

Die Bilanz des Pionier-Bauern

Mit dem hierzulande noch kaum bekannten Modell der Solidarischen Landwirtschaft hat Franz Laimer den Bachguterhof auf ein solides Fundament gestellt



Menschen in den Dolomiten

VON ALEX ZINGERLE

DORF TIROL/RAAS. Vor 5 Jahren begann Franz Laimer vom Bachguterhof, das in Südtirol noch kaum bekannte Konzept einer Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) umzusetzen. Heute ist er überzeugt, dass nur dieser Weg zukunftsweisend sein könne.

Umringt von Haselbusztauden, Süßkartoffeln, Sonnenblumen und Melonenpflänzchen zieht Franz Laimer das vielsagende Fazit aus 5 Jahren Solawi-Bewirtschaftung: „Wir beliefern nun 50 Familien mit unseren Erzeugnissen, es hat sich sehr gut bewährt, und wir wollen auch nicht größer werden.“ Es ist eine von mehreren bemerkenswerten Feststellungen aus dem Mund des Bauern vom Bachguterhof etwas oberhalb des Dorkerns von Dorf Tirol. Statt Expansion stehen hier andere Ziele im Fokus – etwa die Beziehungs- und Pflege mit den Abnehmern, die Wahrung des ökologischen Gleichgewichts und das konsequente Setzen auf Vielfalt.

„Wir bauen über 70 Kulturen am Hof an, jedes Jahr kommen neue dazu, andere fallen weg, man kann von einem landwirtschaftlichen Versuchslabor sprechen“, meint er lächelnd, während er seine Salatpflänzchen inspiziert, die Tomatensorten und die Ribisstaude herzeigt und

den gutmütigen Kuekune-Schweinen Grünzeug zuwirft. An jeder Ecke sprießt und blüht es, man wohnt sich in einem neuzeitlichen Garten Eden. Nüchtern betrachtet handelt es sich lediglich um das Ergebnis eines alternativen Landwirtschaftsmodells, das die Beziehung zwischen dem Bauern und den Verbrauchern wieder in den Vordergrund stellt (siehe Infografik).

Planungssicherheit durch garantierte Abnahme

Beim Solawi-Modell wird der monatliche Betrag und die Art des Ernteanteils – in der Regel ein Körbl mit Obst und Gemüse und weiteren Hofzerzeugnissen – vertraglich festgesetzt. Im Falle des Bachguterhofs sind das 70 Euro für die kleinere und 110 Euro für die größere Variante. Die Mitglieder holen sich üblicherweise am Wochenende ihren Anteil selbst ab, stammen großteils aus Dorf Tirol, bekommen per Newsletter laufend Einblick in Aktivitäten und Anbaupläne, können auch Wünsche deponieren oder gar selbst anpacken. „Die garantierte Abnahme unserer Erzeugnisse eröffnet uns Planungssicherheit und Handlungsautonomie, so dass wir im Sinne aller den Hof stetig weiterentwickeln können“, erklärt Laimer das Konzept.

Je vielfältiger sein Angebot, desto besser – für ihn, für die Abnehmer und natürlich auch für die Umwelt. So werde auch das Risiko von Ernteaussfällen minimiert. Sicher komme es vor, dass manche Pflänzchen einem Schädling oder dem Hagel zum Opfer fallen, aber die Ausfälle

sind erstaunlich gering, hat er beobachtet und fügt hinzu: „Klar braucht es etwas Erfahrung im Umgang mit robusten und krankheitsresistenten Sorten, aber letztlich richtet es die Natur selbst.“ Es zahle sich allemal aus, wenn man auf die Böden achtet und auf Artenvielfalt setzt. Neben den 50 Solawi-Mitgliedern beliefert Laimer noch eine Handvoll Hotels, den Südtiroler Spezialitätenmarkt Pur und organisiert wochenweise einen Ab-Hof-Verkauf.

Somit setzt er seit Jahren genau das um, was nun verstärkt von der Landwirtschaft gefordert wird: regionale Kreisläufe, faire Preise für den Erzeuger, Biodiversität, schonende Anbaumethoden. Für die vorbildliche Bewirtschaftung mit der er seine 4-köpfige Familie ernährt, erhielt er kürzlich auch eine Auszeichnung des Bioland-Verbandes. „Nur derartige Wege können zukunftsfähig sein, sei es für eine würdige Existenz der Bauern, sehr wohl aber auch für die Stärkung der Gesellschaft in ihrer Gesamtheit“, meint er nachdenklich. Wie seine Frau Elisabeth helfen auch die beiden Töchter Sara (23) und Martina (20) am Hof mit, liebgeliebt auch bereits mit einer Weiterentwicklung des Modells. „Das Interesse freut mich natürlich, es bestärkt den beschrittenen Weg“, meint er.

30 bis 60 Familien als Ziel

Erst am Anfang des Weges stehen indessen Laimer und August Thaler vom Bühlerhof in Raas. Dabei handelt es sich um einen alten Bauernhof in bester Lage, der seit 4 Generationen von der

Solidarische Landwirtschaft

BASISKONZEPT:

Mit einem monatlichen Fixbetrag beteiligen sich die Verbraucher an der Produktion eines Bauernhofs. Im Gegenzug bekommen sie nicht nur einen wöchentlichen Anteil an der Ernte und den landwirtschaftlichen Erzeugnissen, sondern auch eine Mitbestimmung beim Anbau.

Merkmale für den Bauern:

Planungssicherheit, Unabhängigkeit von schwankenden Märkten, Pflege der Artenvielfalt, direkter Kontakt mit Kunden

Merkmale für den Verbraucher:

Frische und direkt am Hof erzeugte Lebensmittel, Stärkung lokaler Kreisläufe, Einblick in und Beteiligung an landwirtschaftlichen Prozessen, Wissen um Anbaumethoden, Vermeidung langer Lieferketten, Eindämmung von Lebensmittelverschwendung



Im Bild: eine Wochenration vom Bachguterhof

Dolomiten-Infografik: F. Gérard

Früher bewirtschaftet wird. Vor 6 Jahren hat die aus München stammende Nicole via Internet den Jungbauer August kennengelernt – und sie zögerte nicht lange, das angenehme Leben einer Unternehmerin gegen völlig andere Anforderungen am Hof einzutauschen. Ähnlich wie Franz Laimer vom Bachguterhof überzeugt sie das Solawi-Modell, nun will sie am morgigen Sonntag um 14 Uhr mit einem Infotag am Hof die nötigen Mitglieder dafür gewinnen. „Das Ziel wären 30 bis 60 Familien, die mit Monatsbeiträgen zwischen 80 bis 120 Euro dabei sind“, skizziert sie das Vorhaben. Damit können die Beteiligten ihre Wünsche beim Anbau einbringen und gleichzeitig dem

Hof „die wirtschaftliche Grundlage für eine Produktion ohne Gewinnmaximierung ermöglichen“, betont die Neubauerin. Bereits jetzt werden am Bühlerhof 80 Obst- und Gemüsesorten angebaut, zudem gackern Gänse, Trutzhühner und Zweitwinturhühner um die Wette, während die seltenen Apenschweine derzeit auf der Zimmattalm oberhalb von Spiluck in Sommerfrische sind.

„Wir möchten mit Freude und Verantwortungsbewusstsein wirtschaften, und das geht im direkten Austausch mit den Abnehmern am besten“, erklärt Nicole Thaler. Damit man sich überhaupt eine derartige Vielfalt am Hof leisten kann, brauche es neben viel Hingabe auch solide

Grundlagen, Geduld und Zeit. Gerade die Zeit und das Bemühen um Vielfalt werde den Bauern vielfach nicht mehr zugestanden. „Es wäre wichtig, dass die Beziehung der Konsumenten zum Hof und zur Landwirtschaft gestärkt wird, weil damit zugleich der Wert der Lebensmittel wieder geschätzt wird“, gibt sie zu bedenken. Es sei nicht länger hinnehmbar, dass krumme Guken oder unförmige Karotten aussortiert werden. „Über 50 Prozent der Lebensmittel landen im Müll“, nennt sie eine aussagekräftige Zahl. Und so will sie beim Tag der offenen Tür Einblicke in das Hofleben geben: Anbaupläne und Sorten werden erklärt, die am Vortag im hofeigenen Backofen gebackenen Brotlaibe verkostet und mögliche Solawi-Mitglieder gesucht.

Gesteigerte Identifikation

„Gerade die Corona-Pandemie hat wieder das Bewusstsein für erhöhte Transparenz, Diversifizierung und kleinere Kreisläufe geschärft“, meint Ernährungswissenschaftlerin Silke Raffelner zudem Sprecherin des Südtiroler Ernährungsrates. Massenproduktion und Massentierhaltung seien das Gegenteil davon, zudem gehe damit eine Entfremdung zwischen Verbrauchern und Bauern einher. „Auch wenn derartige Modelle in Südtirol wenig bekannt sind, bieten sie den bäuerlichen Betrieben viele Chancen und erhöhen die Identifikation der Bevölkerung mit den Bauern“, sagt sie.

BILDER auf abo.dolomiten.it



Ehemals Unternehmerin in München, jetzt Bäuerin am Bühlerhof in Raas. Franz Laimer möchte ihre Idee einer zukunftsweisenden Landwirtschaft verwirklichen. Morgen Nachmittag lädt sie zum Infotag.



Neben friedfertigen Kuekune-Schweinen hält sich Franz Laimer auch einige seltene Dexter-Rinder. Es handelt sich um eine besonders kleine Zweinutzungsrasse.



Über 70 verschiedene Kultursorten zeugen auf den Feldern des Bachguterhofs von einer hohen Biodiversität. Im Vordergrund junge Melonenpflänzchen.