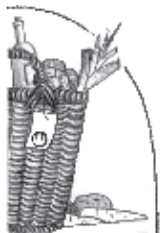


Unser
Biokorb
Notre
PanierBio



Biokorb mit Köpfchen

Eine andere Art und Weise, unsere Nahrungsmittel zu verbrauchen und zu produzieren



© MARTINE WOLHAUSER

Märkte, Tag der Offenen Tür, 1. August-Brunch...

LEITARTIKEL

Diese und ähnliche Anlässe bieten Konsumenten und Produzenten Gelegenheit, sich zu treffen, sich besser kennen zu lernen und sich zu verstehen. Diese Momente der Begegnung ermutigen uns, einen neuen, anderen Blickwinkel auf die Landwirtschaft, den fairen und regionalen Handel, die Ernährungssouveränität und die Nachhaltigkeit zu werfen.

Dieser Blickwinkel ist gerade das Besondere des Vereins «Unser Biokorb». Konsumenten und Produzenten sind gleichberechtigte Mitglieder. Sie nehmen zusammen an Überlegungen und Entscheidungen des Vereins teil und können so, mit ihren Denkanstössen und verschiedenen Sensibilitäten, ein Konsumverhalten mit menschlicher Dimension und in Harmonie mit der Na-

tur aufbauen. Seien wir uns der Macht unserer Kaufentscheidungen bewusst und seien wir verantwortliche, engagierte Landwirte. Zeichnen wir zusammen die Konturen der Gesellschaft, die sich in unserem Kanton entwickeln wird.

Sich hier für eine solidarische Welt einzusetzen, öffnet uns die Welt und macht uns aufmerksam, auf die unzähligen, dynamischen, innovativen Initiativen, die sich überall auf dem Planeten manifestieren.

Dank an Charles Ridoré, der im folgenden Interview unsere Herzen in haïtianischem Rhythmus schlagen lässt.

Marie-Pascale Clerc

Regionale Vertragslandwirtschaft

«aus dem Rahmen treten»...

In der Westschweiz hat sich die Regionale Vertragslandwirtschaft (RVL) seit 2003 stark entwickelt. Gründe dafür waren:

- mehrere Lebensmittelskandale und Ernährungskrisen
- der Preisdruck auf landwirtschaftliche Produkte
- die langen Transportwege der Lebensmittel aus den Supermärkten (verbunden mit viel CO₂-Ausstoss)

Heute kann die Regionale Vertragslandwirtschaft auf 5'500 Verträge zwischen Konsumenten und ungefähr 90 landwirtschaftlichen Betrieben verweisen. Ständig entstehen neue Initiativen, seit neustem auch in der Deutschschweiz. In Anbetracht der Wartelisten für Personen, die einen Gemüsekorb erhalten möchten, hat die Regionale Vertragslandwirtschaft gute Zukunftsaussichten.

Wie funktioniert es ?

Für eine im Vertrag festgelegte Dauer (im Allgemeinen ein Jahr), erhalten die Konsumenten wöchentlich, monatlich oder jährlich Lebensmittel, die in ihrer Region produziert und von einem Verteilzentrum geliefert werden. Der Konsument verpflichtet sich, für diese Frisch- und Saisonprodukte, welche unter umweltfreundlichen und menschenwürdigen Bedingungen produziert wurden, faire Preise zu bezahlen. Um den Austausch zwischen den Produzenten und den Konsumenten zu fördern, werden auf den Höfen Besuchstage, 1.- August-Brunch und Degustationen durchgeführt. Weiter werden Informationsblätter gedruckt und es besteht die Möglichkeit, sich aktiv im Verein zu engagieren oder je nach Wunsch auf einem der Höfe zu arbeiten. Neben den Körben können Produkte auch direkt auf dem Hof erworben werden.

Vielfalt der Produkte und der RVL-Initiativen

Im Gegensatz zu einer Standardisierung der Ernährung und den von Grossverteilern aufgezungenen Verteilmodellen, erlaubt die RVL den verschiedenen Beteiligten (Land- und Stadtbevölkerung, Bauern und Konsumenten) ihre Bedürf-

nisse der Region, der Saison und den sozialen Verhältnissen angepasst zu befriedigen.

Die RVL-Initiativen in der Westschweiz präsentieren sich in verschiedenen juristischen Formen: Genossenschaften, Vereine oder Aktionen von Einzelbetrieben. Sie offerieren häufig spezifische Produkte, die nicht im Supermarkt zu finden sind.

Paradigma wechseln

Eine gewisse Wirtschaftstheorie, in den Schulen gelehrt und von den Politikern immer wiederholt, behauptet, dass man in der Landwirtschaft nur überleben kann, wenn man ständig die Anbauflächen vergrössert, maximale Erträge produziert und die Kosten senkt. So wird behauptet, dass ein Landwirtschaftsbetrieb mit weniger als x Hektaren von der Kultur y wirtschaftlich nicht lebensfähig ist. Nach derselben Theorie befriedigen sich die Konsumenten einzig und allein, indem sie sich auf die billigsten Produkte stürzen. Man sieht leicht ein, dass ein solches System in die Sackgasse führt.

Zum Glück haben Bürger- und Bauerninitiativen Alternativen zu diesem Modell geschaffen. In der Tat, die Regionale Vertragslandwirtschaft beweist, dass es mit mittelfristigen Verträgen zwischen kleinen und mittleren Betrieben und Haushaltungen möglich ist, für die Produzenten kostendeckende und für die Konsumenten tragbare Preise zu erzielen. Dabei entsteht als Mehrwert die soziale Verbindung zwischen Stadt und Land und die Möglichkeit, mitzubestimmen was auf unseren Teller kommt!

Das Alternativmodell RVL hat auch schon den Beweis der Nachhaltigkeit erbracht: in der Westschweiz haben wir zwei Beispiele, die seit 30 Jahren nach dem Modell RVL funktionieren: Les Jardins de Cocagne in Genf und La Clef des Champs im Jura.

Wir sollten unser, von den Supermärkten geprägtes Einkaufsverhalten einer kritischen Analyse unterziehen und den Mut haben, neue Wege zu beschreiten!

Natacha Porcher, Sekretärin Westschweizer Verband der Regionalen Vertragslandwirtschaft FRACP www.fracp.ch

Bauern von nah und von fern: Der gleiche Kampf !

Line und Charles Ridoré kommen ursprünglich aus Haïti und sind eng mit ihrem Land verbunden, besonders auch durch den Verein „Solidarité Fribourg – Haïti“. Durch ihre berufliche Tätigkeit und ihren Einsatz in besagtem Verein sind sie mit den Problemen der Landwirtschaft vertraut und haben den Biokorb seit Beginn abonniert.

Charles Ridoré, Sie kommen von einem 1-monatigen Aufenthalt in Haïti zurück, wo die Lage, gemäss Ihrer Feststellung, alarmierend bleibt. Es ist beeindruckend, dass die haïtianischen Bauern unter diesen Umständen die Annahme von gespendetem Monsanto Saatgut verweigern.

Dieses multinationale Unternehmen versucht mit Mithilfe der Regierung die haïtianischen Bauern in eine Abhängigkeit zu führen. Aber zum Glück gibt es in Haïti eine starke Bauernbewegung mit Weitblick. Sie ist ein sehr wichtiger Akteur der wirtschaftlichen und politischen Szene, die ihr Schicksal in die Hand nimmt und seit Jahren mobilisiert und ihre Interessen verteidigt.

Schweizer Bauern und Bauern in Entwicklungsländern zu unterstützen, entspricht das der gleichen Logik?

Ja, die Widersprüche sind nur scheinbar. Im Grunde sind es die gleichen Probleme, die die gleichen Antworten verlangen: Solidarität und verantwortungsvolles Konsumverhalten.

Wie sind Sie Mitglied des Vereins «Unser Biokorb» geworden?

Meine berufliche Tätigkeit, insbesondere bei der Fastenaktion „Carême“, hat mein Interesse an fairem Handel und an Umweltproblemen geweckt. So ist es ganz natürlich, dass ich mich von dieser guten Sache angesprochen fühlte. Line arbeitet ehrenamtlich für die Stiftung „Terrespoir“, die Genossenschaften von afrikanischen Bauern unterstützt. „Terrespoir“ verkauft deren Produkte zu fairen Preisen. Das Konzept von «Unser Biokorb» geht in die gleiche Richtung.



©LIC. IDERLE BRÉNUS «PROTEST DER HAÏTIANISCHEN BAUERN GEGEN MONSANTO»

Sie haben den Biokorb seit seiner Gründung abonniert, ...aus rein ideologischen Gründen?

(Line Ridoré) Nein, ich schätze es ausserordentlich, gewisse Gemüse zu finden, die ich aus meiner Kindheit kenne und die nicht mehr im Handel sind. Geschmacklich war es eine wahre Wiederentdeckung. Ich habe mit den Früchten von Terrespoir die gleiche Erfahrung gemacht. Die Früchte und Gemüse aus dem Biokorb haben nicht den gleichen Geschmack, wie diejenigen aus den Supermärkten.

Ist es für die Köchin nicht manchmal eine Herausforderung gewisse Gemüse zuzubereiten....?

Man muss manchmal ein bisschen erfinderisch sein, das macht aber Spass. Und wenn's mal an Ideen fehlt, findet man oft Rezepte, die mit dem Biokorb verteilt werden. Das Spezielle am Biokorb ist das Entdecken. Man kann ja die Produkte auch auf dem Markt oder im Laden kaufen, aber das Vorgehen ist nicht dasselbe: der Biokorb bietet mehr, nämlich das „gewisses Etwas“.

Anne-Sylvie Mariéthoz



© MAURICE CLERC

Ist die Produktion von Bioeiern wirklich ökologisch ?

Zurzeit sind 17 % der in der Schweiz konsumierten Eier bio. Und dieser Anteil nimmt schnell zu, was erfreulich ist. Jedes Jahr werden auf Biobetrieben neue Legehennenställe gebaut. Deshalb muss diese Entwicklung kritisch hinterfragt werden. Hier ein Überblick der verschiedenen Aspekte der Produktion von Bioeiern in der Schweiz.

1.- Bio-Hühnerhöfe

In diesem Bereich sind wir führend. Schweizer Biohühner sind weltweit am besten untergebracht: sie haben viel Platz, im Stall wie im Wintergarten und auch auf der Weide. Nur was die Weide anbetrifft muss jedes Huhn 5 m² zur Verfügung haben. Ausserdem muss die Weide mit einer geeigneten Infrastruktur ausgerüstet sein, z.B. mit Unterständen und Bäumen, um den Hühnern Schutz vor Raubvögeln zu bieten. Eine Weide für Biohühner ist nicht immer mit Gras bewachsen, was normal ist. Denn durch stetes Scharren wird das Gras vernichtet. Es ist somit Sache des Bauern, die Weide rechtzeitig neu anzusäen.

2.- Massnahmen gegen Parasiten

Es ist normal, dass Hühner Würmer oder Milben haben. Der Hühnerhalter muss darauf achten, dass der Befall mit Parasiten nicht überhand nimmt. Zur Bekämpfung der roten Hühnerlaus stehen ihm natürliche Mittel wie Gesteinsmehle und Pflanzenöle zur Verfügung. Zur Bekämpfung von Darmparasiten stehen nur vorbeugende Massnahmen zur Verfügung: regelmässige Reinigung und Desinfektion der Stallgebäude und der Zukauf von garantiert wurmfreien Junghennen.

3.- Ernährung der Hühner

Das Hühnerfutter besteht aus mindestens 95% Bioprodukten. Diese haben einen hohen Nährwert und werden mehrheitlich aus dem Ausland bezogen (Soja, Maiskleber, usw.). Selbst wenn diese Futtermittel bio sind und nicht aus gerodeten Urwaldgebieten (Brasilien und andere) stammen, stehen sie in Konkurrenz zur menschlichen Ernährung. Dabei gilt: 1 Einheit tierischer Nahrungsmittel braucht zu ihrer Herstellung das 7-fache an pflanzlichen Nahrungsmitteln.

Man ist dabei Lösungen für die genannten Probleme zu suchen:

- Produktion von Futtergetreide in der Schweiz (nur beschränkt möglich)
- Hühner züchten, die punkto Futter weniger anspruchsvoll sind, aber dann auch weniger Eier legen.
- Hochwertige, eiweisshaltige Komponenten aus Insektenbiomasse herstellen, die sich ihrerseits von minderwertigen Abfällen ernähren.

Wahrscheinlich wird die Lösung aus einer Kombination der genannten Ansätze bestehen.

4.- Hühnerrassen

Die Hühner mit einer sehr grossen Legeleistung – man trifft sie sowohl in bio wie in konventionellen Betrieben an - reagieren sehr sensibel auf Veränderungen in der Zusammensetzung des Futters. Minimale Mängel an Proteinen und Vitaminen können Leistungsabfälle und Fehlverhalten wie Federpicken verursachen. Die männlichen Küken dieser Rassen eignen sich nicht zur Pouletmast; folgedessen werden sie nach der Geburt euthanasiert. Zurzeit sind jedoch nur solche Rassen verfügbar.

In der biologischen Landwirtschaft sind bestimmte Futterkomponenten verboten. Es ist also sehr schwierig, Biofutter für Hochleistungshühner herzustellen. Die Euthanasie der männlichen Küken ist im Biolandbau zwar erlaubt, bleibt aber ein ökologischer Unsinn. Idealerweise sollte es Zweinutzungsrassen geben: die Weibchen zur Eierproduktion und die Männchen zum Mästen.

Darum haben sich das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Demeterverband zusammengeschlossen, um nach Lösungen zu suchen. In Zusammenarbeit mit anderen Institutionen sind verschiedene Hühnerrassen getestet worden.

Unter den vor kurzem getesteten Rassen ist die Rasse „Sussex“ viel versprechend. Sie

- erträgt Abweichungen in der Futterzusammensetzung gut.
- erträgt das Mästen und kann somit mehrere Jahre produzieren.



© MAURICE CLERC «EINHEIMISCHES FUTTER: MISCHKULTUR GERSTE UND ERBSE»

- kann sich beim Weiden gegen Raubvögel wehren.
- ermöglicht das Mästen der männlichen Küken (wird zurzeit genauer untersucht).

Aber die Rasse „Sussex“ hat auch ihre Limiten:

- sie legt jährlich ungefähr 250 Eier, anstelle der 300 Eier der modernen Hybridrassen
- sie konsumiert mehr Futter pro gelegtes Ei
- die männlichen Küken konsumieren bei der Mast mehr Futter pro kg Lebendgewicht als die üblichen Mastrassen.

Aus diesem Grunde wird die Rasse „Sussex“ vor allem für kleine und mittlere Betriebe empfohlen, die den Direktverkauf betreiben und nicht in teure, grosse Ställe investieren müssen.

Bis Ende 2010 werden Bio-Junghennen der Rasse „Sussex“ verfügbar sein.

Zusammenfassend kann man sagen:

Im Biolandbau ist die Hühnerhaltung und die Gesundheitspflege top. Bei der Fütterung muss die Abhängigkeit von importiertem Biofutter verringert werden und robustere Rassen müssen die heutigen Hochleistungshühner ablösen.

Maurice Clerc, Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL



© GERHARD HASINGER

Drei Musketiere!

Wir Schweizer mögen es «sauber und ordentlich». Aber eben, nicht, wenn Mutter Natur ihre Bräuche walten lässt... Beobachten wir doch was passiert, wenn der Mensch eine Weide einige Zeit sich selbst überlässt. Schon kommen 3 Unerwünschte, bewaffnet mit Dornen, und erobern im Galopp das Land zurück: Der Schwarzdorn, die Heckenrose und der Weissdorn als Vorboten des Waldes.

Der Schwarzdorn beeilt sich, die Rückkehr des Frühlings zu verkünden. Er nimmt sich nicht einmal die Zeit in sein Blattkleid zu schlüpfen, bevor er sich mit unzähligen weissen Blüten bedeckt! Die Sammler begegnen ihm mit Respekt, denn die Kratzer, die er mit seinen Stacheln verursacht, haben einen schlechten Ruf. Der Eifer des Schwarzdorns im Frühling hat schon seinen Grund, denn es müssen zuerst Frühling, Sommer und Herbst verstreichen und die ersten Fröste kommen, bevor seine unglaublich herben Früchte geerntet werden können. Sie werden wie Oliven in einem Kräuterextrakt zubereitet: ein Genuss!

Die Heckenrose, zwar nicht weniger kratzbürstig, erweist sich als fleissiger. Im Frühling erfreut sie uns mit schönen Blumen, die, je nach Art, einen Duft verbreiten, um den sie von kultivierten Rosen beneidet wird. Ihre Früchte (siehe eine

frühere Ausgabe) spenden uns Gaumenfreuden und etwas für unsere Gesundheit. Aber auch diese Pflanze offenbart sich uns nur, wenn wir Geduld haben.

Während unsere zwei ersten Musketiere eher undiszipliniert sind und unaufhörlich neue Triebe bilden und nicht fähig sind, einen seines Namens würdigen Stamm zu bilden, präsentiert sich der Weissdorn mit Noblesse. Beobachten wir ihn ein bisschen genauer: Er beginnt sein Dasein als Busch, ohne bestimmte Strukturen, versucht es mit einem Ästchen hier und einem Ästchen dort. Gibt man ihm aber die Gelegenheit heranzureifen, dann bildet er einige Stämme und bringt klar zum Ausdruck ein Baum werden zu wollen. Der Wildpflanzensammler wird ein seltsames Phänomen beobachten: jeder Ast ist gleich gebaut, bestehend aus vielen Ästchen mit 3 oder 4 Blättern und einem Blütenbüschel. Im Frühling, wenn die Knospen prall sind, werden die Blütenbüschel gesammelt und schnell getrocknet.

Die Heilkräfte des Weissdorns wirken auf das Herz. Sie stärken den Herzmuskel, und regulieren den Herzrhythmus, wenn dieser nicht mehr richtig funktioniert.

Mathieu Schmitt



© MARTINE WOLHAUSER

Rückblick auf den 1. August-Brunch bei Béatrice und Jean-Marc Pittet in Villarlod

Mehr als 400 Personen haben sich auf den Bauernhof der Familie Pittet begeben, um den 1. August zu feiern und einen Brunch zu geniessen.

Schon das Ankommen ist angenehm: der Weg vom Dorf zum Bauernhof ist mit Luftballons markiert. Eine Wiese dient als grosszügiger Parkplatz. Schweizer-, Freiburger- und Biofähnchen flattern im blauen Himmel. Ein riesengrosser Strohmann, umgeben von einer Rutschbahn, Schaukeln und einem grossen Trampolin lädt die Kinder zum Spielen ein. Es fehlt auch nicht an Farbstiften, Papier, Malbücher und Kreiden für Malereien auf dem Asphalt. Nicht erstaunlich: Die Gastgeberin ist selbst Hobbymalerin. In der Einfahrt zur Heubühne stellt sie ihre Aquarelle aus: Landschaften aus der Region, im Wechsel der Jahreszeiten, feinfühlig dargestellt.

Endlich gelangen wir ins Zentrum der Festlichkeiten; mit Blumen geschmückte Tische und

viele kulinarische Köstlichkeiten zum Auswählen: Grilladen, Crêpes, Vegi-Teller und Salate. Nicht zu vergessen: eine grosse Auswahl Desserts, Kuchen und Getränke jeglicher Art. Der Empfang ist überall herzlich. Einziger Dämpfer ist die lange Warteschlange vor dem Grillstand. Die sechs Musikanten der Gruppe Hutätä sorgen für Stimmung mit ihren Folkloreklängen.

Zwischen den Mahlzeiten, gibt es viel Interessantes zu sehen: die Tiere des Bauernhofes (Pferde, Highland-Rinder, Ziegen, Schafe). Ein Bio-Legehennenstall mit geschütztem Freilaufvoraum und Grünland lässt uns einen Betriebszweig der Familie entdecken. Ein Mitarbeiter des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL) beantwortet die Fragen der Besucher. Die Kinder sind von einer Schar Küken fasziniert, die piepsend hin und her rennen. Unter dem wachsamen Auge eines Betreuers dürfen die Kleinen sie sogar in ihre Hand nehmen und streicheln.

Auch technisch Interessierte kommen auf ihre Rechnung: Solartechnologie (der Hühnerhof ist mit 200 m² Sonnenkollektoren bedeckt) und Oldtimer-Traktoren. Die Dorfgarage hat ein paar Modelle aus ihrer Kollektion zur Verfügung gestellt. So kann man auf dem Führersitz Platz nehmen. Nur fehlen die Kontaktschlüssel...sie sind aus Sicherheitsgründen entfernt worden! Einer dieser

Traktoren befördert die Besucher ans andere Dorfende, wo man eine Herde von 15 Highland-Kühen bewundern kann.

Gegen 16 Uhr beginnen die Besucher den Hof zu verlassen. Es bleiben ungefähr vierzig Personen, die den ganzen Tag bei der Organisation mitgeholfen haben. Sie sind jetzt müde aber sehr zufrieden, denn das Fest war ein Erfolg. Ein Dankeschön an Béatrice und Jean-Marc Pittet, die den Mut hatten, sich in dieses Abenteuer zu stürzen.

Gerhard Hasinger

ANSEIGE

Aktion gültig bis Ende September

Lammfleisch (tiefgefroren) / zartes Fleisch von Jungtieren

Ragout 10.-/kg
Kotelette 30.-/kg
Lammkeule 25.-/kg
Schulter 22.-/kg

*Famille Python – Roland
1695 Villarsel – le – Gibloux
Tél. : 026 411 15 68*

IMPRESSUM

EINE VERÖFFENTLICHUNG DES BOKORBES

Redaktion : Marie-Pascale & Maurice Clerc, Urs Gfeller, Gerhard Hasinger, Anne-Sylvie Mariéthoz, Natacha Porcher, Mathieu Schmitt, Martine Wolhauser.

Übersetzung : Heidi Fuhrer

Lektorin der französischen

Ausgabe: Monique Oggier Huguenin

Lektorin der deutschen Ausgabe : Lea Egli

Kontakt : Gerhard Hasinger, tél. 026 921 30 72
g.hasinger@bio-conseil.ch

Druck auf Recystar mit dem Logo Blauer Engel

www.notrepanierbio.ch | www.unserbiokorb.ch

REZEPT - AUBERGINEN



© RONA LIECHTI

Auberginen Kaviar

Zutaten für 4 Personen

2 Auberginen
2 kleine frische Zwiebeln (oder Schalotten)
3 Suppenlöffel Olivenöl
1 Tomate
1 Suppenlöffel feingehackte Petersilie (oder Kräuter nach Wunsch : Basilikum oder Dill)
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

- Die ganzen Auberginen bei mittlerer Hitze im Ofen 20-25 Minuten weich kochen, bis sich die Schale löst und das Fleisch weich ist. Die Tomate mit heissem Wasser übergiesen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Mit dem Mixer die geschälten Auberginen und die Tomate pürieren.
- Die Mischung in eine Schüssel geben, fein gehackte Zwiebel und Knoblauch begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Olivenöl langsam, unter ständigem Rühren, reinträufeln lassen, um eine homogene Masse zu erhalten.
- Mindestens 10 Min. kühl stellen. Basilikum oder Petersilie vor dem Servieren beifügen.

Eignet sich vorzüglich als Entrée/Apero oder als Beilage zu gefüllten Tomaten.