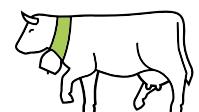


ÖKOLOGO

MAGAZIN FÜR BAUERN & KONSUMENTINNEN

04 Oktober
2016



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG



ANTIBIOTIKA
Resistenzen auf
dem Vormarsch

S. 4–5

BIO-ZITRUSFRÜCHTE
Kleinbauern in
Griechenland

S. 6–7

IM GESPRÄCH
Stiftung Suyana
unterstützt Bauern

S. 8

Vielversprechende Partnerschaften

Gemeinsam geht es besser», ist eine altbekannte Devise. In diesem Heft erfahren Sie mehr über erfolgreiche Kooperationen aller Art. Beispielsweise auf Seite 6/7 schildert Nina Walser die gute Zusammenarbeit von griechischen Bio-Bauern und gebana. Heute produzieren einige Bio-Bauern der Halbinsel Peloponnes direkt für die Schweizer Kundschaft saftige Orangen. Diese Partnerschaft garantiert den Bauern und Bäuerinnen faire Preise und uns in der Schweiz erntefrische Orangen. Das war nicht immer so. Vor der Zusammenarbeit mit gebana mussten die Bio-Bauern ihre Orangen in den konventionellen Kanal liefern und bekamen keine angemessenen Preise für ihre Produkte. Wie wichtig gute Zusammenarbeit zwischen Produ-



Wussten Sie, dass reife Orangen auch grün sein können? Mehr dazu auf Seite 6/7.

zent, Verarbeiterin, Koch und Konsumentin ist, wissen Marcel Heinrich und Martin Bienerth aus eigener Erfahrung. Der Bio-Bergbauer und der Bio-Bergkäser haben ein Buch über die Kartoffel und den Käse geschrieben, lesen Sie dazu den Buchtipp auf der nächsten Seite.

Damit gute Ideen umgesetzt werden können, bedarf es finanzieller Mittel. Fehlen diese auf Bauernbetrieben, springt die Stiftung Suyana in die Bresche. Wie dank finanzieller Unterstützung eine Direktvermarktungsidee umsetzbar wird, lesen Sie im Interview auf Seite 8.

Auch auf dem Acker ist Kooperation gefragt, mehr über den Mischanbau von Körnerleguminosen und Getreide finden Sie im vierten und letzten Teil unserer Serie 2016 zu den Hülsenfrüchten (Seite 9).

Last but not least berichten wir über eine grosse Abhängigkeit: In einer Landwirtschaft, die vielerorts immer industrienaher produziert, sind heute Antibiotika nicht mehr wegzudenken. Dass es irgendwann zu viel des Guten wird, zeigt der Artikel auf Seite 4/5 auf. Ein kompletter Verzicht auf Antibiotika ist für die wenigsten Bauernbetriebe der richtige Weg. Wichtig wäre aber, Antibiotika nur sehr sparsam einzusetzen und wenn immer möglich, zu anderen Heilmitteln zu greifen.

Wir wünschen Ihnen eine abwechslungsreiche Lektüre!

Séverine Curiger

INHALTSVERZEICHNIS

BUCHVORSTELLUNG

Alpengold: Kartoffeln und Käse aus den Bergen 3

ANTIBIOTIKARESISTENZEN

Zu viel des Guten... 4–5

BIO-ZITRUSFRÜCHTE

Reportage über griechische Kleinbauern 6–7

STIFTUNG SUYANA

Unterstützung für Bäuerinnen und Bauern 8

ÖKOLOGO-SERIE 2016

Mischanbau: Gemeinsam zum Erfolg 9

QUERBEET

Carefarming, Bayer und Monsanto, Hornkalender 10

KLEINBAUERN-WARENVERSAND

Fair und ökologisch einkaufen

Geniessen Sie die neuen und altbewährten Produkte aus dem Kleinbauern-Warenversand oder bereiten Sie damit anderen eine Freude. 11–16



Kleinbauern Warenversand
c/o gebana AG, Ausstellungsstrasse 21,
8005 Zürich, www.kleinbauern.ch
Tel. 044/500 32 03

ÖKOLOGO

Nr. 4/2016

IMPRESSUM

Auflage: 22'000 Expl., erscheint 4x jährlich

Mitgliedschaft/Abo/Spende 2016:

- Mitgliedschaft (inkl. Abo) CHF 30.–
 - Familienmitgliedschaft (inkl. Abo) CHF 50.–
 - ÖkoLogo-Abo CHF 30.–
- Herzlichen Dank für Ihre Spende!
Unser Postkonto: 46-4641-0

Herausgeber/Redaktion:

Kleinbauern-Vereinigung
(Schweiz. Vereinigung zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern)
Postfach, 3001 Bern, Tel. 031/312 64 00,
info@kleinbauern.ch

Grafik:

id-k Kommunikationsdesign, Bern
Priska Neuenschwander, Fällanden

Adressverwaltung:

Kleinbauern-Vereinigung, Postfach,
3001 Bern, Tel. 031/312 64 00,
info@kleinbauern.ch

Druck & Versand:

Neidhart + Schön AG, Zürich
M+C Mail GmbH, Rickenbach



Foto Titelbild: Martin Bienerth



ALPENGOLD: KARTOFFELN UND KÄSE AUS DEN BERGEN

Buchtipp: Blick hinter die Kulisse der Gschwellti

Der Käser und Fotograf Martin Bienerth und der Bergackerbauer Marcel Heinrich haben ein Buch geschrieben. «Alpengold – Kartoffeln und Käse aus den Bergen» nimmt die Leserinnen und Leser mit auf eine Reise in die Bündner Berge, wo rare Kartoffeln wachsen und Bauern und Käserinnen Meisterleistungen vollbringen. Entstanden ist ein Buch über Käse und Kartoffeln. Reich bebildert und vielschichtig lädt es ein zum Schmökern, Staunen, Eintauchen und Neues Erfahren.

Leben Sie auch Gschwellti, dieses simple Gericht, einfach Kartoffeln und Käse? Was aber verbirgt sich hinter diesem vermeintlich «keinfachen» Mahl? Der Käser Martin Bienerth und der Bergackerbauer Marcel Heinrich haben dem Käse und den Kartoffeln ein Buch gewidmet. Reich bebildert und nach den zwölf Monaten gegliedert, ist das Werk rund um den Käse und die Kartoffel aufgebaut. Auf den letzten 60 Seiten finden Interessierte Porträts von je zwölf Käse- und Kartoffelsorten.

Ein facettenreicher Bildband mit Tiefe

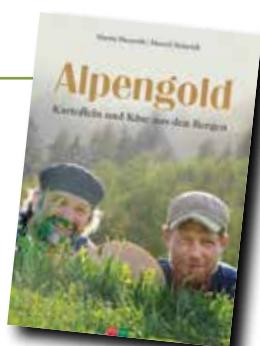
«Alpengold» nimmt die Lesenden mit auf einen Streifzug durch die vier Jahreszeiten. Jedes Monatskapitel besteht aus mehreren kurzen Beiträgen und Bildern. Lesen lässt sich das Buch von A–Z, monateweise oder kreuz und quer. Die Artikel sind abwechslungsreich: Man findet Anekdoten, tagebuchartige Erinnerungen, Kurzgeschichten, informative Beiträge über den Kartoffelanbau und die Milchverarbeitung, botanische Exkurse, Texte aus Kartoffel-Perspektive, Briefe, poetische aber auch politische, kritische Texte. Marcel Heinrich erinnert sich beispielsweise zurück an das Jahr 2010, in dem er «verbotenes Saatgut» anbaute. Ebenfalls im Jahr 2010 gewannen Maria Meyer und Martin Bienerth von der Sennerei Andeer den Weltmeistertitel in der Kategorie «geschmierter Hartkäse». Was es für einen Käseweltmeister braucht, darüber berichtet Bienerth im Juni-Kapitel: Kleine Strukturen in der Landwirtschaft und in der Verarbeitung beispielsweise, aber auch gutes Futter, aufmerksame Bäuerinnen und Bauern und erfahrene Käser. Den Menschen, ihren Handelsbeziehungen und dem dafür notwendigen Vertrauen sprechen Heinrich und Bienerth eine zentrale Rolle zu. So lassen sie auch Händler, Köche und Köchin-

nen – von den Müttern bis hin zu den Spitzenköchen – zu Wort kommen. Denn sie sind es, die täglich die Brücke zwischen den Produzenten und den Konsumenten schlagen. Einer, der im Hotel Post in Andeer den Kochlöffel schwingt, beschreibt die neue Generation von Gastronomen wie folgt: «... Wir haben Freude an unserer Arbeit und sind auch stolz darauf. Und was wir machen, möchten wir gut machen.» Dies trifft sicher auch auf Produzenten wie Marcel Heinrich und Verarbeiter wie Martin Bienerth zu. Nebst der Freude und der Leidenschaft braucht es eine grosse Portion Fleiss, harte Arbeit und Durchhaltewillen. All diese Facetten kommen in den Beiträgen und Bildern im Buch «Alpengold» zum Ausdruck. Den beiden Autoren ist es gelungen, Käse und Kartoffeln mit authentischen, abwechslungsreichen Texten und kreativen, aussergewöhnlichen Fotografien zu porträtieren.

Séverine Curiger

Zum Verschenken oder selber Lesen

Bestellen Sie das Buch
«Alpengold – Kartoffeln und Käse aus den Bergen» direkt bei Ihrer Buchhandlung oder online beim Fona Verlag unter www.fona.ch/faroshop/alpengold-detail.html
ISBN: 978-3-03781-092-7



Zu viel des Guten...

Entdeckt durch einen Zufall traten Antibiotika einen wahren Siegeszug rund um den Globus an. Doch der übermässige Einsatz in Humanmedizin und Nutztierhaltung führt zu immer mehr resistenten Krankheitserregern. Obwohl in der Schweizer Landwirtschaft der Verbrauch von Antibiotika seit Jahren rückläufig ist, bleibt noch grosser Handlungsbedarf. Doch ist ein kompletter Verzicht die Lösung? Welche Landwirtschaft ist nötig, um den Antibiotikaeinsatz zu reduzieren?

Vor mehr als 80 Jahren geschah einem schottischen Wissenschaftler ein Missgeschick, ein Schimmelpilz geriet in eine seiner Bakterienkulturen. Doch was als Zufall begann, läutete ein neues Zeitalter der Medizin ein, denn der Pilz hemmte das Bakterienwachstum. Jahre später wurde daraus das erste Antibiotikum gewonnen: Penicillin. Damit begann der Siegeszug der Antibiotika, denn diese neuen Wundermittel nahmen bakteriellen Krankheiten wie Lungenentzündungen oder Blutvergiftungen ihren tödlichen Schrecken. Noch heute gehören sie zu den am häufigsten verschriebenen Medikamenten. Doch der Erfolg hat auch seine Kehrseiten. Mit antibiotisch wirkenden Mitteln kann beispielsweise die Darmflora stark gestört und langfristig negativ beeinflusst werden. Oder die Erreger entwickeln Resistenzen und die heilende Wirkung verpufft.

Angriff und Abwehr

Bakterien haben sich schon immer zu wehren gewusst, beispielsweise gegen das menschliche Immunsystem. Angriff und Verteidigung ist ein ständiger Wettstreit zwischen Bakterium und Körper und jede Bekämpfungsstrategie wird von einzelnen Bakterien überlebt. Die antibiotisch wirkenden Mittel brachten die Bakterien in Bedrängnis. Doch diese verändern sich, passen sich den neuen Gegenspielern an und werden resistent. Die Resistenzentwicklung wird durch einen übermässigen und falschen Einsatz von Antibiotika noch verstärkt. Denn bei jedem Kontakt lernen die Bakterien die Wirkstoffe besser kennen, passen sich an und können ihre Resistenzen weitergeben. Die Auswirkungen sind verheerend. Wirken die eingesetzten antibiotischen Medikamente nicht mehr, verlaufen Krankheiten, die vorher jahrzehntelang problemlos bekämpft werden konnten, wieder tödlich. Heute sterben weltweit jährlich rund 700'000 Menschen an einer Infektion mit resistenten Keimen, sämtliche Zukunftsprognosen gehen von steigenden Zahlen aus.

Wer ist schuld?

Die Schuld an der Resistenzbildung schieben sich Landwirte, Veterinäre und Humanmediziner gegenseitig in die Schuhe. In der Tat sind alle mitschuldig und auf der Anklagebank hat es sogar noch Platz für Patienten und KonsumentInnen. In der Humanmedizin wurden jahrelang massenweise Antibiotika bei Krankheiten verschrieben, gegen die sie wirkungslos sind. Denn Antibiotika bekämpfen sehr gezielt Bakterien, Pilze oder Viren hingegen können sie nichts anhaben. Wird nun gegen Grippe Antibiotika geschluckt, beeinträchtigt dies den krankmachenden Virus nicht. Hingegen können natürlich im Körper vorhandene Bakterien den Wirkstoff kennenlernen und Abwehrmassnahmen entwickeln. Diese Verteidigung geben sie vielleicht an weniger harmlose Stämme weiter. Verursachen diese später

eine Krankheit, sind sie schon immun gegen das Antibiotikum und die Auswahl an möglichen Arzneimitteln ist bereits stark eingeschränkt. Neben dem Arzt, der Antibiotika verschreibt, trägt auch der Patient eine Verantwortung. Die Einhaltung von Dosierung und Behandlungszeitraum erschwert die Resistenzbildung. Aber auch mit ihrem täglichen Verzehr von tierischen Lebensmitteln können die KonsumentInnen einen wichtigen Teil zur Reduktion des Antibiotikaeinsatzes leisten.



Antibiotika im Stall

In der Nutztierhaltung erfüllen Antibiotika zwei Aufgaben; einerseits als Medikament bei bakteriellen Krankheiten und andererseits als Leistungsförderer. Sie wirken bei Rindern, Schweinen und Geflügel auf die Verdauung und können das Wachstum beschleunigen. In der Schweiz ist dieser leistungssteigernde Einsatz seit 1999 verboten, in der EU seit 2006. Aber in amerikanischen und asiatischen Ländern werden die Tiere immer noch mit Antibiotika «gedopt». Dieses Fleisch landet auch in unseren Läden und Restaurants, versehen mit dem läppischen Hinweis: «Kann mit nichthormonalen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.». Immerhin brauchen die Landwirte in den USA seit diesem Jahr ein Rezept vom Tierarzt für ihr Medizinalfutter und ab 2017 ist es verboten, jene Antibiotika als Leistungsförderer einzusetzen, die für die Humanmedizin wichtig sind. Doch solange Antibiotika tonnenweise an gesunde Tiere verfüttert werden, sind diese Massnahmen nur ein Tropfen auf den heißen Stein.

Situation in der Schweiz

Obwohl die leistungsfördernde Nutzung in der Schweiz seit Langem verboten ist, stieg der Einsatz von Antibiotika in der Tiermedizin, bis im Jahr 2008 mit 72 Tonnen ein Höchststand

erreicht wurde. Seither ist der Verbrauch rückläufig, heute werden jährlich etwas mehr als 50 Tonnen an Tiere verabreicht. Ein Teil wird zur Therapie von erkrankten Tieren genutzt, der grösste Teil der Antibiotika wird jedoch zur Vorbeugung oder Herdenbehandlung auf Mastbetrieben verwendet. Werden Kälber von verschiedenen Betrieben zusammen in einen Stall gebracht und gemästet, werden häufig vorbeugend (prophylaktisch) alle Tiere gegen Durchfall oder Husten behandelt. Das Immunsystem der Jungtiere kennt zwar die heimischen Keime, aber die Durchmischung und Konfrontation mit all den Erregern aus fremden Ställen kann rasch Krankheiten auslösen. Falls eine Krankheit tatsächlich auftritt, werden alle Tiere behandelt. Bei dieser sogenannten metaphylaktischen Behandlung erhalten auch die gesunden Tiere Antibiotika – sie könnten sich schliesslich angesteckt haben. Je grösser der Tierbestand, umso grösser die Behandlung von gesunden Tieren: Tritt beispielsweise in einem Maststall mit 2'000 Hühnern ein krankes Tier auf, werden alle behandelt. Obwohl das Huhn vielleicht nur zehn andere Tiere angesteckt hat und somit 1'990 gesunde Tiere unnötig behandelt wurden.

Komplett verbieten?

Nachdem nun Antibiotika als Leistungsförderer seit über 15 Jahren verboten sind, fordern einige eine radikale Änderung und verlangen ein totales Verbot von Antibiotika bei der Herstellung von Lebensmitteln und somit in der Tierhaltung. Vergessen geht dabei, dass mit dem pauschalen Verbot ein enormer Leidensdruck für Einzeltiere in Kauf genommen werden müsste. Bei einem Notfall, einer akuten Entzündung oder einer Verletzung würden die Behandlungsmöglichkeiten drastisch eingeschränkt und eine optimale Behandlung unmöglich. Ein Verbot reduziert somit die Resistenzbildung, hat aber schwerwiegende Folgen für das Tierwohl. So lehnen sogar die biologisch-dynamischen Bauern, die grossen Wert auf Komplementärmedizin legen, ein Totalverbot ab. Der Einsatz von Antibiotika in Notfällen und unter tierärztlicher Aufsicht bei einzelnen Tieren muss möglich bleiben.

Andere Ansätze

Ein komplettes Verbot von Antibiotika in der Landwirtschaft ist unrealistisch und nicht zielführend. Was gibt es für Alternativen? Der Bund formulierte eine nationale Strategie (StAR) mit 35 Massnahmen, die ein besseres Monitoring, mehr Forschung und bessere Prävention, beispielsweise durch Impfungen, fordern. Diese Massnahmen sind sicher sinnvoll und lohnenswert, gehen in ihrem Ausmass jedoch zu wenig weit. Um Resistenzbildung wirksam zu bekämpfen, ist eine drastische Verringerung des Antibiotika einsatzes nötig. Dazu braucht es robuste Tiere aus standortangepasster Zucht. Denn diese sind weniger krankheitsanfällig als einseitig auf Höchstleistungen getrimmte Rassen, die all ihre Energie in möglichst schnelles Wachstum oder hohe Milchleistung stecken. Wird ausserdem auf Komplementärmedizin gesetzt und nur im Notfall und nicht bereits prophylaktisch Antibiotika verschrieben, sinkt das Risiko der Resistenzbildung weiter. Ein weiterer essentieller Faktor ist die Herdengrösse. Überschaubare Tierbestände sowie weniger Durchmischung von Tieren und Krankheitserregern verringern die Ansteckungsmöglichkeiten und reduzieren unnötige metaphylaktische Behandlungen. Das wirksamste Mittel, um den Antibiotika einsatz langfristig senken zu können, ist somit eine bäuerliche Landwirtschaft, welche auf robuste Tiere mit angepasster Leistung setzt.

Dora Fuhrer





Bio-Bauer aus Überzeugung: Christos Stergiou in seinem Orangenhain auf der griechischen Halbinsel Peloponnes

BIO-ZITRUSFRÜCHTE DIREKT VON KLEINBAUERN

Griechenlands Bio-Bauern mit viel Durchhaltewillen

Seit vielen Jahren praktizieren Kleinbauern auf der griechischen Halbinsel Peloponnes biologische Landwirtschaft. Der Mehraufwand für diese Produktionsart wurde ihnen bisher jedoch nicht entschädigt – Fruchteinkäufer bezahlten am Tag der Ernte einfach konventionelle Preise. Der Direktverkauf an Konsumentinnen und Konsumenten über gebana setzte dem ein Ende.

Wo gibt es Orangen, die aus kleinbäuerlichen Strukturen stammen und nicht als Massenprodukt auf industriell betriebenen Plantagen angebaut werden? Zudem sollen die Früchte aus biologischer Produktion kommen, über den besten Geschmack verfügen und möglichst nahe an der Schweiz angebaut werden, damit sie rasch bei den Kundinnen und Kunden sind. Mit diesen schwierigen Anforderungen machten wir uns vor einigen Jahren auf die Suche nach Orangenproduzenten und wurden schliesslich in Griechenland, genauer auf der Halbinsel Peloponnes, fündig. Im Jahr 2013 begann die Zusammenarbeit mit den griechischen Orangenbauern, seither ist es eine Erfolgsgeschichte für beide Seiten: 16 Tonnen Orangen und über 2'600 Kisten à acht Kilogramm Clementinen wurden im vergangenen Winter für uns geerntet. Die Anzahl der Produzenten stieg von einer Familie im ersten Jahr auf elf Bio-Bauern. In Griechenland gab es jahrelang keine Abnehmer für biologische Produkte. Die Fruchthändler kamen immer genau dann zu den Bauern, wenn die Früchte reif waren und offerierten konventionelle Preise. Sie wussten, dass im biologischen Anbau auf den Einsatz von Phytohormonen, ein Mittel um die reifen Früch-

te länger am Baum zu halten, verzichtet wird. Die Bio-Bauern hatten also keine Wahl: Entweder sie verkauften die Orangen zu den angebotenen Dumpingpreisen oder die Früchte fielen vom Baum und verfaulten. Einen angemessenen Preis für ihre Bio-Früchte zu erhalten, ist daher ein Novum für viele Bauern.

Die Mehrarbeit muss sich bezahlt machen

Christos und Chrysoula Stergiou aus der Ortschaft Anyfi sind die ersten Lieferanten von Bio-Orangen an gebana. Ihre ersten Orangenbäume pflanzte Christos' Familie bereits 1957, später erbte er diese Felder und lebt seit der eigenen Familiengründung vom Verkauf von Zitrusfrüchten. Familie Stergiou stellte ihre Produktion 1998 auf biologische Landwirtschaft um. Der Umwelt zu Liebe und weil sie überzeugt sind, dass qualitativ hochwertige Bio-Produkte auch für die Konsumentinnen und Konsumenten wichtig sind. Zu Beginn gab es in Argolida, so heisst die Gegend auf dem Peloponnes, auch andere Bauern, die auf Bio umstellten. Doch nachdem sich die Mehrarbeit und damit höheren Kosten Jahr für Jahr nicht auszahlen, weil kein Fruchthändler bereit war, Biopreise zu bezahlen, wechselten



die meisten wieder auf konventionelle Landwirtschaft. Auch für Christos und Chrysoula wäre es die ganzen Jahre einfacher gewesen, wieder auf konventionelle Landwirtschaft umzusteigen – oder die Felder sich selbst zu überlassen. Erst dank dem Verkauf über gebana an die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz konnten sie 2013 – zum ersten Mal nach 15 Jahren! – einen Teil ihrer Ernte zu Bio-Preisen verkaufen.

Orangen und Clementinen in herausragender Qualität

Ebenso wichtig wie der Preis ist das Vertrauen zu den Geschäftspartnern: In Griechenland ist es nicht unüblich, die Bauern bis zu einem Jahr auf die Bezahlung ihrer Ernte warten zu lassen. Manchmal kommt es sogar vor, dass sie ihr Geld nie sehen. Die Bauern konnten sich nicht vorstellen, das Geld von den gebana-Orangen schon kurz nach Eintreffen der Früchte bei den Kunden überwiesen zu erhalten – bis sie es schwarz auf weiss sahen. Durch die Schuldenkrise hat sich für die Bauern kaum etwas verändert. Denn oftmals konnten sie vom grossen Aufschwung in den Jahren vor der Krise nicht oder nur wenig profitieren. «Wer vorher wenig hatte, hat auch jetzt wenig», so Raphael Sacher, unser Vertriebspartner. Die Zusammenarbeit mit gebana und ihren Kunden hat einen neuen Sinn in die Arbeit der Bio-Bauern gebracht. Endlich werden ihre Bemühungen und ihr Durchhaltevermögen wertgeschätzt. Durch das Interesse an ihren Produkten und deren herausragender Qualität sind die Produzenten zusätzlich motiviert, ihre Felder mit noch mehr Sorgfalt zu bewirtschaften und ihre Produkte laufend zu verbessern. «Griechenland produziert allgemein keine grossen Mengen, sondern konzentriert sich auf die Qualität der Produkte. Das ist auch mein persönliches Ziel als Produzent», sagt Michalis Dernikos, Orangenbauer aus Argolida.

So funktioniert die Vorbestellung

gebana führt Saisonprodukte wie die erntefrischen Orangen und Clementinen von Bio-Bauern aus Griechenland in der Wintersaison. Möglich macht dies der Kontakt zu beiden Enden der Wertschöpfungskette: Produzenten auf der einen und Konsumenten auf der anderen Seite. Dies erlaubt uns, direkte, kurze

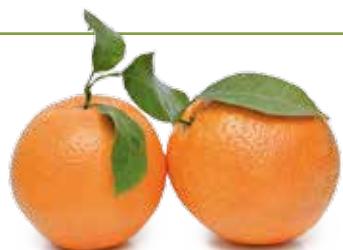
Transportwege zu nutzen und so Zeit und Ressourcen zu sparen. Wir wählen die Liefertermine so, dass sie dem Produkt entsprechen. Bei den Orangen und Clementinen ist das direkt nach der Ernte. Dann schmecken die Früchte am Besten und es muss keine unnötige Energie für die Zwischenlagerung aufgewendet werden. Bei allen Saisonprodukten arbeiten wir auf Vorbestellung: Unsere Kundinnen und Kunden bestellen bei uns im Voraus, bezahlen per Rechnung und zum vorgegebenen Termin erhalten sie ihr Produkt zugeschickt. Weil wir nicht darauf achten müssen, dass die Produkte maschinell abgepackt werden können, liegt der Qualitätsfokus ganz auf dem Geschmack. Und last but not least: Dank der direkten Handelswege und grossen Verpackungseinheiten können wir unsere Produkte zu besonders guten Konditionen anbieten – teilweise sogar günstiger als ein vergleichbares Bio- und Fair-Trade-Produkt im Supermarkt.

Ist Ihnen die Verpackung zu gross und Sie möchten nicht so viele Orangen innerhalb weniger Wochen verzehren? Das müssen Sie auch nicht! Tun Sie sich mit Familie und Freunden zusammen, bestellen Sie gemeinsam und teilen Sie sich die Produkte auf. Oder verschenken Sie die Früchte – das sind sinnvolle Geschenke, die garantiert nicht im Regal verstauben!

Grundsätzlich sind unsere Produkte lange haltbar. Kühl gelagert bleiben die erntefrischen Orangen etwa einen Monat frisch, die Clementinen zwei bis drei Wochen. Weitere Tipps der griechischen Produzenten finden Sie in den mitgelieferten Aufbewahrungshinweisen.

Nina Walser, gebana AG

Bestellen
Sie unsere
Bio-Orangen
im Warenshop
auf Seite 11!



GUTE GRÜNDE FÜR BIO-ORANGEN Wussten Sie, dass reife Orangen nicht immer orange sind?

Die namensgebende Färbung von Orangen hat nichts mit deren Reife zu tun, sondern entsteht, wenn die Temperaturen in den Winternächten unter 12,5°C sinken. Weil dies gerade zu Beginn der Orangensaison in Südeuropa nicht immer der Fall ist, werden die reifen, grünen Früchte nach der Ernte «entgrünt» indem sie mit Ethylen behandelt werden. Ein ebenso aufwändiges wie unsinniges Unterfangen, hat die Farbe doch nichts mit deren Reife zu tun. Dennoch dürfen in der EU nur Orangen verkauft werden, deren Oberfläche höchstens zu einem Fünftel grün ist, dies um den europäischen Markt gegenüber Produzenten aus wärmeren Gegenden zu schützen. Gleichzeitig handelt es sich beim Entgrünen um eine Marketingmassnahme «weil es die Konsumenten so wünschen». Doch hat jemals jemand «die Konsumenten» gefragt? Bei gebana erhalten Sie garantiert unbehandelte Orangen – je nach Temperaturen in Griechenland etwas mehr oder weniger grüne.

Hoffnung für gute Projekte

Die Stiftung Suyana unterstützt seit 2013 Projekte in der Schweizer Landwirtschaft. Bereits seit über zehn Jahren ist die Stiftung in Bolivien und Peru tätig, daher auch der Name, welcher Hoffnung bedeutet. Verena Wehrle ist unter anderem für die Landwirtschaftsprojekte in der Schweiz verantwortlich und gibt Auskunft über die Ziele und Arbeitsweise der Stiftung.

Frau Wehrle, welche Betriebe und Projekte benötigen besonders Unterstützung, gibt es ein Muster?

Das sind ganz klar Stallbauten. Wir möchten aber gerne auch noch mehr den Direktverkauf fördern. Man kann nicht einfach produzieren, ohne dass ein fairer Preis geholt wird. Teilweise leisten wir Nothilfe, dann geht es in der Regel um eine Schuldensanierung. Viele ältere Bäuerinnen und Bauern kommen mit dem neuen Direktzahlungssystem an ihr Limit und realisieren das meistens spät. Nothilfe bedeutet jedoch viel Aufwand, da meistens eine umfassende Unterstützung notwendig ist. Wir können deshalb nur eine gewisse Anzahl Gesuche bewältigen und müssen uns beschränken.

Wie wichtig sind für Suyana die Menschen hinter den Projekten?

Wir wollen die Menschen hinter den Projekten kennenlernen, das ist für uns sehr wichtig. Ein perfektes Gesuch sagt wenig über die Menschen dahinter. Wir nehmen uns Zeit, die Gesuche

vor Ort zu prüfen. Das wird von fast keiner anderen Stiftung gemacht und ist sehr aufwändig.

Eine Bio-Zertifizierung ist keine Voraussetzung, um Unterstützung zu erhalten, weshalb?

Qualität ist für uns entscheidend, nicht aber die Zertifizierung. Zu sehen, dass es sich um gute Produkte handelt und die Menschen hinter den Erzeugnissen zu treffen, ist für uns zentral.

Wie geht Suyana mit den unterschiedlichen Ansprüchen an die Landwirtschaft bezüglich Natur, Tierwohl und Effizienz um? Kleine und mittlere Betriebe gehen mit den Ressourcen anders um. Wir unterstützen diejenigen Betriebe bzw. Menschen, welche ihren Beruf mit Empathie ausüben. Wenn Kühe in einem modernen Stall mit Melkroboter stehen, aber nicht auf die Weide können, unterstützen wir das nicht. Wenn jemand auf Teufel komm raus produziert, verurteilen wir das nicht, aber es muss selbsttragend sein und ohne unsere Unterstützung auskommen. Unsere Investitionen müssen aber klar zur finanziellen Existenzsicherung beitragen.

Suyana spring oftmals ein, wenn andere Organisationen nicht helfen. Geht Suyana dabei ein grösseres Risiko ein?

Nein, ich glaube nicht. Wir prüfen die Gesuche und Finanzen sehr genau und kennen alle Gesuchsteller persönlich. Im Gegensatz zu anderen Organisationen helfen wir auch dann, wenn jemand gewisse Eigenmittel und damit eine Reserve hat oder jemand mit wenig existieren kann und will.

Gesuche werden von ehrenamtlichen Experten geprüft. Was sind das für Leute?

Das sind Architekten, Bauingenieure oder Banker. Oftmals ist ein Betriebsberaterbericht bereits Grundlage für ein Gesuch. Unsere Experten brauchten zu Beginn etwas Zeit, sich in diese Art von Projekten einzugeben, können nun aber ihr wertvolles Wissen einbringen.

Barbara Küttel



Wanderwegkiosk

Eine innovative Idee aber zu wenig Eigenmittel – das ist die Ausgangslage einer Bündner Bergbauernfamilie. Ihr Hof liegt an einem Erlebniswanderweg, der von vielen Familien und Ausflüglern begangen wird. Auf der Wanderroute fehlt es an einer Verpflegungsmöglichkeit. Deshalb möchte die Familie einen Wanderwegkiosk, eine Mischung aus Hofladen und Besenbeiz, bauen. Der Kiosk entspricht einem Bedürfnis und erschliesst der Familie ein wichtiges Zusatzeinkommen. Mit eigenen Mitteln, Eigenleistung und der Mitfinanzierung von Suyana kann das Projekt schliesslich realisiert werden.



Verena Wehrle ist verantwortlich für die Landwirtschaftsprojekte bei der Stiftung Suyana. Seit 2013 unterstützt die Stiftung kleine und mittlere Landwirtschaftsbetriebe. Suyana hilft vor allem Betrieben im Tal- und Hügelgebiet. Eine biologische Bewirtschaftung ist nicht Voraussetzung. Suyana schliesst damit eine Lücke, da die meisten anderen Organisationen ihre Hilfe auf das Berggebiet oder Bio-Betriebe konzentrieren.



ÖKOLOGO-SERIE 2016: LEGUMINOSEN

Mischanbau: Gemeinsam zum Erfolg

Leguminosen besitzen erstaunliche Fähigkeiten und ihre proteinreichen Produkte sind gefragt. Der Anbau birgt jedoch einige Herausforderungen wie starke Verunkrautung und schwankende Erträge. Ein gemischter Anbau mit einem Getreide bietet Vorteile für beide Kulturen und erhöht die Vielfalt.

Dank einer Partnerschaft mit Bakterien besitzen Leguminosen die Fähigkeit, Stickstoff aus der Luft zu nutzen. Dies bietet viele Vorteile für die Bodenfruchtbarkeit und die Nährstoffversorgung von Folgekulturen. Der Stickstoff aus der Zusammenarbeit im Boden gelangt auch in die Hülsenfrüchte und wird in Form von Eiweißen (Proteinen) eingebaut. Produkte von Leguminosen sind deshalb besonders proteinreich. Eiweißlieferanten sind für die menschliche und tierische Ernährung sehr gefragt.

Reinsaat schwierig

Der Anbau von Ackerbohnen, Eiweisserbsen und Süßlupinen beinhaltet jedoch einige Herausforderungen. Die Pflanzen wachsen meist nicht sehr dicht, deshalb gefährdet Verunkrautung den Ertrag. Hinzu kommt, dass die Körnerleguminosen nicht sehr standfest sind und vor der Ernte leicht geknickt werden. Dadurch wird das Dreschen beeinträchtigt oder gar verunmöglich, totale Ernteausfälle sind möglich. Der Ertrag schwankt stark zwischen den Jahren und erschwert langfristige Planung. Diese Risiken verringern sich, wenn die Leguminosen zusammen mit einer anderen Kultur angepflanzt werden. Als Mischungspartner kommen Kulturen mit einer raschen und dichten Bodenbedeckung in Frage, beispielsweise Getreidearten. Das Getreide hemmt das Unkrautwachstum und zusätzlich stützt der Getreidehalm die Hülsenfrucht. Umgekehrt profitiert das Getreide von den fixierten Nährstoffen im Boden. Leidet die Körnerleguminose unter einem kalten Winter oder einem nassen Frühling und liefert tiefe Erträge, wächst das Getreide trotzdem und kompensiert den Ertrag. Die zwei Kulturen verringern Ertragschwankungen und stabilisieren das Betriebseinkommen.

Leguminose und Getreide zusammen

Die Mischungspartner werden entweder nacheinander gesät oder sie werden vor der Aussaat gemischt und gelangen zusammen in den Boden. Die Pflege ist simpel, ein- bis zweimal Striegeln reichen, um das Feld unkrautfrei zu halten. Für die Ernte wird ein normaler Mähdrescher verwendet, der mit einem speziellen Sieb aufgerüstet wird. Nach der Ernte werden Körnerleguminose und Getreide in der Mühle getrennt. Geerntet wird der Bestand zusammen. Eine gleichzeitige Reife der beiden Komponenten ist für eine erfolgreiche Mischung zwingend. So mit sind Getreide und Körnerleguminose nicht frei kombinierbar. In Praxisversuchen zeigen Mischungen von Eiweisserbsen mit Gerste sowie Ackerbohnen mit Hafer bisher die besten Resultate. Heute werden in der Schweiz auf rund 500 Hektaren Mischungen angebaut, meist Eiweisserbsen mit Gerste. Diese Fläche ist noch bescheiden, wächst jedoch jedes Jahr. Außerdem wird intensiv nach weiteren Kombinationen und optimalen Sorten geforscht.

Vielfalt auf dem Acker

Mischanbau ist ein schönes Beispiel, wie Vielfalt auf dem Acker aussehen kann. Mehrere Kulturen auf dem gleichen Feld verringern das Ernterisiko für die Landwirtnnen, senken den Krankheitsdruck und lassen die Mischungskomponenten voneinander profitieren. Die verschiedenen Hülsenfrüchte, egal ob im Mischanbau oder in Reinsaat, bereichern die Fruchtfolgen, die Landschaft und nicht zuletzt unseren Speiseplan. 2016 als UNO-Jahr der Hülsenfrüchte ist ideal, sich all diese Vorteile vor Augen zu führen und zukünftig vermehrt Leguminosen zu pflanzen und zu essen.

Dora Führer

Querbeet



Tagung «Betreuung in der Landwirtschaft»

Am 11. November 2016 findet am INFORAMA Rütli in Zollikofen der Vernetzungsanlass «Betreuung in der Landwirtschaft» statt. Er bietet Gelegenheit, Erfahrungen zu Betreuungsdienstleistungen auf Bauernhöfen auszutauschen. Ziel des Anlasses ist es zudem, die Herausforderungen in der Betreuungsarbeit in der Landwirtschaft zu diskutieren. Alle Personen, die in diesem Bereich aktiv oder am Thema interessiert sind, sind herzlich eingeladen. Die Tagung wird von einer Arbeitsgruppe aus Praxis und Wissenschaft im Rahmen des Forschungsprojektes «Care Farming» der Universität Bern organisiert. Der Verein Carefarming Schweiz und weitere Organisationen haben bei der Vorbereitung mitgewirkt. Die Mitglieder von Carefarming Schweiz bieten eine Vielzahl von Angeboten für Kinder und Erwachsene an, seien es Bauernhofspielgruppen, Rehabilitationen oder Timeouts. Ziel des Vereins ist eine schweizweite Plattform für alle Betreuer im ländlichen Raum. Carefarming Schweiz wird mit einem Infostand an der Tagung präsent sein.

Anmeldung unter www.carefarming.ch

Bayer und Monsanto – Vielfalt geht weiter verloren

Der Lebensmittelsektor wird von wenigen Grosskonzernen dominiert. Diese steigern ihre Marktanteile stetig durch den Aufkauf kleinerer Firmen. Nun zeichnet sich eine weitere Konzentration ab: Mit der Übernahme von Monsanto, dem Saatgutmarktführer, durch Bayer, dem zweitgrössten Pestizidkonzern, vereinen sich zwei der marktbeherrschenden Firmen

zum weltweit grössten Saatgut- und Agrarchemie-Konzern. Die wenigen Konzerne bestimmen immer mehr die Sortenwahl der Bauern. Mit drastischen Folgen: Im 20. Jahrhundert gingen schätzungsweise 75% aller Nutzpflanzensorten verloren. Mit Patenten auf Saatgut und Nachzuchtverboten sichern die Firmen ihre Marktmacht. Der fortschreitende Konzentrationsprozess gefährdet somit nicht nur die genetische Vielfalt unserer Lebensmittel, sondern auch die Existenz und Unabhängigkeit von Bauern und Bäuerinnen weltweit.

Versicherungsschutz vor Atomunfällen?

Wussten Sie, dass bei einem Atomunfall betroffenes Boden- und Wohneigentum praktisch nicht versichert ist und Privatpersonen und Landwirten damit der Privatbankrott droht? Eine Bürgerinitiative fordert nun von den AKW-Inhabern für den Fall eines Unfalls mit radioaktiver Verstrahlung vollständigen Versicherungsschutz für Boden- und Wohneigentum. Denn gemäss aktuellem Gesetz beträgt die maximale Versicherungssumme für einen Atomunfall nur total 1,8 Milliarden Franken. Den Grossteil aller anfallenden Kosten würde die Allgemeinheit tragen. Eine rechtlich verbindliche Haftung seitens der AKW-Inhaber wäre dann gegeben, wenn sie für jedes möglicherweise betroffene Eigentum eine offizielle Schuldanerkennung in Höhe der Versicherungssumme unterschreiben und entsprechende Rückstellungen tätigen. Ohne diese Schuldanerkennung kann das Risiko einzig mit dem baldigen Abschalten der AKW vermieden werden. Die Initiative zum geordneten Atomausstieg vom 27. November 2016 will genau dies.

www.atomunfall-versichern.ch

Für Kühe und Ziegen mit Hörnern

Das Zustandekommen der Hornkuh-Initiative gehört zu den erfreulichsten Ereignissen in der Landwirtschaftspolitik 2016. Der «Hornkalender 2017» begleitet Sie mit stimmungsvollen Fotos von behornten Kühen und Ziegen durch das kommende Jahr. Der Kalender kostet Fr. 25.– plus Porto. Vom Verkaufspreis gehen Fr. 5.– an die IG Hornkuh als Unterstützungsbeitrag für die Volksabstimmung (voraussichtlich 2018).

Bestellung via Tel. 032 493 30 25 oder www.hornkalender.ch

Auf dieser Plattform reagieren wir auf Ihre Anliegen, Ideen und Fragen und informieren Sie über Aktuelles aus dem Kleinbauern-Vorstand und der Landwirtschaftspolitik. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Sie erreichen uns unter: info@kleinbauern.ch oder Kleinbauern-Vereinigung, Postfach, 3001 Bern.

Fair und ökologisch einkaufen

Gerne präsentieren wir Ihnen unser gemeinsam mit der gebana AG zusammengestelltes Sortiment. Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in der Schweiz und auf der ganzen Welt. Herzlichen Dank!



Degustations-Set in hübscher Geschenkbox

Speziell für Weihnachten gibt es unsere Degustations-Sets mit zwölf exotischen Köstlichkeiten im weihnächtlichen Einband, bestens geeignet zum Verschenken. Je nach Wahl erhalten Sie zwölf Trockenfrüchte wie getrocknete Mangos, Ananas und Physalis oder Nüsse aus aller Welt wie Cashewnüsse, Mandeln und Paranüsse.

- **Set Nüsse**
Fr. 37.– (ca. 700g)
Bestell-Nr.: 60.401.01W
- **Set Trockenfrüchte**
Fr. 37.– (ca. 700g)
Bestell-Nr.: 60.401.02W



Geschenkideen

Bio-Rispandatteln

Erntefrisch aus der Oase zu Ihnen: Die biologisch angebauten Rispandatteln von Kleinbauern in Südtunesien werden Ende Oktober geerntet, sofort verschifft und ab Anfang Dezember – rechtzeitig zur Weihnachtszeit – in der Originalverpackung direkt an Sie weiterverschickt. Extra für unsere Kundinnen werden die frischesten und saftigsten Früchte aussortiert. 5kg sind Ihnen zu viel? Die frischen Datteln sind ein wunderbares Mitbringsel und Geschenk in der Weihnachtszeit! Ihre Dattelbestellung wird ab Anfang Dezember separat an Sie verschickt.

Fr. 74.– (5kg)
Bestell-Nr.: 12.101.16G



Bio-Bergfeigen

Diese Bergfeigen werden in den Bergen im Südwesten der Türkei von Kleinbauern biologisch angebaut. Nach der Ernte im September werden sie während fünf Tagen an der Sonne getrocknet und vor Ort sortiert und verpackt. Ab November erhalten Sie die erntefrischen Früchte der höchsten Qualitätsklasse separat zugestellt. Faire Preise und biologischer Anbau ermöglichen den Bauernfamilien ein sicheres, langfristiges Einkommen.

Fr. 74.– (4kg)
Bestell-Nr.: 12.107.16G

Einfach und schnell online bestellen
www.kleinbauern.ch



Bio-Zitrusfrüchte

Nach über 15 Jahren werden die Bemühungen der Kleinbauern auf der griechischen Halbinsel Peloponnes für den biologischen Anbau korrekt vergütet, sie erhalten dank dem Verkauf über gebana endlich Bio-Preise. Weitere Früchte sind im Januar reif, erkunden Sie sich direkt beim Kleinbauernversand von gebana oder über unseren Webshop.

• Frische Orangen

Direkt von der Erntel! Bestellen bis 20.11.16, separate Lieferung Anfang bis Mitte Dezember. Gekühlt sind die Früchte ca. einen Monat haltbar.
Fr. 51.– (13kg)
Bestell-Nr.: 21.201.16G

Vorbestellung!



• Frische Clementinen

Erntefrisch! Bestellen bis 27.11.16, separate Lieferung Mitte Dezember. Gekühlt sind die Früchte 2–3 Wochen haltbar.
Fr. 39.– (8kg)
Bestell-Nr.: 21.201.19GL1



Vorbestellung!



Bio-Tomaten getrocknet

Aromatisch süße Tomaten-scheiben. Die Früchte werden von Karin Mengelt und ihrem Team reif geerntet und scho-nend getrocknet. Holen Sie sich ganzjährig den Sommer in die Küche.

Fr. 16.– (100g)

Bestell-Nr.: 15.601.05

Bio-Austernseitlinge getrocknet

Familie Schneebeli züchtet auf ihrem Bio-Hof Austernseitlinge. Diese passen perfekt in den Betriebskreislauf, da sie zu einem guten Teil auf Stroh aus dem eigenen Getreide-anbau wachsen.

Fr. 10.– (30g)

Bestell-Nr.: 15.701.03K



köstlich & fein



Dörrfrüchte aus Bio-Hochstammobst

Eine köstliche und gesunde Knabberalternative für Feinschmecker. Die Produkte stam-men aus den Obstkulturen von Hans Peter Hediger im Säliamt. Die Früchte sind Bio Suisse, Hochstamm Suisse und Pro Specie Rara zertifiziert.



• Bio-Apfelringe

Fr. 20.– (300g)

Bestell-Nr.: 12.111.01G

• Bio-Zwetschgen

Fr. 20.– (300g)

Bestell-Nr.: 12.120.02G

• Bio-Birnenschnitze

Fr. 20.– (300g)

Bestell-Nr.: 12.121.01G



Hochstamm Birnenweggenfüllung

Fixfertige Birnenweggen-füllung für Ihre selbstgemach-ten «Birewegge».

Fr. 12.– (800g)

Bestell-Nr.: 15.502.01



Genussreicher Bio-Vieille Prune

Mehr als ein Schnaps: An den steilen Hängen am Vierwald-stättersee pflegen Robert Zwyssig und seine Familie Bio-Hochstammbäume und verarbeiten die Zwetschgen im Winter zu diesem Edelbrannt-wein.

Fr. 32.– (35cl)

Bestell-Nr.: 16.703.05

Bio-Quittenmost

Erfrischender Saft aus 30% Quitten- und 70% Apfelsaft von Hochstammbäumen. Durch die praktische Bag-in-Box ist der Most nach dem Öffnen ca. 3–4 Wochen haltbar, bei kühler Lagerung.

Fr. 31.– (5l)

Bestell-Nr.: 16.109.01G



Bio-Linsen-Set

Inmitten der reichen Natur des Klettgaus betreibt Familie Tappolet ihren vielfältigen Bio-Hof in der 4. Generation. Herausforderungen finden sie im Anbau von Spezialitäten, wie diesen Bio-Linsen.

Set aus schwarzen und grünen Linsen, für Salate und Eintöpfen.

Fr. 19.– (2x500g)

Bestell-Nr.: 10.301.01



Erfrischender Apéro

Spritzig süßer Säuliämter Bio-Birnenschaumwein aus Hochstammkulturen von Hans Peter Hediger. Set mit 2 Flaschen (7% Vol.).

Fr. 54.– (2x 75cl)

Bestell-Nr.: 16.708.02

Bio-Kräutertee

Die Familie Zanetti-Lazzarini baut auf ihrem Bio-Hof im Puschlav 30 verschiedene Kräutersorten an. Daraus stellt sie diese hochwertigen Teemischungen her und füllt diese vor Ort in Beutel ab.



• Albula

Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Kornblume, Edelweiss.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.07G

• Frida K.

Frauenmantel, Apfelmanze, Kornblume.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.04G

• Capri

Verveine, Zitronenthymian, Ringelblume.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.05G

• Bernina

Zitronenthymian, Holunderblüte.
Fr. 30.– (50 Beutel)
Bestell-Nr.: 11.309.06G

Köstliche Gelées aus Wildkräutern und Blumen

Astrid Duff aus Sumvitg in der Surselva stellt aus gesammelten Wildkräutern und Blumen diese köstlichen Gelées her. Jener aus Alpenrose schmeckt fein-blumig, der Bergthymian-Gelée hat ein herb-würziges Aroma. Beide schmecken ausgezeichnet zu Käse, aber auch als Brotaufstrich.

• Bergthymian-Gelée

Fr. 10.– (250g)
Bestell-Nr.: 11.601.07

• Alpenrosen-Gelée

Fr. 10.– (250g)
Bestell-Nr.: 11.601.06



Bio-Trockenwurst-Spezialitäten

Ob beim Wandern oder zu Hause: Salsiz und Co. kommen immer gut an. Unser Paket enthält vier Bio-Spezialitäten der Zentrum Metzg in Windisch: Je zwei Salametti, rassige Chorizo, klassische Landjäger und Legionärswürste – das lokale Original nach römischer Rezeptur.
Fr. 35.– (ca. 630g)
Bestell-Nr.: 21.301.03



Ostscheizer Pesto-Spezialitäten

Zwei würzige Pesto-Saucen für Ihre Teigwaren oder zu Gemüse, einmal aus Baumnüssen, einmal mit Kürbiskernen und Rapssamen. Für seine Saucen verwendet Veiko Hellwig regionale Baumnüsse, die er selber sammelt und öffnet.
Fr. 24.– (2x100g)
Bestell-Nr.: 15.102.01



Bio-Konfitüren-Set

Acht verschiedene hausgemachte Konfitüren und Gelées vom Biobetrieb der Familie Hediger im Säliamt. Set à 8 Gläser zu je 250g.
Fr. 55.– (8x 250g)
Bestell-Nr.: 11.601.08



Schweizer Bio-Honig

Im Frühling wandert Familie Bachmann mit ihren Bienen auf die Göschenenalp, wo diese den Alpennektar sammeln. Den Bio-Honig verarbeiten die Bachmanns selber, ohne ihn zu erwärmen. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des hochwertigen Naturproduktes erhalten.
Fr. 27.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.602.09



Schweizer Waldhonig

Mitten im Entlebuch stehen die drei Bienenhäuser von Beat Cresta und seiner Familie. Ihr intensiv schmeckender Waldhonig wird im Spätsommer geerntet und bleibt lange flüssig.
Fr. 24.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.602.10



Bio-Kaffee und -Espresso aus Mexiko und Peru

Diese hochwertigen, reinen Arabica-Mischungen bestehen aus Bio-Kaffeebohnen von indigenen Gemeinden in Südmexiko und von Kleinbauern in Peru. Espresso wie Kaffee sind für alle Maschinen- und Filtertypen geeignet und werden von der Gourmet-Rösterei Rast in Ebikon wöchentlich frisch geröstet.

• Espresso-Bohnen

Fr. 21.– (1kg)
Bestell-Nr.: 11.201.01G

• Espresso gemahlen

Fr. 12.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.201.02M

• Kaffee-Bohnen

Fr. 21.– (1kg)
Bestell-Nr.: 11.101.01G

• Kaffee gemahlen

Fr. 12.– (500g)
Bestell-Nr.: 11.101.02M

Bio-Ananas – «Königin der Früchte»

Diese Bio-Ananas werden von Kleinbauern in Togo angebaut und vor Ort getrocknet.
Fr. 34.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.103.01G



Ganze, ungeschälte Bio-Mandeln

Die Bio-Mandeln von Kleinbauern aus Tunesien sind intensiv im Geschmack.
Fr. 32.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.204.01TB



Süsse Bio-Aprikosenhälften

Der beliebte Pausensnack aus biologischem Anbau aus der Türkei.
Fr. 28.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.105.01GBT

Bio-Fruchtmischung exotisch

Die exotische Variante des Studentenfutters besteht aus getrockneten Mangos, Ananas und entsteineten Datteln sowie Cashew Nüssen und ist bei Jung und Alt ein beliebter Snack. Alle Produkte werden von Kleinbauern biologisch angebaut.
Fr. 29.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.301.01G



Ausgezeichneter Apéro-Snack: Cashewnüsse

Die milden, feinen Cashewnüsse werden von Kleinbauern in Westafrika biologisch angebaut. Das Knacken der Nüsse ist äusserst aufwändig und schafft bei gebana Afrique vor Ort hundert feste Arbeitsplätze. Die Nüsse mit Curry oder der palästinensischen Kräutermischung Za'tar lassen wir in der Schweiz würzen.



• Bio-Cashewnüsse Nature

Fr. 36.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.201.01G

• Bio-Cashewnüsse gesalzen

Fr. 38.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.201.03GB

• Cashewnüsse Chili

Fr. 10.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.14K

• Bio-Cashewnüsse Curry

Fr. 10.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.09K

• Cashewnüsse Za'tar

Fr. 10.– (190g)
Bestell-Nr.: 12.201.08K



Intensiv-fruchtig: Bio-Mango Lippens

Sie bewahren ihren herrlich exotischen Geschmack auch in getrockneter Form. Von Kleinbauern in Burkina Faso biologisch angebaut und vor Ort verarbeitet.
Fr. 30.– (1kg)
Bestell-Nr.: 12.102.03G

Apéro-Spezialität Erdbeerwein

Ein echter Hit ist der Wein von Familie Schnider aus 100% sonnengereiften Entlebucher Erdbeeren, die auf 1100 m.ü.M. wachsen. Er eignet sich ausgezeichnet als Apéro-Getränk, passt vorzüglich zu Käse und Trockenfleisch und ist damit kein klassischer süßer Dessertwein.
Fr. 42.– (2x50cl)
Bestell-Nr.: 16.710.01



Bio-Trockenfrüchte aus dem Schwarzenburgerland

Familie Schüpbach-Stämpfli hat sich auf das Trocknen selbst angebauter Kräuter, Früchte und Gemüse spezialisiert und stellt auch diese geschmacklich hervorragenden getrockneten Erdbeeren her. Am Wettbewerb der Regionalprodukte wurden sie mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

• Bio-Erdbeeren

Fr. 14.– (50g)
Bestell-Nr.: 12.112.01K

natürlich gut



Edler Bio-Tropfen aus dem Zürcher Weinland

Beim Familienbetrieb Strauss in Schweizer Eichenfässer geerntet: Charakteristische Rot- und Weissweine von den Südhangen des Thurtals. Eine erlesene Auswahl von Seyval-Blanc, Regent-Barrique und Regent, je 2 Flaschen pro Sorte. AOC Zürich
Fr. 149.– (6x75cl)
Bestell-Nr.: 16.709.03

Mit dem Kauf dieser Produkte unterstützen Sie Kleinbauerinnen und Kleinbauern in der Schweiz und auf der ganzen Welt.

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

A

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse
Envoi commercial-réponse

Mit den Landfrauen durchs Jahr 2017



Geschenkidee!

Inhalte: Wochenkalender, Jahresplaner, Mondphasen etc. Sowie Geschichten, Gedanken, Tipps und Tricks aus dem Bäuerinnen-/ Landfrauenalltag mit Schwerpunktthema Wasser. Wunderschöne, farbige Gestaltung. 15x21cm, 128 Seiten, laminiert, Spiralbindung.

Fr. 21.–
Bestell-Nr.: 51.102.01

Kleinbauern-Warenversand
c/o gebana AG
Ausstellungstrasse 21
8005 Zürich

HIER BITTE BESTELLKARTE SCHNEIDEN, IN DER MITTE FALZEN UND ZUSAMMENKLEBEN!

Bergkräuter Pflege-Set
Veredelt mit wertvollen Kräutern aus den Schweizer Bergen und hergestellt im Bergell, einem der abgelegensten Täler Graubündens, sind der Ursprung der Soglio Manufaktur. Fünf pflanzliche Cremes à 35ml in einer hübschen Geschenkverpackung: Fußpflegebalsam, Ringelblumencreme, Duschplus, Körpermilch und Solar 7.
Fr. 43.– (pro Set)
Bestell-Nr.: 40.502.01



Einfach und schnell
online bestellen
www.kleinbauern.ch



Bergkräuter Seifen-Set
Fünf pflanzliche Spezialseifen von Soglio-Produkten in der Geschenkpackung. Je 95g Lavendel-, Johanniskraut-, Bergwald-, La Montagna-Spiraeaöl- und Bergkräuter-Seife.
Fr. 45.– (pro Set)
Bestell-Nr.: 40.101.09K



Hirsekissen
Aus 100% Baumwolle, inkl. Überzug, Naturweiss. Füllung 100% Bio-Hirse. Grösse: 60x40cm. Hergestellt in sozialer Institution in der Schweiz.
Fr. 59.–
Bestell-Nr.: 50.202.31

Schafwoll-Duvet und -Kissen

In der traditionellen Wollverarbeitungsfirma von H.U. Sturzenegger wird die Schafwolle mit frischem Wasser vom Grabser Mühlbach gewaschen. Füllung aus reiner Schafwolle aus der Schweiz, eingénäht in Hülle aus 100% ungebleichter Baumwolle.



• **Schafwoll-Flachduvet**
160x210cm, Füllung 2kg reine Schafwolle, quadratisch abgesteppt. Versand erfolgt separat, Lieferfrist max. einen Monat.
Fr. 360.–
Bestell-Nr.: 50.202.34

• **Schafwoll-Kissen**
65x100cm, Füllung 1,3kg reine Schafwolle. Hülle mit Reissverschluss. Versand erfolgt separat, Lieferfrist max. einen Monat.
Fr. 139.–
Bestell-Nr.: 50.202.33

• **Schafwoll-Arvenkissen**
Der Duft der Arvenholzspäne in diesem Schafwollkissen beruhigt den Körper und erhöht die Schlafqualität. Grösse 40x60cm, Hülle mit Reissverschluss. Versand erfolgt separat, Lieferfrist max. einen Monat.
Fr. 95.–
Bestell-Nr.: 50.202.38