

Monika Gerlach

Auf dem Hirzel gibt es einen Betrieb, der in diesem Jahr in den internationalen Fokus gerückt ist. Die Landwirtin Regina Schwarzenbach betreibt auf ca. 750 mü.M. einen regenerativen Biobetrieb. Für ihre Arbeitspraxis auf dem Hof Zalpenblick wurde sie in den Kreis der «Top 50 Farmers» gewählt. Vergangene Woche ermöglichte sie einer interessierten Gruppe aus Schweizer Agrarjournalistinnen und -journalisten einen Einblick in ihren Stall und auf ihren Gemüseacker.

«Ich bin seit 21 Jahren in der Ausbildung zur Landwirtin», erklärt die Ehefrau und Mutter von zwei erwachsenen Kindern. Bevor sie zur Landwirtschaft kam, arbeitete sie als Oberstufenlehrerin. Ein Alpsommer änderte ihr Leben. Sie arbeitete zwar weiterhin als Lehrerin, kam aber zu einem 2,5 ha grossen Hof und bot dort eine Tagesstruktur für Jugendliche an. Seit 2004 ist sie Landwirtin in Vollzeit, und der Hof ist mittlerweile auf 22 ha angewachsen.

Kontinuierlich weiterentwickelt

Auf der Weide steht Tiroler Grauvieh. Die kleinen Tiere sind leicht, was gut für den Boden in der Hügelzone ist. Ausserdem sind ihre Mutterkühe robust, also nicht krankheitsanfällig. Im Laufstall versucht Schwarzenbach möglichst Gülle zu vermeiden und streut mit Strohpellets die Liegeflächen ein. Geschlachtet wird auf dem Hof. «Ich habe den Betrieb jedes Jahr weiterentwickelt, aber ich bin noch lange nicht am Ziel», verrät Schwarzenbach. Sie arbeitet daran,



Regina Schwarzenbach baut auf dem Hirzel 50 Gemüsearten an, so etwa Kalettes. BILD: MGE

# Top-Farmerin

Hirzel ZH Auf dem Zimmerberg bekommt die regenerative Landwirtschaft von Regina Schwarzenbach eine Krone aufgesetzt.

möglichst geschlossene Systeme auf ihrem Hof zu haben, also möglichst ohne Zukauf. Ihre Tiere bekommen nur Heu und Silo von den eigenen Flächen.

Warteliste für Gemüseabos

Neben der Tierhaltung betreibt die quirlige Landwirtin auch Gemüsebau. Heute wachsen auf einer Fläche von 0,6 ha 50 ver-

schiedene Gemüse – insgesamt zählt sie 90 Sorten. Für ihre Gemüseabos hat sie eine Warteliste, so beliebt ist ihr Angebot. Bei so einer grossen Anzahl verschiedener Gemüse und einer so kleinen Fläche sind Mischkultur und Handarbeit angesagt. Zur Unterstützung hat sie zwei Vollzeitstellen geschaffen. Aber ihre Anbaumethode, die nach der Idee des «Market Gardening» funktio-

niert, hat einen enormen Output. Vor zwei Jahren erntete sie auf einer Anbaufläche von 3500 m² stolze 95 Tonnen Gemüse.

Im Gemüsebau verzichtet Schwarzenbach auf Pflanzenschutzmittel. Als Biobetrieb dürfte sie zugelassene Produkte verwenden, aber das passt nicht zu ihrer Philosophie. «Sobald man Schneckenkörner verwendet, hört man auf, nach Lösun-

gen zu suchen.» So fördert sie Nützlinge und hält Laufenten, um die Schneckenpopulation kleinzuhalten.

Bei den Blattläusen setzt sie auf eine unkonventionelle Strategie. Im Herbst werden Ackerbohnen gesät, die von den Blattläusen geliebt werden. Sie spriessen schon früh im Jahr, und die Marienkäfer finden eine gute Futterbasis, um sich zu vermehren. Wenn dann ihre Salate gesetzt werden, hat es genügend Nützlinge, um die Schädlinge in Schach zu halten. Aber eines ist für die Landwirtin ein ganz wichtiger Punkt: Man muss auch mit Verlusten leben können. Doch um diese zu begrenzen, setzt sie auf Vielfalt.

Vernetzung ist nur ein Ziel

Mit ihrer Arbeitspraxis schaffte sie es unter die «Top 50 Farmers». Die Top-50-Farmers-Initiative von Foodprint Nordic rückt innovative und wegweisende Landwirtinnen und Landwirte aus ganz Europa in den Fokus. Regina Schwarzenbach wurde von dem Wissensnetzwerk «Soil to soul» nominiert, welches sich für gesunde Böden und gesunde Ernährung engagiert. Die Geschäftsführerin Alexandra Aebersold erklärte bei dem Anlass auf dem Hof Zalpenblick, dass ihre Arbeit daraus besteht, regenerative Betriebe zu vernetzen. Regina Schwarzenbach ist bereits mittendrin. Zwei Tage vor der Betriebsführung kam sie aus Sizilien zurück, wo sie einen weiteren Top-50-Farmer besucht hat. Nun geht es bei ihr aber mit Herbstarbeiten weiter. Die Winterspinat-Ernte wartet.

top50farmers.org

## Nachrichten

### Drei Olma-Rinder verletzen Kinder

**St. Gallen** Drei Rinder sind aus bisher ungeklärten Gründen aus dem Messegelände entwichen», sagt Katrin Meyerhans, Leiterin Produkte, Olma-Messen St. Gallen AG, zu «20 Minuten». Zwei Kinder wurden dabei verletzt. Laut SRF sei ein Rind einem 2-jährigen Mädchen auf den Fuss gestanden, und ein 6-jähriger Junge sei von einem Rind umgestossen worden und habe sich an den Lippen verletzt. Die Rinder konnten später wieder eingefangen werden, eines davon war aber so aggressiv, dass es durch einen Wildhüter geschossen werden musste. Die drei Rinder hätten sich vor ihrer Flucht im Bereich der Olma-Arena befunden, wo jeweils Tiervorführungen stattfänden, schreibt die Nachrichtenagentur Keystone-SDA. «Nachdem die Tiere in der Arena präsentiert worden waren, konnten diese bei der Rückführung in den abgesperrten Bereich entweichen», erklärte Lukas Kenel, Leiter des St. Galler Veterinärdienstes. Nach dem Vorfall vom Mittwochnachmittag prüfe die Olma weitere Massnahmen. mge

### Mehrere Unfälle ohne Fahrausweis

**Salez SG** Am Montag verlor in Salez ein 31-Jähriger die Kontrolle über seinem Traktor und verursachte mehrere Unfälle. Der Mann flüchtete vom Unfallort. Kurze Zeit später habe der 31-Jährige durch eine Patrouille der Kantonspolizei St. Gallen angehalten werden können. Er wurde als fahruntfähig eingestuft und musste eine Blut- und Urinprobe abgeben. Wie die Kantonspolizei mitteilt, sei der Fahrzeuglenker trotz Entzug des Fahrausweises Traktor gefahren. Es entstand Sachschaden im Wert von mehreren Tausend Franken. clu

### Traktor umgekippt mit 17 Siloballen

**Beringen SH** Am Dienstagnachmittag ist in Beringen ein Traktor mit einem Anhänger mit 17 Siloballen auf dem Lauferberg umgekippt. Wie die Kantonspolizei Schaffhausen mitteilt, geriet aus bislang ungeklärten Gründen der Anhänger ins Schieben und brachte den Traktor zum Kippen. In der Folge stürzten sowohl der Traktor als auch der Anhänger seitlich um. Niemand wurde bei dem Unfall verletzt. Der Fahrer konnte das Fahrzeug selbstständig verlassen. Am landwirtschaftlichen Gespann entstand jedoch erheblicher Sachschaden. Zudem traten Flüssigkeiten aus, weshalb die Feuerwehr Neuhausen Oberklettgau sowie das Interkantonale Labor alarmiert wurden. Die Einsatzkräfte sicherten die Unfallstelle, banden auslaufende Betriebsstoffe und verhinderten ein mögliches Verschmutzen der Umwelt. pd/ome

### Die Lärchen färben sich rot-gold

**Graubünden** Im Bündnerland präsentieren sich die Lärchen in ihrem Herbstkleid. Der Tourismusverband lockt mit einem neuen Tracker. mge

#### Lärchen-Tracker

Wissen, wo die Lärchen leuchten auf **graubuenden.ch/**.



# Nachhaltige Gastronomie mit regionalen Produkten

Zorten/Lenzerheide GR Schaf- und Ziegenmilch sind begehrt, doch Schaf- und Ziegenfleisch stehen nicht zuoberst auf der Konsumationsliste. Ein Anlass lud zum Austausch ein.

Die Bündner Bauern produzieren vielfältige Nahrungsmittel, liefern Rohstoffe in die bekannten Absatzkanäle, vermarkten selbst an Privatkunden, die Gastronomie mit ihrem breiten Gätesegment wäre ein naheliegender Absatzmarkt für regionale Produkte. Doch es ist offenbar nicht so einfach, einheimische Produkte, vor allem spezielle wie zum Beispiel Schaf- und Ziegenfleisch, zu vermarkten. Gitzi und Lamm sind ziemlich gut vermarktbare, die Nachfrage nach Schaf- und Ziegenmilch ist sehr gut, aber der Nachwuchs, der nicht für die Nachzucht gebraucht werden kann, oder Alttiere sollten auch verwendet werden – nämlich als Fleisch.

### Besuch beim Produzenten und Probessen

Der Verein Graubünden Viva, Bio Suisse und Bio Grischun wollten Produzenten, Verarbeiterinnen und Gastronomen zusammenbringen. Am Montag trafen sich rund 40 Personen in Zorten bei Bruno Hassler und Petra Weber auf ihrem Biohof. Sie arbeiten seit Jahren mit Hansjörg Ladurner, Restaurant Scalottas Terroir, Lenzerheide, zusammen. Hansjörg Ladurner ist bekannt für seine spezielle Küche mit einheimischen Produkten und für das Verwenden des ganzen geschlachteten Tieres, nach dem

Motto «From nose to tail». Ladurner war mit seinem Team für die Verpflegung dieses Anlasses verantwortlich: Vorspeise: Tatar vom Schwarznasenschaf, Carpaccio vom Engadiner Schaf mit Estragonöl, kandierter Knoblauch und Anderer Musenkuss. Hauptspeise: Schaffleischbällchen, Ragout von Pfauengeiss, Siedwurst von Gämbsfarbiger Ziege, Kartoffeln vom Bergacker Lain, Holzofenbrot vom Backhaus Zorten. Dessert: Nusstört-

chen mit Bündner Baumnüssen und Törtchen mit dunkler Felchlin-Schokolade. Zum Apéro gab es von Ladina Lötscher Geisstrockenfleisch, Gitzichnäbeli, Geissensalametti, Prättigauer Weichkäse von Schaf und Ziege sowie Ziegenhalbhartkäse. Von Martin Büchi kam die Schafsrauchwurst. Erika Tanner brachte von der Alp Flix Geisskäse, die Sennerei Sufers tischte Mascarpin frisch und gereift auf. Dazu gab es von Flurina Burger aus Furna Berg-

ackerkartoffel- und Birnbrot. Die Teilnehmerinnen des Anlasses genossen die Köstlichkeiten und nutzten die Gelegenheit, sich auszutauschen und Kontakte zu knüpfen.

Nach der Verpflegung in Zorten ging es zurück auf die Lenzerheide ins Hotel Schweizerhof, wo die Podiumsdiskussion mit Produzenten, Verarbeiterinnen und Gastronomen stattfand. Monika Weiss, Bio Grischun, Projektleiterin Gastronomie und Nachhaltigkeit, führte durch die Diskussion. Eine grosse Frage war: Wie finden sich Produzenten und Gastronomen? Meist seien es persönliche Kontakte, Zufälle, Empfehlungen, aber auch Produzenten, die sich bei Gastronomen melden und anfragen, ob sie hofeigene Produkte kaufen würden.

### Der Küchenchef ist Schlüsselperson

Es sei eine intensive Arbeit, so die Produzenten Julia Patzen, Martin Büchi und Bruno Hassler. Der Küchenchef sei die Schlüsselperson, ob einheimische Produkte wie Schaf- und Ziegenfleisch in der Gastronomie verwendet würden. Denn mit seinem Wissen und Können stehe und falle die Verwendung von Schaf- und Ziegenfleisch. Hansjörg Ladurner, Restaurant Scalottas Terroir, Lenzerheide, Carelia Joos,



Apéro im Schweizerhof, Lenzerheide mit einheimischen Produkten. Hansjörg Ladurner war für die Verpflegung zuständig. BILD: VCD