

In Harmonie mit der Natur

BIOLANDWIRTSCHAFT Der Kleinbetrieb von Susi Pfister und Martin Kohler in Niederesslingen hat mit nachhaltiger Produktion und Biodiversität eine Nische geschaffen. Treue Kundinnen und Kunden beziehen hier alternative Lebensmittel.

HANS RUDOLF RUCHTI

Jungenten watscheln über den Hof, träge folgt der farbenprächtige Erpel. «Das sind unsere Mitarbeiter», sagt Susi Pfister schmunzelnd, «sie halten uns die Schnecken vom Salat.» Der Biohof Niederesslingen wird nach Demeter-Grundsätzen bewirtschaftet. Natürliche Abläufe werden respektiert, eigens angesetzte Präparate dienen der Bodenbelebung und Pflanzenstärkung. Der Anbau wird so gestaltet, dass Nützlinge wie Bienen und Wildbienen das Sommerhalbjahr über stets Blüten finden, die ebenso das Herz erfreuen. «Wir kommen ohne Pflug und mit nur kleinen Landmaschinen aus. Dafür gibt es mehr Handarbeit, etwa beim Jäten. Freiwillige Städter leisten dabei gute Dienste, ohne entsprechende Vorkenntnisse haben zu müssen», sagt Susi Pfister.

Die Kombination von Bäumen mit Gemüsekulturen oder Grünland ist eine Form von Biodiversität. Nachhaltigkeit wird durch regeneratives Bewirtschaften des Bodens und extensive Futterproduktion sichergestellt. Nutzflächen sollen bewachsen, bewurzelt und bedeckt sein. Beim Ertrag geht es um die biodynamischen Werte der Produkte. Demeter-Qualität wird regelmässig oder unangemeldet kontrolliert. Sämtliche Produkte müssen als Eigenanbau ausgewiesen werden.

Biodynamisch als Nische

Den Hof hat Susi Pfister vor 20 Jahren von ihrem Vater übernommen und auf Biolandwirtschaft umgestellt. «Der Entscheid zu Demeter-Produktion bedeutet, den ganzen Betrieb einzubeziehen», erklärt Martin Kohler. «Alles oder nichts!» Es betrifft den Gemüsebau ebenso wie Kühe mit Hörnern und Hühner, die aus betriebseigenen Eiern geschlüpft sind.



Susi Pfister und Martin Kohler: Wie wird wohl die Ernte? Bild: Heini Gubler

Beim Säen und Pflanzen werden Aussaatkalender berücksichtigt und Obstbäume bei optimaler Mondphase geschnitten – sofern Wetter und Arbeitsprogramm dies zulassen. Aus Bohnen, Tomaten, Salat und Spinat gewinnt man Samen für die nächste Pflanzengeneration: Orientierung an der Zukunft.

Im Austausch mit den Kunden

Die meisten Produkte bringen Susi Pfister und Martin Kohler auf dem Markt in Männedorf an die Kundenschaft. Der Hofladen ist ein weiteres Standbein. Gefragt sind auch die Gemüsekisten-Abos der Genossenschaft Stadt-Land-Netz Uster, wo man frische, saisonale Gemüsesorten in Demeter-Qualität direkt vom Hof erhält. Bioprodukte werden von Menschen aller Altersgruppen geschätzt.

«Schwangere Frauen und junge Familien interessieren sich besonders für naturnahe Lebensmittel»,

stellt Susi Pfister fest, und Martin Kohler ergänzt: «Urbane Mittelständler sind zwar oft für Ökologie, konsumieren jedoch eher, als dass sie selber handeln.» Die politischen Diskussionen um die Agrarinitiative und das CO2-Gesetz haben zu mehr Achtsamkeit für die Anliegen der Bauern geführt. Interessierte verstehen nun eher: In Harmonie mit der Natur leben, heißt Zusammenspiel, nicht Einklang. Der Fuchs aus dem nahen Wald stört zwar, wenn er Bewässerungsschläuche zerbeisst, ist aber ein Nützling gegen das Überhandnehmen der Feldmäuse. Und dank der eingerichteten Fuchstränke stillt er den Durst nun schadlos. Die Enten auf dem Hof dürfen brüten, wenn der Fuchs mit der eigenen Aufzucht beschäftigt ist. Die Entenkinder haben sich unterdessen im Schatten des Lindenbaums niedergelassen und lassen sich auch von der vorbeitrottenden Hauskatze nicht stören.