

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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 62 (2007)

Heft: 2

Artikel: Am Beispiel Burgrain : Bio mit Plus

Autor: Hugi, Beat

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891415>

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: 28.01.2026

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

Am Beispiel Burgrain: Bio mit Plus

Bioprodukte vom Gutsbetrieb Burgrain im Luzerner Hinterland sollen künftig mit ihrem einzigartigen Geschmack die Kundinnen und Kunden erobern. Gleichzeitig muss der neue Bilderbuchbetrieb den Tatbeweis erbringen, dass auch andernorts bäuerliches Wirtschaften und handwerkliches Handeln in Zukunft einen goldenen Boden haben.

Burgrain Bio Plus heisst das ambitionierte Unternehmen im Arbeitstitel. Der freischaffende Agro-Querdenker Karl Schleich präsentierte sein liebstes Kind vor versammelten Behördenmitgliedern, Gemeindepräsidenten, Stiftungsräten und neugierigen Anrainern mit Superlativen: denn das, was dereinst vom Burgrain auf die Teller kommt, müsse absolut einzigartig schmecken, um am Markt eine Chance zu haben. Das wiederum erfordert laut Schleich qualitative Höchstleistungen auf allen Stufen und bei allen beteiligten Produzenten. Alles soll hier anders und besser schmecken und hochprofessionell in Selbstregie vermarktet werden, um die Wertschöpfungskette kurz zu halten und die Produzenten für ihre Anstrengungen anständig zu entlöhen. Schleich: «Auf dem Burgrain-Areal entsteht ein Musterbetrieb. In einmaliger Weise werden Urproduktion, Verarbeitung, Handel und Konsument miteinander verbunden. Burgrain will beispielhaft aufzeigen, dass dem Konsumenten Lebensmittel bereitgestellt werden können, die sich ganz besonders auszeichnen.»

Existenzen schaffen

Das Projekt ziele darauf ab, «ein integratives Modell für am Biomarkt ausgerichtete bäuerliche und handwerkliche Existenz zu schaffen und auf diese Weise für landwirtschaftliche Betriebe bessere wirtschaftliche und nachhaltige Perspektiven aufzuzeigen». Auf dem Burgrain werden künftig nach den Knospe-Regeln biologisch produzierte



Fotoshooting für den «Willisauer Bote»: Der neue Burgrain-Bio-Plus-Betriebsleiter Andi Lieberherr zeigt seine Freude am neuen Job.

Milch, Getreide, Eier und Fleisch handwerklich verarbeitet. Eine neue Molkerei veredelt die Rohstoffe mit Obst, Beeren, Gemüse und Kräutern. Die Sorgfalt in der Herstellung zeige sich laut Schleich dann auch in der Vermarktung: «Eine spezielle Handelsorganisation wird dafür sorgen, dass die Lebensmittel KonsumentInnen und Konsumenten in der geforderten Qualität und Frische erreichen werden.»

Auf dem Burgrain Alberswil soll ein Restaurant dazu einladen, diese kostbaren Spezialitäten vom Hof gleich auf dem Hof zu kosten. Ein Kochstudio bietet die Möglichkeit, den richtigen Um-

gang und die richtige Zubereitung der hochwertigen Rohstoffe zu erlernen und zu verfeinern. In einem Burgrain-Musterladen, den die KonsumentInnen im besten Fall sogar in gleicher Form dezentral in ihrer Region wiederfinden werden, können die Burgrain-Produkte direkt gekauft werden.

«Herkömmliche Angebote legen vor allem Wert auf Transportfähigkeit, ganzjähriges Angebot, Lieferbereitschaft und Haltbarkeit», analysiert Karl Schleich, gelernter Bauer und studierter Agronom und Ökonom, den aktuellen Markt. «Burgrain Bio Plus fokussiert sich auf den Geschmack, den Gesundheitswert,

die Echtheit, die Nachhaltigkeit, auf Gesamtkonzepte und verzichtet teilweise bewusst auf Transportfähigkeit, ganzjähriges Angebot, Lieferbereitschaft und Haltbarkeit.»

Zentrales Kaufargument soll bei Burgrain Bio Plus der herausragende Geschmack sein. Die Ausrichtung auf Bio sei Grundlage und werde in der Kommunikation erst in zweiter Linie verwendet. Schleich: «Die Lebensmittel überzeugen aus sich selbst. Unsere Kernbotschaft lautet: Herzhaft gute Lebensmittel.»

Damit will Burgrain in Zukunft stolze 250 Millionen Franken Marktanteil generieren. «Gelingt das nicht», räumt Karl Schleich lachend ein, «wäre das Projekt Burgrain Bio Plus gescheitert.»

Davon sei aber ganz und gar nicht auszugehen. Die Latte liege zwar hoch, aber erreichbar. Projektentwickler Schleich geht davon aus, am aktuellen Biomarkt von 1,2 Milliarden Franken wie auch am Spezialitäten-Markt von 1,2 Milliarden Franken je 10 Prozent oder 120 Millionen mit geschmacklich unvergleichlichen Regioproducten aus dem Luzerner Hinterland abschöpfen zu können.

Burgrain statt Fahr

Also wird investiert. 5 bis 7 Millionen Franken allein für alle Umbauten auf dem alten Gutshof-Areal: eine neue Scheune für das Grossvieh, ein neuer Stall für die Legehennen, eine neue Molkerei, das Kochatelier, der Verkaufsladen. Hilfe erhält die alte Stiftung Agrovision Burgrain im

Luzernischen von Nachbarn aus dem Aargau. In Muri hat sich nämlich der Stiftungsrat der Josef Müller Stiftung dazu entschlossen, das Projekt eines landwirtschaftlichen Vorzeigebetriebs nach langen Verhandlungen mit dem Abt des Klosters Einsiedeln nicht beim Kloster Fahr zu realisieren. Der Abt wollte das nötige Land nicht längerfristig im Baurecht zur Verfügung stellen. Die schon bereitgestellten 10 Millionen werden nun in den Biobetrieb auf Burgrain investiert. Dabei gehe es laut Stiftungsratspräsident Marco Hauser nicht etwa darum, A-fond-perdu-Beiträge ins Luzernische zu überweisen: «Wir finanzieren zwar das Erstellen der Bauten mit und ermöglichen den Start der Produktion und des ganzen Betriebs. Der Burgrain muss aber nach wirtschaftlichen und unternehmerischen Kriterien geführt werden. Zudem soll es möglich werden, solche Betriebe auch an dersorts in der Schweiz selbstständig aufzubauen. Gut möglich, dass wir dann diesen neuen Unternehmen ebenfalls Starthilfe gewähren.»

Das müsste 2013 der Fall sein. Dann nämlich will der Burgrain in Phase 3 mit «professionalem Direktabsatz und echter Handelsplattform» auf Hochtouren laufen. Bis 2010 soll umgebaut und der Hofladen eingerichtet werden. Ab 2010 soll der Absatz über die klassischen Verkaufskanäle laufen und der eigene Burgrain-Markt mit Kochkursen usw. aufgebaut werden. Alles so erfolgreich und gewinnorientiert, dass sich der Aufbau anderswo ebenfalls lohnt. Womit der Stiftungsrat akkurat den Stiftungszweck «Förderung eines gesunden Bauernstandes» erfüllen würde.

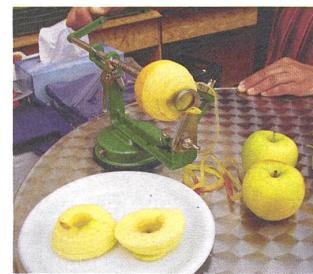
Die Josef Müller Stiftung Muri hat für das neue Burgrain-Projekt zusammen mit der Stiftung Agrovision Burgrain eine Tochter-Stiftung eingerichtet. Für den Betrieb ist eine Betriebsgesellschaft zuständig. Burgrain-Geschäftsführer wird Andreas

Lieberherr. Er arbeitet heute noch in der Geschäftsführung und als Betriebsleiter von Biogrossist Vanadis bei Biopartner in Seon. Von dort war der ausgebildete Käsermeister und ausgewiesene Lebensmittel- und Biofachmann einst auch als Interims-Geschäftsführer in die damals heftig schlitternde Konkurrentin Via Verde geschickt worden. Lieberherr wird sein aktuelles Teilzeitpensum am Burgrain bis Ende Jahr langsam steigern, ab 2008 arbeitet er dann voll für Burgrain Bio Plus. Er freut sich riesig auf seine neue Herausforderung, wie er dem lokalen «Willisauer Bote» in die Spalten diktiert hat: «Mein Wunsch war es immer, am gleichen Ort Produktion, Landwirtschaft und Verkauf vereint zu betreiben.»

Unterstützt wird Lieberherr auf dem Landwirtschaftsbetrieb von den beiden bisherigen Pachtfamilien Nussbaumer und Bernet. Ihre heutigen Verträge werden von der neuen Stiftung verlängert. Auch die wissenschaftliche Begleitung auf Burgrain scheint weiterhin sicher gestellt. Burgrain Bio Plus wird ein Versuchsbetrieb des LBBZ Schüpfheim und der Forschungsanstalt ART Reckenholz-Tänikon bleiben. So soll auch versucht werden, den einzigartigen Geschmack vom Burgrain in Zukunft mit Studien und Berichten wissenschaftlich abzusichern.

Eigenes Energiekonzept

In der Pipeline steckt auch der Bau einer eigenen Biogas-Anlage, die Grüngut und Gülle verarbeitet. Zudem ist die Wiederinbetriebnahme der beiden Wasserkraftwerke vorgesehen. Zuerst aber muss der Mühlkanal samt Wehranlagen saniert werden. Projekte, um die sich die alte Stiftung Agrovision Burgrain selbst kümmern wird. Zum Energiekonzept von Burgrain Bio Plus gehört auch die Installation einer Holzschnitzelheizung. *Beat Hugi*



Rang und Ringli

An den Partnertagen 2007 der Biogrossisten Eichberg und Vanadis wählten die 900 Gäste aus dem Schweizer Biofachhandel unter anderem drei Newcomer-Produkte des Jahres. Über 70 Aussteller zeigten in Seon an dieser perfekt inszenierten Gala der Branche ein Wochenende lang Bio vom Besten.

Pius Biedermann von der gleichnamigen Biomolkerei und sein bester Marktfahrer Oliver Altorfer reisten am Sonntagabend mit der Gewissheit in die Ostschweiz zurück, den Geschmack der Branche getroffen zu haben: Die versammelten HändlerInnen zeigten sich nämlich entzückt und wählten Biedermanns neues Rosenblatt-Lassi zum innovativen Newcomerprodukt des Jahres. Platz zwei für die Chili-Trinkschokolade von Zotter aus Österreich, Platz drei für das Saisonjoghurt vom Ekkharthof im Glas. Ebenso erwähnenswert scheint k+p das am Apfelstand der Biofarm entdeckte Apfelingli-Gerät für den Haus- und Handgebrauch zu sein: Das kleine Ding schält, schneidet und entkernt, bis die Apfelingli fein gestapelt auf dem Teller liegen. Die Newcomer des Jahres gibt es ab sofort bei Biopartner und im Fachhandel, das Apfelingli-Gerät für 50 Franken nur auf Anfrage bei Biofarm-Obstler Hans-Ruedi Schmutz, Telefon 032 392 42 44, E-Mail: hr.schmutz.bio@bluewin.ch.