



Wer sich für eine vegane Hofbewirtschaftung entscheidet, muss sich neu ausrichten.

Es geht auch *ohne Nutztiere*

Auf dem einen Betrieb tummeln sich 40 Rinder, auf dem anderen kein einziges Nutz- oder Haustier. Zwei Betriebe zeigen: Mehrere Wege führen zur bioveganen Landwirtschaft.

Dass auf dem Biohof Hübeli im bernischen Kallnach viele Rinder weiden, die Milch im Kühlschrank des hofeigenen Ladens jedoch pflanzlichen Ursprungs ist, mag auf den ersten Blick erstaunen. Auch dass auf einem bioveganen Betrieb Gülle zum Einsatz kommt, ist eher ungewöhnlich. «Die Gülle fällt ja sowieso an und wir können so den Nährstoffkreislauf schließen», sagt Urs Marti, der den elterlichen Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Leandra Brusa führt. Wichtig ist den beiden vor allem, dass auf dem Hof tierleidfrei produziert wird. So übernahm Urs Marti die ehemaligen Milchkühe seines Vaters, welche dieser am 31. Dezember 2017 zum letzten Mal gemolken hatte, und begann den Betrieb auf Bio umzustellen.

«Den Betrieb viehlos zu führen, wäre sicher noch konsequenter. Aber die Kühe waren schon da», sagt Urs Marti. Mittlerweile besteht etwa die Hälfte der vierzigköpfigen buntgemischten Herde aus Kühen, die er vom Vater übernommen hat, die andere Hälfte sind Pensionstiere, viele von ihnen sind Ochsen. «Wir waren selber erstaunt, auf welch grosse Nachfrage unsere Pensionsplätze für Rinder stiessen», sagt Leandra Brusa. Dieses Projekt des Biohofs Hübeli läuft unter der Bezeichnung Tierarche Seeland. Die Tiere werden über Pensionsgelder finanziert, welche die Tierbesitzerinnen und -besitzer bezahlen, wie auch über Patenschaften.

Der Biohof Hübeli umfasst 30 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, wobei rund die Hälfte aus Dauergrünland besteht. Auf den restlichen 14 Hektaren bauen Urs Marti und Leandra Brusa Linsen, Hafer und andere Getreidesorten sowie verschiedene Speisemaissorten an. Für das Selbstpflückerlebnis steht zudem ein Folientunnel mit Tomaten, Auberginen und Chili zur Verfügung. «Wichtig ist für uns, dass wir auf der Ackerfläche Kalorien für die menschliche Ernährung produ-

zieren, kein Viehfutter. Wir bauen also nicht Futtermais an, sondern Tortilla- und Polentamais», sagt Urs Marti, der als Lehrer gearbeitet hat, bevor er den elterlichen Betrieb übernommen hat. Aus dem Hafer wird direkt auf dem Hof Hafermilch gewonnen, welche pasteurisiert und im Mehrwegglas direkt ab Hof sowie über rund 40 Unverpackt- und Bioläden in der Region verkauft wird. Am Trester darf sich allen voran der 23-jährige Limousin-Ochse Tamay gütlich tun.

Skepsis bei der Elterngeneration

Der Idee eines bioveganen Hofes standen die Eltern von Urs Marti zuerst skeptisch gegenüber. «Sie waren zwar erfreut, dass ich den Hof übernehmen möchte – das hatte ich ursprünglich nicht geplant –, doch waren sie unsicher, ob ein solcher Betrieb mit einer Tierarche überhaupt regelmässig genügend Geld abwerfen kann», sagt Urs Marti. «Für mich und meine Frau war es jedoch wichtig, dass wir auf dem Betrieb das machen können, was wir richtig finden: eine diverse Landwirtschaft ohne Tiernutzung.» Urs Marti und Leandra Brusa können von dem leben, was der Betrieb abwirft. Wohl auch deshalb stehen die Eltern von Urs der Idee mittlerweile positiv gegenüber und packen beide gerne mit an – Verena Marti vor allem bei der Betreuung der drei Kinder, Hans Marti unter anderem im grosszügigen Laufstall.

«Die hitzigeren Diskussionen fanden früher statt, als ich mich bereits im Gymnasium für eine vegane Lebensweise entschieden habe», sagt Urs Marti. Er lebt seit 20 Jahren vegan, Leandra Brusa seit 10 Jahren. «Für uns ist das kein «Lifestyle». Wir machen das, weil wir Tierleid vermeiden wollen – so etwa die Trennung von Mutterkuh und Kalb oder die Schlachtung männlicher Kälber», sagt Urs Marti. Der Entscheid, vegan zu leben, habe also moralische Gründe. Gleichzeitig legt das Ehepaar viel Wert auf Regionalität, Saisonalität und ökologisch erzeugte Lebensmittel.

Viehlos aus Überzeugung

Um eine möglichst ökologische und bodenschonende Landwirtschaft geht es auch Jann Krättli und Nadia Ruchi vom Biohof Tannacker im freiburgischen Rechthalten. Deshalb

leben sie aus Überzeugung vegan und bewirtschaften einen biovegane Betrieb – teilweise nach dem Konzept der Permakultur. Damit sich die Handarbeit finanziell lohnt, hat sich Jann Krättli auf Nischenprodukte spezialisiert, zum Beispiel arbeitsintensive Pflanzen wie Schnittsalate oder Kräuter. Ähnlich wie auf dem Biohof Hübli waren Nadias Eltern zwar erfreut, dass sich die nächste Generation vor elf Jahren dazu entschieden hat, den Betrieb zu übernehmen, doch war man über die Neuausrichtung etwas erstaunt. «Vor allem optisch entspricht der Betrieb nicht dem, was meine Eltern gewohnt waren. Mein Vater findet noch immer, dass es bei uns etwas unordentlich aussieht», sagt Nadia Ruchti lachend. Sie arbeitet zu 40 Prozent auf dem Betrieb mit und widmet sich dabei vor allem der Produktion von Konfitüren, Gelées, Chutneys und getrockneten Kräutern. «Diese Arbeit ist so schön planbar, ganz anders als mein Hauptberuf als Hebamme.»

Nadia Ruchtis Partner Jann Krättli ist gelernter Gemüsegärtner und arbeitet Vollzeit auf dem Biohof Tannacker. Im Gegensatz zum Biohof Hübli gibt es auf dem Tannacker keine Tiere. Das Paar führt den Betrieb aus Überzeugung viehlos. Denn für beide ist Tierhaltung und -schlachtung mit Gewalt verbunden. Heisst: In den drei Hektar grossen Gemüsebeeten kommt keinerlei tierischer Dünger zum Einsatz. «Dass man mit pflanzlicher Düngung weniger Erträge habe und die Nährstoffkreisläufe nicht schliessen könne, ist ein Vorurteil. Der einzige Unterschied ist, dass das Heu bei uns nicht zuerst noch durch ein Tier hindurch geht», sagt Jann Krättli. Dieser Prozess führe nicht zu einer Nährstoffvermehrung, höchstens zu einer stärkeren Konzentration.

Mehr als eine Wirtschaftsweise

Jann Krättli hat ein eigenes Verfahren zur Gewinnung von pflanzlichem Dünger entwickelt. Dazu schneidet er auf den Ökowiesen Heu und schichtet dieses auf, damit es anrotten kann. Dieses «vorvergozene» Heu wird dann maschinell in den Boden eingearbeitet. «Unser Ziel ist dabei, dass wir möglichst wenig Nährstoffe vom Boden wegtragen», sagt Jann Krättli. Seine Lehre zum Gemüsegärtner hat er erst mit 30 Jahren begonnen. «Ich lebte aber auch schon vorher vegan und habe mich für Nachhaltigkeit und Permakultur interessiert. Nach der Lehre ergab sich dann die Möglichkeit, den Betrieb von Nadias Eltern zu übernehmen.» Das Biogemüse verkaufen die beiden grösstenteils auf dem Wochenmarkt im nahe gelegenen Freiburg sowie über einige Bioläden in der Region. Wie auf dem Biohof Hübli werden auch auf dem Biohof Tannacker kurze Transportwege, ein geringer CO₂-Ausstoss, eine vegane Ernährungsweise und Biodiversität grossgeschrieben. Einen Hof biovegan zu bewirtschaften, heisst für Jann Krättli und Nadia Ruchti halt mehr als die Art, einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen. Für sie ist der Biohof zugleich auch ein ökologisches und politisches Projekt.

Aus Forschungssicht ist der Ansatz, der auf dem Biohof Tannacker verfolgt wird, eine gute Idee. Wichtig sei dabei, dass die Nährstoffe im System verbleiben, sagt Andreas Fliessbach, Co-Leiter Gruppe Bodenfruchtbarkeit und Klima am FiBL. Vielerorts werde Grüngut bereits von einer Ackerfläche auf eine andere gebracht, wo mehr Nährstoffe vonnöten sind. «Der Umweg über das Tier ist nur insofern sinnvoll, dass die Nährstoffe beim tierischen Verdauungsvorgang konzentriert und leichter verfügbar gemacht werden», sagt Andreas Fliessbach. Dabei sei das Tier, also die Fleisch- oder Milchgewinnung,

ein zusätzlicher Nutzen. Die biovegane Gemüseproduktion führe vermutlich sogar zu höheren Erträgen, weil weniger Nährstoffe durch das Tier verlorengehen. «Tierischer Dünger ist für den Gemüsebau ja nicht zwingend, sondern eher im Sinne einer Recyclingidee entstanden», sagt Andreas Fliessbach.

Ann Schärer

→ Markus Steffens, Co-Leiter Gruppe
Bodenfruchtbarkeit & Klima, FiBL
markus.steffens@fibl.org
Tel. 062 865 04 18



Biohof Hübli, Kallnach BE

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 2020, biovegan

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha

Kulturen: 4 ha Kunstwiesen, 3,5 ha Hafer, 2 ha Linsen, 1 ha Dinkel, 1,5 ha Brotweizen, 0,5 ha Hartweizen, 1,5 ha Polentamais, Rest: Öko-/Naturwiesen, Blühstreifen

Tierbestand: 40 Rinder in 4 Herden, 2 Schafe, 2 Minipigs, 2 Pferde

Vermarktung: Bio- und Unverpacktläden, Online-Shop, Hofladen, Selbstpflücktunnel

www.biohof-huebli.ch



Tierarche Seeland: Leandra Brusa mit Tochter Larina und Urs Marti ersparen ihren Rindern den Gang zum Schlachthof.

Biohof Tannacker, Rechthalten FR

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 2013, biovegan

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 3 ha

Kulturen: Gemüse-, Beeren- und Kräuternbau, Obst

Tierbestand: keine Tiere

Vermarktung: Wochen- und Spezialmärkte, Online-Shop

www.biohof-tannacker.ch



Jann Krättli und Nadia Ruchti beim Ernten der zarten Goldmelissenblüten.