

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 Dyrtrich (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 Genf, 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 Salève leuchtet. Häher kreischen und Tauben gurren. «Chaque région est responsable pour sa bouffe», sagt Raeto später beim Kaffee

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.

in einem umfunktionierten Gemüsetunnel. Jede Region ist für ihren Food verantwortlich. Raeto ist geborener Bänder, aufgewachsen im Solothurnischen, seit den siebziger Jahren in Genf 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 Konsumenten mit den ProduzentInnen einen Vertrag, meist für ein Jahr. In vielen Projekten arbeiten sie auch einige Stunden oder Tage im Jahr mit.

«Zwanzig Jahre lang wurden wir an den Sitzungen der Bauerngewerkschaft Unterterre 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 Organisationen auf allen Kontinenten anschlossen. Die Landwirtschaft wurde in linken Bewegungen wieder zum Thema, etwa an den Protesten gegen das WTO-Treffen in Genf 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 Uniterterre-Sitzungen, bis wir die ersten Bauern überzeugt hatten.»

«L'Affaire TourneRêve» war geboren. TourneRêve – darin steckt der Traum (rêve), verpackt in der Sonnenblume (tournesol). Die Sonnenblume ist das Symbol des Projekts und ihr Öl eines der Produkte von TourneRêve. 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, Polentamais, Mehl, Honig, Fruchtsaft, Haferflocken, Bulgur und vieles mehr – alles von Genfer Höfen. TourneRêve 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.

«Bei den beteiligten Bauern hat TourneRêve 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 wettergerbten Gesicht Gemüse für die Jardins de Cocagne, Kartoffeln und Getreide für TourneRêve 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 Saison Gemüse 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 siebzig 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



Landwirtschaft kaputt.» Doch die Gegenbewegung wächst. Seit der Jahrtausendwende sind allein im Kanton Genf neun neue Projekte entstanden. Zusammen mit Cocagne versorgen sie über 2500 Haushalte. Und auch im Jura, im Wallis, in den Kantonen Waadt, Freiburg und Neuenburg gibt es inzwischen Agriculture contractuelle-Initiativen.

Aber all das genügt nicht, findet Raeto. Sein Ziel wäre, dass nicht mehr Einzelhaushalte, sondern ganze Quartiere beteiligt wären und dass die regionale Nahrungsmittelversorgung in die Stadtplanung einbezogen würde. Vielleicht ist es bald so weit: «Im Kanton wird zurzeit eine neue Zonenplanung er-

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 Gemüsekammer des Kantons Genf. 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. Gewächshausplastik 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 Wartequeue. «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 Radieschen 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.

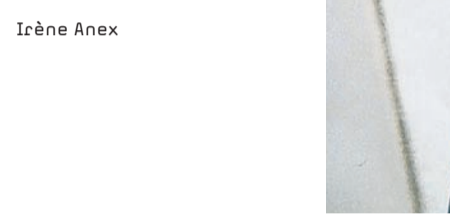
Alle Beteiligten des Jardin des Charrotons verpflichten sich, sechs Stunden im Jahr auf dem Betrieb mitzuhelfen. Das klingt nach wenig, doch dank der Einsätze der 130 Beteiligten kann die Kooperative eine bezahlte Stelle sparen. Das Organisieren dieser Einsätze ist allerdings ein Riesenaufwand – «keine sehr optimale Arbeitsweise», sagt Irène. Die drei Angestellten müssen Gartenunkunde 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 Arbeitsentlohnung 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 Rübli, gefällt auch nicht allen. «Viele Leute kennen nur wenige Rezepte, und einmischen kann kaum noch jemand. Darum organisieren wir jetzt ein Treffen, um Rezepte und Tipps auszutauschen.»

«Kann das Modell noch weiterwachsen? 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 Genf auf den Markt. Damit liesse sich gut ein Vertragsprojekt verbinden. Natürlich gibt es Grenzen; es hat keinen Sinn, dass Genfer Höfe nach Zürich liefern.

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



aus Kartoffeln und Lauch und eine grosse Schüssel Salat – alles aus eigener Produktion. Die HelferInnen, die den Salat geremtet 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

noch kaum bekannt. In den achtziger und neunziger Jahren boten zwar manche BäuerInnen Gemüseabos an, doch eine grössere Sache wurde nicht daraus. Ausser im Raum Basel: In Therwil wirtschaftet seit 1981 die Genossenschaft Agrico. Sie liefert heute jede Woche 1300 Gemüseabos. «Das Interesse ist seit einigen Jahren enorm hoch», erzählt Alexander Tanner von der Agrico. In nur zwei Jahren seien 500 neue KonsumentInnen dazugekommen. Wenn es so weitergeht, müssten sie Wartelisten einführen.



«Wir haben eine Vision für die Landwirtschaft»

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

Der Agronom NICOLAS BEZEZON ist Sekretär der Westschweizer Bauerngewerkschaft Unterterre.

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

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 AGRICO 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.