

Zeitschrift: Jahrbuch Oberraargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mittelland
Herausgeber: Jahrbuch Oberraargau
Band: 51 (2008)

Artikel: Ein gelungenes Beispiel bäuerlicher Selbsthilfe : die Biofarm Genossenschaft Kleindietwil
Autor: Scheidegger, Werner
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071343>

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: 02.12.2025

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

Ein gelungenes Beispiel bäuerlicher Selbsthilfe

Die Biofarm Genossenschaft Kleindietwil

Werner Scheidegger

Die Anfänge des Biolandbaus in der Schweiz

Die Gründung der Biofarm in Kleindietwil und ihre Entwicklung sind nur im Kontext der Entstehung des Biolandbaus zu verstehen. Ich kam mit diesem bereits in meinem Elternhaus in Kontakt. Ich ging noch zur Schule, es dürfte im Jahr 1950 gewesen sein, als eines Abends unser alter Dorfgärtner bei uns in Madiswil hinter dem Küchentisch sass und auf meinen Vater einredete, er solle auf Biolandbau umstellen. Etwa um die gleiche Zeit nahm mich mein Vater mit an einen Vortrag von Rudolf Keller-Litscher, einem Bauern aus dem St. Galler Rheintal, der ebenfalls sehr eindringlich für biologische Methoden in der Landwirtschaft warb. Der eigentliche Impuls kam jedoch von Hans Müller (1891–1988), dem Leiter der Schweizerischen Bauernheimatbewegung (Jungbauern). Müller war Botaniker und Sekundarlehrer. 1926 erhielt er von der damaligen Bauern-, Gewerbe- und Bürgerpartei (BGB) einen Bildungsauftrag für die Landjugend (Jungbauernbewegung). Als Zentrum dieser Arbeit wurde 1932 die Bauernheimatschule Möschberg oberhalb von Grosshöchstetten eröffnet. Mein Vater war schon zu Beginn Mitglied dieser Bewegung und beteiligte sich für diese aktiv am politischen Geschehen auf Gemeindeebene.

1946 gründete Hans Müller auch die Anbau- und Verwertungsgenossenschaft (AVG) «Heimat» in Gurbrü, die heutige Bio-Gemüse AV-AG in Galmiz. Diese engagierte sich schon kurz nach der Gründung für den biologischen Landbau. Auch dieser Genossenschaft trat mein Vater rasch bei. Wir lieferten unsere Kartoffeln dorthin. Geschäftsführer Hans Hurni war in diesem Zusammenhang ab und zu bei uns, sei es zu Anbaubesprechungen oder im Herbst, um die Sortierung zu überwachen. Auch bei diesen Kontakten war Bio wieder ein Thema.

Zwei Richtungen

Wir unterscheiden im Biolandbau im Wesentlichen zwei Richtungen: die biologisch-dynamische mit der Handelsmarke Demeter und die organisch-biologische. Der geistige Vater des biologisch-dynamischen Landbaus ist Rudolf Steiner (1861–1925). Steiner war Geisteswissenschaftler und ist der Begründer der Anthroposophie. Auf einem Vortragszyklus Steiners aus dem Jahr 1924 beruht der biologisch-dynamische Landbau. Er wird in der Schweiz von einigen hundert Bauernfamilien praktiziert. Geistiges und wissenschaftliches Zentrum ist das Goetheanum in Dornach mit Ablegern in der ganzen Welt.

Die organisch-biologische Version hat ihre Wurzeln auf dem oben erwähnten Möschberg. In der dort angegliederten Hausmuttertschule nahm Maria Müller, die Ehefrau von Hans Müller, Steiners Ideen vom Biolandbau von Anfang an in den Lehrplan auf, griff aber auch auf andere Forscher zurück, z.B. auf den Engländer Sir Albert Howard, der gleichzeitig und unabhängig von Steiner in Indien tätig war und im Gegensatz zu Steiner auf naturwissenschaftlichem Weg ein Wegbereiter des Biolandbaus wurde.

1951 traf Hans Müller mit dem deutschen Arzt Hans-Peter Rusch zusammen, der auf der Suche nach den Ursachen der Krankheiten seiner Patienten dem Biolandbau zu neuen Impulsen verhalf. Von da weg begannen sich Müllers Anhänger als «organisch-biologische» Richtung innerhalb des Biolandbaus von ihren biologisch-dynamischen Kollegen abzugrenzen. Die Unterschiede liegen allerdings weniger in der praktischen Anwendung als in den theoretischen Begründungen: Bei Steiner sind sie geisteswissenschaftlich, bei Müller/Rusch naturwissenschaftlich. Etwa 90% der rund 6200 Biobauern in der Schweiz sind der organisch-biologischen Richtung zuzuordnen, wobei die jüngere Generation von den Anfängen auf dem Möschberg nicht mehr viel weiss.



Rudolf Steiner, der Begründer der Anthroposophie und des biologisch-dynamischen Landbaus.
Copyrights Rudolf Steiner
Nachlassverwaltung, Dornach

Die Bodenfruchtbarkeit steht im Zentrum

Die Entwicklung des biologischen Landbaus hängt zusammen mit der Situation der Landwirtschaft nach dem Zweiten Weltkrieg. Im Gegensatz zu den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg erfolgte in den 1950er

Jahren kein Einbruch der Wirtschaft, im Gegenteil. Eine nie dagewesene Hochkonjunktur zog immer mehr Menschen von der Urproduktion ab und bot ihnen in der Industrie und im Dienstleistungssektor finanziell ein weit besseres Auskommen als auf dem Bauernhof. Maschinen und chemische Hilfsstoffe ersetzten zunehmend die fehlenden Hände.

Trotz nicht wegzudiskutierender Erfolge und Erleichterungen für die Bauern mit Kunstdünger, Herbiziden, Insektiziden und Fungiziden wurden die kritischen Stimmen dagegen immer häufiger und vernehmbarer. Diese Stimmen sind so alt wie die Entdeckungen und Erfindungen, die dahinter stecken: Schon der «Erfinder» des Kunstdüngers, der deutsche Chemiker Justus von Liebig (1803–1873), hatte im Alter erste Zweifel an der Richtigkeit seiner eigenen Arbeit geäußert. Aber die chemische Industrie hatte sich der Probleme der Bauern bei der Unkraut- und Schädlingsbekämpfung bereits angenommen. Die Entwicklung war nicht mehr aufzuhalten.

Im Zentrum des Gedankenguts von Steiner, Howard, Müller und Rusch stand die Erhaltung der langfristigen natürlichen Bodenfruchtbarkeit als wichtigste Voraussetzung des Lebens auf der Erde. Alle vier sahen im Einsatz von chemischen Hilfsstoffen eine Gefahr für den ewigen Kreislauf Boden–Pflanze–Tier/Mensch–Boden. Sie wurden in ihrer Skepsis gegen die zunehmende Chemisierung der Landwirtschaft weltweit von zahlreichen Forschern bestärkt und gaben ihre Bedenken an interessierte Bauern weiter. Im Dialog zwischen Denkern, Forschern und Bauern entstanden nach und nach erste Gruppen von Biobetrieben.

Aber noch gab es weder eine verbindliche Definition dessen, was Biolandbau ist, noch klare Richtlinien, geschweige denn eine zielgerichtete Forschung und Beratung. Die Anhänger biologischer (= lebensgerechter) Anbaumethoden waren weitgehend Einzelkämpfer. Die biologisch-dynamischen Bauern holten sich ihr Wissen am Goetheanum in Dornach, die organisch-biologischen auf dem Möschberg. Erfahrungsaustausch unter Praktikern war an beiden Orten die wichtigste Informationsquelle.

Der Anstoss zur Gründung der Biofarm

Ich hätte mir auch eine andere Berufswahl vorstellen können, zumal der kleine Pachtbetrieb, den meine Eltern bewirtschafteten, schon damals

Hans und Maria Müller-Bigler und Hans Peter Rusch (v.l.n.r.) können als Begründer des organisch-biologischen Landbaus im deutsch-sprachigen Raum angesehen werden. Sämtliche Bilder ohne Herkunftsnachweis stammen aus dem Archiv des Verfassers



an der unteren Grenze einer selbständigen Existenz lag. Aber mein Vater wusste mir die Schönheiten und die Freiheiten des Bauernberufs so glaubwürdig darzulegen, dass ich mich überzeugen liess. 1960 kam zudem Vaters Bruder, der ohne Hofnachfolger geblieben war, altersbedingt an seine Grenzen, so dass wir die beiden Betriebe zusammenlegen konnten. Mit 18 Hektaren Nutzfläche war nun auf längere Sicht eine gute Basis vorhanden.

Spätestens nach dem Schulaustritt 1952 und einem Welschlandjahr begann ich bewusst in den von Müller herausgegebenen Heften «Kultur und Politik» zu lesen. Der Fächer der dort behandelten Themen war sehr breit: Agrar- und Wirtschaftspolitik, ländliche Kultur, Ernährung, Landwirtschaft, Religion. Ab zirka 1948 wurde dort auch regelmässig über Biolandbau geschrieben, mit stark steigender Tendenz. Ich besuchte auch oft die Tagungen auf dem Möschberg. Es gab die Jungvolk-Bergfahrten im Herbst, die Jungvolk-Tage im Dezember, die Volkshochschultage im Januar und den Landestag im Juli. Immer war der Biolandbau eines der Schwerpunktthemen.

Müller konnte bei der älteren Generation auf einen gewissen Vertrauensvorschuss zählen. Aus diesem Reservoir von Anhängern aus der politischen Zeit konnte er nun schöpfen. Diese Landwirte waren gewillt, ihm auch jetzt zu folgen. Das führte dazu, dass sich schon in den 1950er und 1960er Jahren rund um den Möschberg und die AVG eine ansehnliche Gruppe bildete, die den neuen Weg im Landbau beschritt. Es dürften um 1970 um die 400 Familien gewesen sein. Relativ rasch wuchs ich in den engeren Kreis dieser Bewegung hinein. Hans Müller hatte einen Kreis von jungen Bauern gebildet, die er mit der Entnahme von Bodenproben auf den Biobetrieben betraute und in sogenannten Landbauberater-Konferenzen zusätzlich schulte. Ich stiess 1955 dazu. Mir teilte

Müller den Kreis Oberaargau zu, der etwa ein Dutzend Betriebe umfasste. Auch wir begannen 1955 auf unserem Betrieb in Madiswil konkret mit dem Biolandbau.

Weil Hans Müller es versäumt hatte, seine eigene Nachfolge zu regeln, begannen meine Freunde Samuel Vogel in Kölliken, Fritz Buser in Zunzgen und ich – alle drei Schüler von Hans Müller –, uns um den Fortbestand seines Lebenswerks zu sorgen. 1969 war Maria Müller gestorben. Sie hatte die gesamte damals verfügbare Literatur durchgearbeitet, auf Brauchbares untersucht und im Schulgarten ausprobiert. Wohl war Hans Müller ein genialer Motivator, aber sie war es vor allem gewesen, die auf dem Möschberg für fachlichen «Nachschub» gesorgt hatte. Fragen zur Zukunft der Biobewegung wickelte Hans Müller aus, so dass wir uns, nicht zuletzt im Blick auf sein fortgeschrittenes Alter, gedrängt fühlten, selber aktiv zu werden.

Milch, Fleisch und Unkrautbekämpfung

Die für uns damals dringendsten Probleme waren überbetrieblich die fehlende Vermarktung unserer Hauptprodukte Milch und Fleisch, einzelbetrieblich die Unkrautbekämpfung. Warum? 1946 hatte Hans Müller die Bio-Gemüse Anbau- und Verwertungs-Genossenschaft (AVG) in Galmiz gegründet, die dafür sorgte, dass Bioprodukte den Weg zu den Konsumentinnen fanden. Neben der Belieferung von Handel und Grossabnehmern war die AVG durch ihren Paketversand schweizweit bekannt geworden. Aber für die meisten Betriebe ist Gemüsebau kein Thema. Selbst Getreide und Kartoffeln haben für viele nur eine untergeordnete Bedeutung. Dagegen suchte eine durch Fälle von Rückständen in Milch und Fleisch sensibilisierte Kundschaft Produkte, die ohne die entsprechenden Hilfsstoffe (z.B. Antibiotika) produziert worden waren.

Im Pflanzenbau gerieten die Biobauern insofern ins Hintertreffen, als mechanische Verfahren und Handarbeit bei der Unkrautbekämpfung durch Herbizide praktisch vollständig verdrängt worden waren. Zwar sparen die Biobauern die Spritzmittelkosten ein, aber die je nach Kultur unter Umständen sehr aufwändige Handarbeit ist oft ein Mehrfaches teurer. Diese offenen Fragen bzw. Probleme motivierten meine beiden erwähnten Freunde und mich, nach Antworten und Lösungen zu suchen. Wir

suchten Kontakt mit möglichen Abnehmern für Milch und Fleisch. Das war nicht so einfach: Dem Milchverkauf ab Hof oder dem Aufbau separater Absatzkanäle standen damals gesetzliche und organisatorische Hürden im Weg. Für die Fleischvermarktung fanden sich zunächst keine interessierten Partner.

Bei der Unkrautbekämpfung wurde es konkreter. In einer deutschen Fachzeitschrift lasen wir von Versuchen mit Propangas. Indem eine von Gas gespeiste Flamme im geeigneten Zeitpunkt über den Boden geführt wird, kann je nach Kultur eine Menge keimender Unkräuter vernichtet werden. Fritz Buser verfügte über die nötigen Kenntnisse und die entsprechende Werkstatt und baute erste Prototypen. Verschiedene Versuche unter Praxisbedingungen wurden auf seinem Hof durchgeführt. Als wir den Eindruck hatten, die Sache sei praxisreif, kam die Frage, wer diese Abflammgeräte bauen sollte und wie sie verkauft werden könnten.

Der mit uns befreundete Anwalt Beat Müller, Sohn des Pioniers Hans Müller, riet uns zur Gründung einer Genossenschaft, der in der Landwirtschaft üblichen Organisationsform. Nun musste das Kind auch noch einen Namen haben. Etwas mit «Bio» sollte es sein, Vermarktung nicht nur von Geräten, sondern auch von Produkten wurde im Zweckartikel der Statuten vorgesehen. «Bio-Vermarktung» tönte zu schwerfällig. Beim lauten Nachdenken und Ausprobieren wurde aus der Silbe «Verm-» auf einmal «Farm». Das war's! Bio-Farm-Genossenschaft. Später haben wir es ohne Bindestrich geschrieben.

Als am 8. Mai 1972 acht Bauern und ein Anwalt die Biofarm-Genossenschaft gründeten, konnten sie noch nicht ahnen, dass das kleine Unternehmen einen ganz anderen Verlauf nehmen würde als ursprünglich geplant. Die gesteckten Ziele sind trotzdem erreicht worden.

Im «Kreuz» in Herzogenbuchsee fanden sich damals neun Gründungsmitglieder ein: Fritz Buser, Zunzgen; Ruedi Lüscher, Kölliken; Beat Müller, Bern; Werner Scheidegger, Madiswil; Kurt Rastorfer, Schupfart; Ernst Grogg †, Bützberg; Werner Basler †, Oberentfelden; Hans Grieder †, Rüenberg; Sämi Vogel, Kölliken. Alle ausser dem Anwalt Beat Müller führten eigene Biobetriebe und gehörten damals zum Kern der Möschberg-Bewegung. Die ersten fünf bildeten den ersten Vorstand. Ich selber übernahm das Präsidium und die Geschäftsführung. Das erste Geschäftsdomizil befand sich deshalb auf meinem Bauernhof in Madiswil.

Der Anfang war Feuer und Flamme

Zunächst ging die Arbeit an den Abflammgeräten weiter. Wir nahmen Kontakt auf mit der Firma Koller in Kerzers, die auch schon einige diesbezügliche Erfahrungen gesammelt hatte. Die Zusammenarbeit kam zustande. Koller baute ein «selbstfahrendes» Abflammgerät. Den Antrieb bildete ein Einachser. In Kerzers luden wir zu einer Vorführung ein. Sie war gut besucht: Einige Dutzend Bauern kamen. Kurz nach dem Start fing die Benzinleitung des Einachsers Feuer. Alle rannten in Deckung und wir schauten von weitem zu, wie unsere Träume in Flammen aufgingen.

Nur unser Optimismus war nicht dem Feuer zum Opfer gefallen. Wir experimentierten weiter, verlegten uns auf eine traktorgezogene Version, und im Frühjahr 1973 konnten die ersten Geräte mit knapper Not fristgerecht ausgeliefert werden. Es wäre hier zu berichten von Kinderkrankheiten, die diese Geräte aufwiesen, von Kontakten zu Ernst Weichel aus Deutschland, dem Erfinder des Ladewagens, der von Hunderten von Geräten sprach, die er vertreiben wollte. Er gewann mit unserem Gerät an der Herbstmesse in München einen Innovationspreis. Aber es blieb bei drei Stück, die wir liefern konnten.

Einen gewissen Erfolg erzielten wir mit tragbaren Kleinflammgeräten. Das sind Geräte, die ein Mann am Rücken trägt. Sie waren ursprünglich von den SBB entwickelt worden und wurden dort im Winter zum Auftauen der Weichen gebraucht. Es gab später noch einmal einen Entwicklungsschub und diverse Modelle auch für den Kommunalbereich. Ein Erfolgserlebnis war die Ausrüstung der Zürcher Friedhöfe mit fahrbaren Geräten zum Jäten der Wege zwischen den Gräberreihen. Aber die Biofarm war auf die Dauer nicht in der Lage, eine Weiterentwicklung und einen genügenden Service zu gewährleisten. So traten wir schliesslich den ganzen Bereich an den Gerätebauer ab.

Einen zweiten Entwicklungsbeitrag im Biolandbau konnte die Biofarm mit der Einführung des Rabe-Hackstriegels leisten. Es gab damals kaum mehr neue Geräte für die mechanische Unkrautbekämpfung, die Pferde verschwanden auch auf den Biobetrieben immer mehr. Nun fehlte vor allem im Getreidebau etwas, das den alten Ackerstriegel ersetzen konnte. Hier füllte der Rabe-Striegel – eine Entwicklung der bekannten Pflug- und Landmaschinenfabrik in Niedersachsen – eine echte Lücke

Ein Biofarm-Abflammgerät am
Stand der Firma Weichel-Hagedorn
an der Herbstmesse in München
(Bild oben) und im Einsatz in
einem Gewächshaus (Bild unten)





Elsässer Getreidemühlen waren über viele Jahre das Leaderprodukt der jungen Biofarm.

und war vielen Betrieben eine grosse Hilfe. Um 1980 kamen weitere Fabrikate auf den Markt. Heute gehören Hackstrielgel zur Grundausrüstung der Biobetriebe. Wir konnten uns auf die inzwischen wichtiger gewordene Produktevermarktung konzentrieren und diesen Bereich dem Fachhandel überlassen.

Getreidemühlen führen zur Produktevermarktung

Hatten wir die Genossenschaft in der Absicht gegründet, vor allem im methodischen Bereich Entwicklungsarbeit zu leisten – soweit das neben dem Führen eines Bauernhofes überhaupt möglich ist –, bekam die junge Firma ganz unerwartet eine andere Ausrichtung. Raymond Zimmer, ein Maschinenbauer aus Colmar – nebenbei Hobby-Biobauer – bot uns die Vertretung seiner eben entwickelten Elsässer Haushalt-Getreidemühle an. Im Vorstand berieten wir lange darüber und wogen Für und Wider gegeneinander ab. Schliesslich überwog die Meinung, dass Leute, die selber Körner mahlen und Brot backen, eigentlich schon recht nahe am biologischen Gedankengut seien. Zudem, wenn wir vielleicht ein Dutzend solche Mühlen verkaufen könnten, gäbe uns das einen Beitrag an unsere Unkosten mit der Abflammei.

Die erste Mühle, die meine Familie damals in Betrieb nahm, läuft immer noch! Dass die Biofarm mit der Elsässer Getreidemühle eine ganz neue Ausrichtung bekommen sollte, konnten wir zu diesem Zeitpunkt noch nicht ahnen. In der Zeitschrift «Volksgesundheit» und im «Kneipp-Heft» schalteten wir erste Inserate. Von der Reaktion waren wir total überrumpelt. In kürzester Zeit waren die ersten zehn Mühlen verkauft. Hundert Stück sollten es bereits im ersten Jahr werden. Vorführraum war unsere Wohnstube. Über viele Jahre blieben die Elsässer Getreidemühlen eines der wichtigsten Standbeine der Biofarm, einmal durch den Umsatz, den wir mit ihnen erzielten, dann aber vor allem mit dem Getreidegeschäft, das durch sie ausgelöst werden sollte.

Den Anstoss gab Bäckermeister Edy Wohlgemuth aus Neuenburg, der sich mit Biobrot bereits einen Namen gemacht hatte und inländischen Bioweizen suchte, um sein Geschäft auszubauen. Aber wie sollte dieses Geschäft abgewickelt werden und wie konnten wir Kleinmengen für unsere Mühlenkunden bereitstellen? Alles Brotgetreide wurde damals

Die Biofarm führte den Rabe-Hackstriegel in der Schweiz ein. Er ersetzte im Getreidebau den vom Pferd gezogenen Ackerstriegel.



von der Eidgenössischen Getreideverwaltung aufgekauft, gelagert und etwa zum Produzentenpreis an die Mühlen abgegeben. Die Marge für Transport und Lagerung betrug damals etwa 30 Franken pro 100 kg und wurde vom Bund übernommen. Ich nahm Kontakt auf mit Heinz Aeschlimann von der Mühle Lotzwil. Mit einem Lächeln auf den Stockzähnen hörte sich dieser mein Anliegen an: Wenn unser Getreide von seiner Mühle von der Getreideverwaltung zurückgekauft würde, könnten wir wie andere auch von den erwähnten 30 Franken profitieren und müssten keine eigenen Lager einrichten. Mit kameradschaftlichem Goodwill stieg Aeschlimann auf meinen Wunsch ein. Auch er konnte noch nicht ahnen, dass das Biogeschäft mit den Jahren zu einem seiner tragenden Standbeine werden sollte.

Kurse

Von unseren ersten Mühlenkunden hörten wir, dass der Zahnarzt Dr. Johann Georg Schnitzer in St. Georgen im Schwarzwald Kurse für Vollkornbrot anbot, die auch aus der Schweiz rege besucht würden.

Angesichts der Tatsache, dass jene Kursteilnehmer recht weit reisen und dort übernachten mussten, kam uns der Gedanke, das könnten wir doch viel kostengünstiger anbieten. Wir engagierten die Hauswirtschaftslehrerin Elisabeth Zurflüh aus Koppigen und entwarfen mit ihr zusammen das erste Programm zum Kurs «Kochen und backen mit Vollkorn». In der hauswirtschaftlichen Schule Waldhof in Langenthal konnten wir die Schulküche mieten. Wir verschickten ein erstes Programm an unsere Kunden und Kundinnen. Innert einer Woche waren die ersten vier Kurse mit je 24 Teilnehmerinnen ausgebucht und eine Warteliste für weitere vier Kurse voll! Im Lauf der Jahre sollten einige tausend Frauen und ein paar Dutzend Männer (immerhin!) diesen Kurs besuchen. Die Palette der Themen wurde später stark erweitert. Nicht «nur» Hausfrauen und interessierte Männer kamen aus der ganzen Schweiz und vereinzelt sogar aus dem benachbarten Ausland zu unseren Kursen, sondern auch Kursleiter und Kursleiterinnen, die das Gehörte in eigenen Kursen umzusetzen und weiterzugeben vorhatten.

1976 starteten wir zusammen mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) einen mehrtägigen Landbaukurs. Die acht Kurs-tage waren auf ein halbes Jahr verteilt und fanden teilweise auf Höfen statt, also mit dem praktischen Beispiel vor Augen. Als der Kanton Bern einige Jahre später eine Kommission für umweltschonende Betriebsformen in der Landwirtschaft einsetzte, wurde als Erstes dieser Kurs kopiert und fortan an den kantonalen Landwirtschaftsschulen durchgeführt. Schneepflugarbeit von uns also. Die Kurse zu Themen der Vollwerternährung wurden noch bis rund 1990 weitergeführt.

Der biona-Verband wird Partner

In den ersten drei Jahren bestand unsere Kundschaft ausschliesslich aus Familien, die für ihre Haushaltgetreidemühle Weizen- und Roggenkörner bei uns einkauften. Aber bald wurde auch der Verband schweizerischer Reform- und Diätfachgeschäfte (VSRD) mit der Handelsmarke «biona» auf die junge Firma aufmerksam. Der Präsident dieses Verbandes trug den Wunsch an uns heran, Bio-Getreidekörner in Kleinpäckungen zu lancieren. Nirgends konnte damals die interessierte Hausfrau ein Kilo Weizenkörner kaufen, wenn sie nicht zufällig mit

Stimmungsbilder aus dem Kurs-
betrieb der Biofarm: Back- und
Kochkurs



einem Bauern bekannt war. Und die Biobauern waren damals noch sehr dünn gesät.

Dies war der Start zu einer langjährigen Zusammenarbeit mit dem biona-Verband. Als erste Produkte wurden Weizen- und Roggenkörner in 1-kg-Packungen unter der Marke biona lanciert. Die Abfüllung besorgte zuerst die Mühle Aeschlimann, später die Werkstätte für Behinderte in Madiswil. Als dies der Werkstätte von den Gesundheitsbehörden 1980 untersagt wurde, entschlossen wir uns, selber eine Abfüllanlage zu installieren. Die Feinverteilung an die Reformhäuser übernahm die Firma Pionier in Wädenswil, die später an die Morga AG in Ebnat-Kappel verkauft wurde. Eine eigene Verteilung aufzubauen oder die Reformhäuser mit Bahn oder Post zu beliefern, hätte die Ware zu sehr verteuert. Diese Zusammenarbeit hat sich über Jahrzehnte bewährt.

Es sollte nicht bei Weizen und Roggen bleiben. Bald kamen Gerste und Hafer dazu. Nur gab es dabei wieder unerwartete Hürden zu überwinden. Die Jahresumsätze mit den beiden letztgenannten Produkten beliefen sich nur auf wenige Tonnen. Wer konnte Kleinmengen in guter Qualität und zu vernünftigen Preisen schälen und reinigen? In der Hafermühle Lützelflüh wurden wir von Obermüller Christian Nussbaum ausgelacht: «Bis ich die Maschine richtig eingestellt habe, ist schon die ganze Partie in der Maschine verschwunden.» So fanden wir zunächst in der Steigmühle Töss in Winterthur einen Partner für das Schälen von Gerste und Hafer. Später, als die Mengen grösser wurden, waren wir in Lützelflüh dann doch willkommen, auch weil die Hafermühle eine eigene Biolinie lancierte und dadurch grössere Chargen verarbeiten konnte.

Das biona-Sortiment wurde in den folgenden Jahren laufend ausgebaut. Nicht alle Familien wollen oder können eine eigene Mühle anschaffen. Grahammehl war der nächste Schritt, Ruchmehl und schliesslich Weissmehl folgten, später auch Hirse, Buchweizen, Leinsamen und viel anderes mehr. Einigermassen überraschend stellten wir dann fest, dass nicht alle Reformhauskunden gleichermassen auch gesundheitsbewusst sind. Halbweiss- und Weissmehl verdrängten Körner und Grahammehl mengenmässig bald einmal in die hinteren Ränge. Aber die Aufgabe von uns Bauern ist ein umweltgerechter Anbau. Was die Köchinnen und Köche daraus machen, liegt in ihrer Verantwortung.

Die Zusammenarbeit mit dem biona-Verband und die nun vorhandene Abfüllanlage für Kleinpackungen bewogen uns 1982, auch eine eigene



1982 lancierte die Biofarm eine eigene Produktlinie unter ihrem Namen. Bis heute kam sie dabei mit zwei Logos und Erscheinungsbildern aus (links 1982–1992, rechts seit 1993).



Linie unter der Marke Biofarm zu lancieren. Dies war zweifellos auf lange Sicht ein richtiger und wichtiger Entscheid. So konnten wir uns ein eigenes Profil schaffen. Zuerst bei den Bioläden und Drogerien, die von biona nicht beliefert wurden, später, als im Jahr 2000 der biona-Verband aufgelöst wurde, auch bei dessen ehemaligen Mitgliedern, den Reformhäusern.

Uns kann nicht wurst sein, was in der Wurst drin ist

1986 begannen wir, ein altes Anliegen doch noch umzusetzen. Bereits 1974 hatten wir zusammen mit der KAG (Konsumentenarbeitsgruppe für artgerechte Tierhaltung) einen ersten Probelauf für die Vermarktung von Fleisch aus Biobetrieben unternommen. Es bestanden aber damals noch Differenzen über die Anforderungen an die Tierhaltung. Während die KAG ihr Hauptgewicht auf die Haltung legte – Stichwort täglicher freier Auslauf – war uns die Anbauweise des Futters und die Freiheit des Futters von Antibiotika und den diversen Hilfsstoffen bei der Verarbeitung wichtiger. Im Lauf der Jahre näherten sich die Vorstellungen an, so dass uns die Zeit jetzt reif schien. Unser Angebot bestand aus Mischpaketen von acht bis zehn Kilo, die proportional von allen Fleischsorten (Filet, Plätzli, Ragout, Hackfleisch usw.) so viel enthielten, wie von einem Schlachttier anfallen. Unser Metzger-Partner wurde Ernst Stettler in Langenthal. Etwas mehr als ein Jahr lang betrieben wir in Basel sogar eine

eigene Metzgereifiliale. Nachdem unser dortiger Vermieter die Miete verdoppelte, und nachdem gleichzeitig Coop ins Biogeschäft eingestiegen war, waren für uns die Voraussetzungen für den Erfolg nicht mehr gegeben. Im Jahr 2000 zog sich die Biofarm aus diesem Bereich wieder zurück.

Ein weites Netz von Partnerschaften

Wer das Sortiment der Biofarm heute studiert, fragt sich unweigerlich, wie eine so kleine Firma zu einem so breiten Angebot zum Teil ganz unterschiedlicher Produkte kommt. Die Antwort ist einfach: Die Biofarm ist im Lauf der Jahre verschiedenste Partnerschaften mit verarbeitenden Betrieben eingegangen. Angefangen hat es wie bereits erwähnt mit der Zusammenarbeit mit Mühlen zur Aufbereitung der verschiedenen Getreidearten. Verträge bestehen sodann mit Ölmühlen (Sabo in Agno), mit einer Essigfabrik (Oetterli in Solothurn), mit einem Hersteller von Senf (Leuenberger in Huttwil) und Mayonnaise, mit Trocknungsbetrieben für Obst und Gemüse, mit Mostereien (zuerst VLG Herzogenbuchsee, später Möhl in Arbon) usw. So kann die Biofarm eine breite Fachkompetenz nutzen, ohne im Verhältnis zum Umsatz grosse Investitionen in Anlagen oder Fachpersonal tätigen zu müssen.

Entsprechend der Firmenphilosophie, Brückenbauer zwischen Produzenten und Konsumenten zu sein, werden für einen grossen Teil der vermarkteten Produkte Anbau- und Lieferverträge mit etwa 500 Bauernbetrieben (meist Genossenschaftlern) im Inland und einigen im Ausland abgeschlossen. So fasst die Biofarm ein dezentrales Angebot zusammen und ermöglicht ihren Lieferanten einen einheitlichen Marktauftritt. Der daraus resultierende Erfahrungsschatz mit der bäuerlichen Basis ist auch die Voraussetzung dafür, dass die Biofarm im Auftrag der Bio Suisse die Vermarktung der ganzen schweizerischen Biogetreide-Ernte koordiniert, also auch jener Mengen, die nicht dem eigenen Absatzkanal zugeführt werden.

Um ein attraktiver Partner für die Kunden, d.h. für Läden und Grossabnehmer zu sein, bestehen strategische Partnerschaften mit interessanten Anbietern im Ausland. So zum Beispiel mit dem Auslandsschweizer Emilio Lutz in Brasilien, der sich auf seiner Fazenda auf Bio-



Bei der Entwicklung der Knospe als Erkennungszeichen für Bioprodukte war die Biofarm mitbeteiligt.

Vollrohrzucker spezialisiert hat, oder mit der Produzentengruppe Bona in Südtalien, die in der Biofarm einen geeigneten Vertriebskanal für ihre Olivenprodukte in der Schweiz gefunden hat.

Mitreden und mitgestalten

In den 1970er Jahren wurden im schweizerischen Biolandbau auch neben der Biofarm entscheidende Weichen für die spätere Entwicklung gestellt. 1974 nahm das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL seine Arbeit auf. Im gleichen Jahr wollte eine Subkommission der Eidgenössischen Ernährungskommission den Begriff «biologisch» im Zusammenhang mit Lebensmitteln verbieten! Doch, Sie haben richtig gelesen. Auslöser war ein Antrag von Pionier Hans Müller an die erwähnte Behörde, die Deklaration der Anbauweise in der Lebensmittelverordnung zu erlauben, um den Missbrauch des Begriffs zu verhindern. Die junge Biofarm schaltete sich in die Diskussion ein, entwickelte eigene Richtlinien und eine Definition des biologischen Landbaus. Danach setzte sie die Richtlinien für ihre Produzenten in Kraft und baute eine systematische Betriebskontrolle auf.

Beides diente als massgebende Grundlage, als sich 1976 die damaligen Organisationen des Biolandbaus unter der Federführung des FiBL an einen Tisch setzten und es ihnen gelang, gesamtschweizerische Richtlinien für alle Biobauern zu erarbeiten. Als Erkennungszeichen wurde damals die «Knospe» eingeführt, und als Dachverband 1981 die VSBLO (Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen) gegründet (heute Bio Suisse). Die Biofarm war eine der fünf Gründerorganisationen. Bis heute haben immer wieder Mitglieder und Mitarbeiter der Biofarm in den verschiedensten Fachkommissionen der Bio Suisse und in Projekten des FiBL mitgearbeitet und so den Biolandbau mitgeprägt.

Ein eigenes Dach über dem Kopf

Beim Start 1972 verfügte die Biofarm weder über Eigenkapital noch eigene Geschäftsräume. Das war auch noch nicht nötig. Ideen nehmen keinen Platz ein und kosten zunächst nichts. Zwei bis drei Ordner waren

Die Biofarm in Zahlen

	1987	1997	2007
Umsatz	2,723 Mio. Fr	8,505 Mio. Fr.	11 Mio. Fr.
Mitarbeitende	10 (6 Vollzeitstellen)	20 (16 Vollzeitstellen)	26 (19 Vollzeitstellen)
übernommene Produkte	1200 Tonnen	3020 Tonnen	4000 Tonnen
Genossenschafter	72	230	550
Lieferanten	50	250	500

das erste «Mobiliar» und hatten in meinem privaten Büro gut Platz. Platzbedarf entstand erst, als wir mit den Getreidemühlen auch in den Getreidehandel einstiegen. Zwar lagerte der Weizenvorrat in der Mühle Aeschlimann in Lotzwil, aber die verkaufsfertige Ware benötigte Lagerraum. Nach der Besichtigung zahlreicher Objekte bewarben wir uns 1977 für den Kauf des frei gewordenen alten Sekundarschulhauses in Kleindietwil. In der Turnhalle und im Velokeller würden wir alles bestens unterbringen können. Das ehemalige Lehrerzimmer konnte als Büro dienen und ein Schulzimmer als Verkaufsraum eingerichtet werden. Aus dem Kauf wurde aber zunächst nichts, weil sich fünf Kleindietwiler ebenfalls um das Gebäude bewarben und dort eine Militärunterkunft einrichten wollten. Schliesslich konnten wir uns einigen. Die fünf genannten Personen kauften das Schulhaus und wir zogen als Mieter ein.

Unser Tun wurde mit einiger Skepsis beobachtet. Die neuen Besitzer sprachen ganz offen davon, dass sie befürchteten, diese «grünen Alternativen» könnten wegen allfälliger Unordnung ausgerechnet neben dem Bahnhof eine für das Dorf unschöne Visitenkarte abgeben. Aber ihre Befürchtungen erwiesen sich bald als unbegründet. 1985 stiessen wir platzmässig wiederum an Grenzen. Wir prüften diverse neue Standorte und liessen Ausbaumöglichkeiten abklären. Es zeigte sich, dass genügend Kapazität auf dem bestehenden Areal zu schaffen wäre, so dass wir uns nun noch einmal für den Kauf des Hauses bewarben. Diesmal erfolgreich. In zwei Etappen 1987 und 1992 rissen wir die alte Turnhalle ab und erstellten das heutige Lagerhaus. Gleichzeitig nahmen wir auch im ehemaligen Schulgebäude Umbauten vor und richteten zweckmässige Büros ein. Bis 1987 war die Biofarm zu einem Unternehmen mit

Das alte Sekundarschulhaus in Kleindietwil war ab 1978 Sitz der Biofarm. Das Bild oben zeigt es vor, das Bild unten nach dem Umbau von 1992.





Eindrücke aus der Biofarm
im Sommer 2008

zehn Angestellten und einem Umsatz von 2,7 Millionen Franken angewachsen. Die Umbauten schufen Raum für das weitere Wachstum (vgl. Tabelle S. 274).

1998 zog ich mich aus der Biofarm zurück und übergab die Geschäftsleitung meinem Nachfolger Markus Johann aus Madiswil. Das Präsidium übernahm Roman Abt aus Bünzen. Seit 2006 führt Hansjörg Schneebeil aus Obfelden ZH das Unternehmen als Vorsitzender der Geschäftsleitung und Präsident der Biofarm Genossenschaft.

Handel als Mittel zum Zweck

Über 800 Firmen haben mit der Bio Suisse einen Lizenzvertrag abgeschlossen, d.h. sie dürfen Produkte mit der Knospenmarke verarbeiten und verkaufen. Die Biofarm hat meines Erachtens unter diesen 800 insofern eine Sonderstellung, als sie bei der Gründung der Bio Suisse die Knospe als Schutzmarke erst ermöglicht hat. Unter den Gründerorganisationen war sie nämlich die einzige, die tatsächlich Produkte mit diesem Label in Verkehr bringen konnte und wollte. Dies war die Voraussetzung, dass die junge VSBLO, wie die Bio Suisse damals noch hiess, die Knospe überhaupt anmelden konnte. Unter den vielen Lizenznehmern ist die Biofarm auch heute noch eine der wenigen Firmen, die ausschliesslich Bioprodukte im Sortiment führen.

Für Aussenstehende ist die Biofarm ein Handelsbetrieb, der Reformhäuser, Bioläden, Drogerien und Grossisten mit Fertig- und Rohprodukten aus biologischem Anbau beliefert. Sowohl für die Gründer als auch für die heutigen Akteure war und ist die Handelstätigkeit jedoch nicht Selbstzweck. Sie ermöglicht das Engagement für die Weiterentwicklung der biologischen Wirtschaftsweise. Am Anfang lag der Schwerpunkt im methodischen Bereich. Verschiedene Fachgruppen kümmerten sich um Fragen der giftfreien Unkrautbekämpfung, des Obstbaus und der Viehzucht. Später stand die Ausformulierung von Richtlinien und die Einrichtung des Kontrollwesens im Mittelpunkt. In Kursen für Lieferanten und Kunden sollte das Bewusstsein für den Zusammenhang Boden-Lebensmittel-Gesundheit-Umwelt gestärkt werden. Die Vermarktung schliesslich steht im Zeichen der Schaffung einer Nachfrage, so dass immer mehr Bauernfamilien zur Umstellung auf Biolandbau ermutigt werden.

Die alte Getreideart Emmer ist ein Beispiel für neue Produkte und Anbaumethoden, die die Biofarm entwickelt hat. Hier begutachtet Anbaukoordinator Niklaus Steiner (l.) mit Landwirt Edi Hilbert in Möhlin den Stand einer Kultur.



In den letzten Jahren hat sich das Schwergewicht immer stärker hin zur Entwicklung neuer Produkte und damit neuer Anbaumöglichkeiten für die Schweizer Biobauern verschoben. Als Beispiele seien genannt: Beeren dienen als Rohstoff für Jogurt und dergleichen; mit Hirse, Emmer und Lein werden Kulturen neu lanciert, die in der Schweiz nicht oder seit Jahrzehnten nicht mehr angebaut wurden. Zusammen mit FiBL und Verarbeitungsbetrieben werden Produkte in Bio-Qualität entwickelt, z.B. einheimisches Bio-Sonnenblumenöl und Rapsöl, einheimische Bio-Kürbiskerne und vieles mehr.

Zusammenfassend gilt: Die Biofarm ist von ihren Gründern nicht für den Handel ins Leben gerufen worden, sondern um zu handeln für eine lebenswertere Umwelt. Diese Prioritätensetzung kommt auch im heutigen Leitbild noch zum Ausdruck. Solange das so bleibt, kann auch der Handel dazu beitragen, dass das Handeln nicht zu kurz kommt.