

«Der Hof hat uns gesucht und gefunden»

«Man kann alles machen auf dem Allerweltsboden hier oben zwischen Jura und Alpen», sagt Markus Schwegler. Kein Wunder, besorgt der Biolandwirt neben dem Dinkelfeld für Biofarm so manch anderes. Mit seiner Frau Claudia Meierhans steht er in Richenthal für Kulturen der besonderen Art.

Sabine Lubow



biofarm

NaturGut Katzhof

Markus (1979) und Claudia (1978)

Schwegler Meierhans mit
Mael und Anna, Grosseltern Vreni
und Toni Meierhans;

Betriebsübernahme: 2015;

Umstellung auf Bio-Knospe: 2015;

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15 ha;

Ackerbau: Dinkel, Hirse,

Einkorn, Hafer; Kunstwiesen; Wald;

80 Hochstammobstbäume: Äpfel,

Kirschen, Zwetschgen, Birnen,

Baumnüsse, Edelkastanien;

Tiere: 8 Mutterkühe, 1 Stier

(Rätisches Grauvieh), Katzen;

8 Bienenvölker, betreut von

Imker Walti Mangold;

Gemeinschaftsgarten: 0,5 ha;

Heimlieferung von Obst

und Gemüse, Verein Solavie;

www.katzhof.ch

Die schmale Strasse zum Katzhof windet sich vorbei an Weiden und Ackerland, Hecken und Waldflecken, immer weiter hinauf grad wie im Bilderbuch. Bis hierher, in den Nordwesten des Kantons Luzern, streckt der Napf seine Hügelkette aus. Sie bietet den sandig-lehmigen «Allerweltsboden», der für den ehemaligen Stadt-Luzerner Markus Schwegler zur Heimat und zur Lebensgrundlage wurde. Er bearbeitet die Erde seiner Äcker, Kunstwiesen und Gemüsegelder mit dem Geohobel. «Während ein normaler Pflug bis zu 25 cm in den Boden greift, ist die Bearbeitung mit dieser Maschine auf eine Tiefe von nur 3 bis 6 cm wesentlich schonender, verringert die Bodenerosion, steigert die Boden- und die Pflanzengesundheit und ermöglicht eine flexiblere Planung der Gründüngung», hält er fest. Der früher grünlandbetonte und konventionell bearbeitete Boden musste sich an die Umstellung zuerst gewöhnen. Heute muss der Biobauer bereits deutlich weniger Blacken aus dem Boden stechen.

NIE ANS BAUERN GEDACHT

Sein Dinkelfeld bestellt Markus Schwegler im Herbst. Er sät die Sorte «Titan» von der biodynamischen Getreidezüchtung Peter Kunz im Kanton Zürich. Damit ist er sehr zufrieden: «Titan» läuft gut auf, ist robust und bewahrt auch bei viel Wind seine Standfestigkeit». Ihn freut zudem besonders, dass als Zuchtgrundlage eine alte Landsorte aus Willisau



dient, nur vier Dörfer weiter weg. Die Verbundenheit dieses Landwirts mit der Richenthaler Scholle ist umso erstaunlicher, als er auf dem zweiten Berufsweg zum Katzhof fand... Keines der fünf Kinder seiner Schwiegereltern Vreni und Toni Meierhans wollte den Betrieb übernehmen. Weder Tochter Claudia noch ihr Freund Markus Schwegler hatten je zuvor ans Bauern gedacht. «Nach

zwölf Jahren in der Sozialarbeit war ich an einem Punkt angelangt, wo ich Veränderung wünschte. Da kam plötzlich dieser Funke mit einer Option – entweder wir machen es, oder ich bin ruhig.» Vor der grossen Frage entschieden sich die Geografin und der Arbeitsagoge in einem ersten Schritt zu einem landwirtschaftlichen Nebenerwerbskurs. Der Veränderungsprozess nahm Fahrt auf. Nach einem Jahr startete Markus Schwegler in eine vierjährige biodynamische Ausbildung als Landwirt. «Der Hof hat uns gesucht und gefunden», das wissen heute beide.

DER WERT DER LEBENSMITTEL

Mit der Hofübernahme entschied sich das Paar zur Umstellung auf Biolandbau und gründete den Verein «Solavie», basierend auf der Idee der Solidarischen Landwirtschaft. Markus Schwegler erklärt: «Dem liegen Wertfragen zugrunde, die über die Jahre bei uns gewachsen sind. Bei Claudia über das Studium und die Arbeit als Geografin, bei mir über den Job mit Menschen im sozialen Bereich.» Heute packen in dem vielseitigen Gemeinschaftsgarten an die 40 Mitglieder und Gemüsekorb-Abonnenten beim Säen, Pflanzen, Jäten und Ernten an. Sie schätzen es, so den Wert der Lebensmittel auf ursprüngliche Art und Weise zu erleben. Claudia Meierhans, Bäuerin im Nebenerwerb, sorgt neben ihrer Arbeit als Dozentin an der Pädagogischen Hochschule Zug für die Jahres- und Arbeitsplanung dieses solidarischen Gartens. Ihr Mann achtet darauf, dass dieser besondere Ort für Menschen und Tiere im Kreislauf mit der Natur im Gleichgewicht pendelt. Dazu gehört zum Beispiel auch, dass der Drescher aus dem Nachbardorf rechtzeitig kommt, um den Dinkel zu ernten und ihn für Biofarm in die Sammelstelle nach Melchnau zu bringen. «Die sehr angenehme Zusammenarbeit mit der Genossenschaft beruht auf gegenseitigem Vertrauen und schon fast familiären Kontakten», so Markus Schwegler. Wer dort oben auf dem Katzhof schon Landluft und den «Allerweltsboden» schnuppern konnte, den wundert's kaum.



DINKEL-HACKFLEISCH-GRATIN

ZUTATEN:

Dinkel	
150 g	Biofarm Dinkelkörner
zum Einweichen	Wasser
5 dl	schwache Bouillon

Fleisch und Gemüse

100 g	Hackfleisch
1 EL	Biofarm Sonnen- blumen-Bratöl
1	Zwiebel
1	Lauch
1	Rüebli
nach Bedarf	Salz und Pfeffer
0,5 dl	Weisswein (z.B Biofarm Soleil d'Or cuvée)
80 g	Greyerzer gerieben
180 g	Sauerrahm

ZUBEREITUNG:

- 1 Dinkel über Nacht in reichlich Wasser einweichen, das Einweichwasser anschliessend weggiesen. Den eingeweichten Dinkel mit der Bouillon aufkochen und bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit das Fleisch in einer Bratpfanne im Öl kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln fein hacken. Den Lauch halbieren und in Streifen schneiden. Die Rüebli in Scheiben schneiden. Alles Gemüse in der Bratpfanne andünsten, würzen, mit dem Weisswein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen.
- 3 Dinkel, Gemüse und Hackfleisch mischen, in eine Gratinform geben, den Sauerrahm und Greyerzer darüber verteilen.
- 4 Bei 200°C in der Ofenmitte für etwa 40 Minuten backen.

ROBUST UND BEKÖMMLICH

Dinkel ist wegen seiner Robustheit besonders gut für den Biolandbau geeignet. Er gedeiht bestens im voralpinen Hügellgebiet, wie im Emmental oder in den Kantonen Aargau, Luzern oder Zürich etwa. Für Biofarm Dinkelmehle vermahlen die Mühlen nur Körner von echtem Dinkel, wie ihn auch Biolandwirt Markus Schwegler vom Katzhof im luzernischen Richenthal anbaut. Obwohl echter Dinkel nicht mit Weizen gekreuzt ist, bleibt er dennoch dessen Verwandter. Er besitzt die typischen Merkmale von Dinkel: langsames Abreifen auf dem Acker, fester Sitz der Körner im Spelz sowie gute Bekömmlichkeit in der Ernährung. Er enthält weniger Gluten als Weizen und ist ebenso vielseitig einsetzbar wie dieser. Dinkelmehl steckt voller Vitamine und Mineralstoffe, schmeckt leicht nussig und eignet sich wunderbar für Mehlmischungen, knusprige Brote und allerlei Backwaren.