

Judica und Urs Altmann führen ihren Bauernhof in Kerzers nach ökologischen Grundsätzen: Das Fleisch von ihren Kälbern ist Kag-Freiland-zertifiziert, zwischen ihren Weideflächen finden Wildtiere und Vögel Platz, und der grösste Teil der Sträusse, die sie in ihrem Blumenladen verkaufen, wächst im Garten hinter dem Hof heran.

«Kunden sind sensibilisiert»

Urs Altmann über die Umstellung auf einen Bio-betrieb und seine Strategie des Direktverkaufs.

Ein Stück heile Welt

Der Kardenhof in Kerzers im Kanton Freiburg mit seinen knapp 30 Hektaren Land ist eine Art bernische Enklave. Nicht nur im geografischen Sinn, sondern auch in praktischer Hinsicht. Urs Altmann sagt: «Wer in Kerzers wohnt, orientiert sich nach Bern. Deshalb befindet sich auch unser Blumenladen in Bern.»

Bauer aus Berufung

Der gelernte Kaufmann kam über Umwege zum Bauern: Urs Altmann hatte als Geschäftsleitungsmitglied in einem Berner Warenhaus lange einen Bürojob inne. Erst als seine Schwiegereltern Ende der 90er-Jahre einen Nachfolger für ihren Bauernhof suchten, war für ihn der Moment der beruflichen Neuorientierung gekommen. Urs Altmann absolvierte die zweijährige Ausbildung zum Landwirt, die er mit Kursen in biologischer Landwirtschaft ergänzte. Anfangs 2000 übernahm er den Kardenhof, den er seither gemeinsam mit seiner Frau führt.

Wie seine Schwiegereltern setzte auch Urs Altmann auf eine naturnahe Landwirtschaft. Allerdings ging er rasch einen Schritt weiter: Bereits 2005 führte er den Kardenhof von einem IP-Betrieb in einen Biobetrieb über, weil diese Art der Landwirtschaft für ihn die einzig sinnvolle ist: «Ich sehe im biologischen Bauern eine Möglichkeit, landwirtschaftliche Flächen zu erhalten und auf diese Weise



Nicht alles, das wächst, ist willkommen: Judica Altmann beim Jäten im Garten des Kardenhofs. BILDER KARIN MEIER

einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssicherheit zu leisten.» Anfangs 2013 kam sogar das Kag-Freiland-Label hinzu, das punkto Tierhaltung als strengstes überhaupt gilt. Zur Philosophie des Kardenhofs passt es bestens, sagt Urs Altmann: «Wir stehen für eine naturnahe Landwirtschaft ein und passen die Tierhaltung den Bedürfnissen der Tiere an – nicht die Tiere unserer Tierhaltung.» Das heisst, dass alle 20 Mutterkühe des Kardenhofs

behornt sind und viel Auslauf geniessen. Das heisst aber auch, dass sie weniger zutraulich sind, was die Klauenpflege und medizinische Behandlungen wesentlich zeitaufwendiger gestaltet. Die Gesundheitsversorgung selbst ist auf einem Biobetrieb nicht anders in der konventionellen Landwirtschaft, sagt Judica Altmann: «Wir behandeln unsere Tiere mit genau denselben Medikamenten, die auch alle anderen Bauern und Tierärzte verwenden.» Unterschiede zu konventionellen Tierhaltern gibt es dennoch: Bei Altmanns werden die Tiere nicht präventiv behandelt und die Absetzfristen für die Medikamente sind doppelt so lang.

Viel Handarbeit

Bio-zertifiziert sind auch die angebauten Kulturen: Auf den Feldern des Kardenhofs wachsen Weizen, Dinkel, Hafer, Futtergerste, Speisehirse, Sonnenblumen, Raps sowie Futtermittel für Tiere. Die breite Diversifizierung hat einen Grund, sagt Urs Altmann: «In Biobetrieben ist die Schädlingsbekämpfung schwieriger als in der konventionellen Landwirtschaft. Wenn wir Verschiedenes anbauen, erhöhen wir die Chancen, jedes Jahr mit einigen Kulturen gute Erträge zu erzielen.» Welche Ernten gut ausfallen würden, wisse man vorher nicht. Sucht der Rapsglanzkäfer die Rapsfelder zum falschen Zeitpunkt heim, kann fast die gesamte Ernte ausfallen. Und wenn Krähen junge Setzlinge fressen, noch bevor sie aus dem Boden spriessen, muss ein zweites Mal

ausgesät werden – falls es dann nicht bereits zu spät in der Saison ist. Auf einem Biobetrieb ist aber auch viel Handarbeit angesagt. Bei den Zuckerrüben etwa (damit auch ihre Konfitüren und Sirups aus rein biologischem Anbau stammten) musste das Unkraut von Hand gejätet werden – ein Aufwand, der sich nicht rechnete, auch wenn die Arbeit «etwas Meditatives» hatte, wie Judica Altmann sagt.

Von der Ökowiege ins Bouquet

Zum Jäten kommt die passionierte Gartenfrau ohnehin genug: Auf den 20 Aren, auf denen sie dunkelrote Sonnenblumen und andere spezielle Blumen und Gräser gross zieht, gibt es immer etwas auszupflücken. Für die Blumenbouquets, die sie im Blumenladen Flair an der Kramgasse in Bern verkauft, benutzt sie aber auch das, was ihr Staudengarten und die Ökohecken hergeben. Letztere pflegen Altmanns im Sinne des kantonalen Vernetzungsprojekts für Ökowieden auf ihrem Land, so dass sich Wildtiere über weite Gebiete fortbewegen können. Hinzu kommen Schnittblumen, die sie in der Schweiz und Italien einkauft. Hochgezüchtete Pflanzen aus afrikanischen Gewächshäusern findet man bei Judica Altmann, die sich mit Leidenschaft für Authentizität einsetzt, hingegen nicht: Sie zeigt keine Natur zum Konsumieren, sondern unverfälschtes Landleben. **KARIN MEIER**

www.blumenflair.ch



Was sagt Ihre Kundschaft zu Nachhaltigkeit?

Wir stellen ein steigendes Interesse für dieses Thema fest. Der Film «More than Honey» von Markus Imhoof und die Debatte um die Lebensmittelabfälle haben unsere Kundinnen und Kunden sensibilisiert. Beim Gemüse ist ihnen vor allem der gesundheitliche Aspekt wichtig, der beim Fleisch eine nebensächliche Rolle spielt. Dort interessiert vielmehr die Art und Weise, wie die Tiere gehalten werden.

Wie vertreiben Sie Ihr Fleisch?

Wir wollen so nahe wie möglich bei den Kunden sein. Etwa die Hälfte bis zwei Drittel des Fleisches der rund 20 Kälber, die wir im Jahr in Neuenegg schlachten, gelangt via Direktverkauf ab Hof oder ab Blumenladen Flair zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Eine wichtige Rolle spielt dabei auch das grosse Fest, das wir jährlich an einem Juni-Wochenende auf unserem Hof ausrichten, um unsere Lebensmittel und Blumen zu verkaufen. Neu sind wir nun auch im Bioladen «Frisch vom Hof» präsent, der sich zwischen Murten und Faoug befindet. Das übrige Fleisch kommt als Coop-Natura-Beef in den Grosshandel.

INTERVIEW: KARIN MEIER

WELLNESS AUF DER ALP – IM BOTTICH DER BERNER BAUERN

Bei Berner Bauern kann man nicht nur Fürchte kaufen und im Stroh schlafen, sondern auch Entspannung suchen und Wohlbefinden buchen.

Es spritzt, schwappt und platscht: Johanna liess sich von den Gästen nicht zweimal bitten und hat sich zu ihnen in den Hotpot gesellt. Die fünfzehnjährige Enkelin von Bauer Christian Haueter ist eines der glücklichsten Kinder überhaupt. Sie profitiert jeweils im Sommer von einem geheizten Pool, direkt vor der Haustür und das mitten in einer grossartigen Naturlandschaft – auf der Alp Morgeten im Simmental.

Johannas Grossvater ist vor acht Jahren mit einem beheizbaren Holzbottich ins Wellnessbusiness eingestiegen. Inzwischen hat der 55-Jährige den Zuber durch ein 3000-Liter-Chäschesi ersetzt, das er in Korallentuffstein aus der Kreidezeit eingemauert hat, sogar ein Ammonit ist dabei. Die Eigenkonstruktion lässt

sich dank dem grossen Ofen mit meterlangen Holzscheiten aufheizen. Zudem gibt es da noch eine ausgemusterte Badewanne, ebenfalls hübsch eingemauert, in der man sich in warmer Molke direkt aus der Käseerei suhlen kann. Was klein begann, ist inzwischen ein lukratives Geschäft geworden: «Heute erwirtschafte ich etwa 35 Prozent meines Einkommens durch den Tourismus», erzählt Bauer Haueter. Pro Saison übernachten rund 800 Gäste bei ihm. Fast alle wollen ins Bad steigen, aber auch die hausgemachten Leckereien, die authentisch eingerichteten Zimmer und der alpine 18-Loch-Crossgolfplatz sind beliebt.

Christian Haueter ist nicht der einzige Berner Bauer, der sich mit einem Wohlfühlprogramm für erholungsbedürftige Unterländer ein zweites Standbein geschaffen hat. Einen Bottich voller heisses Wasser bietet auch die Familie Griessen-Rohrbach auf der Alp Stierenseeberg ob Zweisimmen. Die Familie Sahli in Uetligen lockt mit einem Saunawagen. Und auf der Alp Turnels bei Gstaad sowie der Alp Schwarzenberg im Diemtigtal kann man ins Molkebad steigen.

So viel Einfallsreichtum erstaunt nur auf den ersten Blick. Viele Schweizer



BILD MANUELA GIANELLA

Bauern haben diversifiziert und sind zu innovativen Unternehmern geworden: Laut Bundesamt für Statistik vermarktet mehr als ein Viertel der Landwirte Produkte im Direktverkauf oder bietet Touristen Dienstleistungen an.

Für Bauer Haueter ist die Konkurrenz kein Problem. Seine Gäste zahlen gerne

Wellness-Angebote der Berner Bauern (Auswahl)

Es empfiehlt sich eine telefonische Anmeldung.

Alp Morgeten (Bild): Hotpot und Molkebad, Fam. Haueter, 033 783 18 76, www.morgeten.ch

Alp Turnels: Molkebad, Fam. Zumstein-Matti, 079 635 96 87, www.gstaad.ch

Alp Stierenseeberg: Hotpot, Fam. Griessen-Rohrbach, 079 502 49 81, www.stierenseeberg.ch

Biohof Schöpfenried: Saunawagen, Fam. Sahli, 031 829 04 02, www.sahli-bio.ch

Alp Schwarzenberg: Molkebad und Alp-Kneippweg, Fam. Mani, 033 684 13 97 (Alp), www.alp-schwarzenberg.ch.

fünf Franken für ein Gruppenbad, beziehungsweise 50 Franken für den Hotpot als Privatpool. Können Sie doch gleichzeitig einen wunderbaren Blick auf die Blüemlisalp geniessen und herrlich frische Alpenluft atmen.

Die Lage trägt zu Christian Haueters Erfolg bei. Ein wichtiger Faktor ist je-

doch der Landwirt selbst. Er ist kein eigenbrötlerischer Alpöhi, sondern ein aufmerksamer Gastgeber mit einem trockenen Humor. Obwohl er wahrscheinlich schon 1000 Mal erklärt hat, wie das mit dem Käsen auf der Alp ist und wie die Berge ringsum heissen, scheint ihn das Plaudern mit den Unterländern nicht zu langweilen.

Zudem ruht sich Bauer Haueter nicht auf seinen Lorbeeren aus. Gemeinsam mit anderen Talbewohnern hat er die Via Casea initiiert. Ein historischer Wanderweg vom Simmental ins Gurnigelgebiet. Der Pfad verband einst das Weissenburgerbad mit dem Gurnigelbad und dem Schwefelbergbad und war daher auch als Bäderweg bekannt. Tragendes Teilstück war in der Vergangenheit ein Hanfseil, an dem die Einheimischen an einer Seilschlinge über die Schlucht ob Weissenburg sausten. Für Bädertouristen eine atemberaubende Attraktion. Darum war für die Wiederbelebung des Pfades der Bau einer Hängebrücke nötig, die im kommenden Oktober offiziell eingeweiht wird – mit Alpkäsemarkt am Standort des einstigen Grand Hotels Weissenburgerbad, das längst zur Ruine verkommen ist. **ANDREA FREIERMUTH**