

Small is beautiful oder Selbstversorgung durch Vielfalt

Wie werden die Forderungen, die das Bioforum im Text «Von der Erklärung zur Tat» verfasst hat, von praktischen IdealistInnen bereits heute umgesetzt? Wie sieht ökologische Intensivierung konkret aus? Der erste Teil eines zu lang gewordenen Hofporträts über die Selbstversorger Christian und Ursula Weber und ihr Gasthaus «Hospezi» mit ökologischem Landbau soll Anschauungsmaterial liefern. Sowie Lust und Mut auf mehr Taten machen.

Markus Schär. Am Möschberg-Gespräch 2010 wurde über den Ansatz einer ökologischen Intensivierung (kurz: Öko-Intensivierung) diskutiert, als Gegenentwurf zur erdölabhängigen, energetisch ineffizienten Landwirtschaft mit industrieller Wachstumslogik.¹ Wie sollte eine «Landwirtschaft von morgen» ausgestaltet werden, damit sie als nachhaltig gelten kann, also u. a. *nicht* auf dem Einsatz von fossilen Energieträgern und *nicht* auf der Ausbeutung der natürlichen Lebensgrundlagen basiert? Dazu hat das Bioforum die Möschberg-Erklärung und das Dokument «Von der Erklärung zur Tat»² formuliert. Doch allein Papiere mit hehren Forderungen und guten Vorschlägen ändern an der Realität noch nicht viel; **Taten brauchen Täter, die Ideen umzusetzen beginnen: im Kleinen, im Alltag, mit Überzeugung und Herzblut.**

Eben hier kommen Christian und Ursula Weber ins Spiel. Die beiden betreiben in einer Randregion ein Gasthaus mit ökologischem Landbau, basierend auf Selbstversorgung. Ich lernte Christian und Ursula letzten Januar auf dem Möschberg kennen und war sogleich angetan vom Idealismus und von der Leidenschaft, die in ihren Berichten über ihre subsistenzorientierte Land- und Gastwirtschaft zum Ausdruck kamen. Die Land- und Gastwirtschaft, die die Webers betreiben, konkretisiert einige der Forderungen des



Das Gasthaus Hospezi oberhalb von Trun.

Foto: Markus Schär

Bioforums nach einem grundsätzlichen Richtungswechsel in der Gestaltung von Landwirtschaft und Gesellschaft. Ihre alltägliche «Tat», die der gängigen landwirtschaftlichen Praxis in so ziemlich allen Punkten widerspricht, interessierte mich. Also bestieg ich an einem mässig schönen Tag im Mai den Zug und fuhr nach Graubünden, um mehr über die Praxis der Selbstversorgungswirtschaft der Webers zu erfahren.

Im Folgenden wird ausschliesslich aus der männlichen Perspektive von Christian Weber berichtet, da leider seine Frau Ursula an meinem Besuchstag anderweitig beschäftigt war. Es sei hier festgehalten, dass Ursula eine tragende Rolle im Gasthaus spielt. Ohne sie würde das Hospezi nicht wie beschrieben funktionieren.

Herberge der Vielfalt

Das Gasthaus Hospezi liegt oberhalb von Trun auf 1000 m, am be-

sonnten Südhang des oberen Vorderrheintals. Wie der Name es vermuten lässt, diente das Gebäude früher als Herberge für PilgerInnen, die den Wallfahrtsort Caltgadira mit der barocken Kirche besuchten. Vor 13 Jahren konnten Christian und Ursula das alte Holzhaus kaufen und richteten es zu einer schmucken Gaststätte mit ökologischem Landbau her. Insgesamt 17 Betten in Doppel- und Einzelzimmern bietet das Gasthaus sowie eine sorgfältig dekorierte Gaststube und eine Terrasse mit prächtiger Aussicht ins Tal. Die eigentliche subsistenzwirtschaftliche Grundlage des Hospezi, die «Produktion» sozusagen, bilden die drei Hektaren Land, die als Gärten, Weiden und Wiesen genutzt und gepflegt werden.

Als ich nach einem Aufstieg durch ein liches Waldstück beim Hospezi ankomme, steht Christian im Garten vor dem Haus, die letzten

Zutaten für das anstehende Mittagessen erntend. Er begrüsst mich freundlich. Bei einem angelegten Gespräch geniessen wir ein äusserst schmackhaftes und liebevoll angerichtetes Essen, das Christian zubereitet hat: Polenta mit gebratenen Morcheln, frischem Grüngemüse und Kräutern. Und einen wunderbar frischen, bunten Salat, dekoriert mit Gänseblümchen. Alles von hier, alles selber angebaut oder gesammelt. Beeindruckend für einen, auf dessen Teller nicht selten Lebensmittel oder Zutaten auch aus dem fernen Ausland landen. **Die Vielfalt auf dem Teller ist bei den Webers Ausdruck der Vielfalt im Garten.** Und diese wiederum ist wichtiger Bestandteil einer Lebens- und Wirtschaftsweise, die auf Selbstversorgung und möglichst geschlossene Kreisläufe ausgerichtet ist.

Konservieren, was die Natur schenkt

Nach dem Essen führt mich der Gastgeber durch die Wirtschaftswelt des Hospezi. Es geht hinunter in den Keller, wo selbst jetzt im Frühling noch reihenweise Gläser mit Eingemachtem lagern. Die Gaben der über 130 (!) verschiedenen Nutzpflanzen – zu meist *Pro Specie Rara*-Sorten –, die im Garten gedeihen, sind reichlich und verlangen nach altbewährten Konservierungstechniken. Für den Selbstversorger ist das Haltbarmachen elementar, denn es gilt, «durch den Winter zu

¹ Vgl. «Kultur und Politik» 1/11.

² Vgl. <http://www.bioforumschweiz.ch/upload/Flyer1.pdf>

kommen» und sich jeweils in die nächste Vegetationsperiode hinüberzuretten. Das klingt nach Entbehrung, sei es aber nicht, wie Christian versichert: **«Man muss nicht immer alles zu 100% verfügbar haben. Wir leben tipp-topp von unserer Selbstversorgung, wir können sehr gut essen. Und wir machen etwas Positives für die Natur und uns selbst.»**

Zur Konservierung dienen u. a. auch die zwei Erdlöcher, eins im Keller und eins draussen. Darin werden Wintergemüse mäuse- und frostsicher eingelagert. Jetzt, wo bereits wieder frisch aus dem Garten geschlemmt werden kann, sind die Erdlöcher fast leer – einige Saatkartoffeln und Bodenkohlrabi befinden sich noch darin. Anfangs Winter seien die Erdlöcher aber voll mit Lagergemüse, erzählt Christian. Leer stehende Ställe funktioniert er im Winter zu Gemüsekellern um, z. B. um darin Kohl aufzuhängen.³ Diverse getrocknete Hülsenfrüchte wie etwa die Gommer Suppenerbse oder die Grossbohne vom Löt-schentel, oder eben der zu Polenta verarbeitete Mais, versorgen die Webers im Winter mit Proteinen und Energie.

Nicht nur der Selbstversorger, auch die Natur konserviert Leben für die Überwinterung – in Form von Samen. In einer Ecke im Keller lagert Saatgut. **Der Saatgut-anbau sei wichtig für den Selbstversorger, betont Christian – Er schaffe Unabhängigkeit und gewährleiste Standortangepasstheit.** Die Webers vermehren viele ihrer Nutzpflanzen selber, beziehen aber auch Saatgut von *Pro Specie Rara*. Bei dieser Stiftung zum Erhalt von bedrohten Arten engagiert sich Christian als Sortenbetreuer. Etwa 30 Sorten wurden diesen Januar mit Unterstützung von zwei Helferinnen gesammelt, getrocknet, gewogen, abgefüllt,



Lokale Vielfalt auf dem Teller.

Foto: Markus Schär

beschrieben und beschriftet – eine Riesenarbeit, wie Christian betont.

Kleinräumige Vielfalt statt massenhafte Einfalt

Wir verlassen das Haus und gehen in den Garten, oder besser gesagt: in die Gärten. Ein ganzes Mosaik von Gärten, kleinen Äckern und Wiesen umgibt das Hospezi, jeweils gemäss ihrer Eignung genutzt. Einige Gärten sind längst bepflanzt, das Gemüse spriest. Christian kann bereits Grünzeug für Salate ernten – so etwa Spinat, rote, gelbe und grüne Gartenmelde, Kresse, Jakobswiebel, Radiesli, Meerkohl oder das Schwarzwurzelgrün. **«Ein bisschen von dem und ein bisschen von dem, und du hast einen flotten grünen Salat, der geschmacklich einzigartig ist.** Mir sagen viele Leute, dass sie noch nie einen so feinen Salat gegessen

haben wie bei uns. Die essen sonst halt immer nur Kopfsalat und Nüssler [Feldsalat]. Dabei gibt es doch diese unglaubliche Vielfalt, auch in der Natur» – Christian zeigt auf den Sauerampfer und den Löwenzahn, die als Salat gegessen werden können. Weiter geht die kulinarische Reise zu den zart-süss schmeckenden Blütenständen des Federkohls, die wir zu Mittag gegessen haben. Sogar Spargeln ragen fast schon genussreif aus einem Beet. «Wir haben Spargeln *à gogo*, einfach dann, wenn sie bei uns kommen, und nicht im Januar», sagt Christian. Während das Beet mit den Spargeln fein säuberlich hergerichtet ist, spriest es in anderen Gärten noch wild – sie werden erst noch bepflanzt, mit Gemüsen für die Späternte im Herbst.

Die Gemüsesorten der Hospezi-Gärten trifft man sonst selten an:

«Was wir anbauen, muss möglichst regional verbunden sein. Dann haben wir aber auch Freude, wenn es farblich oder geschmacklich speziell ist.» So spriessen hier etwa weisse Radiesli oder verschiedene Rübliarten (Möhren) wie z. B. Jaune Longue du Doubs, Küttiger, Colmar, Gniff Savosa aus dem Tessin usw. Bei dieser Vielfalt muss es auch nicht von jeder Sorte viel sein: **«Wir leben von der Vielfalt, nicht von der Menge»**, erklärt Christian. Was mehrerlei Gründe hat: Die Vielfalt bereichert den Speiseplan, schafft Habitate für Nützlinge, wirkt Krankheiten entgegen und vermindert das Risiko bei einem Ertragsausfall. «Wenn bei uns z. B. wie letztes Jahr der Chicorée aufgrund des warmen Herbstes verfault, dann sind das nur 20 Wurzeln und keine Lastwagenladung voll. Ich habe jedes Jahr Kulturen, die nicht gelingen. Das ist nicht weiter tragisch.»

Wir kommen an den jungen Kerbelrüben vorbei – ein Kaltkeimer, dessen Samen einmal durchgefroren gewesen sein müssen, bevor sie keimen. Das sei ein sehr feines Gemüse, das man fast nirgends bekomme, erzählt Christian. «Oder die Zuckerwurzel – wir haben nicht viel von diesen Gemüsen. Aber diese Abwechslung bringt es mit sich, dass man im Februar nicht das Gefühl hat: «Oh nein, nicht schon wieder Kohl.»» Bei der prächtigen Königskerze – gemäss Volksglaube schützt sie Haus und Hof vor Blitzschlag und Feuersbrunst – gerät Christian ins Schwärmen: «Diese Pflanze ist sooo schön, die gehört in jeden Bauerngarten.» Abgesehen davon, dass man ihre Blüten für Hustentee verwenden kann, ist sie vor allem dekorativ – nebst Lebensmittelanbau und Samengewinnung die «dritte Dimension» (Funktion) des Gartens, wie Christian sagt.

³ Christian und Ursula haben mehr Ställe, als sie für ihre Tiere benötigen. Diese werden z.T. als Lagerräume, als Käsekeller oder eben als Gemüsekeller genutzt. Andere Ställe wiederum dienen den Ziegen während zwei Sommermonaten als Unterstand bei Regen.

Punkto Anbau ist Christian kein Dogmatiker. Er legt zwar Wert auf Fruchtfolgen, Mischkulturen (vgl. Kasten auf S. 16) und Mondphasen, aber Aussaat, Pflanzung und Ernte müssen auch in den Tages- und Wochenablauf bzw. in die verfügbaren Gartenbeete passen. «Wenn ich an einem bestimmten Tag gerade Zeit zum Pflanzen habe, dann mache ich es halt. Oder wenn ich sonstwo keinen Platz finde, dann kommen halt auch mal zwei sich weniger gut vertragende Nachbarn nebeneinander. Mir ist es aber wichtig, das alles, so gut es geht, zu berücksichtigen. Das liegt mir am Herzen. Aber es darf nicht sein, dass es zur heiligen Schrift wird», erläutert Christian. **Was für ihn aber nie in Frage käme, sei der Einsatz von Kunstdünger oder Pestiziden: «Dann lebe ich viel lieber und besser mit dem Ausfall.»** Auch die Mikroklimata von besonnten Mauern der Hütten und Ställe nutzen die Webers bestmöglich. So steht an einer vor Wind schützenden, die Wärme zurückhaltenden Wand z.B. ein Nektarinenbaum. An den Sonnseiten der Ställe wachsen Reben. Und an den Miststock heran gepfflanzt sieht man die ersten Kartoffelstauden wachsen. Christian wird sie noch vor Ende Mai ernten können. «Und dann kommen weiter oben schon die nächsten, die ich auch an den Stall herangepflanzt habe. Durch die versetzten Pflanztermine haben wir immer wieder frische Kartoffeln.» Auch die «Mini-Reaktoren» der Mistbeete schaffen ein Mikroklima, das auf 1000 m selbst Ölkürbisse reife Früchte tragen lässt. Das Prinzip des Mistbeetes ist einfach: Man macht im Frühling aus frischem Mist ein Hochbeet, formt in der Mitte eine Mulde, füllt diese mit Humus auf und lässt die mikroorganismischen Helfer im Mist für die Pflanzen Wärme erzeugen. Das ist Wachstumslogik à la Hospezi mit dem *keep it simple*-Ansatz.



Wer ist hier der Gockel? Caruso und Christian Weber.

Foto: Markus Schär

Gackern, Blöken und Meckern

Auf dem inexistenten Speiseplan des Gasthauses Hospezi stehen nebst den zahlreichen pflanzlichen auch tierische Proteinquellen. Wir besuchen die neun weissen Schweizerhühner mit dem imposanten Gockel namens Caruso in ihrem grosszügigen Gehege. Das Schweizerhuhn ist eine Zweinutzungsrasse, die bis vor der Industrialisierung der Landwirtschaft nach dem Zweiten Weltkrieg relativ weit verbreitet war – heute gilt es als *Specie Rara*. Für die Selbstversorgungslandwirtschaft der Webers ist die Rasse ideal. Auf den Teller kommen nicht nur die Eier der zierlichen Hühner. «Wir lassen sie auch brüten, und dann gibt es Pouletfleisch im Herbst», berichtet Christian. Geschlachtet werden die Hühner auf dem Hof, verarbeitet sowieso. Selbst Huhnleberpastete machen die Webers für sich und ihre Gäste. Christian führt mich in einen Erdstall, den er mit Hilfe von straf-

fällig gewordenen und suchtgefährdeten Menschen der Stiftung «Waffenplatz» selber gebaut hat. Aus der hintersten Ecke blicken uns zwei junge Schweine etwas verschlafen entgegen. Es sind nicht auf hohen Fleischansatz gezüchtete Edelschweine, sondern deren Vorfahren: Wollschweine. Sie sind wenig stressanfällig und weisen einen ruhigen, sehr sozia-

len Charakter auf. Auch bei den Nutztieren gilt für Christian das Kreislaufprinzip: «Mehr als zwei Schweine brauchen wir nicht, das würde nicht gehen.» Wie die Hühner, sind auch die Wollschweine Verwerter von Gartenabfällen und Rüstabfällen aus der Küche und landen schliesslich selber auch einmal dort. Aber vorher haben sie ein schönes Leben im Freilaufgehege rund um den Erdstall. Selbst die Felle der Wollschweine werden nicht weggeworfen, sondern gegerbt. «So eins machen zu lassen, kostet uns 250 Franken, das bezahlt dir kein Schwein. Aber ich finde sie so schön. Dass man so Sachen einfach wegschmeisst, ist ein Desaster», findet Christian.

Von den Wollschweinen geht die Führung weiter auf die Weide der vier Bündner Oberländer Schafe und der zwei weissen Alpenschafe. Letztere sind nicht *Pro Specie Rara*-Tiere. Christian hat sie von einem Nachbarn übernommen und mit der Flasche aufgezogen. Auf der Weide weiter oben kommt meckernd ein Trupp neugieriger schwarzweisser Bündner Strahlenziegen angelaufen, nachdem sie ihr Bauer im melodiosen sursevischen Dialekt gerufen hat. **«Den Gizzis [Kitzlein] schleift es eh, aber wenn selbst die alten Geissen so aufgedreht sind, dann ist das ein gutes Zeichen»**, freut sich Christian sichtlich über

Biofutter ist Vertrauenssache

Weitsicht, Engagement, Solidarität

Die Eckpfeiler der Bioproduktion

ALB EXKLUSIV **Alb. Lehmann BIOFUTTER**
 5413 Birmensdorf / 5200 Gossau / www.biomuehle.ch
 Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch
 Gratisbestellnummer 0800 201 200

seine Ziegen. Nicht ganz ohne Narzissmus posieren die zierlichen Tiere für die Kamera. Drei der Geissen, deren männliche Kitzen bei einem Metzger in der Gegend bereits geschlachtet wurden, werden gemolken. Aus der Milch macht Christian verschiedene Ziegenkäse. Zwei Geissen lässt er ihre Kitzen bis im Herbst. Dann werden nochmals drei Kitzen geschlachtet, zwei dürfen als Nachzucht weiter das Hospezi aufmischen.

Tiere artgerecht oder gar nicht halten

Für die Webers ist klar, dass sie ihren Nutztieren die bestmöglichen Haltungsbedingungen bieten wollen. Die Befolgung der schweizweit strengsten Tierhaltungsrichtlinien von KAGfreiland ist hier eine Selbstverständlichkeit. Dass das Tierwohl Christian sehr am Herzen liegt, merkt man, wenn er über die Stallausstattung spricht. Die behornten und zueinander nicht nur netten Geissen werden

auch im Winter freilaufend gehalten. Um Konflikte zu verhindern und die Verletzungsgefahr zu reduzieren, ist der Stall durch Trennschürzen und Podeste so unterteilt, dass die Ziegen einander nicht ständig sehen. Die Raumgestaltung mit ihren Durchschlupfen ermöglicht aber den schwächeren Ziegen, wann immer nötig den stärkeren auszuweichen. Für die Kaninchen baut Christian noch an einem ausgeklügelten Stall mit Winterauslauf herum. Er soll direkte Kontakte zulassen, aber Gerangel vermeiden. Jetzt sind die Kaninchen noch bei seinem Vater im Tal untergebracht. **«Ich versuche immer, die natürlichen Bedürfnisse der Tiere zu berücksichtigen, wenn ich sie schon nutzen will»**, betont Christian. Und wenn das nicht geht, dann kommt es für ihn gar nicht erst in Frage, diese Tiere zu halten. Beim Projekt Weinbergschnecken-Zucht, das den Gästen dereinst zeigen soll, dass auch eine strikt lokale Küche «Exotisches» zu



Posieren für das Foto: die Bündner Strahlenziegen. Fotos: Markus Schär



Informativer Schmuck: Gartenbeet mit auf Steintafeln beschrifteten Pflanzen.



Mikroklima an einer besonnten Mauer. Im Vordergrund der Nektarinenbaum.

Öko-Intensivierung in der Praxis: Z. B. von schönen Pflanzengesellschaften leben

Mischkulturen sind gezielt genutzte Pflanzengesellschaften. Je kleiner und gärtnerischer angelegt Bodenparzellen in der hiesigen Landwirtschaft sind, desto eher sind Mischkulturen anzutreffen. **Mischkulturen beruhen auf Beziehungsmustern zwischen Pflanzenarten, die sich gegenseitig schützen und fördern, hemmen oder schädigen.** Im Ackerbau wird die natürliche Mischkulturbildung einerseits unterdrückt (Unkrautbekämpfung), manchmal aber auch als potenziell das Agrarökosystem stabilisierend willkommen geheissen – vor allem im Biolandbau. **Mischkulturen bringen Humusaufbau und Bodenschutz durch Untersaaten, Unterstützung der Immunreaktionen von Hauptfrüchten durch Beifrüchte, positive Beschattungswirkungen sowie neue Möglichkeiten in der Fruchtfolge.** Man muss im Ackerbau aber sehr gut ihre Dynamiken kennen. Durch Mischkultur geht der Ertrag einzelner Hauptfrüchte meist zurück, während der Gesamtertrag durch sie gesteigert, bei Witterungsextremen stabilisiert und dauerhaft hoch gehalten werden kann. Mischkulturen, die im Boden und in der Wuchshöhe viele «Stockwerke» ausfüllen, gerne auch mit Gehölzpflanzen dabei, sind **die am flächeneffizientesten die Ernährung sichernden Bodennutzungsformen. Zugleich haben sie die grösste genutzte Biodiversität.** Nikola Patzel

bieten hat, dürften die Haltungsbedingungen der Tiere die geringste Herausforderung sein. Hier wird sich wohl eher der eine oder andere menschliche Gast nicht artgerecht gefüttert sehen. Aber das ist natürlich reine Spekulation.

In der Regel füttert Christian die Nicht-Widerkäufer mit viel hofeigenem Futter: Heublumen, gekochten Kartoffeln, alten Äpfeln, Küchenabfällen, Käserinde usw. Beim Futtermittelzukauf ist er sehr bescheiden. Für die Schwei-

ne werden im Herbst etwas Kartoffeln zugekauft sowie Kleie – Letzteres auch für die Hühner und die Ziegen. Und eine Getreide-Mais-Mischung für die Hühner in Bioqualität, «wenigstens ohne Soja», wie Christian unterstreicht. «Aber das füttere ich wirklich nur, wenn ich Stress habe und einfach die Runde schaffen muss», versichert er mit Anspielung auf die Futterimportproblematik.

Der zweite Teil dieses Porträts wird in «Kultur und Politik» 3/12 erscheinen.