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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 74 (2019)

Heft: 1

Artikel: Auf das 35. folgt das 1. Jahr : das neue Team auf dem Biohof Fondli

Autor: Siegenthaler, Tina

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-890978

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: 11.12.2025

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

Auf das 35. folgt das 1. Jahr – das neue Team auf dem Biohof Fondli

Seit 2018 pachten und bewirtschaften Finn Thiele, Sébastien Czaka und Tina Siegenthaler den Biohof

Tina Siegenthaler. Der Biohof Fondli in Dietikon ist seit über 30 Jahren ein Tausendsassa: Er ist Pionier im Biolandbau und grüne Oase im Limmattal, er wurde mit viel Erfindergeist auf immer neue Wege geführt und in den 80ern ein halbes Jahrzehnt kollektiv bewirtschaftet. Kultur und Politik sind in allen Ritzen zu finden. Und vor rund 10 Jahren hat er einer Gruppe von StädterInnen ermöglicht, auf einem Blätz Land die **Gartenkooperative ortoloco** aufzubauen.

Mit dieser Gartenkooperative fängt auch die Geschichte von uns drei NachfolgerInnen auf dem Hof an. Wir waren alle beim Aufbau und Betrieb dieser solidarischen Landwirtschaft beteiligt und haben nun die Chance erhalten, den Hof von Sämi Spahn und Anita Lê zu übernehmen und weiterzuführen. Seit Anfang 2018 sind wir nun PächterInnen und konnten schon einiges umsetzen und anstossen, was wir uns vorgenommen haben. Eine Auswahl:

Arbeiten zu dritt: Zu Beginn der Pacht war klar, dass wir als Dreierteam den Hof ‹managen› wollen. Nach einer Anfangsphase mit bewusst offen gehaltenen Strukturen haben wir nach und nach Zuständigkeiten definiert, Verantwortungen aufgeteilt und Strukturen in den Arbeitsalltag gebracht. Es wird aber weiterhin keineN ‹ChefIn› geben. Wir wollen in unserem Alltag eine basisdemokratische Betriebsführung auf Augenhöhe weiterentwickeln und klassische Rollenbilder ganz praktisch entkräften. In der Landwirtschaft verschmelzen unmittelbar produktive und reproduktive Arbeiten, die Frage nach ‹bezahlter› und unbezahlter Arbeit stellt sich wie von selbst. Die Antworten darauf lassen sich dann gleich praktisch umsetzen: Das Zmittag kochen alle abwechselnd, politisches oder zivilgesellschaftliches Engagement wird als Arbeitszeit gerechnet, weniger beliebte Büroarbeit wird möglichst gerecht aufgeteilt, Dienstleistungen wie Lieferfahrten werden möglichst konsequent in Preiskalkulationen mit eingerechnet.

Das neue Team vom Biofhof Fondli in Dietikon.
Foto: Anita Lê

Experimentierfeld Landwirtschaft: Mit beinahe jugendlichem Elan haben wir im vergangenen Jahr verschiedene neue Sachen ausprobiert:
Kreisläufe schliessen und Zusammenhänge wieder herstellen sind Anliegen, die wir auf dem Fondlihof nach und nach umsetzen wollen. Ein Beispiel: Statt die Legehennen ‹fixfertig› von einem Geflügelhändler einzukaufen, haben wir den Versuch gewagt, unsere eigene **Hühnerherde** nachzuziehen. Dafür haben wir die befruchteten Eier von unseren Legehennen gesammelt und beim Nachbarn ausbrüten lassen. Logisch, dass aus rund der Hälfte der Eier Güggel schlüpfen. Diese sind zusammen mit den weiblichen Küken bei uns aufgewachsen, und mit vier Monaten haben wir sie zum Metzger gebracht.
Ernüchternd war dann aber die Berechnung des Verkaufspreises für die Güggeli: Unser Anspruch war eine transparente Vollkostenrechnung … Das Ergebnis davon wären 80.- für ein Güggeli gewesen – wir haben sie schlussendlich für richtpreiskonforme 50.- pro Stück verkauft. Wir haben nun das Experiment Hühnernachzucht vorläufig auf Eis gelegt, aber es war eine absolut wertvolle Erfahrung auf der ganzen Linie (siehe Infokasten).

Nach dem ersten Grasschnitt Anfang Mai für den Futter-Wintervorrat wollten wir auf einem Feld **Sonnenblumen** säen. Trotz Konsultation von Merkblättern haben wir uns mit dem Säzeitpunkt etwas auf die Äste rausgelassen – mit einigem Rechercheaufwand haben wir dann noch jemanden gefunden, der uns die Sonnenblumen mit der Einzelkornsämaschine ‹noch so spät› gesät hat. Aber Anfängerglück sei Dank: Die Sonnenblumen haben sich in der heiklen Keimphase den Schnecken widersetzt, die extreme Trockenheit gut überstanden und einen sehr sonnigen und warmen Herbst lang Zeit gehabt zum Ausreifen. Das Ergebnis ist wunderbar feines Sonnenblumenöl, das wir in der Ölmühle eines befreundeten Hofes kalt pressen lassen konnten. Das eigene Öl zu kosten, hat uns mehr beeindruckt und mit Freude erfüllt, als wir erwartet hätten.

Näher zu den KonsumentInnen: Die guten und mit viel Einsatz produzierten Landwirtschaftsgüter einfach alle an einen Grossabnehmer zu verkaufen, ist für uns nicht stimmig. Viel mehr wollen wir die Produkte direkt an die KonsumentInnen abgeben, Hintergrundinformationen dazu liefern und die Wertschätzung für die Lebensmittel teilen, die von unseren Böden, Pflanzen und Tieren stammen und um deren Wohlergehen wir uns jeden Tag kümmern. Rund die Hälfte des Obsts inkl. Verarbeitungsprodukte geben wir als Abo, über den Hofladen und die neue Selbstbedienungsvitrine sowie über befreundete WiederverkäuferInnen ab; 6 bis 8 Rinder verkaufen wir in Form von Mischpaketen und teilweise schon an StammkundInnen. Das Sonnenblumenöl setzen wir auf Bestellung und im Hofladen ab und die Eier gehen allesamt als Abo und über den Hofladen und den neuen Selbstbedienungskühlschrank raus.
In der Direktvermarktung lernen wir viel über die Produkte, die Verarbeitung und die Qualität und sammeln wertvolle Erfahrungen bezüglich Kommunikation, Werbung, Logistik und Buchhaltung.
Projekte: Die Weiterentwicklung auf dem Fondlihof war uns schon zu Beginn ein

grosses Anliegen. Wir haben das Glück, dass auch unsere Vorgängerin Anita und Vorgänger Sämi diesbezüglich ganz ähnlich ticken und es begrüssen, wenn der Hof weiterhin ein offener Ort bleibt.

Ein grosses Projekt haben wir soeben mit einer starken Gruppe interessierter GenossenschafterInnen von ortoloco gestartet: Der ganze Biohof Fondli soll in ein paar Jahren nach dem Konzept der **solidarischen Landwirtschaft** funktionieren. Damit ist der direkte Zusammenschluss von KonsumentInnen und ProduzentInnen gemeint. Die KonsumentInnen werden sich mit den Produkten versorgen, die auf dem Hof geerntet und verarbeitet werden, und tragen die Produktionskosten dafür anteilsmässig mit. Attraktiv soll ausserdem eine gut organisierte Möglichkeit zur Mitgestaltung und Mitarbeit im Betrieb sein: Direkter und interessanter kann der Einblick in die Produktion der Lebensmittel kaum sein. Und – dort wo es viele Hände braucht, schafft es sich in einer grösseren Gruppe viel einfacher.

Hofkauf: Anita und Sämi möchten den Hof definitiv in unsere Hände geben. Und wir haben uns nach einem Jahr Pacht entschieden, dass wir das auch wollen. Wir sehen uns am richtigen Platz und möchten unsere Zukunft auf dem Fondlihof gestalten.

Mit der nötigen Umsicht planen wir nun seit rund drei Monaten die Handänderung. Es gilt, viele Abklärungen zu treffen, etliche Behördengänge zu machen, einiges zu organisieren – und uns immer wieder auszutauschen, welche Interessen, Optionen und Lösungsvorschläge vorhanden sind.

Wir lassen uns dabei die nötige Zeit, ohne das Ziel aus den Augen zu verlieren: Anita und Sämi sollen eine gesicherte Altersvorsorge haben und wir wollen eine Hofzukunft, die uns finanziell nicht überfordert. Gute BeraterInnen helfen uns dabei, die richtigen Schritte zu unternehmen und realistisch zu bleiben.

Wir sind gut in das zweite Jahr auf unserem Biohof gestartet. Nun werden wir zum **zweiten Mal den Zyklus der Jahreszeiten** und die entsprechenden Arbeiten erleben und erfahren. Und jetzt haben wir das **erste Mal die Gelegenheit, unsere Überlegungen, Erfahrungen, Fehler und Analysen in unser Tun mit einfliessen zu lassen und zu entdecken, wie sich das auswirkt**. Wir freuen uns sehr darauf, anzuwenden, was wir bisher gelernt haben, und unsere Erfahrungen wieder ein Stück zu erweitern. *www.fondlihof.ch* •

Hühner und ihre Brüder wachsen gemeinsam auf. Foto: Tina Siegenthaler

80 Franken für ein Kikeriki

Wir haben im vergangenen Jahr versuchsweise unsere eigenen Legehennen aufgezogen. Aus gut der Hälfte der rund 50 befruchteten Eier sind männliche Küken geschlüpft, die als Hühnerbrüder mit der ganzen Herde aufgewachsen sind. Mit vier Monaten haben wir sie zum Metzger gebracht. Die Nachfrage nach Bio-Güggeli, die ein schönes Leben auf der Weide in einer kleinen Herde hatten, war recht gross. Unser Anspruch bei der Vermarktung war ursprünglich, dass wir nicht nur Transparenz bezüglich der Haltung der Tiere schaffen, sondern auch beim Preis. Die Zusammenstellung der Vollkostenrechnung (Futter, Arbeitszeit, Transport, Schlachtung) war jedoch ernüchternd: Diese ergab einen Preis von rund 80 Franken für ein Güggeli – bei einem tief geschätzten Arbeitsaufwand von 15 Minuten pro Tag und einem Brutto-Stundenlohn von 35 Franken. Marktkonform wären rund 40 bis 50 Franken für ein Güggeli.

Eindrücklich, wie unmittelbar uns dabei klar wurde, dass das Verhältnis Arbeitsaufwand pro Tier ‹schuld› an diesem zu hohen Preis war. Wenn wir also marktkonform Güggeli ‹produzieren› wollten, müssten wir die Herdengrösse drastisch nach oben und den Stundenlohn nach unten ‹korrigieren›.

Wir waren also sofort gefangen in der Logik der Kostenminimierung, Umsatzsteigerung, Skaleneffekte und Richtpreise auf dem Markt. Nährstoffkreisläufe, Tierwohl und Mensch-Tier-Beziehung finden in dieser Logik nicht auf natürliche Weise ihren Platz. Diese Aspekte lassen sich nicht auf einfachem Weg zu Geld machen, man müsste sie quasi ‹künstlich› mittels Labels oder Marketing und guten Geschichten in einen Geldwert setzen.

In einer wirklich nachhaltigen Landwirtschaft schliessen sich unserer Meinung nach aber die Produktion und die Pflege nicht aus, sondern bedingen sich gegenseitig. Die Güggeli-Episode ist für uns zu einem Symbol für eine sorgfältige, gegenwarts- und zukunftstaugliche Landwirtschaft geworden: Wir möchten es uns ermöglichen können, sinnbildlich nur so viele Hühner zu halten, wie es das Nährstoffangebot auf dem Hof zulässt, die Hühner und Güggeli in kleinen, tiergerechten Herden zu halten und uns genügend Zeit zu nehmen für die Pflege der Tiere.

Alleine können sich das die ProduzentInnen nicht leisten. Aber wenn viele diese Werte mittragen, wird es möglich: Gemeinsam können wir uns eine Landwirtschaft leisten, in der Tier- und Menschenwohl, bodenschonende Bewirtschaftung und Produktion gleichgestellt sind. Eine Hof-Solawi sehen wir als möglichen Weg dazu.