Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 61 (2006)

Heft: 4

Artikel: Where the Müesli comes from

Autor: Lauber, Fritz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-891632

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Where the Müesli comes from

«So gesund wie der Boden ist, so gesund ist, was darauf wächst: Pflanzen, Tiere, Menschen», sagt Biobauer Fritz Dähler. Seit mehr als 50 Jahren wird auf seinem Hof dieser Grundsatz beachtet. BUND-Redaktor Fritz Lauber besuchte Fritz und Margrith Dähler zum 25. Geburtstag der Bio Suisse. Sie bewirtschaften in Noflen einen der ältesten Biobauernhöfe der Schweiz und stehen in Tracht auf amerikanischen Frühstückstischen. Dählers reisten am 18. August nicht zur Biopower-Schau auf den Bundesplatz. «Misstraue allen Organisationen, die ihre besten Kräfte nicht für die Weiterbildung einsetzen», habe ihn Bio-Urvater Hans Müller gelehrt.

Auf dem sanft gewellten Rücken des Belpbergs, zwischen Kirchdorf und Noflen, liegt das Limbachtäli, ein idyllisches Bauernland: abgeerntete Getreidefelder, Kartoffeläcker, saftige Wiesen, währschafte Bauernhäuser – im Hintergrund leuchten Eiger, Mönch und Jungfrau. So bilderbuchmässig die Lage, so ungewöhnlich ist der Anblick des Hofs, auf dem seit 1947 Biolandbau betrieben wird: Ein mächtiges Plastiktreibhaus und dicht gepflanzte junge Fruchtbäume in langen Reihen ziehen den Blick an. «Ich bin daran, den Betrieb zu übergeben», sagt der 65-jährige Fritz Dähler. Seit zwei Jahren belegt die Bio-Baumschule Glauser immer mehr von seinem Land; bis 2008 will Dähler, der im Moment noch ein Dutzend Kühe besorgt, alles abtreten. «Nein, weh tut es nicht, wenn sich der Betrieb grundlegend verändert. Weh täte es, wenn dieser Boden nicht weiter biologisch bebaut würde», sagt Fritz Dähler. Er erzählt, wie er vor fünf Jahren bei Glausers im Obergoldbach einen «Hanslibireboum» gekauft und wie er dabei – die Bio-Baumschule suchte «Knospenland» für die Erweiterung – seinen Nachfolger gefunden habe.

«Where the Müesli comes from»

Fritz und Margrith Dähler-Streit haben Ende der 1960er Jahre den elterlichen Bio-Hof übernommen, zuerst als Pächter. «Damals galten Biobauern noch als Exoten», sagt Fritz Dähler. Er sei jedenfalls 1961 der Einzige gewesen auf der landwirtschaftlichen Schule Schwand, dessen Ziel der Bio-Landbau gewesen sei. Sein Vater hatte schon 1947 den Betrieb umgestellt. Er hatte die Bauernheimatschule von Hans und Maria Müller auf dem Möschberg besucht und war dort überzeugt worden, dass ein gesunder, lebendiger Boden die Grundlage fürs Bauern ist. Schon 1947 wurde Kabis in eine Bio-Sauerkrautfabrik nach Rothrist geliefert – bei den Gürbetaler Sauerkrautfabrikanten war Bio noch nicht gefragt. Bald wurden auch Rüebli und Randen an die Biotta Tägerwilen und seit 1958 Getreide an Familia-Birchermüesli geliefert. Noch heute prangt auf der Verpackung des «Organic Swiss Müesli», das in die USA exportiert wird, ein Bild von Margrith und Fritz Bähler in stattlicher Bernertracht vor ihrem Bauernhaus: «Where the Müesli comes from», steht darunter.

Das Richtige zur richtigen Zeit

Bio-Landbau war in den Anfängen keine fix reglementierte Methode. Man habe in der Unkrautbekämpfung, bei der Gründüngung Wege suchen müssen, habe Schäden beim Güllen vermeiden gelernt, erzählt Meisterlandwirt Dähler. Er selber gab auf dem Möschberg Kurse über Futterbau, Unkrautbekämpfung oder Gründüngung. Mit der Natur zu wirken und nicht gegen sie zu handeln, sei das Wesentliche, sagt Dähler. Er schildert, wie man nach der Aufbereitung des Boden «dem Unkraut einen Vorsprung» geben müsse, es also keimen lassen müsse, bevor die Saat eingebracht werde. Dann könne man das Unkraut unmittelbar vor dem Keimen der Saat abflammen. Und er erläutert, wie nach der Ernte die richtige Gründüngung aufs Unkraut des nächsten Jahres einwirkt. Da merkt man: Der Biobauer weiss nicht nur, wann und

Bio-Dählers US-Müesli bei Coop

In diesem August tauchte das legendäre Trachtenföteli der Dählers aus Noflen auch auf einer Müesli-Packung im Grossverteiler Coop auf. Bio Familia aus Sachseln markierte die giftig-rote Packung mit dem Kleingedruckten «Exklusivität für Coop-Schweizer-Wochen». Etwas grösser wird das «100% Schweizer Müesli» mit «100% Rohstoffen biologischer Qualität ohne Zuckerzusatz» gepriesen.

Was gänzlich fehlt ist der ansonsten übliche Biolink zu Coops Naturaplan-Label. Dafür kommen Dählers zu Ehren. Über sie ist unter dem Bild aus alten Tagen zu lesen: «Die Dähler-Familie – Bio-Pionierproduzenten der ersten Stunde. Sie zählt zu den ersten Bio-Lieferanten von Bio-Familie AG. Im Bild: Fritz und Margrith Dähler vor ihrem Haus in Noflen.» *bh*

Foto: Ruedi Steiner

Fritz und Margrith Dähler mit einer Packung des US-Müeslis aus der Schweiz. Auf der Rückseite stehen sie jung und in Berner Tracht.

wie er säen muss, er weiss auch, wie Unkräuter sich verhalten, was sie hemmt – oder was sie fördert, wenn man es falsch macht. Dählers Lieblingssatz lautet: «Die Wiese ist die Mutter der Äcker.» Der Wiese komme in der Fruchtfolge – auch in der neu angelegten Baumschule auf seinem Land – die wichtigste Rolle zu. Entscheidend sei, dass man zur richtigen Zeit das Richtige mache, sagt er. Was aber, wenn man keine Zeit hat, das Richtige zu tun? «Fürs Wichtige hat man immer Zeit, sonst ist es nicht wichtig», sagt Dähler.

Die Bäuerin

Ein Biohof ohne Biobäuerin ist für Fritz Dähler nicht denkbar. Seine Frau Margrith war eine «Karrerstochter aus Zimmerwald», wie sie sagt, die bei Loeb eine Verkäuferinnenlehre absolviert hatte. Auf dem Bänkli im Wald habe ihr Fritz viel über biologischen Landbau erzählt. Auf dem Möschberg habe sie dann die «Hausmutterschule» absolviert, anschliessend gleich Gartenbau unterrichtet und 1970 die Bäuerinnen-Meisterprüfung abgelegt. Der Gedankenaustausch unter Gleichgesinnten sei enorm bereichernd, fördere die Verbindung von Wissenschaft und Praxis, sagt Margrith Dähler. Manchmal sei die Belastung durch den Hof zwar enorm gewesen. Als Fritz als Präsident der Bio-Gemüse AVG Galmiz stark engagiert gewesen sei und sie zu Hause mit Jäten und Ausdünnen der Rüben fast nicht mehr fertig wurde, habe sie einmal echt den Verleider bekommen, erinnert sie sich. «Das ist vielleicht auch der Grund, warum die Töchter nicht bauern», sinniert Margrith Dähler. Heute sei Bio-Landbau dank technischem Gerät und Einzelkorn-Sämaschine einfacher geworden, obschon immer noch viel Handarbeit zu leisten sei.

Lange Zeit stand der Begriff Bio in der Öffentlichkeit fast ausschliesslich im Zusammenhang mit Gemüse. Fritz Dähler erinnert sich noch, als der Milchverband es gerichtlich durchsetzte, dass Bio-Milch nicht separat vermarktet werden durfte. Der Käser von Noflen sei dann jedoch einer der Ersten gewesen, die Bioprodukte im Gürbe- und Aaretal absetzten. Stolz ist Fritz Dähler auch auf sein Swiss-Fleckvieh, das er in ausgewogenem Gleichgewicht zwischen Fleisch- und Milchleistung züchtet. Er nutzt dabei die künstliche Besamung. «So verrückt künstlich ist die gar nicht», sagt er.

Die obersten 30 Zentimeter

Auf Dählers Hof im Limbachtäli wurden nicht weniger als 45 Lehrlinge und Lehrtöchter ausgebildet. Praktikanten aus aller Welt machten dort ihre Bio-Erfahrungen. Landwirtschaftliche Schulen und Gruppen kamen oft zur Besichtigung. «Der Kontakt mit all diesen Leuten war unglaublich bereichernd», sagt Margrith Dähler.

Am Jubiläumsanlass von Bio-Suisse vom 18. August auf dem Bundesplatz war Fritz Dähler nicht dabei. Er steht nicht mehr an vorderster Bio-Front. «Misstraue allen Organisationen, die ihre besten Kräfte nicht für die Weiterbildung einsetzen», habe ihn Bio-Urvater Hans Müller gelehrt, sagt Fritz Dähler. Bio Suisse konzentriere sich heute stark auf Kontrollen und Richtlinien. «Die sind zwar wichtig. Aber man muss aufpassen, dass das Fundamentale nicht leidet: Dass die Gesundheit von Pflanze, Tier und Mensch von einem gesunden Boden voll Mikroorganismen abhängt», eine Gesundheit, die «in den obersten 30 Zentimetern unserer Erde liegt».

Fritz Lauber, DER BUND