernährte. Somit begann ich mich dafür zu interessieren und merkte, dass es mir dabei plötzlich immer besser ging. Weil ich in mir eine Veränderung feststellte, wollte ich Hintergründe über dieses Thema erfahren und machte eine Ausbildung im Bereich Lebens-, Ernährungs- und Gesundheitsberatung. Die Umstellung auf Bio im Jahre 2002 war für mich somit nicht mehr wegzudenken. Die Zusammenarbeit mit Christoph Hauer bestärkte diesen Entscheid noch zusätzlich.

Du hast dich entschieden, keine Tiere mehr zu halten. Wie ernährst du deinen Boden?

Mit Kompost und Gründüngungen. Stickstoff ergänze ich mit organischem Handelsdünger. Weiter setze ich auch über Handelsprodukte noch Spurenelemente ein. Ich betrachte den „Bio-Kreislauf“ ganzheitlich, also nicht spezifisch auf meinen Betrieb bezogen.

In der konventionellen Landwirtschaft ist es nicht mehr möglich, den Humus-Gehalt stabil zu halten. Die Erosion schreitet jährlich fort. Wie sieht das Problem bei deinen Böden aus?

Im Gemüsebau steht man immer wieder vor gewissen Sachzwängen. Von da her sind unsere Böden sicher nicht verschont von diesem Thema. Die Problematik wird jedoch dank der gemeinsamen Fruchtfolge mit Christoph Hauert sowie mit dem Einsatz von qualitativ hochstehendem Kompost entschärft. Ich glaube, wenn wir in Zukunft die Kompostmenge noch erhöhen können, wird es uns gelingen, den Humusgehalt zu stabilisieren. Weiter setzen wir auf eine moderne, schonende Mechanisierung und achten darauf, sie optimal einzusetzen. Hier sehe ich ganz allgemein noch ein riesiges Verbesserungspotential, doch bremst hier leider immer wieder der wirtschaftliche Faktor.

Wie bekämpfst du Schädlinge?

Es bleibt mir leider nicht erspart, die nötigen Mittel, welche in der Hilfsstoffliste vom FiBL aufgeführt sind, einzusetzen, um meine Kulturen vor gefrässigen Raupen zu schützen. Aber auch da achte ich darauf, so schonend wie möglich und nur so viel wie nötig einzugreifen. Von der Natur ist es nicht vorgesehen, nur eine Kultur auf einem Feld stehen zu haben. Da befinden wir uns einmal mehr in einem Sachzwang. Eine Alternative dazu sind Kulturschutznetze. Die sind jedoch deutlich aufwändiger in ihrem Einsatz. Bis jetzt habe ich mich davor gehütet. Vielleicht würde sich aber ein Versuch lohnen. Eigene Erfahrungen zeigen, dass mit der Fruchtfolge verschiedene Schädlinge reduziert oder gefördert werden können. Also auch hier bedeutet uns die Fruchtfolge sehr viel.

Du hast mit deinem Pioniergeist den Weg zum Erfolg gefunden. Das erzeugt sicher viele Neider und Nachahmer, die auch auf den „Knobli-Zug“ aufsteigen möchten. Wie siehst du deine Zukunft? Hast du Bedenken, dass der Markt bald Knoblauch-übersättigt ist?

Knoblauch produzieren ist sehr aufwändig und die Erfahrungen in der Schweiz sind nicht verbreitet. Somit ist die Hemmschwelle, in diesem Gebiet einzusteigen im Vergleich zu anderen Produkten relativ gross. Ich denke, es ist wichtig, dass ich interessierten Berufskollegen gegenüber offen bleibe. So kennt man sich, kann voneinander lernen und der Markt bleibt übersichtlich. Zudem ist das Potenzial ja noch lange nicht ausgeschöpft. Ich bin allgemein der Meinung, wir müssen unbedingt weg kommen von unserem Konkurrenzdenken. Viel sinnvoller ist eine gegenseitige Ergänzung.

Du verkaufst deinen Knospe-Knoblauch auch der Migros, die ja ein eigenes Label hat. Gibt es da keine „Label-Kollisionen“?

Überhaupt nicht. Die Migros will sich mit ihrem eigenem Bio-Label unterscheiden gegenüber Coop und anderen Mitbewerbern. Jedoch nur am Verkaufspunkt und nicht in der Produktion. Von da her ändert sich für uns nichts. In meiner Sicht ist das nur ein politisches Problem zwischen Bio Suisse und Migros, welches mit der nötigen Toleranz relativ einfach gelöst werden könnte.

Du teilst auf deiner Homepage mit, dass du nun das „Chicorée-Projekt“ in Angriff nimmst. Welche Visionen hast du da? Möchtest du den CH-Markt grossflächig mit Knospe-Chicorée beliefern?

Schweizer Bio-Chicorée gibt es zu wenig. Meine Vision ist es, diesen Markt zu befriedigen. Ob das nun wir alleine sind oder nicht, ist für mich nicht entscheidend.

Leider hört man immer wieder, dass Knospe-Betriebe wieder auf IP umstellen. Was sagst du dazu?

Für mich gibt es zwei Beweggründe auf Bio umzustellen. Der eine ist aus innerer Kraft und Überzeugung und der andere aus ökonomischen Gründen. Wenn man aus innerer Kraft und Überzeugung umstellt, ist es nicht möglich, wieder auf IP umzustellen.

Was möchtest du den Bio-Landwirten für die Zukunft mitgeben?

Ich bin überzeugt, dass wir uns mit dem Bio auf dem Weg der Zukunft befinden. Wichtig erscheint mir dabei, dass wir nicht an irgendwelchen Denkmustern und Traditionen hängen bleiben. Wir müssen wach bleiben und handeln. Am besten beginnt man bei sich selber, bei der persönlichen Weiterentwicklung. Das andere wird sich dann automatisch regeln. **Alles was von innen kommt ist gerüstet für die Zukunft.**

Woher nimmst du die Motivation, immer wieder neue (Bio)-Projekte anzupacken?

Seit ich den Betrieb meiner Eltern übernommen habe, verfolge ich ein einziges Ziel: Die Arbeit muss mit meinem Kern übereinstimmen. Deshalb habe ich sehr vieles verändert und werde das wahrscheinlich auch weiterhin tun. Jedoch werde ich nicht mehr grundlegende Veränderungen vornehmen wie zum Beispiel von der Munimast zum Gemüsebau. Die Richtung ist klar. Jetzt gilt es zu optimieren. Deshalb auch der Chicorée als Ergänzung. Wenn ich mit mir selber im Klaren bin, brauche ich keine zusätzliche Motivation, etwas Neues anzupacken. Es fliesst dann einfach. Sicher hat auch meine eigene Familie einen grossen Einfluss auf meine Motivation. Wenn ich mich aber in einer „mürrischen“ Phase befinde, wird es dann schwieriger. Da hilft dann oft nur noch eins: Die Ruhe und Stille der Natur.

Wir danken herzlich für euer „Bio-Engagement“ und dass du dir trotz hoher Arbeitsbelastung Zeit für dieses Interview genommen hast.

Für die Zukunft wünschen wir viel Erfolg – wir freuen uns, euren Erfolgsweg weiterhin verfolgen zu dürfen. Danke

Francine Bürki