

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 51 (1996)
Heft: 1

Rubrik: Biofarm

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: 22.08.2025

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

Eine Bio-Metzgerei in Basel

Vor 10 Jahren hat die Biofarm-Genossenschaft die Fleischvermarktung aufgenommen. Mit einer gewissen Scheu haben wir damals unsere Kunden angeschrieben und ihnen Mischpakete mit Bio-Kalbfleisch angeboten. Was wir erwartet hatten, ist eingetroffen: Einige Kunden haben sich empört, denn bis dahin hatten wir den Ruf eines Lieferanten für «Körnlpicker». Getreide und Getreidemühlen waren Dinge, die unsere Kunden gedanklich mit der Biofarm verbanden.

Es ist aber auch etwas eingetroffen, das wir gar nicht erwartet hatten. Ungleich viel mehr Briefe und Anrufe haben uns spontane Komplimente eingebracht. Das Produkt hat für sich selber geworben. Dazu hatten wir das Glück, in Metzger Ernst Stettler einen kompetenten Partner zu haben, der nicht nur sein Metier ausgezeichnet versteht, sondern auch mit seiner ganzen Person hinter der Idee des biologischen Landbaus verbunden mit einer artgerechten Tierhaltung steht.

Jedes Jahr brachte uns Umsatzzunahmen, aber bald auch die Erkenntnis, dass Fleisch nicht mit der linken Hand und nebenbei vermarktet werden kann. So haben wir uns vor 4 Jahren entschlossen, eine eigene Stelle dafür zu schaffen, die wir in der Folge mit Hans Beugger besetzen konnten.

Im Herbst 1993 konnten wir mit dem «logischen Supermarkt Vatter» in Bern einen Exklusiv-Liefervertrag für Fleisch abschliessen und damit «Biofarm-Fleisch» einem grösseren Publikum zugänglich machen. Der Versand von Mischpaketen läuft zwar nach wie vor weiter, doch spüren wir hier einerseits die Konkurrenz der Direktvermarkter, vor allem aber die Tatsache, dass Bio-Kunden

weniger Fleisch essen und dass vielen Kleinhäushalten Mischpakete viel zu gross sind.

Fast über Nacht sind wir nun zu einer eigenen Metzgerei in Basel gekommen. Andreas Höhener, Inhaber eines der ältesten Bioläden in Basel, hat sein Geschäft von der Misionsstrasse an die Schützenmattstrasse in eine ehemalige Migros-Filiale verlegt. Dort ist eine komplette Metzgerei mit Büffet und Kühlräumen und allem was dazugehört eingerichtet. Im Rahmen der Gespräche betreffend einer Belieferung dieser Metzgerei mit Biofarm-Fleisch signalisierte uns Andreas Höhener, dass er bereit wäre, die Metzgerei-Abteilung zu vermieten. Kurzentschlossen haben wir zugepackt.

Ganz so einfach, wie sich dies hier liest, ist ein solches Projekt jedoch nicht zu realisieren. Noch war nämlich weit und breit kein Filialleiter in Sicht. Eine Beschränkung auf Selbstbedienung wäre für alle Beteiligten, auch für die Kunden des Bioladens, unbefriedigend gewesen. Buchstäblich in letzter Minute meldete sich auf ein entsprechendes Inserat Höheners Oliver Pelzer, ein junger deutscher Metzger. Ihm haben wir die Führung der Metzgerei anvertraut.

Im Eiltempo, mit vielen zusätzlichen Nachtstunden hat Hans Beugger das nötige Kleininventar beschafft, so dass die Biofarm-Metzgerei fristgerecht am 21. November gleichzeitig mit dem Bioladen eröffnet werden konnte.

Wir führen an der Schützenmattstrasse ein Vollsortiment Frischfleisch sowie Fleisch- und Wurstwaren in Knospequalität. Die ersten Kommentare der Kundinnen und Kunden sind ermutigend und wir sind zuversichtlich, dass wir mit diesem neuen Verkaufspunkt nicht nur unser Potential als Abnehmer der Biobauern ausbauen können, sondern auf ein echtes Bedürfnis auf Konsumentenseite antworten können.

Zwischen Hammer und Amboss

Die Biofarm-Genossenschaft versteht sich als Bindeglied zwischen Produzent und Konsument. Das hört sich gut an, ist aber nicht immer leicht zu verwirklichen.

Da sind die Produzenten auf der einen Seite teilweise unzufrieden mit uns, weil wir uns für eine strengere Gangart bei den Tierhaltungsrichtlinien des VSBLO stark gemacht haben. Bereits vor der letzten Richtlinien-Revision haben wir ab 1.1.95 für alle Schlachtvieh-Lieferanten die Kontrollierte Freilandhaltung nach Art. 31 b LwG als verbindlich erklärt.

Auf der andern Seite sind unsere Kunden, die zum Teil idealistische Vorstellungen von bäuerlicher Tierhaltung haben. Diesen müssen wir erklären, dass der Bauer die Tiere nicht zum Vergnügen hat, sondern davon leben muss. Dass sich strengere Vorschriften in Mehrkosten niederschlagen, ist für Aussen-seiter nicht auf den ersten Blick einsehbar. Tierhaltung auf dem Bauernhof ist aber kein zoologischer Garten. Schon immer lebten Haus-Tiere mehr oder weniger in Gefangenschaft.



Biofarm-Fleisch auch in Luzern

Am 1. März 1995 ist an der Grabenstrasse in Luzern der «Grabemärt» eröffnet worden. Darin sind mehrere Geschäfte vereinigt, u.a. eine Öko-Drogerie, ein Frischgemüse-Verkauf und ein WWF-Laden. Ursprünglich bestand die Absicht, im «Grabemärt» eine komplette Metzgerei einzubauen. Der Aufwand von einigen hunderttausend Franken wurde von der Beratungsstelle der Metzger-Treuhand jedoch als zu riskant eingestuft.

Kürzlich bot sich die Möglichkeit der Installation eines Selbstbedienungskorpus, so dass nun auch die Luzerner Bevölkerung Gelegenheit hat, ein beschränktes Sortiment Biofleisch zu kaufen.

Erschwerend in der Diskussion wirkt sich zweifellos aus, dass Konsumenten wohl die Haltung der Tiere wahrnehmen, nicht aber die Anstrengungen zur Erzeugung eines gesunden Futters noch die Einschränkungen, die die VSBLO-Richtlinien bei der Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren auferlegen.

Kühe auf der Weide, Schweine im Auslauf,

der Hahn auf dem Mist sind fotogen. Der Mehraufwand bei der Produktion von Biofutter, der Minderertrag durch geringeren Nährstoffeintrag oder die Auswirkungen des Verzichts auf Milchpulver bei der Kälbermast sind viel schwieriger kommunizierbar.

Dass der Metzger mit Phosphat-Zugaben die Ausbeute erhöhen kann, mit Nitratsalz schöne rote Würste macht, wissen eigentlich nur Eingeweihte. Der Verzicht auf Chemie und die Suche nach Alternativen, damit trotzdem ein Produkt entsteht, das den optischen und geschmacklichen Vorstellungen der Konsumenten entspricht, wirkt sich auf den Preis des Endproduktes aus. Dazu kommen noch die relativ kleinen Mengen, die verarbeitet und transportiert werden können. Auch hier entstehen Mehrkosten gegenüber den konventionellen Produkten.

Wir sehen in unserer Vermittlerrolle zwischen Produzenten und Konsumenten eine anspruchsvolle, bisweilen etwas undankbare, im grossen und ganzen aber doch wichtige und reizvolle Aufgabe unserer Unterneh-



mung. Wir können nicht allen Wünschen gerecht werden. Aber das Bemühen, das Beste aus einer jeweiligen Situation zu machen, ist bei uns jeden Tag spürbar.

KULTUR UND POLITIK

Erneuerung des Abonnements

In diesen Tagen erhalten alle Abonnenten die Rechnung für das Abonnement 1996. Angesichts der gestiegenen Kosten, vor allem auch bedingt durch die Mehrwertsteuer, erhöhen wir den Abonnementspreis auf Fr. 40.-. Für eine fristgerechte Überweisung sind wir allen Lesern sehr dankbar.

Fragebogen gesucht

Im November haben wir an alle Mitglieder der Schweizerischen Bauernheimatbewegung Fragebogen zur Zukunft des Vereins verschickt und gleichzeitig um Vorschläge und Anregungen für einen neuen Vereinsnamen gebeten. Der Rücklauf ist sehr mässig ausgefallen. Wir möchten deshalb nochmals dazu aufrufen, ein paar Minuten Zeit zu investieren und mit Vorschlägen oder auch mit Kritik nicht zurückzuhalten.

Abonnenten gesucht

Bei gleicher Gelegenheit haben wir auch zum Werben neuer Abonnenten aufgerufen. Einige Leser haben gleich mehrere neue Abonnenten geworben oder mehrere Geschenkabonnemente bestellt. Das ist für uns eine grosse Hilfe und Ermutigung zum Weitermachen.

Noch sind wir aber vom Ziel einer Verdopplung der Abonnentenzahl weit entfernt.

Sicher hat jeder Leser einen guten Bekannten, einen Gleichgesinnten, der sich für unsere Arbeit auf dem Möschiberg interessiert. Es ist eine Arbeit, die nicht nur Biobauern angeht, sondern auch und gerade für Nichtbauern, die unsere Kunden und Partner sind, von zunehmender Bedeutung ist.

Wir stellen gerne die nötige Anzahl Probenummern zur Verfügung.

VERANSTALTUNGEN

Verein Luzerner Biobauern

Mittwoch, 17. Januar 20 Uhr: Der Weg zum überzeugten Biobauern, Vortrag von Sämi Vogel, Kölliken, im Restaurant St. Josef, Rain

Mittwoch, 7. Februar, 20 Uhr: GV im Rest. Löwen, Neuenkirch

Dienstag, 5. März, 8.45 - 16.15 Uhr: Folgekurs Homöopathie

Gemüsebau

Jahresversammlung der Biogemüseproduzenten

Mittwoch, 24. Januar, 10 - 16 Uhr, in der Kantonschule Olten

Nährstoffversorgung im Biogemüsebau

Mittwoch, 7. Februar, 9.45 - 16.00 Uhr, im Hotel Olten, Olten

Agrarpolitik 2002 - Verliert die Schweiz den Boden unter den Füßen?

Symposium, Donnerstag und Freitag, 1./2. Februar 1996, ETH-Zentrum Zürich

Das Agrarreformpaket «Agrarpolitik 2002» ist vom Bundesrat in die Vernehmlassung geschickt worden. Führt der darin vorgeschla-

gene agrarpolitische Richtungswechsel direkt zum Strukturbruch und zur Preisgabe der Selbstversorgung? Wird die Schweiz danach ihre Nahrungsmittel weit mehr als zur Hälfte vom Ausland beziehen müssen?

Wird damit nicht konsequenterweise das ausländische Preisgefüge auch für die einheimische Industrie bestimmend? Wird durch die zunehmende Vermischung von Wirtschaft und Politik im heutigen Staat in der Folge auch unsere politische Unabhängigkeit in Frage gestellt?

Diese Fragestellungen hängen ganz zentral damit zusammen, was die Bevölkerung als sinnvoll erachtet in ihrem Verhältnis zu Boden, Ernährung, Kulturlandschaft, Arbeit und Umwelt und welchen Stellenwert innerhalb der Wirtschaft sie dem Boden zumisst. Der Konsument kann die Strukturpolitik nicht länger der Wirtschaft überlassen und für sich die «Ökologie» beanspruchen.

Die Schweiz. Vereinigung Industrie und Landwirtschaft SVIL möchte an diesem Symposium aufzeigen, was unternommen werden muss, um den wirtschaftlichen Niedergang von Landwirtschaft und Industrie aufzuhalten sowie die zunehmenden Sozial- und Umweltprobleme zu lösen. Daraus ergeben sich im heutigen Meinungsgeirr neuester Reformvorschläge klare Grundlagen und Kriterien auch zur Beurteilung des Agrarreformpaketes.

Kosten: Fr. 90.— für einen Tag, Fr. 160.— für beide Tage.

Detailprogramme und Anmeldung bei SVIL, Postfach 9038, 8050 Zürich

BÄRNER BIO BURE

Ackerbautagung 1996

Wie funktioniert die Nährstoffversorgung auf dem Biobetrieb?

Dienstag, 6. Februar, 9.15 - 16.15 Uhr, im LBBZ Rütli, Zollikofen

Vollzug der Tierschutzverordnung

mit Dr. Benjamin Hofstetter

Donnerstag, 18. Januar, 13.30 Uhr, LBBZ Hondrich

Donnerstag, 25. Januar, 13.30 Uhr, LBBZ Rütli

Freitag, 16. Februar, 13.30 Uhr, Rest. Emmenmatt, Emmenmatt

Berichtigung

In der Preisliste der Bärner Bio Bure, die wir in der letzten Nummer veröffentlicht haben, hat sich ein Fehler eingeschlichen.

Richtig muss es heissen:

Tafelkirschen: Kleinmengen Fr. 7.-
Läden Fr. 5.-

BIOFARM

GENOSSENSCHAFT
KLEINDIETWIL

Fachtagung für Schlachtviehlieferanten

Mittwoch, 7. Februar 1996, 10 - 16 Uhr in der Biofarm Kleindietwil

Kranke Tiere: warum? was kann ich tun?

● Behandlung von Tierkrankheiten nach den Grundsätzen des Biolandbaus

● Möglichkeiten und Grenzen homöopathischer Heilmethoden

● Konkrete Vorgehensweisen bei gesundheitlichen Problemen bei Tieren kennen lernen und beurteilen

● Information und Meinungsbildung über Haltungsanforderungen bei Rindern, Schweinen, Kaninchen etc.

Referenten: Dr. med. vet. Ch. Métraux, Bern; Niklaus Steiner und Hans Beugger, Biofarm. Anmeldung bis spätestens 1. Februar. Telefon 063 56 20 10.



Lichtblicke

● Die Lücke schliesst sich. Der Aufruf in der letzten Nummer und verschiedene weitere Aktivitäten haben dazu geführt, dass die Finanzierungslücke rechtzeitig geschlossen werden konnte. Wir sind aber weiterhin bestrebt, das Verhältnis Eigenkapital / Fremdkapital zu verbessern.

● Ein alter «Jungbauer» gewährt uns ein namhaftes Darlehen und erleichtert damit unsere Zinsverpflichtungen gegenüber der Bank.

● Ein junger Bauer aus der Westschweiz, dessen Frau vor wenigen Jahren den Möschberg anlässlich eines Kurses «Biologischer Landbau für junge Leute» kennengelernt hat, hat sich anerboden, die Trockenmauern im Garten wieder instand zu stellen.

● Ein Gärtner aus dem Thurgau will mit seiner ganzen Equipe einen Einsatz bei der Umgebungsgestaltung leisten und erst noch Stauden für die Bepflanzung mitbringen.

Wir danken allen, die uns mit Geld, Arbeit oder anderswie unterstützen, ganz herzlich. Ihr alle macht uns Mut.