

# Zwischen Cocktailkleid und Gummistiefeln

In Schüpfenried bei Bern hat Fritz Sahli seine Vision einer eigenständigen Bio-Landwirtschaft verwirklicht. Ursina Steiner



**D**er Laden könnte mitten im trendigen Berner Lorraine-Quartier liegen: Eine stilvoll eingerichtete Brottheke, die hölzernen Ladenregale liebevoll gefüllt mit auserlesenen Hofprodukten, dahinter ein gemütliches Café mit bequemen Sofastühlen und antiken Holztischen. Im Hintergrund läuft souliger Jazz.

## BEGEGNUNGSPORT ZWISCHEN STADT UND LAND

Da geht die Tür auf und ein Mann in Gummistiefeln betritt den Laden. «Sälü Fritz», freut sich die Kundin, die soeben ihre Rechnung beglichen hat. Fritz Sahli ist Bauer und der Chef des Ladens hier auf dem Biohof Schüpfenried. Dieser liegt nicht in der Lorraine, sondern gut 30 Postautominuten davon entfernt im Dörflein Uettligen. Das Postauto hält direkt vor Hof und Laden. Nicht nur die gute verkehrstechnische Erschliessung, auch die aufgeschlossene Art des Be-

triebsleiters hat den Hofladen zu einem Begegnungsort zwischen Stadt und Land, zwischen Cocktailkleid und Gummistiefeln werden lassen.

Regelmässig finden auf dem Biohof Schüpfenried Kulturanlässe oder Kunstausstellungen statt. Der grosse, lichtdurchflutete Saal über dem Hofladen wird gerne für Seminare und Bankette gemietet, die Kulinarik dazu stammt aus der eigenen biozertifizierten Hofgastronomie. Eine eingemietete Staudengärtnerei und ein Blumenatelier sorgen für das farbenfrohe Ambiente auf dem Hof. Der Saunawagen am Naturteich ist jeweils auf Monate hinaus ausgebucht. «Unser Hof ist eine kleine Insel geworden, auf der viele Menschen mitgestalten», sagt Fritz Sahli. Zehn Mitarbeitende zählt der Hof, viele von ihnen arbeiten eigenständig. Und dennoch laufen alle Fäden beim Mann in den Gummistiefeln zusammen.



© Ursina Steiner



### *Biohof Schüpfenried*

*In Uettligen bei Bern führt Fritz Sahli den Biohof Schüpfenried mit Hofladen und Eventgastronomie. Eine betreute Wohn- und Arbeitsgemeinschaft, eine Staudengärtnerei, ein Blumenatelier, eine Hofsauna sowie verschiedene Kultur-, Kunst- und Yogaveranstaltungen runden das Angebot ab. Auf den 60 Hektaren Land gedeihen verschiedene Getreidearten, Wurzelgemüse und Futter für die Mutterkühe, Weideschweine und Hühner. Die Produkte sind im Hofladen, in der eigenen Gastronomie sowie in weiteren regionalen Bioläden und Restaurants erhältlich. [www.schuepfenried.ch](http://www.schuepfenried.ch)*

### **SCHICKSALSSCHLÄGE ALS WEGWEISER**

Dabei wollte Fritz Sahli den elterlichen Hof eigentlich gar nicht übernehmen. «Ich war nie gut in der Schule», schmunzelt er und nimmt Platz in seinem Café. «Aber schon mit vier Jahren schraubte ich Radios auseinander, um zu schauen, wie sie funktionierten. Die Zusammenhänge interessierten mich.» Durch den frühzeitigen Tod seines Bruders wurde Fritz Sahli mit der Frage konfrontiert, ob er den elterlichen Hof übernehme. Im Jahr 2001 startete der damals 30-jährige auf einem 20 Hektaren grossen Betrieb, auf dem jegliche Infrastruktur und Tiere verkauft waren. Der junge Fritz Sahli stellte auf Bio um und setzte auf Direktvermarktung. 10 Jahre später verlor er durch einen Grossbrand Stall, Haus und Hofladen.

### **MUT ZUM MEGAPROJEKT**

Fritz Sahli sah im Verlust auch die Chance, von Grund auf neu etwas noch Grösseres zu erschaffen. «Schon damals verfolgte ich die Vision einer eigenständigen Biolandwirtschaft, die sich unabhängig vom Grosshandel nach eigenen Wertvorstellungen entwickeln kann», erinnert er sich. Grosszügig skizzierte der Biobauer seinen Traum: Ein moderner, energieeffizienter

Bau mit Wohnungen, Hofladen und Eventgastronomie, ein Freilaufstall mit grosser Solaranlage. «Viele sagten mir: das kommt nicht gut, das ist viel zu gross, viel zu teuer.» Tatsächlich musste sich Fritz Sahli für den Bau stark verschulden. Doch wo ein Wille ist, ist auch ein Weg: Der Biobauer fand ausserhalb der Banken das nötige Geld und steht heute auf einem soliden finanziellen Fundament. Ausgerechnet die Solaranlage, welche die Experten der Banken als nicht tragbares Risiko zurückgewiesen hatten, würde heute mithelfen, das Ganze zu tragen, schmunzelt er. Die Panels auf Haus- und Stalldach liefern 100 Haushalten Strom und dem Betrieb ein regelmässiges Einkommen.

### UNABHÄNGIG VOM GROSSHANDEL

Auch die Landwirtschaft ist in dieser Zeit gewachsen. Zum elterlichen Betrieb konnte Fritz Sahli das Land von zwei weiteren Höfen dazu pachten. Heute wachsen auf 60 Hektaren Boden verschiedene Getreidearten, Wurzelgemüse und Futter für die Mutterkühe, Weideschweine und Hühner. Die Rohstoffe aus der Landwirtschaft finden Wertschöpfung in der eigenen Hofgastronomie, im Hofladen sowie in weiteren Bioläden und Gastrobetrieben der Region. Getreide oder Wurzelgemüse vom Biohof Schüpfenried verkaufen zudem zwei regionale Mühlen, die Biofarm Genossenschaft und der Biohändler Bio Partner Schweiz AG. «Damit habe ich die Vermarktung meiner Produkte selbst in den Fingern», freut sich Fritz Sahli. Seine wachen Augen leuchten. Genau diese Eigenständigkeit hätte die Biobewegung in ihren Anfängen vor 40 Jahren ausgemacht, findet er. Doch diesbezüglich sei man zurückgefallen. «Wir Biobauern müssen unsere Individualität wieder mehr pflegen. Sonst diktieren uns die Grossen, was wir tun und lassen sollen.»



© Ursina Steiner

Tierwohl wird auf dem Biohof Schüpfenried gross geschrieben.

### SOUVERÄNE TIERZUCHT

Mehr kleine Inseln wie der Biohof Schüpfenried. Das wünscht sich Fritz Sahli – und dafür setzt er sich ein, indem er seine Erfahrungen teilt und anderen Bauernfamilien in ihren Projekten Mut macht. Ein wichtiges Engagement galt in den letzten Jahren der nachhaltigen, souveränen Tierproduktion. Dass seine Schweine und Hühner mit viel Auslauf auf der Wiese ein schönes Leben führten, reichte dem Schüpfenried-Bauern nicht. Die Abhängigkeiten beim Futter und bei der Zucht störten ihn. Er begann, bei den Schweinen das Mastfutter mit Lebensmittelabfällen wie Schotte, Altbrot und Kleie zu ersetzen. Dann versuchte er auch in der Zucht neue Wege zu gehen. Denn dort bestehe dringender Handlungsbedarf, findet der Biobauer: «Während wir im Ackerbau erfolgreich für Saatsouveränität kämpften, haben wir die Souveränität bei der Zucht von Hühnern und Schweinen komplett aus den Händen gegeben. Es darf doch nicht sein, dass wir Biobauern von Weltkonzernen abhängig sind!» Um dem entgegenzuwirken, züchtete Fritz Sahli aus verschiedenen Schweinerassen sein ideales Weideschwein und sucht bei den Legehennen nach einem nicht hybriden Zweinutzungshuhn (siehe Kasten).

### GLEICHSTELLUNG DER BÄUERIN

Gerade, als sich der Biolandwirt über die Abhängigkeiten in der Geflügelbranche in Rage redet, betritt eine Frau mit einem grossen Blumenstrauss den Laden. Fritz Sahli lächelt: «Meine Frau Ursula». Dass sie in den bis-



© Biohof Schüpfenried (2)

Der Hofladen profitiert von der Stadtnähe.

herigen Erzählungen nicht vorgekommen ist, kommt nicht von ungefähr. Das Paar teilt sich seit über zwanzig Jahren die Zuständigkeiten klar auf: Ursula kümmert sich um die beiden Kinder, den Haushalt und das Blumenatelier, Fritz um den Hof mit allem rundherum. Was nach einem rückständigen Rollenbild aussieht, ist in der Tat eine fortschrittliche Handhabung zwischen Bauer und Bäuerin, wie sie nicht nur in der Landwirtschaft selten gelebt wird. Für ihre Arbeit im Haushalt und auf dem Hof bezieht Ursula Sahli einen Lohn vom Betrieb, ihre Blumen verkauft sie an den Hofladen. «Es war uns wichtig, dass im Falle einer Trennung niemand zu kurz kommt und auch die Frau im Alter abgesichert ist», erklärt Fritz Sahli. Leider müsse er das auch heute noch jungen Bauernpaaren immer wieder erklären. «Die Frau kommt meist zu kurz, auch auf den Biohöfen», findet er. Ein weiterer Bereich, in dem der Biolandbau seiner Ansicht nach in den nächsten 40 Jahren Gas geben sollte.



Ein Café, Kunst und Kultur gehören zum Biohof Schüpfenried.

## NEUE WEGE IN DER GEFLÜGELZUCHT

Kaum eine andere Nutztierart wurde in den vergangenen 70 Jahren genetisch so stark verändert wie das Huhn. An die Stelle der bunten Bauernhofhennen der 1950er Jahre sind zwei überaus produktive Hybrid-Linien getreten – die eine legt Eier am Fliessband, die andere liefert Pouletfleisch in Massen.

### Ab 2026 keine Kükentötung

Das Problem ist lange bekannt: Weil sich die männlichen Küken der Legehennen nicht effizient genug mästen lassen, werden sie bereits als Küken vergast. Dieses Vorgehen war der Dachorganisation Bio Suisse schon lange ein Dorn im Auge. Im Herbst 2021 haben die Delegierten schliesslich beschlossen, der Kükentötung ab 2026 ein Ende zu setzen.

Das ist leichter gesagt als getan: Die schlanken Brüder der Legehennen brauchen im Vergleich zu einem konventionellen Mastpoulet 50 Prozent mehr Getreide und Soja, um ein Kilo Fleisch anzusetzen. Damit ist ihr Fleisch also ethisch vertretbarer, es hinterlässt aber einen tieferen ökologischen Fussabdruck und gilt (nach der heutigen Ansicht der Konsumenten) als kaum bezahlbar. Es müsste also über höhere Eierpreise der Schwesterhühner quer finanziert werden.

### «Back to the roots»

Ein zweiter möglicher Weg wäre die Geschlechterbestimmung im Ei und das vorzeitige Ausmerzen der männlichen Küken. Zu dieser Methode, die erneut in den Händen der internationalen Züchtungskonzerne liegen würde, haben die Bio Suisse Delegierten

jedoch ebenfalls Nein gesagt. Es bleibt der dritte und konsequenteste Weg: Back to the roots. Ein Zweinutzungshuhn wie die frühere Bauernhofhenne muss her, die genügend Eier legt und sich gleichzeitig gut mästen lässt.

Weil dieser Weg in den vergangenen 70 Jahren völlig vernachlässigt worden ist, muss die Biobranche mit der Züchtung eines produktiven Zweinutzungshuhns von Grund auf neu anfangen. Die früheren Bauernhofrassen sind inzwischen von Hobbyzüchtern vielmehr auf ihr Aussehen gezüchtet worden als auf optimale Produktivität bezüglich Ei und Fleisch.



### Erste moderne Zweinutzungsrassen

In Deutschland, wo die Kükentötung seit Januar 2022 verboten ist, bietet der gemeinnützige Verein für ökologische Tierzucht ÖTZ bereits zwei Kreuzungsrassen an: Coffee und Cream. Die beiden Hühner und Hähne der Rasse Cream gackern seit letztem Herbst auch bei Fritz Sahli auf dem Biohof Schüpfenried.



Der Berner Biobauer ist begeistert: Die Tiere kämen mit weniger Futter aus als die konventionellen Rassen und hätten in relativ kurzer Zeit Fleisch angesetzt. Er erhofft sich, dass er nicht nur die männlichen Tiere effizienter mästen kann, sondern auch die Legehennen als besonders geschmackvolle Suppenhühner verkaufen kann.

### Weniger Eier, höhere Preise

Klar, die Hochleistungen der konventionellen Legehennen und Mastpoulets würden seine Zweinutzungshühner nie erreichen, ist sich Fritz Sahli bewusst. Anstatt 300 legen seine Cream-Hühner 250 Eier im Jahr und die Mastzeit der Hähne dauert anstatt 9 gut 16 Wochen. «Dafür habe ich das gute Gefühl, nicht mehr von einem Weltkonzern abhängig zu sein», sagt der Biobauer. Und schliesslich würden auch die Konsumentinnen und Konsumenten ihren Beitrag in Form höherer Preise leisten müssen, ist sich Fritz Sahli bewusst. Das fände er auch recht so. «Ich sage meinen Kunden immer: Esst weniger tierische Produkte und bezahlt das Doppelte. Dann wäre viel Tierleid nicht mehr nötig.»