

Diese Bauern erhalten für Plattform Förderpreis

Von: sal



Peter Waltenspül und Rebekka Weiss mit Braugerste von Thomas Pfister. Er bildet mit ihnen das dreiköpfige Leitungsgremium der IG Bio Zugerland, die organisatorisch dem Verein Bio Zug angegliedert ist. – Daniel Salzmann



Auch der Nackthafer vom Betrieb Daniel und Rebekka Weiss wird unter dem Label der IG bioZugerland vermarktet – Daniel Salzmann



Daniel Salzmann



Weizenmehl und Dinkelmehl: hell, dunkel, Vollkorn. Erhältlich in Hofläden, Landi und Volg im Kanton Zug. – Daniel Salzmann



Bei diesen Teigwaren ist alles regional und bio. Auch die handwerkliche Herstellung durch Edith Halter, Edlibach. – Daniel Salzmann

Vor allem Wanderer schätzen den Hofladen von Peter Waltenspül. Er hat eine eigene Bramata vom Domleschger Mais in der Hand. Rebekka Weiss präsentiert einen Geschenkkorb mit Zugerland-Produkten.

– Daniel Salzmann



Rebekka Weiss und Peter Waltenspül (Mitte) mit Jurypräsidentin Madeleine Kaufmann (l.) und Jurymitglied Prisca Birrer. – Daniel Salzmann



Müllerin Ramona Eberli von der Ferrenmühle in Kleinwangen LU: Sie vermahlt das Getreide der IG bioZugerland. – Daniel Salzmann

Die IG bioZugerland als regionale Vermarktungsplattform mit 16 Bioproduzenten erhält den Förderpreis von Bio Suisse. Seit 2018 liegt der Fokus auf dem Getreide. Bald soll ein Fleischprodukt folgen.

Wer in Sihlbrugg beim grossen Kreisel die Verkehrsader verlässt und Richtung Hintersennweid abbiegt, ist nach zwei Kilometern in einer anderen Welt. Recht steil fällt der Hang zur Sihl ab. Grasland für Wiederkäuer.

Konsequent regional

Solche hält Biobauer Peter Waltenspül auch, Bio-Weide-Beef. Aber seit 2014, seit einem Projekt von Bio Zug, der Mitgliedorganisation (MO) von Bio Suisse, die er präsidiert, betreiben er und seine Partnerin Carmela Total auch Ackerbau, Bio-Ackerbau: Gerste, Weizen, Dinkel, Mais, Kartoffeln.

«Meine grösste Aufmerksamkeit gilt dem Boden und dessen Lebendigkeit. Er ist die Basis für gute Bio-Erträge», betont Waltenspül beim Ortstermin. Dieselbe Philosophie vertritt Rebekka Weiss, die mit ihrem Mann Daniel auf dem Zugerberg bauert, auch er ist seit 2014 zusätzlich Ackerbauer. Konsequent regionales Bio, ist ihre Devise. Als Konsumentin habe sie sich daran gestört, dass Schweizer Biomehl oft vermischt mit ausländischem Mehl angeboten wird. Nun freut sie sich am Bio-Zugerland-Mehl aus eigenem Getreide.

16 Mitglieder

Rebekka Weiss ist bei der IG bioZugerland Geschäftsführerin. Sie bildet zusammen mit Peter Waltenspül und Thomas Pfister das Leitungsgremium der IG mit heute 16 Mitgliedern, die allesamt Bioproduzenten aus den Reihen von Bio Zug sind. Lanciert worden ist das Projekt im Jahr 2018 mit Fokus auf den Ackerbau für die menschliche Ernährung. Zahlreiche Projekte sind seither ins Leben gerufen worden, viele Hürden wurden überwunden. So mussten grössere und kleinere Betriebe auf eine Linie gebracht werden.

Wer liefert, muss auch verkaufen

Waltenspül verweist auf den Grundsatz: «Wer Getreide liefert, muss auch beim Verkauf helfen.» Alle Mitglieder nutzen die Kontakte in ihrem Umfeld, überzeugen ihre Bekannten, so konnten mittlerweile einige Hofläden und Regio-Ecken von Landi- und Volg-Läden als Wiederverkäufer gewonnen werden.

Bewusst werden die Strukturen schlank gehalten, doch der Austausch wird in einem Chat und an ein bis zwei Mitgliedertreffen pro Jahr gepflegt. Dort wird auch die Anbauplanung gemacht. Zuletzt erzielte die IG mit ihren Produkten einen Jahresumsatz von rund 40'000 Franken.

Mehrpreis von 15 Prozent

Dinkel und Weizen werden unter anderem als Mehl verkauft. Hier zeigt sich der Wert des Zusammenspannens innerhalb der IG. Ihr Ziel ist, die ganze Wertschöpfungskette

im Griff zu haben, um Preismacht zu erlangen. «Wir Bauern haben zu viel aus der Hand gegeben», sagt er.

Und es rentiere, betonen die beiden. Die IG hat als Ziel verankert, dass sie beim Getreide einen Produzentenpreis realisiert, der 15 % über dem Biorichtpreis liegt. Ein einzelner Betrieb mit 1 bis 2 Hektar Anbaufläche könnte aber kaum sein Getreide im Lohn vermahlen lassen, um es zurückzunehmen.

Zusammenarbeit mit junger Müllerin

In der Ferrenmühle in Kleinwangen LU kann die IG dies tun. Waltenspül und Weiss loben die Zusammenarbeit mit der jungen Müllerin Ramona Eberli, die dort als Pächterin die 800-jährige Mühlentradition weiterführt. Schon gar nicht könnte ein einzelner Kleinproduzent eine Bäckerei mit fast einem Dutzend Filialen beliefern, wie es die IG zwei Jahre lang gemacht hat.

Wegen Missernte im Moment kein Zugerberg-Brot

Die Bäckerei Nussbaumer verkaufte ein Zugerberg-Dinkelbrot aus dem Biodinkelmehl der IG (im Laden war es nicht mit der Knospe zertifiziert, da der Bäckerei die Knospezertifizierung fehlt). Dinkel wurde für 2021 von der IG so viel gesät, dass bei gleichem Ertrag wie 2020 25 Tonnen resultiert hätten. Wegen Hagel und Nässe konnten aber nur 4 bis 5 Tonnen geerntet werden. Und da haben jetzt die Kundinnen und Kunden, die das Mehl in den Läden kiloweise kaufen, Priorität. Darum gibt es derzeit das Zugerberg-Brot nicht.

Handgemachte Teigwaren

Auf den O-Sole-Bio-Markt 2019 hin liess die IG erstmals Dinkelteigwaren herstellen, und zwar bei der Bäuerin Edith Halter aus Edlibach ZG, die dasselbe zuvor schon für Regiofair gemacht hat. Überhaupt waren die Zuger seinerzeit bei Regiofair eingebunden. «Aber das war zu weit weg für uns», resümiert Waltenspül.

Bier mit Zugerland-Braugerste

Ein weiteres Projekt ist der Anbau von Braugerste in Zusammenarbeit mit der Brauerei Baar. Resultat war das «Anstoss»-Bier auf die Fussball-EM 2021 hin, das regionales Malz enthielt. Gemälzt musste die Gerste in Genf werden. Auch 2021 ist Zuger Braugerste produziert worden. Liefern hätte die IG 10 Tonnen können, die schlechte Witterung hat zu einer Ernte von nur 2 Tonnen geführt.

Aber nächstes Jahr geht es weiter, die Idee ist, die 2 Tonnen auf dem Waltenspüls Hof Hintersennweid, auf dem überhaupt die eigenen Verarbeitungsanlagen (Reinigung, Trocknung, Kühlraum) stehen, zu lagern, um im nächsten Winter die Brauerei wieder zu beliefern.

Herausforderung Logistik

Generell ist die Logistik die grösste Herausforderung für die IG. So hat Waltenspül seine eigene Gerste im Bergell GR röllen lassen müssen. Eine weitere Spezialität von

der Hintersennweid, die ebenfalls unter dem Label «IG bioZugerland» vermarktet wird, ist Polenta (feingemahlen und als Bramata angeboten) von einer alten, sehr schmackhaften Mais-Sorte aus dem Domleschg, die Waltenspül auf der Basis einer Handvoll Maiskörner in den letzten Jahren selbst vermehrt hat.

Das Ehepaar Weiss seinerseits bietet einen Bio-Nackthafer an. Dieser wächst auf ihrem Biohof Mittelmatt Zugerberg, wird in der Hintersennweid gereinigt und getrocknet und dann wieder bei ihnen zuhause gequetscht.

Bald soll eine Wurst folgen

«Wir können noch wachsen und haben vor, das zu tun», sagt Waltenspül. Er stellt aber auch klar, dass es nicht das Ziel sei, die ganze Schweiz zu beliefern. Man wolle die Region Zug mit Zuger Bio-Produkten beliefern. «Wir haben bewusst nicht ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) mit öffentlichen Geldern gestartet, sondern wollten klein beginnen und in unserem Tempo, dafür mit umso mehr Leidenschaft Schritt für Schritt vorwärtskommen.»

Wichtig sei, dass die Freude bleibe. Die ist ihm wahrlich anzusehen. Seinen Nebenjob (50% in der Industrie) hat er 2019 aufgegeben, nun ist der 10-Hektar-Betrieb zum Vollerwerbsbetrieb geworden. Weiss nennt als nächste Projekte für die IG Bio Zugerland ein Wachstum beim Getreide und man wälze Pläne, ein Fleischprodukt zu lancieren. Im Zentrum der Gedanken steht dabei eine Wurst. Der Schwung in der IG Bio Zugerland verspricht für die Zukunft noch viel.