

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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 72 (2017)

Heft: 1

Artikel: Biohof Heimenhaus : ein Beispiel positiver Intensivierung : "Ich stelle Ihnen heute mein Lebenswerk vor"

Autor: Hänni, Kathy

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-890998>

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>

Biohof Heimenhaus – ein Beispiel positiver Intensivierung

«Ich stelle Ihnen heute mein Lebenswerk vor»¹

Kathy Hänni, Bäuerin auf dem biodynamischen Heimenhaus-Hof fünf Kilometer nördlich von Bern, trat durchtrainiert vor die Zuhörer beim Möschberg-Gespräch und sagte: «Ich behaupte, dass wir ein in jeder Hinsicht intensiver Betrieb sind: an Vielfalt, an Arbeit und auch an Innovation.» Aus ihrer Erzählung, wie sich ihre Betriebszweige über die Jahrzehnte entwickelten, wurde deutlich, was sie mit «Intensivierung» meint. Das Land misst 17 Hektaren, die Gebäude dazu sind verhältnismässig gross. Gemüse, Milchkühe, Verarbeitung und Gastronomie sind ihre Hauptbereiche. Früher war es ein klassischer Ackerbaubetrieb: «Mein Vater hat die Kartoffeln zur Abnahmestelle gebracht und irgendwann das Geld dafür bekommen. Für mich aber ist es wichtig zu wissen, was meine Produkte den Leuten wert sind und wo sie hingehen.» So entwickelte sich nach der Hofübernahme mehr Vielfalt und die Direktvermarktung.

Die Menschen auf dem Hof

«Wir sind ein Familienbetrieb. Auch unsere beiden Kinder sind wieder mit dabei, nachdem beide in anderen Berufen Erfahrungen gesammelt hatten.» Gut acht Vollzeitstellen bietet der Hof, **mit Lehrlingen, Praktikanten und Wofern sind es oft 15-20 Leute am Mittagstisch**. Darunter auch Menschen, welche dort einen «Boden» finden oder einfach einen Ausgleich zum Bürojob. Die Arbeit wird in flachen Hierarchien organisiert und auch Geschlechtergleichheit wird gelebt: «Bei uns wechseln sich Männer und Frauen mit Traktorfahren, Melken und Kochen ab.»

Vom Märit zum Lieferdienst

Als junge Bäuerin ging Kathy Hänni auf einen Quartiermarkt in Bern. «Als ich dann Mutter wurde, konnte ich nicht mehr auf den Markt stehen. Die Leute aber wollten weiterhin unsere Gemüse haben.» So **entstand vor über 30 Jahren eine individualisierte Bio-Gemüsekiste**. «Heute beliefern wir alle zwei Wochen gut 200 Haushalte mit Gemüse, Käse und Fleisch vom Hof.» Nur für den Rosenkohl, bei Ernteausfällen und Engpässen

wird von befreundeten Betrieben zugekauft. Kathy Hänni ist stolz, dass auch viele ihrer Lehrlinge das Konzept «Bio-Abo» auf ihren eigenen Höfen im In- und Ausland weiterführen, «denn diese Verbindung vom Produzent zum Konsument ist wirklich eine gute Sache.» Ein kleinerer Teil der Produkte geht zum Bioverteiler Horai in Bern, zu einigen Bio-Läden und Beizen und zu bioabi.ch. Insgesamt können sich rechnerisch ca. 400 Haushalte von diesem 17-Hektar-Hof ernähren.

Von der Milch zum Käse

«Als der Milchpreis unter 60 Rappen sank, haben wir aufgehört, Milch abzuliefern. Seit 2002 haben wir unsere **eigene Molkerei für die Milch unserer 13 Kühe**. Abnehmer sind natürlich unsere Abo-KundInnen und zusätzlich der «Q-Club»: Dessen Mitglieder bekommen Milchprodukte zum monatlichen Festpreis. Dazu kommen Fördermitglieder, die mit ihrem Engagement dazu beitragen, dass wir weiterhin Kühe mit Hörnern haben können. Dennoch: alleine der Ertrag aus der Milchtierhaltung würde nicht ausreichen, aber Synergien sind auch wichtig. Der Mist der Kühe, der Kompost und die biodynamischen Präparate helfen unseren Böden, in eine fruchtbare Aufwärtsspirale zu kommen.»

Vom Gemüse zum Chutney

«Auf dem Hof wird eine grosse Farben- und Geschmacksvielfalt aus alten Sorten von *ProSpecieRara* und auch Neuem kultiviert. Wir verarbeiten auch Überschüssiges und Unförmiges zu Pestos, Chutneys und Antipasti, oder wir trocknen es oder säuern es ein.» So **für nährende Werte statt food waste zu sorgen, sei eigentlich seit jeher Teil der bäuerlichen Arbeit**. Seit bald 15 Jahren bekocht der Hof unterschiedlichste Anlässe von 15 bis 500 Personen.

Philosophie und Gespür

«Unser Demeterhof ist ein stimmiger Organismus. Demeter war für mich immer das Ziel, denn ich suchte nach philosophischen Inputs. Mit den Jahren entwickelte ich



Kathy Hänni

Foto: Nikola Patzel

in der Arbeit mit der Natur auch eine Art Intuition. Manchmal spüre ich am Feierabend, dass ich noch mal hinaus muss zu einem Tunnel oder den Kühen, und sehe dann, dass eine Tür offen steht, ein Wasserhahn tropft oder sonst etwas nicht in Ordnung ist. Unser Mechanisierungsgrad ist gering, wir haben zwei Traktoren, die wir schon meinem Vater abgekauft haben – und dennoch ist unser Hof *intensiv*.»

«Die vielen Betriebszweige bürokratiekonform durchzuführen, ist eine Herausforderung, die immer wieder kreative Lösungen verlangt. Aber mir ist es wichtig, dass Landwirte nicht zu reinen Urproduzenten verknurrt werden, denn die Veredelung von Lebensmitteln auf Höfen hat seit jeher Tradition. Auch können KonsumentInnen so einen tiefergehenden Bezug zum Essen aufbauen.»

Und «zum Schluss möchte ich sagen: Nicht weniger, sondern mehr Arbeitskräfte in die Landwirtschaft, nicht grössere, sondern kleinere Betriebe, mehr Biodiversität und Soziodiversität! All das geht ohne ein Zurück zu Gotthelfs Zeiten. Nachhaltige Landwirtschaft macht Spass und ist im Trend – aber sie ist viel mehr als das, sie ist **tiefgrün-dig sinnstiftend für alle Beteiligten**.» ●

¹ Zusammenfassung des mündlichen Vortrags (NP), etwas bearbeitet von Kathy Hänni (<http://heimenhaus.ch>).