

WIRTSCHAFT ZUM GLÜCK

VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT In der Westschweiz arbeiten immer mehr KonsumentInnen direkt mit BäuerInnen zusammen. Ein Modell, das für beide Seiten Vorteile hat – und erst noch glücklich macht.

Ein kleines Stück Antwort auf die grossen Fragen



Auf dem Traktor in Landecy: «Beweisen, dass die Agriculture contractuelle auch in grösserem Massstab möglich ist.»

Von Bettina Dyttrich (Text) und Patrick Gilliéron Lopreno (Fotos)

Raeto Cadotsch fährt langsam mit dem Traktor über das Feld. Ein älterer Mann und eine junge Frau sitzen auf dem Anhänger und stecken Kartoffeln in die Erde. Von einem kurzen, heftigen Frühlingsregen lassen sich die drei nicht stören. Wir sind in Landecy, ganz im Süden des Kantons Gené, ein paar hundert Meter von der Grenze und der Autobahn entfernt. Von der Agglomeration eingeschlossen – doch hier ist nichts davon zu spüren. Die Landschaft wirkt verwunschen. Überall stehen uralte Eichen mit hellgrünem Laub. Selten kommen Auswärtige hierher, nur hin und wieder ein paar PilgerInnen: Ganz in der Nähe führt der Jakobsweg über die Grenze. Die Felswand des Genfer Hausbergs Saleve leuchtet. Häher kreischen und Tauben gurren. «Chaque région est responsable pour sa bouffe», sagt Raeto später beim Kaffee

in einem umfunktionierten Gemüsetunnel. Jede Region ist für ihren Food verantwortlich. Raeto ist geborener Bündner, aufgewachsen im Solothurnischen, seit den siebziger Jahren in Gené zu Hause. Über Landwirtschaft redet er lieber auf Französisch – «ich kenne manche Wörter auf Deutsch gar nicht». Seit über dreissig Jahren vertritt er eine Idee, die in den letzten Jahren in der Westschweiz einen unerwarteten Boom erlebte. Sie heisst Agriculture contractuelle de proximité auf Deutsch regionale Vertragslandwirtschaft – aber darunter kann sich dieses des Röstigrabens kaum jemand etwas vorstellen. Dabei ist die Idee ganz einfach: Wenn KonsumentInnen ihre Lebensmittel direkt von den BäuerInnen beziehen, profitieren beide.

Doch anders als beim Direktverkauf, der auch in der Deutschschweiz beliebt ist, schliessen bei der Agriculture contractuelle die KonsumentInnen mit den ProduzentInnen einen Vertrag, meist für ein

Wozu ein Garten dienen kann

Laurent Vu, Mitarbeiter der Jardins de Cocagne und der Cueillettes de Landecy, beschreibt auf der Website www.cueillettes.org die Freuden und Sorgen des Gärtnerns: «Auf einem Spaziergang durch den Garten kann man ernten, sammeln, beobachten, innehalten, weinen, in den Himmel schauen, sich ins Gras legen oder zwischen die Erdbeeren, den Feldstecher auspacken, die Ohren öffnen, sich die Nase mit Gerüchen füllen, Flöhe zerquetschen oder einen Marienkäfer betören.

Achtung! Da, unter deinen Füßen, eine Pflanze mit blauen Blüten. Kann man die essen, oder ist das ein Unkraut? So viele Fragen und so wenige Antworten, denn es gibt wenige Orte wie Landecy, wo so viele Dinge zusammenkommen.

wo die Leute hinkommen können ohne klares Ziel, nur um zu spazieren und jeden Tag noch verfrössener zu werden. Hier sind die Pflanzen Luftzuchtorte, zum Beispiel die Beerenhecken. Vögel und andere Tiere können diesen Durchgang benutzen, um die weiter entfernten Gehölze zu erreichen. Die Obstbäume werden seltener gespritzt, weil ihnen die Vielfalt ein Gleichgewicht gibt ...

Ein paar angegriffene Früchte, ein paar Insekten, ein paar Schmetterlinge, mehr Vögel, mehr Blumen, weniger Pestizide, weniger Zweifel. Es gibt viel zu lernen von einem Garten wie diesem. Der Mensch ist so klein gegenüber dem Regen oder der Trockenheit, so machtlos gegenüber Pilzkrankheiten, so ratlos gegenüber dem späten Frost.»

Jahr. In vielen Projekten arbeiten sie auch einige Stunden oder Tage im Jahr mit. Raeto Cadotsch war 1978 einer der GründerInnen der Jardins de Cocagne, der Schlaraffengärten, im Genfer Dorf Sézégny. Es war das erste Agriculture contractuelle-Projekt der Schweiz. In Gené wurden Häuser besetzt und wieder geräumt, Bewegungen kamen und gingen – die Jardins de Cocagne blieben. Heute sind 400 Haushalte beteiligt. Aktivistinnen, Universitätsdozenten und Kinder treffen sich in den Schlaraffengärten beim Jäten und Ernten.

«Die gärtnern da ein bisschen»

«Zwanzig Jahre lang wurden wir an den Sitzungen der Bauerngewerkschaft Uniterre wie Ausserirdische angeschaut», erzählt Raeto. «Aber in den neunziger Jahren änderte sich das.» 1993 entstand die internationale BäuerInnenbewegung La Via Campesina. Der sich immer mehr Organisations an allen Kontinenten anschlossen. Die Landwirtschaft wurde in linken Bewegungen wieder zum Thema, etwa an den Protesten gegen das WTO-Treffen in Gené 1998. Via Campesina entwickelte das Konzept der Ernährungssouveränität (vgl. dazu den Text auf Seite 5). «Diese Entwicklung gab uns neuen Elan», erzählt Raeto. «Wir haben viel gelesen, Konferenzen besucht. Vorher waren wir ein einzelnes alternatives Projekt. Jetzt bekamen wir einen internationalen Zusammenhang.»

Früher hätten die Bauern die Ideen der Cocagne nicht ernst genommen. «Die gärtnern da ein bisschen», habe es geheissen. Aber Raeto und seine MitstreiterInnen wollten beweisen, dass die Agriculture contractuelle auch in grösserem Massstab möglich ist. Ihr Ziel: den Vertragsanbau auf Getreide, Obst und Ölsaaten auszudehnen. «Wir diskutierten fünf Jahre an Uniterre-Sitzungen, bis wir die ersten Bauern überzeugt hatten.»

«L'Affaire TourneRéve» war geboren. TourneRéve – darin steckt der Traum (réve), verpackt in der Sonnenblume (tournesol). Die Sonnenblume ist das Symbol des Projekts und ihr Öl eines der Produkte von TourneRéve. Fünfzehn Höfe produzieren heute einen Korb an Grundnahrungsmitteln, der zweimal

«Viele Bauern essen zum ersten Mal ihr eigenes Öl und Getreide.»

Raeto Cadotsch



jährlich ausgeliefert wird: Linsen, Polenta, Mehl, Honig, Fruchtsaft, Haferflocken, Bulgur und vieles mehr – alles von Genfer Höfen. TourneRéve liefert inzwischen an 1500 Haushalte.

«Eigentlich sind wir zu spät dran», sagt Raeto. «Wir hätten das vor zwanzig Jahren machen sollen. Heute sind die Höfe schon zu gross und zu spezialisiert, die Bauern zu gestresst, und es gibt fast keine Infrastruktur für die Verarbeitung von kleinen Mengen mehr.» So arbeiten sie etwa keine Mühle, die in der Lage gewesen wäre, regelmässige kleinere Mengen – ein bis zwei Tonnen – Getreide zu verarbeiten. Schliesslich schenkte die Stadt dem Projekt eine neue Mühle. Doch

«Bei den beteiligten Bauern hat TourneRéve viel ausgelöst, obwohl der grösste Teil ihrer Produkte weiterhin an Grossverarbeiter geht. Viele haben zum ersten Mal ihr eigenes Öl und Getreide gegessen.» Und mehrere wirtschaften inzwischen biologisch – in den Ackerbaugebieten der Westschweiz immer noch eine Ausnahmeerscheinung.

Hier in Landecy pflegt der Agriculture contractuelle-Pionier mit dem wettergerben Gesicht Gemüse für die Jardins de Cocagne, Kartoffeln und Getreide für TourneRéve und ein drittes Projekt: les Cueillettes de Landecy. Die Idee hinter der «Pflickerei» ist einfach, sagt Raeto: «Die Leute ernten lieber, als dass sie pflanzen, jäten, pflegen. Unsere Mitglieder pflücken alles selber – und nehmen uns damit viel Arbeit ab.» Neben dem Saisongemüse sind Früchte und Beeren eine Spezialität der Cueillettes: Mirabellen, Holunder, Mispeln, Trauben, Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren ...

Wer schlachtet die Hühner?

Die meisten Mitglieder der Cueillettes wohnen in der Nähe. An der Wand des Gemüsetunnels hängt eine Collage ihrer Fotos. Jede Woche können sie auf der Website nachschauen, was sie pflücken dürfen. Wenn die Nachfrage höher ist als das Angebot, wird die Menge pro Mitglied beschränkt. Ist es umgekehrt, dürfen alle so viel ernten, wie sie wollen. «Dieses System funktioniert gut. Natürlich kommt es vor, dass jemand zu viel nimmt. Aber wir fangen deswegen keinen Streit an.»

Im Schatten der Eichen stehen zwei alte Bauwagen: Ställe für die Hühner, die bald zum Projekt gehören sollen. Sie werden Genfer Getreide fressen, nicht Soja aus Brasilien. «Ich freue mich schon auf die Diskussionen über die Verteilung der Eier. Und werden die alten Hühner geschlachtet? Von wem?» Raeto grinst. Das Wesentliche an der Agriculture contractuelle sei kulturell, sozial, sagt er. Eine Neuordnung der Beziehungen.

«Ich bin sicher, dass es für drei Viertel der Leute in der Schweiz keine Rolle spielt, ob die Milch siebziger Rappen oder einen Franken kostet. Nur ein verschwindend kleiner Teil ist wirklich so arm, dass die Lebensmittelpreise ein Problem darstellen. Der Rest sind Schnäppchenjäger. Und wegen denen macht man die ganze

arbeitet. Verschiedene Architekten haben Vorschläge gemacht, und einige haben dabei auch die Agriculture contractuelle berücksichtigt.»

Längst ist die Agriculture contractuelle nicht mehr nur ein Projekt von Raeto Cadotschs Generation. Viele junge Leute sind eingestiegen, manche haben eigene Projekte gegründet. Zum Beispiel Irène Anex. Die junge Agronomin mit dem dunklen Wuschelhaar und den fröhlichen Augen arbeitet im Jardin des Charrotons. Er liegt in der Gemeinde Confignon, westlich von Carouge. Die Ebene des Flüsschens Aire war einmal die Gemüseammer des Kantons Gené. Heute frisst die Stadt das Land langsam auf: Glaspaläste von Rolex und Patek Philippe, Garagen und Grosswäschereien, Sportplätze, Schulen und Reitställe. Aber draussen bei der Autobahn stehen noch Gewächshäuser und Gemüselagerhallen. Ein verpacktes Land, nicht mehr ganz frisch. Staubig ist es.

So schön wie die Cueillettes de Landecy ist der Jardin des Charrotons nicht. Die Gebäude aus den sechziger Jahren wirken nüchtern und funktional. Gewächshauplastik überall. Aber die Freude der jungen GärtnerInnen steckt an. «Wir haben grosses Glück gehabt», sagt Irène. «Es ist verrückt, wie einfach wir das Land bekommen haben.» Der Vater einer Bekannten aus den Jardins de Cocagne, ein pensionierter Gemüsebauer, war bereit, seine ehemalige Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche einer neuen Kooperative zu verpachten. «Alles war schon da, die Gewächshäuser, der Kühlraum, die Waschröge für das Gemüse.» Im Januar 2007 fingen sie an.

Sie teilen sich zu dritt 160 Stellenprozent. Irène Anex und Sandra Baeriswyl haben Agronomie studiert, Daniel Holzer ist Gemüsegärtner. 130 KonsumentInnen gehören zur Kooperative, bereits gibt es eine Warteliste. «Viele Familien mit Kleinkindern, aber auch ältere Leute, zum Teil mit gesundheitlichen Problemen, die besser auf ihre Ernährung achten wollen.» Jede Woche erhalten sie einen Korb mit mindestens fünf verschiedenen Gemüsen. Weil der Zwischenhandel wegfällt, ist das Reineinkommen in einem Betrieb wie Charrotons viel höher als in einer traditionellen Gemüsegärtnerei: Eine Hektare versorgt hundert Haushalte mit Gemüse und gibt einer Person Arbeit und Auskommen.

Die Arbeit hinter dem Salat

In allen Ritzen wuchert Löwenzahn. Eine magere rote Katze schleicht herum. In den Gewächshäusern, die das ganze Jahr ungeheizt bleiben, spriessen Radishes und Portulak, Kopfsalat und zierliche Erbsenpflanzen. Die Krautstiele, im letzten Herbst gesät, stehen schon hoch. Zierliche Appenzeller Hühner picken in ihrem Gehege. Das Pferd ist gerade in den Ferien.

Alle Beteiligten des Jardin des Charrotons verpflichten sich, sechs Stunden im Jahr auf dem Betrieb mitzuhelfen. Das klingt nach wenig, doch dank der Einsätze der 130 Beteiligten kann die Kooperative eine bezahlte Stelle sparen. Das Organisieren dieser Einsätze ist allerdings ein Riesenaufwand – «keine sehr optimale Arbeitsweise», sagt Irène. Die drei Angestellten müssen Gartenkundige anleiten und dafür sorgen, dass die Leute auch wirklich dann da sind, wenn viel Arbeit anfällt. Das klappt nicht immer: «Heute ernten wir Salat, und bis gestern hatte sich niemand für einen Einsatz angemeldet. Dank einem Hilferuf per Mail ist jetzt aber zum Klick eine ganze Gruppe gekommen.» Bald türmen sich im Waschraum Plastikboxen voll frischem Blattgemüse.

Trotz der Schwierigkeiten sind die GärtnerInnen vom System der Arbeitsinsätze überzeugt: «Die Leute verstehen viel, wenn sie hierherkommen. Sie merken, wie viel Arbeit in einem Salatkopf steckt. Und dass das schönste Gemüse nicht unbedingt am besten schmeckt. Man darf sie einfach nicht wählen lassen, sonst nehmen sie immer das, was am besten aussieht», meint Irène lachend. Dass es jetzt, im Frühling, Berge von Spinat gibt und später wochenlang Rüebli, gefällt auch nicht allen. «Viele Leute kennen nur wenige Rezepte, und einmachen kann kaum noch jemand. Darum organisieren wir jetzt ein Treffen, um Rezepte und Tipps auszutauschen.»

Den Boden verbessern

Irène kniet in einem Gewächshaus zwischen den Erbsen und kratzt eine Hand voll Erde zusammen. Der Boden ist hart, klumpig und humusarm nach jahrzehntelanger intensiver Gemüsebau mit Kunstdüngerersatz. Mit Kompost und Gründüngung versuchen die GärtnerInnen ihn zu verbessern. Doch

das braucht Zeit. Der Jardin des Charrotons arbeitet nach Biogrundsätzen, offiziell mit der Knospe zertifiziert ist er nicht. Aber sie würden schonender arbeiten als manch ein zertifizierter Betrieb, meint Irène: «Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt – letztes Jahr waren zum Beispiel die Gurken krank – ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

Mit den traditionellen GemüsebauernInnen der Umgebung hat die Kooperative bisher keinen Kontakt. «Als wir hier anfangen, haben wir die Leute der Nachbarnbetriebe eingeladen. Aber niemand ist

«Wenn bei uns ein Gemüse ausfällt, ist das nicht so schlimm. Wir haben ja noch sechzig andere.»

Irène Anex



Über den Röstigraben

Es scheint nur eine Frage der Zeit, bis der Boom auf den Rest der Deutschschweiz übergreift. Das nächste Projekt wird wohl in Bern entstehen. Letzten Herbst hat Rudi Berli von Uniterre die Idee der Agriculture contractuelle an einer Veranstaltung von Attac Bern vorgestellt. «Alle waren begeistert», erzählt Michael Beyer von Attac Bern. Inzwischen hat sich eine Gruppe gebildet, die ein Agriculture contractuelle-Projekt in der Region auf die Beine stellen will. Einige der Beteiligten haben Erfahrungen mit der Landwirtschaft. Was noch fehlt, ist das Land. «Wir diskutieren gerade darüber, ob wir Höfe suchen wollen, die mitmachen, oder ob wir Land suchen und ein eigenes Projekt beginnen möchten», sagt Michael. Auf einen Artikel im «Schweizer Bauern» haben sich einige interessierte BäuerInnen gemeldet, allerdings etwas weiter weg von Bern, als die Gruppe das wünscht. Denn sie möchten sich auf jeden Fall praktisch beteiligen, sagt Michael: «Wir wollen uns die Hände dreckig machen, Kontakt mit dem Boden haben.» Er ist optimistisch: «Die Zeit ist reif für diese Idee.»

Damit ist er nicht allein. Die Begeisterung auf den Genfer Feldern ist ansteckend. Agriculture contractuelle macht offensichtlich glücklich. Die lokale Erde

aus Kartoffeln und Lauch und eine grosse Schüssel Salat – alles aus eigener Produktion. Die HelferInnen, die den Salat geerntet haben, sind schon wieder gegangen. «Ja, die meisten haben eine sehr volle Agenda. Die haben keine Zeit, zum Zmittag zu bleiben.»

Während in der Romandie ein Projekt nach dem anderen gegründet wird, ist die Idee in der Deutschschweiz immer

kommen. Ich glaube, sie nehmen uns nicht ernst.» Trotzdem haben die GärtnerInnen von Charrotons den Versuch noch nicht aufgegeben. Sie wollen eine Diskussion über die Zukunft beginnen. Denn der geplante Agrar Freihandel mit der EU bedroht GemüsebauernInnen, die an die üblichen Absatzkanäle liefern, in ihrer Existenz: Wenn die Schutzzölle wegfallen, wird das Schweizer Gemü-



An der Handsämaschine: «Die Leute merken, wie viel Arbeit in einem Salatkopf steckt.»

«Wir haben eine Vision für die Landwirtschaft»

WOZ: Warum ist die Agriculture contractuelle für Uniterre wichtig?

Nicolas Bezençon: Ernährungssouveränität ist uns ein zentrales Anliegen, und die Agriculture contractuelle ist eine praktische Umsetzung davon. Sie regt zu Diskussionen an über regionale Versorgung, Transparenz, Preise und Ökologie. In einem Agriculture contractuelle-Projekt können KonsumentInnen viel besser nachvollziehen, warum Bauern gute Preise brauchen.

Kann das Modell noch wachsen?

Ja. Neue Projekte sind geplant, zum Beispiel im Val-de-Ruz bei Neuenburg und im Wallis. Dank der Agriculture contractuelle können ganz unterschiedliche Höfe überleben, seien sie

klein oder gross, am Stadtrand oder abgelegen.

Aber es funktioniert doch vor allem in der Nähe der Städte?

Das ist nicht zwingend. Clef de Champs in der Ajoie ist ein Beispiel für ein Projekt auf dem Land. Und Lumière des Champs im Kanton Freiburg bietet Alpkäse an. Manche Bergbauern fahren ja auch nach Zürich oder Gené auf den Markt. Damit liess sich gut ein Vertragsprojekt verbinden. Natürlich gibt es Grenzen; es hat keinen Sinn, dass Genfer Höfe nach Zürich liefern.

Warum ist das Modell so populär?

Es beantwortet viele Fragen der Konsumenten: Was kann ich tun für die Umwelt? Wo bekomme ich besseres Essen, frisch und regional? Es ist auch einfach

praktisch. Ich bin selber bei drei Projekten dabei – ich muss nicht mehr überlegen, ob etwas Saison ist oder nicht.

Was will Uniterre bewirken?

Wir haben die Vision einer Landwirtschaft, die die Umwelt respektiert und vielen Menschen ein Auskommen bietet. Alle, die mit dem Boden arbeiten, sollen gerechte Löhne bekommen und nicht bis zum Umfallen schuften müssen. Ganz viele globale Probleme – Arbeitslosigkeit, Stadtlucht, Umweltzerstörung – haben einen Zusammenhang mit der Landwirtschaft und damit mit der Ernährung. Die Ernährung ist das Thema, wo alles zusammenkommt.

Der Agronom NICOLAS BEZENÇON ist Sekretär der Westschweizer Bauerngewerkschaft Uniterre.

an den Fingern ist der Anfang einer Antwort auf die globalen Fragen im Kopf.

«Wir sollten von der Krise profitieren», sagt Raeto Cadotsch. «Die Leute sind etwas offener. Sie merken, dass der Kapitalismus vielleicht doch nicht ganz das Wahre ist. Wir müssen etwas anderes erfinden – il y a des trucs fabuleux à faire!»

Eine aktuelle Liste der WESTSCHWEIZER PROJEKTE findet sich unter: <http://tinyurl.com/uniterre>

Die GENOSSENSCHAFT AGRICID in Therwil: www.birsmattehof.ch

Kontakt zum geplanten BERNER PROJEKT: landwirtschaft@attac-bern.ch, 079 246 75 54

ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT

→ Jeder Mensch hat das Recht auf eine Versorgung mit gesunden Lebensmitteln, die seiner Esskultur entsprechen.

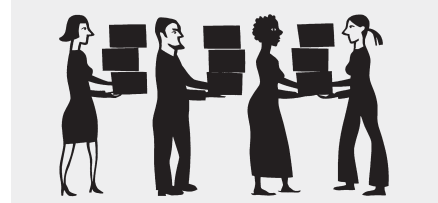
→ Alle haben das Recht, Nahrungsmittel zu produzieren. Vorrang hat die kleinbäuerliche Produktion für die regionale Versorgung. Die Kontrolle über die Produktionsmittel – Land, Saatgut, Zuchttiere, Wasser – gehört in die Hände der Bäuerinnen und Bauern.

→ Jedes Land darf seine Nahrungsmittel selber produzieren oder entscheiden, wie gross der Anteil der Eigenproduktion sein soll. Jedes Land hat die Möglichkeit, seine Produktion (etwa mit Zöllen) vor Billigimporten zu schützen.

→ Exportsubventionen müssen verboten werden. Sie drücken die Weltmarktpreise von Lebensmitteln unter die Herstellungskosten und ruinieren so die Landwirtschaft armer Länder. www.viacampesina.org



WIRTSCHAFT ZUM GLÜCK



Dieser Artikel ist der achte Beitrag der WOZ-Serie «Wirtschaft zum Glück», in der wir nachhaltige Produktions- und Eigentumsformen, neue Ideen für eine neue Ökonomie und ökologisch sinnvolle Projekte vorstellen. Finanziert wird diese Serie aus einem Legat des früheren Nachhaltigen Wirtschaftsverbandes WIV.

Alle Texte sind im Dossier auf www.woz.ch/DOSSIER zu finden.