

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 69 (2014)
Heft: 1

Artikel: Wandern, biologisches Essen, Bauernkultur
Autor: Gruber, Herbert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891152>

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: 02.04.2026

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

Wandern, biologisches Essen, Bauernkultur

Im Jura haben BiobäuerInnen das Agrotourismus-Projekt «Les Chemins du Bio» gestartet.

Herbert Gruber.¹ Vorab ein Wort zum Wandern: Es geht bei den «Chemins du Bio» nicht um ein Trekking mit zentnerschwerem Rucksack. Man zieht zwar von Ort zu Ort, je nach Route für zwei, drei oder vielleicht für vier Tage, aber man ist mit leichtestem Gepäck unterwegs: Zahnbürste, ein Schluck Wasser, ein T-Shirt und eine Jacke – viel mehr braucht es nicht. Unbedingt aber noch den «Randoguide» mit den Kartenausschnitten und den Routenbeschreibungen. Weil ausgetrampelt sind diese Biopfade nicht. 1000 Wegweiser, alles bis ins Hinterste und Letzte markiert und ausgeschildert – das ist es eben genau nicht! **Bio, so die Haltung der Promotoren der «Chemins du Bio», hat auch etwas zu tun mit Wachheit der Sinne, mit Aufmerksamkeit.**

Wandern in den «Franches-Montagnes», den Freibergen, auf den «Chemins du Bio» – man wird dabei mitunter mutterseelenallein unterwegs sein. Die «Chemins du Bio» sind weder nationale oder internationale Fernwege, noch sind es Höhenwege. Gewiss, sie führen auch auf Höhen, Kreten und Felsvorsprünge. Aber eigentlich sind es Fusswege zwischen ausgewählten Biobauernhöfen. Ab und zu geht der Weg durch Wälder, die so wohlthuend unordentlich sind, dass einem das Träumen sogar mitten am Tag leicht fällt. Blühendes und Gedeihendes, Absterbendes und Vermoderndes kommt einem immer wieder in die Quere. Auch den Spechten scheint es bestens zu gefallen. Man tut gut daran, beim Wandern in diesen Wäldern auf den Weg zu achten, denn nur zu leicht gerät man auf Abwege, respektive auf einen Wildwechsel – und dies könnte sehr wohl ein Wildschweinpfad sein. Und wer noch nie einen Dachs in freier Wildbahn gesehen hat: Dachslöcher sind in den Wäldern über dem Doubs ebenfalls keine Seltenheit.

Authentische Einblicke

Die «Chemins du Bio» sind ein touristisches Arrangement, ein «Package». Aber eine Show ist es deswegen noch lange nicht! Die Bauern sind keine Schauspieler, und die Region ist kein Disneyland. **Die Menschen, die man auf den beteiligten Biobauernhöfen antrifft, stehen mit beiden Beinen im Leben. Zu diesem Leben gehören Tiere:** Ziegen, Schafe, Kühe,

Schweine, Pferde, Hühner. Und zu diesem Leben gehört das Töten, das Schlachten, das Füttern, das Zeugen, das Anpflanzen, das Jäten, das Ernten, das Melken, das Käsen. Und da sind diese Mäuse, Wühlmäuse. Auf dem Hof «Cerniéwillers» hat Lydia Wespi davon erzählt, aber das gilt auch für die Nachbarbetriebe. Das Schlimmste scheint zwar überstanden, aber die Plage muss enorm gewesen sein: Ganze Wiesen seien kaputt gegangen, das Gras braun geworden und abgestorben. So etwas braucht Nerven, das kann sich hinziehen, man weiss nie wie lange – Monate? Jahre? Und irgendwann fehlt dann das Futter für die Tiere. Auf «Cerniéwillers» hatte die Mäuseplage zur Folge, dass der Tierbestand verkleinert werden musste. Waren es vor der Mäuseplage 45 Kühe, sind es jetzt noch deren 37.

Die Begegnung mit Lydia Wespi, der Bäuerin auf dem Biohof «Cerniéwillers», das ist auch ein Blick in eine Biografie, ein Blick auf ein arbeitsreiches Leben. Denn dieses «Cerniéwillers» mit seinen 60 Hektar Land, mit den 37 Angus-Kühen, den 25 Ziegen, den zwei Pferden und den sechs Schweinen, mit der Käseerei, der Metzgerei, der Holzschmitzelheizung und der Solaranlage, mit dem Gemüsegarten, den Obstbäumen, der Ferienwohnung und der unschlagbar gemütlichen Gemeinschaftsküche: Das ist der Biobäuerin nicht in den Schoss gefallen. Das ist ein Projekt, ein Lebenswerk. Begonnen hat es als Experiment, als Sprung ins kalte Wasser. Damals, vor bald 40 Jahren, waren die Gebäude auf «Cerniéwillers» baufällig, die Landwirtschaft am Ende. Lydia und ihr mittlerweile verstorbener Mann Markus hatten während eines Arbeitseinsatzes in Afrika Kunde davon erhalten, dass die Liegenschaft zu kaufen war. Lydia, damals Mitte 20, packte die Chance beim Schopf, «ohne Zeit gehabt zu haben, den Hof vorher zu besichtigen», wie sie erzählt. Freunde halfen ihr dabei. Das war der Anfang. Vieles hat sich seither verändert. Geblieben ist die «politische» Idee: **Der Biohof «Cerniéwillers» soll ein Gemeinschaftsprojekt sein; hier leben und arbeiten Familien und Freunde gemeinsam.** Mittlerweile ist «Cerniéwillers» als Aktiengesellschaft organisiert. Jede Person, die hier lebt, arbeitet und sich integrieren will, hat die Möglichkeit, Aktionärin zu werden.

Szenenwechsel auf einen anderen Hof der «Chemins du Bio». Die Biobäuerin Regula Zwicky, ursprünglich aus dem Baselbiet stammend, bewirtschaftet «Sur le Rang». Das ist ein Ort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Wenn man Regula Zwicky betrachtet, wie sie in ihren Gummistiefeln vor einem steht; wenn man ihr ins Gesicht schaut und ihre Hände sieht; und wenn man sich vergegenwärtigt, was diese Frau den lieben, langen Tag so alles verrichtet, dann wird klar: Dieses Leben hier auf «Sur le Rang» ist nichts für Zögernde. **Ewig hadern, grübeln und zweifeln liegt hier nicht drin. Da muss jemand von sich aus handeln können.** Und dies kann diese quirlige, vitale Biobäuerin offenbar bestens: Tag für Tag melkt sie 80 Schafe, das sind etwa 100 Liter Milch pro Tag. Diese Milch verarbeitet sie zu Blauschimmelkäse, Frischkäse, Raclettekäse, Ziegekleekäse und Halbhartkäse diverser Art. Jeden Tag verbringt Regula drei Stunden in ihrem Käsekeller – die Käse müssen gepflegt, gekehrt, gewaschen werden. Jeweils im Frühling bringen die Schafe ihre Jungen zur Welt, das sind dann gut noch einmal 150 Tierchen zusätzlich. Weiter tummeln sich auf «Sur le Rang» noch Schweine, Pferde, Hühner und Hahn, Hunde und eine Gans. Wer auf dem «Chemin des Papillons» – einer der «Chemins du Bio» – wandert, wird bei dieser Regula Zwicky Halt machen. Sie wird einem ein köstliches Mittagessen auf den Tisch stellen, und selbstverständlich gehören dazu ihre selbst hergestellten Käse.

Ferien, Politik und Philosophie

Bernard Froidevaux und Jean-Claude Cattin, beide gut 60 und noch topfit, sind die zwei ganz wichtigen Köpfe von den «Chemins du Bio». Unzählige Stunden haben sie in den letzten Jahren in dieses Projekt investiert. Der hier beschriebene «Chemin des Papillons» mit den Biohöfen «Lafleur», «Cerniéwillers», «Le Seignolet» und «Sur le Rang» ist nur eine Route von vielen Routen. In zwei, drei Jahren sollen es deren 20 oder mehr sein. Auf jeder Route, und das ist der Clou, liegen Biohöfe, die als Etappenziele dienen: die einen für den Mittagshalt, die anderen für die Übernachtung mit Nachtessen und Frühstück. Zugleich sind

¹ Der Autor ist Redaktor der Zeitschrift «Naturfreund» des Vereins «Naturfreunde Schweiz», wo dieser Text erstmals erschienen ist (Ausgabe 3/2013).



Bio-engagiert und authentisch: Bernard Froidevaux und Regula Zwicky.

Fotos: Herbert Gruber

diese Etappenorte auch ein Schaufenster: **Die Wanderer können den BiobäuerInnen über die Schulter schauen, sie können ihnen Fragen zu ihrem Hof stellen und mit ihnen über die bäuerliche Lebensform diskutieren.** Womöglich reichen die Begegnungen zwischen BiobäuerInnen und Wandernden weit darüber hinaus. Vielleicht führen die auf den Höfen gewonnenen Einsichten bei den Wandernden zu einem nachhaltig anderen Verhalten. Das könnte dann plötzlich sogar «politisch» werden. Weil: Was und wie wir essen, hat Auswirkungen auf die Produktion, respektive auf die «Landwirtschaftspolitik». Ebenso hat es Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Und gesunde Lebensmittel haben ihren Preis. Eine gesunde Lebensweise indes vermag manchem Gang in die Apotheke oder zum Arzt vorzubeugen – ergo geht es hier auch um «Gesundheitspolitik».

Wer auf dem «Chemin des Papillons» wandert, wird bei Bernard Froidevaux und seiner Frau Geneviève in der «Ferme Lafleur» zu Abend essen, übernachten und frühstücken. Bernard Froidevaux sei ein Philosoph, sagt Jean-Claude Cattin über seinen Schwager. Man wird also mit diesem Bauern-Philosoph an jenem Tisch sitzen, an dem die Idee für dieses Agrotourismus-Projekt diskutiert und entwickelt worden ist. Man wird in der «Ferme Lafleur» auch den besonderen Esprit dieses »Bio-Lebens« einatmen können: **Bernard und Geneviève, die in diesem Haus aufgewachsen ist, strahlen den Geist der Biopioniere auf wohlthuende Weise aus. Ihr bäuerliches Arbeiten hat viel zu tun mit Weile haben, mit Bewusstheit, mit Erfahrungswissen und mit Grenzen akzeptieren.** Bernard, der Käser und Bauer, der seit 30 Jahren auf «Lafleur» lebt und arbeitet, will nicht Mengen produzieren – ihm geht es um Qualität. So beschränkt er etwa seine Joghurtproduktion auf 100 bis 200 Glas pro Woche;

und seinen «Tête de Moine» produziert er als einziger Käser der Region noch nach dem alten Rezept: bei tieferer Brenntemperatur (knapp über 44 Grad) und nur während der Weidesaison. Klar, dass bei den Froidevaux' ein «Tête de Moine» auf den Tisch kommt. Dieser ist nicht nur wunderbar sämig, sondern auch weich wie Butter – und das sind die heute üblichen «Tête de Moine» nicht mehr.

Kleine Lektionen in Regionalgeschichte

Nochmals ein Szenenwechsel: Peter Hurni auf der «Ferme Le Seignolet» erzählt mit einem Schmunzeln im Gesicht, dass immer mal wieder Leute bei ihnen vorbeikommen, die in den späten 1960er oder frühen 1970er-Jahren eine Zeitlang hier gelebt haben. **Es waren Aussteiger, Hippies, kaum einer von Haus aus Bauer. Die meisten von ihnen reisten nach ein paar Monaten oder nach wenigen Jahren des Experimentierens wieder ab. Einige wenige blieben und haben ihren Traum vom Leben und Arbeiten auf dem Land verwirklicht.** Peter Hurni und seine Frau Irene Möhrle stammen ursprünglich aus dem Zugerland und gehören zu jenen, die geblieben sind. Wer auf dem «Chemin des Papillons» wandert, wird bei ihnen einen Abend und eine Nacht verbringen – und dabei Gelegenheit haben, das We-

sen ihrer Angus-Kühe zu studieren und etwas über den Kleinen Schillerfalter (und andere Schmetterlinge) zu erfahren. Bestimmt wird man auch etwas über die Geschichte der vor 30, 40 Jahren erfolgten «Neubesiedlung» dieser Jurahöfe erfahren.

Im Verlaufe dieser Jurawanderung entlang der «Chemins du Bio» ergeben sich Gelegenheiten, noch weiter zurückzuschauen in der Geschichte der «Franches-Montagnes», zum Beispiel auf die Zeit, als diese Gegend noch kaum besiedelt und im Besitz des Bistums Basel war. Oder auf jene Zeit, als die Siedler mit dem Versprechen angelockt wurden, dass sie hier keine Abgaben zu entrichten hätten (daher «Franches-Montagnes» – Freiberge). Und man könnte beim Wandern auch über die Bedingungen sprechen, die den Mennoniten gestellt wurden, die hier nach der Reformation Zuflucht suchten («keine Mennoniten-Siedlung unterhalb von 1000 Meter über Meer»). Oder man könnte über die hiesigen Ortsnamen sinnieren, die allesamt eine Verbindung herstellen zu Wald, Feuer und Unterwelt (z.B. «Le Noirmont», «Les Breuleux», «Les Enfers»). Schliesslich würde es einem auch mitten in der Nacht sonnenklar: Diese Gegend ist derart reich und schön, dass man wiederkehren muss. ●

«Les Chemins du Bio»

2008 begann eine kleine Gruppe von Biobauern um Bernard Froidevaux und Jean-Claude Cattin nach neuen Formen der Kundenbeziehung zu suchen. Nicht-BäuerInnen sollten für die Anliegen und Werte der biologischen Landwirtschaft, für Umweltbelange und für bäuerliche und landschaftliche Kulturgüter sensibilisiert werden. Ein Agrotourismus-Konzept mit Erlebniswanderwegen und Biohöfen wurde erarbeitet. Das Projekt bietet den 18 beteiligten Biohöfen zugleich eine Plattform zur Absatzförderung ihrer Terroir-Lebensmittel. «Les Chemins du Bio» gewann 2013 den «Grand Prix Bio Suisse».

<http://www.lescheminsdubio.ch>

Heilige Wasser mit Kanälen aus Kiefern und Akazien

Al Imfeld

Die Ärmsten
ob im Vispertal im Wallis
oder am afrikanischen Nigerfluss
stellten sich Überlebensfragen
voll Inbrunst

wurden erfinderisch kreativ
ohne fremde Hilfe
nichts von aussen
bauten Suonen
oder eine Décrue-Stufen-Wässerung
vereinten Wasser mit Verstand
Holz und Stein

Gottesfürchtige Bauern die
nach Lösungen suchten
nichts von oben Herbeigebetetes
nur das Gefälle des Regens nutzend
sorgsamer Umgang
liebepoll mit dem Knappen

in niederschlagsarmen Winkeln der Erde
ob im Wallis oder Mali
die wenigen Tröpfchen
zu heiligen Wassern verwandelten

ohne grosse Worte
sie taten's einfach
ohne yes we can
einfach zusammen alle
trotzten sie Dürren
überlebten Trockenheiten

Aus: Al Imfeld (2012): Wassergedichte. Zu Ereignissen und Erinnerungen 2011.
Dendron-Verlag, Chabrey, <http://www.dendron.ch>

Gestaltung: Markus Schär