Engagement

Sammler *ohne Besitzanspruch*

Roter Krautstiel, gestreifte Auberginen, Tomaten in allen Farben, verschiedene Kornelkirschen- und andere Wildobstsorten: Der «Gmüeser» in Hallwil produziert auf kleiner Fläche vielfältige gesunde Nahrung für die lokale Bevölkerung. Ein zukunftsträchtiges Landwirtschaftskonzept. Text und Bilder: Nicole Egloff

«Als Sammler sehe ich mich eigentlich nicht. Ich strebe keinen Besitz an, was das Sammeln aber irgendwie beinhaltet. Zudem tönt es verstaubt … Aber ja, vermutlich könnte man mich als Sortensammler bezeichnen, da ich stets nach Neuem suche, das ich anbauen kann.» Differenziert, bescheiden und sozial sind drei der Eigenschaften, welche Thomas Urech, auch bekannt unter dem Namen «Gmüeser», auszeichnen. Auf dem zweiten Bildungsweg hat es den studierten Sozialwissenschaftler in den professionellen Gemüseanbau verschlagen. Als das grosselterliche Haus in Hallwil verkauft werden sollte, übernahm er dieses zusammen mit seiner Partnerin Martina Räber, wo sie im Garten sogleich mit der Produktion von Gemüse starteten und damit sich und ihren Freundeskreis versorgten. Daneben gab er Deutschunterricht für Migrant*innen – auch wenn das Hobby schon fast 100 % seiner Zeit ausfüllte. Das war vor elf Jahren.

Mehr Ertrag mit weniger Input

Heute bewirtschaftet er zusammen mit Martina und Mitarbeiter Daniel Berger fünf Folientunnel, 80 Aren Gemüsekultur im Freiland, ein Feld zum Selberschneiden von Blumen, 200 Laufmeter Himbeeren und Johannisbeeren, eine Hektare Wildobst und einige Obstbäume. Daneben halten sie fünf Mutterkühe der Rasse Rätisches Grauvieh, die den Sommer auf der Alp verbringen. Sich einen Eindruck vom Ganzen zu verschaffen, ist gar nicht so einfach. Denn die verschiedenen Parzellen liegen zerstückelt. Längst nicht alles ist vom Hof aus, wo Kuhstall und Rüstraum sind, zu sehen. Dafür gehört die Kirschenplantage gleich nebenan bereits dem Nachbarn. «Trotzdem sind wir – ausser zum Ernten – immer mit dem Velo unterwegs», betont Thomas Urech. Er ist ein Überzeugungstäter, der eine möglichst nachhaltige Produktionsweise verfolgt, die oftmals über das, was Bio- und Demeter-Richtlinien vorschreiben, hinausgeht. So gibt es auf seinem Betrieb beispielsweise keine grossen Maschinen. «Auf unseren kleinen Flächen würden grosse Traktoren gar nicht funktionieren. Zudem kann ich so pro Fläche deutlich mehr Gemüse produzieren als ein ‹Grosser›.» Wo keine Maschinen zum Einsatz kommen, gibt es keine Fahrspuren, auf denen nichts wachsen kann. Gepflanzt, gejätet, gemulcht und geerntet wird von →

Oben: Die Kornelkirschen-Sorte 'Schönbrunner Gourmet Dirndl' hat deutlich grössere und süssere Früchte als die der Wildform *Cornus mas*.

Der Gmüeser vermarktet ausschliesslich direkt an seine Kundschaft. Diese schätzt die Frische und die Vielfalt und bekommt bei allfälligen unbekannten Sorten oder Arten Rezeptvorschläge mitgeliefert.

Hand. Einzig für die Bodenvorbereitung kommt ein kleiner Weinbautraktor mit Fräse zum Einsatz. Die Bodenverdichtung, in der konventionellen Landwirtschaft oftmals ein Problem, ist auf dem Betrieb des Gmüesers kein Thema. «Zudem bleibe ich auf diese Weise flexibel und kann die Beete genau so breit machen, wie es für mich passt. Bei der maschinellen Bearbeitung gibt die Maschine die Breite und auch die Anzahl gepflanzter Reihen vor, weil zum Beispiel das Hackgerät, welches das Unkraut zwischen den Gemüsereihen hackt, nur drei Spuren vorsieht. Ich pflanze auf der gleichen Fläche je nach Kultur bis zu fünf Reihen.»

Gegen die Langeweile

Es ist nicht zuletzt das ständige Tüfteln und Optimieren, welches Thomas Urech antreibt. «Abends schaue ich oft noch zwei Stunden lang YouTube-Videos, um auf neue Ideen zu kommen.» Im Moment beschäftigt er sich intensiv mit Market Gardening, einem Prinzip, das bereits im 19. Jahrhundert entwickelt wurde und in den letzten Jahren wieder an Bedeutung gewonnen hat. Dabei wird aus kleinen Flächen möglichst viel Ertrag herausgeholt – und dies ganz ohne

Einsatz synthetischer Düngemittel und vieler Maschinen, sondern mit Hilfe von Permakultur, optimaler Fruchtfolge, viel Handarbeit und engen Pflanzabständen. «In der gängigen Literatur steht, dass Brokkoli im Abstand von 60 cm gepflanzt werden soll. Ich verringere den Pflanzabstand nun nach und nach und teste, wo die Grenzen sind. In der laufenden Saison stehen die Brokkoli im Abstand von 40 cm.»

Und dann ist da eben noch die Vielfalt: Das 20 Meter breite und rund 100 Meter lange Feld beim Hof ist eindrücklich. Darauf wachsen aktuell acht verschiedene Pflanzenfamilien und noch mehr Arten. Randen, Zuckerhut, Rettich, Cicorino Rosso, Trevisano, Kopfsalat, Sellerie, Kardy, Artischocken, Rüebli und Spitzkabis. Kaum ist eine Kultur abgeerntet, wird die nächste gepflanzt. Aber mit den verschiedenen Arten ist es nicht getan. Sortenvielfalt ist das grosse Steckenpferd von Thomas Urech. «Ungefähr dreissig Tomaten- und zehn Auberginensorten pflanze ich Jahr für Jahr, bei den Salaten praktisch alle zwei Wochen zwei bis drei Sorten, die saisonal passen. Übers ganze Jahr verteilt sind es zwischen 120 bis 150 verschiedene Sorten, die ich kultiviere.» Wie Thomas Urech aber unumwunden zugibt, pflegt er diese Vielfalt nicht primär zum Wohle der Kundschaft, sondern «damit es mir nicht langweilig wird». So durchforstet er das Internet nach neuen aussergewöhnlichen Sorten, versucht anhand der Beschreibungen herauszufinden, ob die Sorte auch unter den klimatischen Bedingungen im Seetal funktionieren könnte, und bestellt Saatgut. Sein Mitarbeiter Daniel testet die Sorten auf seinem eigenen Betrieb im ganz kleinen Rahmen und wenn sie dort gedeihen und die kulinarischen Ansprüche erfüllen, kommen sie in Hallwil in den Boden.

Vielfalt bedeutet Sicherheit

Seit zwei, drei Jahren ist bei der Sortenwahl die Toleranz für Hitze und Trockenheit ein wichtiger Aspekt. So zieht er neuerdings verschiedene Amaranthe oder auch Neuseeländerspinat. Wie 2021 gezeigt hat, kann ein Sommer aber auch plötzlich kühl und nass sein. «Das Wetter wird extremer. Deshalb lohnt es sich umso mehr, auf Vielfalt zu setzen», ist der Gmüeser überzeugt. «Ich weiss bei der Planung nie, was für ein Jahr mich erwartet. Je vielfältiger ich anbaue, desto grösser ist die Chance, dass zumindest ein Teil gut gedeiht.» Im laufenden Jahr hatte der Stangensellerie Mühe mit dem kühlen Frühling, während der Krautstiel – in ganz verschiedenen Farben notabene – zur Höchstform aufläuft. Auch beim Obst schaffen die verschiedenen Blühzeitpunkte der unterschiedlichen Sorten eine gewisse Sicherheit bei Spätfrösten. Etwas mehr als 20 % der angebauten Sorten sind aus dem Sortiment der Stiftung ProSpecieRara, sind also alte Sorten mit kulturhistorischem Bezug zur Schweiz. «Ich finde es toll, wenn ich durch die Nutzung und das Bekanntmachen der Sorten zu deren Erhaltung beitragen kann.» So wertvoll Thomas Urech die alten Sorten findet, so pragmatisch geht er aber auch mit Neuzüchtungen und Hybridsorten um. «Noch vor wenigen Jahren waren zum Beispiel bei den Tomaten die neuen Züchtungen geschmacklich nicht zufriedenstellend und nur die alten Sorten wirklich lecker. Die Züchter*innen hatten den Trend jedoch erkannt und nun gibt es auch optisch und geschmacklich interessante Neuheiten, die ich gerne anbaue.» Und bei einigen Pflanzenarten gibt es gar keine →

brauchbaren samenfesten Sorten mehr. So zum Beispiel beim Brokkoli. «Die samenfesten Sorten machen zu wenig kompakte Köpfe oder sind für den Anbau unter Netzen nicht geeignet, weil ihre Knospen bei Berührung und Regen braun werden.» Diese Netze bei den Kohl- und Lauchgewächsen sind jedoch zentral. Nur mit dieser mechanischen Abwehr von Kohlweisslingen, Kohlfliegen, Lauchmotten, Zwiebelfliegen oder Erdflöhen kann der Gmüeser komplett auf Pflanzenschutzmittel verzichten. «Ich baue jetzt einfach weniger Brokkoli an, dafür habe ich einen roten Spitzchabis – die Sorte 'Kalibos' von ProSpecieRara – ins Sortiment aufgenommen.» In den Genuss von Gmüesers Vielfalt kommen rund 100 Gemüseabonnent*innen, die Kundschaft am Lenzburger Wochenmarkt und – wenn etwas übrig bleibt – einige Gastrobetriebe. Es wird alles ausschliesslich direkt vermarktet und das Gemüse schmeckt so frisch wie aus dem eigenen Garten – ein weiterer zentraler Punkt beim Market-Gardening-Prinzip. Jede Woche verschickt der «Gmüeser» passend zum aktuellen Korbinhalt einen Newsletter, in dem über Aktuelles vom Hof berichtet wird, aber vor allem auch steht, was man aus den oftmals unbekannten Arten und Sorten Leckeres kochen kann. «Martina und ich kochen beide gerne und so haben wir über die Jahre viel ausprobiert und eine Rezeptdatenbank aufgebaut, auf die wir jeweils verlinken können.»

Aktivistischer Weltverbesserer

Der Gmüeser ist ganz bewusst langsam, ohne riskante Investitionen und fremde Gelder gewachsen – vom Hobbyanbau bis zum Betrieb, der die Familie – seit letztem Jahr gehört Töchterchen Giulia dazu – und den zu 60 % angestellten Daniel ernähren kann. Alles bestens also? «Jein», so Thomas Urechs Antwort. Der Hof, den er bis anhin gepachtet hatte, hätte er kaufen können – hätte er das Geld auftreiben können. Das Risiko war ihm aber zu gross. «Obwohl mein Betrieb sehr gut läuft, bleibt finanziell nicht viel übrig. Mit Gemüse – der Basis unserer Ernährung – ist nicht viel Geld zu verdienen. Wenn du nicht in eine Bauernfamilie geboren wurdest und den Hof erbst, hast du ohne Sponsoren fast keine Chance, einen eigenen Betrieb zu erwerben.» Der Gmüeser kritisiert denn auch das überholte Familienbild, welches durch die Subventionspolitik zementiert wird. «Es wird sehr viel Geld ins System gepumpt, dieses ist aber nie an Auflagen wie ‹Zahl in deine Pensionskasse ein!› oder ‹Bau dir eine Solaranlage aufs Dach!› geknüpft. Stattdessen wird in Maschinen und neue Gebäude investiert. So sind die Landwirt*innen darauf angewiesen, dass die nächste Generation den Hof übernimmt und sie selber dort möglichst lange wohnen bleiben kann.» Er ergänzt: «Deshalb werden oftmals nicht die geeignetsten Leute Landwirt*innen; nicht unbedingt die Menschen, die neue Konzepte ausprobieren und sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzen. Sondern schlicht diejenigen, welche in diese Branche schon hineingeboren wurden.» Der Gmüeser steht zu seiner Meinung, «Wieder je länger, desto mehr. Ich werde wieder radikaler und möchte mich nicht mehr anbiedern. Und auch im ländlichen Aargau gibt es genügend Menschen, die meine Einstellung teilen und gerne bei uns einkaufen.» Um eine Wirkung über seinen Hof hinaus zu erzielen, engagiert er sich im Vorstand der Kleinbauernvereinigung, in lokalen Natur- und Landschaftsschutzvereinen, äussert sich pointiert in seinem Blog und auf Social Media (@gmueeser) und nimmt auch Einladungen zu politischen Podiumsdiskussionen gerne an. Damals, als er noch in der Antiglobalisierungsbewegung tätig war, hatte er irgendeinmal genug davon, Unterschriften zu sammeln und zu demonstrieren: «Ich wollte etwas Konkretes tun, um wirklich etwas zu bewirken.» So wurde er zum Gmüeser.

Links oben: Thomas Urech und sein Rätisches Grauvieh: Der Gang zum Metzger fällt ihm jedes Mal schwer. ***Oben:*** Die Ernte des bunten Krautstiels ist da die deutlich angenehmere Aufgabe.

Mit dem Götti

Nun steht der nächste Schritt an: Da der Eigentümer des gepachteten Hofes die Stallungen künftig selber nutzen wird, hat sich Thomas mit seinem Götti Kurt Brunner zusammengeschlossen. Dieser führt in Hallwil den Haldenhof – ein ebenfalls bio- und demeterzertifizierter Betrieb. Sein eigenes Rätisches Grauvieh wird er früher oder später verkaufen und der wertvolle Kuhmist, der auf Demeter-Betrieben zentral ist, stammt künftig vom Haldenhof. Einen gewichtigen Vorteil bringt der Zusammenschluss auf jeden Fall mit sich: «Aller Voraussicht nach können Martina und ich in Zukunft ab und zu einige Tage am Stück Ferien machen, während das Haldenhof-Team bei uns zum Rechten schaut. Dieses Privileg hatten wir das letzte Mal vor über elf Jahren …»

Kolumne

Kleiner Kasten, grosse Wirkung

Text: Roland Grüter In jungen Jahren träumte ich davon, ein grosser Erfinder zu werden. Doch so sehr ich mich bemühte: Auf revolutionäre Ideen kam ich nie.

Das Leben lehrte mich: Nicht alles, was grossartig ist, muss zwingend gross sein. Oft sind es kleine Dinge, die die Welt verändern. Dazu zählt etwa der Ward'sche Kasten, der auf den Botaniker und Arzt Nathaniel Bagshaw Ward (1791–1868) zurückgeht. Dieser revolutionierte mit seiner Erfindung den interkontinentalen Pflanzenhandel.

Sie müssen wissen: Vor dem Einfall des Briten versuchten Eroberer und Entdecker vergebens, lebende Pflanzen aus fernen Ländern nach Europa zu schippern. Das Grün überstand die beschwerlichen Reisen kaum je und ging ein: bis sich Ward seinen gläsernen, geschlossenen Behälter ausdachte. Eigentlich wollte er darin Schmetterlinge züchten. Doch dann begannen die Futterpflanzen zu wachsen und zu gedeihen, die er am Grund des Kastens gesetzt hatte.

Der Mann schloss daraus, dass seine Konstruktion Pflanzen ein taugliches Zuhause bietet, zumindest für beschränkte Zeit. Warum sie also nicht für den Transport nutzen? Im Juli 1833 schickte Ward zwei seiner Glaskästen nach Australien. Und tatsächlich, als sie dort nach sechs Monaten eintrafen, waren die darin verstauten Farne und Gräser wohlauf.

Der Wardsche Kasten wurde fortan für den Welthandel von Pflanzen genutzt – bis in die 1960er-Jahre hinein. Auf ihn geht u. a. der Siegeszug der Bananen und Teesträucher zurück. Bravo!

Vielleicht sollte ich mir einen Ruck geben und meinen Erfindungsgeist nochmals überprüfen. Allenfalls ist er jetzt parat für kühne Würfe. Sollte das so sein, werden Sie alsbald an dieser Stelle davon lesen.

Gartenjournalist Roland Grüter ist seit 30 Jahren Hobbygärtner. Über die Wunder der Natur staunt er noch immer.