

# Biovision Magazin



*Wege durch  
unsichere  
Zeiten*

Wie Bauernfamilien weltweit  
mit agrarökologischen Methoden  
den Herausforderungen  
in der Landwirtschaft trotzen.



## Liebe Leserin, lieber Leser

*Kaum eine Branche ist so vielen Unsicherheiten ausgesetzt wie die Landwirtschaft: Marktpreise schwanken, das Wetter wird unberechenbarer, politische Rahmenbedingungen sind herausfordernder denn je. Wer mit dem Boden arbeitet, braucht nicht nur Wissen und Erfahrung, sondern auch enormes Durchhaltevermögen. Dem kann ich nur Respekt und Demut zollen.*

*Ich erinnere mich gut an meine Zeit als Winzer: Ein plötzlicher Spätfrost konnte die Arbeit eines ganzen Jahres zunichtemachen. Dann hiess es: durchhalten bis zur nächsten Ernte. Diese Unberechenbarkeit prägt das Leben von Millionen Menschen; hier in der Schweiz und noch mehr in Afrika. Deshalb ist agrarökologische Landwirtschaft so entscheidend: Sie stärkt Böden, fördert die Biodiversität und macht Familien und ihre Betriebe widerstandsfähiger. Vielfalt im Anbau bedeutet Vielfalt an Chancen. Weniger Abhängigkeit bedeutet weniger Risiko.*

*Doch der Schritt hin zu agrarökologischen Anbaumethoden ist kein Selbstläufer. Zum einen braucht es Mut, neue Wege zu gehen. Diesen Mut zeigt etwa die Bauernfamilie auf dem Grüthof im Zürcher Weinland, wo nebst Bohnen, Linsen und Kartoffeln auch das Superfood Lupine im Einklang mit der Natur wächst. Zum anderen braucht es starke Partnerschaften: In Tansania unterstützen wir deshalb Massai-Gemeinschaften und fördern die lokale Milchverarbeitung. So bleibt die Wertschöpfung vor Ort und Familien erhalten angemessene Preise. Und schliesslich braucht es faire politische Rahmenbedingungen, die den wahren Umwelt- und Gesundheitsfolgen konventioneller Produktionsweisen endlich Rechnung tragen.*

*In diesem Heft blicken wir auf Herausforderungen, denen die Landwirtschaft heute gegenübersteht. Und auf Menschen, die mit agrarökologischen Lösungen darauf antworten. In der Schweiz und in Subsahara-Afrika.*

*Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre.*



**Anders Gautschi**  
CEO Biovision



# Zuversicht aus der Milchkanne

***Inmitten extremer Trockenheit erarbeiten sich tansanische Massai-Familien neue Perspektiven in der Landwirtschaft: Mit ihren Herden im Rücken, einer Kooperative an ihrer Seite und cleveren Techniken an der Hand trotzen sie Dürren, niedrigen Preisen und hartnäckigen Krankheiten.***

*Von Lothar J. Lechner Bazzanella (Text) und Yusuf Msafiri (Bilder)*

Langsam und schnaubend setzt sich die Kuhherde an diesem Morgen in Bewegung; als würde jeder Schritt mehr Kraft kosten als sonst. Hufe wirbeln roten Staub auf, trockenes Laub und Äste knacken unter der Last der Tiere. Die Sonne malt auf ihre Rippen senkrechte Schatten. Es ist Ende November im kleinen Dorf Mingo in der Nähe der tansanischen Stadt Morogoro. Schon vor Wochen hätte der Regen einsetzen sollen. Das Land ist ausgetrocknet und immer weiter müssen die Massai-Familien ihr Vieh treiben, um an die noch letzten Futterreste zu kommen. Pendo Ndemo Simangio melkt gerade eine ihrer Kühe. Einen kleinen Plastikimer in der

Hand, lehnt sie mit geschlossenen Augen am warmen Bauch des Tieres. Die Milch wirft im Eimer schneeweisse Schaumblasen. «Noch vor wenigen Jahren hätten wir in so trockenen Zeiten vermutlich schon die ersten Kühe an den Schlachthof verkaufen müssen. Damals gaben sie in Dürrezeiten teils gar keine Milch. Und für diese bekamen wir auch viel weniger Geld als jetzt. Heute ist alles anders», erklärt Simangio und richtet sich auf.

Der Grund für den Wandel: 2017 ging unsere Partnerorganisation Sustainable Agriculture Tanzania (SAT) auf die Massai-Gemeinschaften zu. Mit der Unterstützung von



«Noch vor wenigen Jahren hätten die Kühe in solchen Trockenzeiten gar keine Milch gegeben.»  
Pendo Ndemo Simangio beim morgendlichen Melken.

Biovision gab es Schulungen in nachhaltiger Viehhaltung. Die besten Zuchtbullen und Ziegenböcke wurden ausgewählt, es entstanden robustere Kreuzungen. Für viele Familien in der Region ein Wendepunkt: Zum ersten Mal gab es auch in langen Trockenzeiten ausreichend Milch. «Kälber wurden verteilt. Jede Gruppe hat heute mindestens eine gute Kuh. Selbst in Dürren geben sie bis zu zwei Liter Milch. In der Regenzeit sogar fast doppelt so viel. Genug für den Eigenbedarf. Und den Verkauf.»

### Besserer Preis, fixe Abnahme

Auch kriegen die Massai für ihre Milch deutlich mehr als noch vor wenigen Jahren. Früher waren es etwa 400 bis 500 tansanische Schilling pro Liter, umgerechnet etwa 15 Rappen. Heute ist es rund dreimal so viel. Verkauft wird die Milch dabei nicht an irgendwelche Zwischenhändler, sondern an eine von SAT aufgebaute und von Biovision unterstützte Kooperative, an der die Massai mitbeteiligt sind. Die Kooperative garantiert tägliche, verlässliche Abnahmen und faire Preise. «Planbarkeit ist für uns so wichtig. Zu wissen, dass jemand jeden Tag deine Milch kauft – und selbst wenn es nur wenige Liter sind – macht einen riesigen Unterschied», erklärt Simangio. Die Mitglieder der Kooperative entscheiden auch über mögliche Über-

schüsse oder Investitionen mit. «Alle müssen einverstanden sein. Ausserdem laufen über die Kooperative Kredit- oder Notfallfonds.» So vergeben die Mitglieder kleine Darlehen mit minimalem Zinssatz. Oder unterstützen sich gegenseitig bei Notlagen wie Krankheit oder Todesfall.

### Mehrwert mit Massai-Mozzarella

Einmal verkauft, landet die Milch der Massai in einer Molkerei, keine 30 Minuten mit dem Auto entfernt. Geleitet wird sie von SAT, gehört aber der Kooperative. Allein in den letzten zwei Jahren wurden hier über 140 000 Liter Milch weiterverarbeitet, zu Bio-Produkten wie Joghurt oder verschiedenste Käsesorten. Mozzarella, Gouda oder Cheddar zum Beispiel. Die Weiterverarbeitung schafft Mehrwert, die Endprodukte können für gutes Geld verkauft werden; an Hotels oder Restaurants in Morogoro und darüber hinaus. «Unsere Kinder können heute das ganze Jahr über Milch trinken. Auch sind wir mit den neuen Einnahmen in der Lage, sie auf bessere Schulen zu schicken. Arztbesuche sind auf einmal erschwinglich. Unser Leben hat sich mit dem Projekt komplett verändert», erklärt Simangio, selbst Mutter von drei Kindern, stolz. Ihr Mann Kimorwai Sekemi pflichtet ihr bei. «Heute haben wir die finanziellen Mittel, allein Tiere zu kaufen, die mehr Milch



Auf einen Blick

## Kooperation statt Konflikt in Tansania

In vielen Regionen Tansanias kämpfen Bauernfamilien und Viehhalter:innen mit knapper werdendem Land, schwankenden Ernten und geringen Absatzmöglichkeiten. Wo Ackerbau und Viehwirtschaft dieselben knappen Ressourcen nutzen, kommt es nicht selten zu gewaltsamen Auseinandersetzungen.

Unsere Partnerorganisation Sustainable Agriculture Tansania (SAT) setzt genau hier an: In Trainings lernen beide Gruppen agrarökologische Methoden, verbessern Erträge und Futterqualität und nutzen vorhandene Ressourcen effizienter. Austauschbeziehungen wie Mist für Futter und gemeinsames Wirtschaften verringern die Spannungen. Ein Schwerpunkt liegt auf der Wertschöpfung. Kooperativen und lokale Verarbeitungsanlagen, insbesondere in der Milchproduktion, garantieren allen voran Massai-Gemeinschaften sichere Abnahmen und bessere Preise. In einer lokalen Molkerei entstehen Produkte wie Joghurt oder Käse, die sich einfacher lagern und verkaufen lassen. Das schafft ein verlässlicheres Einkommen und ganz wichtige Sparreserven.

Das Projekt reduziert Konflikte, erhöht die wirtschaftliche Stabilität und schafft langfristig bessere Perspektiven für ländliche Gemeinden in Tansania.

Link: [biovision.ch/milch](https://biovision.ch/milch)

**Projektbudget 2024–2027**

1 674 393 Franken


**Jetzt mit TWINT spenden!**

Ihre Spende ist nicht zweckgebunden. Biovision setzt diese so ein, dass sie eine möglichst grosse Wirkung erzielt. Herzlichen Dank.




Das Projekt leistet Beiträge u. a. zu folgenden UNO-Nachhaltigkeitszielen:







«Heute hat jede Familie hier mindestens eine gute Kuh.» Robustere Kreuzungen sorgen für neue Sicherheit.




«Früher hatten wir nur sehr wenige Tiere.» Kimorwai Sekemi auf dem Weg zu seiner Herde.




Die abgemagerten Kühe auf der Suche nach spärlichem Futter. «Der Regen hätte schon längst einsetzen sollen.»



Trotz brutaler Dürrezeit geben die Tiere auch jetzt noch Milch.



Das Leben der Gemeinschaft ist im Wandel: Erste Gemüseplantagen liefern Nahrung und zusätzliches Einkommen.



Diversifizierung senkt die Risiken: Milch und Gemüse werden entweder selbst genutzt oder als Überschuss verkauft.

geben. Das macht uns unabhängiger», erklärt er und klopft dabei auf das Fell einer seiner Kühe. Trockener Staub wirbelt durch die heisse Luft, im Hintergrund blökt ein junges Kalb.

### Strukturen ändern sich

Doch nicht nur das Leben von Simangios Familie, auch jenes der gesamten Gemeinschaft ist im Wandel. So erhielten die beteiligten Massai-Familien neben Schulungen in der Viehhaltung auch Kurse für nachhaltige Anbaumethoden von Obst oder Gemüse. Für die Massai – traditionell Pastoralisten, also von Landstreifen zu Landstreifen ziehende Hirtenfamilien – ist dies eine neue Entwicklung. «Ich war einst ein Viehzüchter mit wenigen Tieren. Heute habe ich eine grosse Herde. Und ein stabiles Einkommen», erzählt Sekemi weiter. «Wir haben sogar angefangen, Gemüse und Obst anzubauen. Später will ich euch unsere Tomaten zeigen. Das sind echte Erfolge für uns.» Dabei deutet er auf einen abgezäunten Bereich am Rand des Dorfes. Neben Tomaten wachsen hier – inmitten der sonnenverbrannten Steppe Tansanias und auf kärgstem Boden – Salatköpfe, Kohl oder Bohnen. Mischkulturen mindern das Risiko von totalen Ernteausfällen. Kuhdung spendet wichtige Nährstoffe, Obstbäume Schatten. Zwar sei es gerade in so extremen Trockenzeiten wie diesen mit dem knappen Wasser alles andere als einfach, Vieh und Ernten durch die bittere Dürre zu bringen. «Aber wir lernen in den kostenlosen Trainings, auch mit schwierigsten Gegebenheiten besser umzugehen. Viele Menschen könnten sich solche Schulungen anders schlichtweg nicht leisten. Allein schon die Tatsache, dass ich in meinem Alter noch gelernt habe, zu lesen und zu schreiben, ist eine grosse Hilfe», so Sekemi weiter.

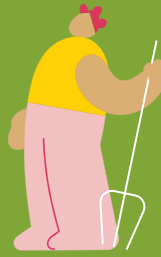
### Mit vereinten Kräften gegen Krankheiten

Trotz aller Fortschritte bleibt der Alltag für die Massai anspruchsvoll. «Ein schweres Lungenleiden bei den Kühen macht uns am meisten zu schaffen.» *Ndigana* heisst die Krankheit in Maa, der Sprache der Massai. Immer wieder verenden Tiere daran. Die neuen Einnahmen helfen, teure Medikamente zu bezahlen. «Wir arbeiten aber auch mit den Mitteln, welche die Natur um uns bereitstellt. In den Trainings haben wir gelernt, Blätter des Niembaums zu feinem Pulver zu vermahlen. Das streuen wir dann als Schutz vor Zecken auf unsere Tiere.

Handlungstipp

## Regionale Kreisläufe stärken

Lokale Verarbeitung ist auch in der Schweiz zentral, damit Bäuerinnen und Bauern faire Preise erzielen können. Kaufen Sie Milch, Joghurt oder Käse direkt von Hofmolkereien, Käsereien oder kooperativen Betrieben. Damit unterstützen Sie Produzent:innen, die wie die Familien in Morogoro auf kurze Wege und lokale Strukturen setzen.



Es hilft, aber wir müssen ständig dranbleiben», sagt Sekemi abschliessend.

### Berechtigte Zuversicht

Mit dem neu gewonnenen Wissen gelingt es den Familien besser, sich selbst, ihre Tiere und die ersten eigenen Pflanzungen durch schwierige Monate zu bringen. Die Belastung ist heute kleiner als früher. «Wir alle schätzen die Trainings und profitieren enorm davon», ergreift wieder Pendo Ndemo Simangio das Wort. Für sie seien die von SAT und Biovision bereitgestellten Schulungen keine Selbstverständlichkeit. «Sie geben uns Wissen. Und Wissen bleibt, auch wenn das Projekt einmal endet. Wir versuchen deshalb alles, was wir lernen, in der Praxis umzusetzen. So haben wir auch in harten Jahren Erfolg.» Zufrieden streicht sie beim Reden über den Rücken der gemolkene Kuh. Über eineinhalb Liter Milch hat sie heute morgen gegeben. «Früher bewohnten wir einfache Lehmhütten. Heute haben wir dank der Milch ein kleines Häuschen für uns und unsere Familie.» Dabei hört man in ihren Worten etwas ganz deutlich heraus: Zuversicht. Die Gemeinschaft hat Strukturen aufgebaut, die tragen, eine Kooperative, die faire Preise garantiert, robuste Tiere, neue Anbaumethoden und ein Sicherheitsnetz, das in Notlagen hält. «Wenn ich sehe, wie weit wir gekommen sind», sagt Simangio und blickt auf die Herde um sie herum, «dann weiss ich: Wir können auch die nächsten Jahre schaffen.»

Auf unserer Website finden Sie zusätzliche Bilder zum Projekt – und ein Video unseres Autors aus Simangios Dorf.  
[biovision.ch/kooperative](http://biovision.ch/kooperative)



## 3 Fragen an Salma Yassin

Projektmanagerin Sustainable Agriculture Tanzania (SAT)

### Was belastet die in der Region lebenden Familien am meisten?

Dürren und Krankheiten sind für alle Familien hier ein grosses Problem. Für die Viehhalter:innen sind die Distanzen zu den Sammelstellen ausserdem oft viel zu weit. Viel Milch verdirbt unterwegs und Zwischenhändler bieten oft nur sehr tiefe Preise. Das macht Einkommen unsicher und setzt Haushalte enorm unter Druck.

### Wie wirkt das Projekt dem entgegen?

Weil die Kooperativen nun die Milch täglich bei den Familien abholen und in der Molkerei verarbeiten, können sie die Verluste deutlich reduzieren. Hygiene-Trainings führen zu höherer Qualität der Milch, einfache Tests helfen, diese zu überprüfen und Kühlketten können leichter gewährleistet werden. So entsteht ein sicherer Absatzmarkt und die Familien erhalten stabilere und faire Preise.

### Welche Rolle spielen Kooperativen in diesem Zusammenhang?

Die neu gegründeten Kooperativen verbinden die Familien, die Gemeinschaften treten geschlossen auf. Es entstehen klare Abläufe, die das Vertrauen untereinander fördern. Entscheide werden gemeinsam getroffen und von den Mitgliedern gemeinsam getragen. Langfristig steigt so auch die Verhandlungsposition gegenüber Dritten; das reduziert Ausbeutung durch Zwischenhändler.



# Von der Sammelroute bis zur Käsekammer

In einer kleinen Molkerei in der Nähe der tansanischen Stadt Morogoro verarbeitet eine Kooperative die Milch von Massai-Familien zu hochwertigen Produkten. So zeigt sie, wie lokale Wertschöpfung verlässliche Preise schafft.

Bilder von Yusuf Msafiri





04

**01 Tägliche Milchsammelroute**

Jeden Morgen fährt ein Mitarbeitender der Kooperative durch mehrere Massai-Dörfer und sammelt die frisch gemolkene Milch ein. Saubere Kannen, schneller Transport und klare Abnahmzeiten sind entscheidend. Besonders wichtig für die Massai-Familien: Die Kooperative garantiert festen Ankauf und stabile Preise.

**02 Qualitätskontrolle**

Bevor die Milch in der Molkerei weiterverarbeitet wird, erfolgt eine kurze Prüfung. Revocatus Fumbuka führt einen sogenannten Resazurin-Test durch. Dieser zeigt binnen Minuten, wie frisch die Rohmilch ist, indem er die Bakterienbelastung misst. Die Kooperative arbeitet mit hohen Qualitäts- und Hygienestandards, die in regelmässigen Trainings sowohl den Mitarbeitenden der Molkerei als auch den Viehhalterfamilien vermittelt werden.

**03 Kühlung und Haltbarkeit**

Nach der Prüfung wird die Milch gefiltert und sofort heruntergekühlt. In den grossen Edelstahl tanks bleibt sie mehrere Tage frisch. Das ermöglicht Planungssicherheit und verhindert Verluste; ein grosser Fortschritt gegenüber der früheren, ungekühlten Milchverarbeitung.

**04 Neue Methoden, hohe Standards**

Benedict Makota steuert die Temperaturen in den Tanks und kontrolliert jeden Schritt in der Verarbeitung. Gleichbleibende Qualität ist wichtig, damit Abnehmer:innen immer wissen, was sie kriegen.

**05 Produkte mit Mehrwert**

Aus der Rohmilch entstehen in der Molkerei neben frischer Milch auch Joghurt, Mozzarella, Gouda oder Cheddar. Diese Produkte lassen sich länger lagern und erzielen bessere Preise als unverarbeitete Milch. So bleibt mehr Wertschöpfung in der Region. Davon profitieren die beteiligten Familien direkt.

**Weitere Bilder sowie ein kurzes Video unseres Autors aus der Käsekammer der Molkerei finden Sie auf unserer Website.**

[biovision.ch/kaese](http://biovision.ch/kaese)



05

# Wo Superfood wächst

**Auf dem Grüthof im Zürcher Weinland gedeihen auch in diesem Jahr Lupinen. Die Aussaat des Superfoods stellt Beatrice Peter und Jorge Vásquez vor einige Herausforderungen.**

Hintergrundbericht von Patricio Frei (Text) und Laura Angelstorf (Bilder)

Wenn die Erde in seiner Hand zerbröckelt und zu Boden rieselt, dann ist Jorge Vásquez zufrieden. «Solange der Boden zu nass ist, kann ich ihn nicht bearbeiten, sonst verdichte ich ihn. Und das haben die Lupinen nicht gerne.»

Vásquez betreibt mit seiner Frau Beatrice Peter den Grüthof in Wildensbuch im Zürcher Weinland. Anfang März hatte er mit der Bodenbearbeitung begonnen: Nachdem es drei Wochen nicht geregnet hatte und der Boden trocken genug war, bestellte er ihn mit seinem Pflug. Vier Tage später lockerte er ihn mit den Zinken seiner Egge. Nun, bevor der nächste Regen kommt, steht die Aussaat an: blaue, schmalblättrige Lupinen auf rund einer Hektare Fläche.

## Zwei Methoden für dasselbe Feld

In einem grossen Bottich mischt er für eine bessere Keimung Lupinen-Körner der letztjährigen Ernte zusammen mit Bakterien, Schwefelkörnern und Leindotter-Samen: «Es ist ein bisschen wie Suppe kochen», lacht Vásquez. Die Mischung bringt er mit der Sämaschine aus, zudem bläst er zusätzlich Leindottersamen mit

einer Maschine und ordentlich Luftdruck auf dasselbe Feld. Er setzt bewusst auf zwei unterschiedliche Methoden: Manchmal wächst der Leindotter aus der Reihensaat schneller, manchmal jener, der oberflächlich darüber gestreut wurde. Weil er flächiger wächst als die Lupine und so der unerwünschten Konkurrenz das nötige Sonnenlicht nimmt, ist er Vásquez' Verbündeter bei der Unkrautbekämpfung: «Letzteres kommt sowieso. Aber dank dem Leindotter bleibt es überschaubar.» Je besser dieser gedeiht, desto weniger Platz bleibt für das Unkraut.

Beatrice Peter und Jorge Vásquez haben den Grüthof vor 20 Jahren übernommen. Zur Landwirtschaft sind beide über Umwege gekommen: Der gebürtige Peruaner hatte in Deutschland Volkswirtschaft mit Schwerpunkt Umweltökonomie studiert, sie Biologie. Ihr Wissen im Umgang mit der Lupine haben sie sich über all die Jahre weitgehend selber angeeignet.

## Für die Fruchtfolge ist die Lupine entscheidend

Der Grüthof gehört zu den «Leuchttürmen», wie Biovision erfolgreiche Praxisbeispiele

der Agrarökologie bezeichnet. Er setzt auf Biolandbau und auf eine mehr als achtjährige Fruchtfolge. Diese beginnt mit zwei Jahren Wiese, die dem Boden Zeit zur Regeneration gibt. Es folgen Weizen, Karotten, Lupinen, Randen, Polentamais und Dinkel, wobei sich die Abfolge ändern kann. Hülsenfrüchte wie die Lupine spielen dabei eine Schlüsselrolle: Sie binden Stickstoff aus der Luft, fördern das Bodenleben und verbessern die Bodenstruktur. Dies ist denn auch einer der Gründe, weshalb Biovision die Lupine zum Superfood des Jahres 2026 gekürt hat.

Zu den 11 Hektaren eigener Fläche bewirtschaften Beatrice Peter und Jorge Vásquez noch 10 Hektaren Pachtland. Der Natur räumen die beiden grosszügig Platz ein. Auf dem Hof gibt es doppelt so viel Biodiversitätsförderfläche wie gefordert, zahlreiche Hecken, Haufen aus Ästen oder Steinen sowie andere Kleinstrukturen, die Lebensraum und Nahrung für Kleintiere bieten. Auf exponierten Feldern versucht das Paar mit Streifen quer zum Gefälle das Wasser zurückzuhalten und so der Erosion entgegenzuwirken. Und etliche Arbeiten müssen von Hand ausgeführt werden.



Zur Aussaat der Lupine setzt Jorge Vásquez seinen Traktor ein, später braucht es viel Handarbeit.

## Risiken und Chancen

«Das Gras wächst nicht schneller, wenn man daran zieht». Diese alte Weisheit sagt viel über die Landwirtschaft und ihre schwierige Rolle in einer Zeit der enormen Beschleunigungen. Die Versuchung, sich diesen unterzuordnen, ist enorm. Immer grösser, immer mehr, überall wird «gezogen», damit Boden, Pflanzen und Tiere noch etwas schneller noch etwas mehr produzieren.

Nicht nur letztere sind dabei die grossen Verlierer, es trifft auch die Bäuerinnen und Bauern selbst ganz direkt. Denn die Massenproduktion senkt die Preise und «das Ziehen» verschlingt Geld, das die Tiere und Pflanzen aber nicht hergeben. Die Verschuldung der Landwirtschaft hat deshalb in den letzten Jahrzehnten in extremem Masse zugenommen. Weltweit einsame Spitzenreiterin: die Schweiz. Besonders gross ist die Versuchung, sich zu übernehmen bei Investitionen, für einen neuen Traktor, einen neuen Stall, zusätzliches Land. Zu oft ist das Resultat eine Tretmühle, aus der viele Landwirtschaftsbetriebe kaum mehr herausfinden. Schulden, zu viel Arbeit, sinkendes Einkommen – Belastungen, die oft noch an die nachfolgende Generation weitergegeben werden.

Die Interessengemeinschaft für nachhaltiges landwirtschaftliches Bauen (IG NLB) hilft Bäuerinnen und Bauern, dieser Versuchung zu widerstehen und andere Wege zu finden. Das Ziel: Win-Win-Lösungen. Gewinnen sollen alle: Boden, Tier und Mensch. Und die Produktion: Untersuchungen zeigen, dass Betriebe, die auf Wachstum um jeden Preis verzichten, unterm Strich oft deutlich produktiver sind und deutlich mehr verdienen. Es geht darum, zur richtigen Zeit die richtigen Entscheidungen zu treffen – am besten, wenn der Stall noch nicht gebaut und der neue, grössere Traktor noch nicht gekauft ist.



*Superfood in spe: Jorge Vásquez begutachtet die Lupinensamen, bevor er sie auf seinem Acker ausbringt.*

So erstaunt nicht, dass auf dem Grüthof seltene Arten anzutreffen sind: Witwen- und Flockenblumen gedeihen, Goldammern und sogar Neuntöter nisten sowie Wiesel und Igel fühlen sich wohl. Und der Leindotter, der im Lupinenfeld wächst, bietet Nahrung für die sehr seltene Schwarzblaue Sandbiene.

### Mit Vielfalt gegen die Risiken

Trotz der starken Ausrichtung auf Biodiversität bleibt die Produktion zentral. Um sich gegen die Risiken in der Landwirtschaft abzusichern, haben Beatrice Peter und Jorge Vásquez den Betrieb breit diversifiziert: Sie bauen Gemüse, Süsskartoffeln und Hülsenfrüchte an, hier gedeihen 75 Hochstambäume und leben zahlreiche Hühner sowie 20 Engadiner Bergschafe. Die Tiere sind in das System integriert. Sie ergänzen die pflanzliche Produktion sinnvoll und tragen dazu bei, die Kreisläufe der Nährstoffe zu schliessen.

Diese Vielfalt ist kein romantisches Ideal, sondern das agrarökologische Fundament ihres Betriebs. Sie fördert die Biodiversität, stabilisiert Erträge und macht den Hof allgemein widerstandsfähiger. Beatrice Peter und Jorge Vásquez versuchen möglichst viele Schritte entlang der

Wertschöpfungskette selber zu übernehmen und direkt zu vermarkten. Auf ihrem Online-Shop kann man nebst Gemüse auch Suppenhühner, Lupinenkaffee und Most bestellen. Stolz sind sie auch auf «Randy», einen Saft aus Randen, die zu gross für den Verkauf sind. Was andernorts als Ausschuss gilt, verwerten sie zu einem eigenständigen Produkt – ein Beispiel für ihr ressourceneffizientes Denken.

In fünf Tagen wird Jorge Vásquez wieder auf sein Lupinen-Feld zurückkehren. Denn das Superfood des Jahres benötigt Unterhalt. Worauf es in den kommenden Monaten bei der Pflege, Ernte und Verarbeitung der Lupine ankommt, erfahren Sie in den nächsten Folgen unserer kleinen Serie über den Anbau der Lupine.

**Sehen Sie im Video, wie Jorge Vásquez die Lupinen auf dem Grüthof aussät:** [biovision.ch/gruethof](https://biovision.ch/gruethof)



**Hansueli Gujer**

IG für nachhaltiges landwirtschaftliches Bauen

# Biovision-News



## Region zu Tisch – Für Ernährungssysteme mit Zukunft

Wie wollen wir künftig produzieren, handeln und essen? Und wie können Regionen den Wandel zu nachhaltigeren Ernährungssystemen vorantreiben? Das Projekt «Region zu Tisch» schafft dafür konkrete Räume: In den Kantonen Basel-Landschaft, Zürich (Knauer Amt) und Waadt (Nordwaadt) kommen Akteurinnen und Akteure aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft zusammen. In regionalen Workshops analysieren sie das bestehende Ernährungssystem, formulieren gemeinsame Ziele und entscheiden, wo sie gemeinsam ansetzen wollen. Daraus entstehen Projekte mit systemischer Wirkung: etwa zur Stärkung regionaler Bioprodukte oder zur Förderung nachhaltiger öffentlicher Verpflegung. Biovision ist Teil des Projektkonsortiums von «Region zu Tisch» und verantwortet den Prozess in der Nordwaadt fachlich und strategisch.

**Leben Sie in einer der Projektregionen? Dann bringen Sie Ihre Erfahrung und Ihre Ideen ein.**  
**Mehr unter:** [biovision.ch/regionzutisch](http://biovision.ch/regionzutisch)

## Bodenaktionsjahr 2026 gestartet

Mit dem Bodenaktionsjahr 2026 rückt Biovision die Bedeutung gesunder Böden ins Zentrum. Die ersten Veranstaltungen Anfang Mai haben gezeigt, wie gross das Interesse an gesunden Böden, Bodenlebewesen und regionalen Kreisläufen ist.

In den kommenden Monaten folgen weitere Bodenaktionstage in der Deutschschweiz und in der Romandie. Auf einem Postenlauf mit interaktiven Stationen können Besucher:innen entdecken, wie vielfältig das Leben im Boden ist und welche einfachen Handlungen im Alltag zu fruchtbaren Böden beitragen können.

Das Bodenaktionsjahr lädt dazu ein, den Boden unter unseren Füessen neu wahrzunehmen und seinen zentralen Beitrag zu Ernährung, Klima und Biodiversität sichtbar zu machen.

**Mehr Infos unter:**  
[biovision.ch/bodenaktionsjahr](http://biovision.ch/bodenaktionsjahr)

Umfrage

**Ihre Meinung zählt!  
Nehmen Sie an unserer  
Umfrage teil und  
gewinnen Sie mit etwas  
Glück eine Superfood-  
Überraschung!**

[www.biovision.ch/fragebogen](http://www.biovision.ch/fragebogen)



## Manifest für internationale Zusammenarbeit unterzeichnet

Biovision hat gemeinsam mit über 40 Schweizer Organisationen das Manifest «Lokal verankert. Global vernetzt.» unterzeichnet. Es setzt sich für eine internationale Zusammenarbeit ein, die auf gleichberechtigten Partnerschaften basiert und lokale Akteurinnen und Akteure in Entscheidungsprozesse einbezieht. Das Manifest fordert eine stärkere Unterstützung lokaler Organisationen sowie ein Umdenken bei Machtstrukturen, strategischen Prioritäten und Förderbedingungen. Biovision bekennt sich damit umso mehr zu einer Zusammenarbeit auf Augenhöhe und zur Stärkung lokaler Selbstbestimmung.

**Mehr Informationen unter:**  
[biovision.ch/werte](http://biovision.ch/werte)

### Impressum

Biovision Magazin Nr. 88, Mai 2026, 26. Jahrgang.  
Das Magazin erscheint viermal jährlich und ist in Spenden ab 5 Franken als Abonnement enthalten.

### Auflage

30 000 Exemplare (Deutsch und Französisch)  
© Stiftung Biovision, Heinrichstrasse 147,  
8005 Zürich

### Redaktion & Produktion

Lothar J. Lechner Bazzanella

### Inhaltliche Mitarbeit

Laura Angelstorf, Patricio Frei, Anders Gautschi,  
Thomas Kuyper, Laura Schmid.

**Bilder** Titelbild: Pendo Ndemo Simangio inmitten ihrer Herde.

Seiten 1 bis 7 Yusuf Msafriri,  
Seiten 8 und 9 Laura Angelstorf,  
Seite 11 oben links Brett Jordan, Pexels,  
alle weiteren Bilder: zur Verfügung gestellt  
oder von Biovision.

**Konzept** Binkert Partnerinnen, Zürich

**Umsetzung** Crème Fraîche, Luzern

**Druck** Brain'print AG

**Papier** Nautilus Classic (100% Recycling)

Biovision ist offizielle Partnerorganisation der  
Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit  
DEZA, Eidgenössisches Departement für aus-  
wärtige Angelegenheiten EDA. Die internationalen  
Projekte von Biovision werden von der DEZA  
finanziell unterstützt.



Laura Schmid, Biovision

Programmverantwortliche Nachhaltiger Konsum

«Die Direktvermarktung von Suppenhühnern bietet Betrieben eine sinnvolle Alternative zur Biogasanlage. Unser Leuchtturmprojekt «Huhn im Glück» vom Biohof Glauser zeigt, wie ein Eier-Abo gedacht sein kann: Während knapp zwei Jahren Eier beziehen und am Ende gehört ein Suppenhuhn selbstverständlich dazu. Ganzheitlich und ressourcenschonend.»

# Erst das Ei, dann das Huhn

**Wer Eier konsumiert, entscheidet sich für ein Tierprodukt. Die Weiterverwendung von Legehennen als Suppenhuhn zeigt, wie sich Ressourcen vollständig verwerten lassen. Und wie dadurch weniger Food Waste entsteht.**

Konsumtipp von Laura Schmid

Nach rund 18 Monaten endet in der Schweiz das Leben der meisten Legehennen. Sobald sie in die Mauser kommen und zwei Monate keine Eier legen, gelten sie in der Produktion nämlich als nicht mehr rentabel. Dennoch landen viele dieser Tiere nicht in der Küche, sondern in Biogasanlagen. Unter anderem, weil herkömmliche Schlachthöfe auf Mastpoulets ausgerichtet sind und die Verarbeitung von Legehennen höhere Kosten verursachen würde.

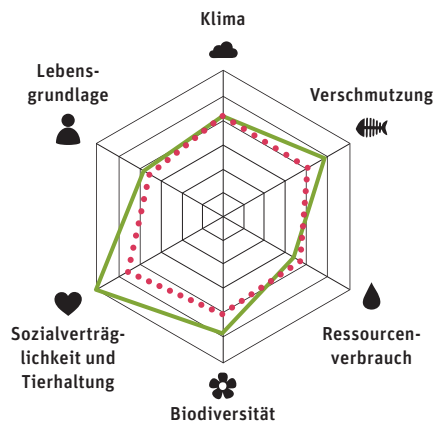
Von den jährlich rund 3,5 Millionen Legehennen gelangen trotz zuletzt positiver Entwicklungen noch immer schätzungsweise 20 Prozent nicht in den Lebensmittelkreislauf. Damit geht eine bereits vorhandene Eiweissquelle verloren, die sich ohne zusätzlichen Ressourcenverbrauch und ohne zusätzliches

Tierleid vollständig verwerten liesse. Das traditionelle Suppenhuhn könnte helfen, Food Waste zu reduzieren und klimafreundlicher zu wirtschaften. Expert:innen betonen: Wenn alle Menschen, die hierzulande Eier konsumieren, jährlich ein Suppenhuhn verwerten würden, könnten sämtliche Schweizer Legehennen genutzt werden.

Seit 2020 ist zudem die Hofötung wieder erlaubt. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau erprobt gemeinsam mit KAGfreiland die stressarme Schlachtung von Legehennen direkt auf dem Hof: ein Ansatz, der Tieren Belastungen erspart und die Direktvermarktung stärkt. Es wäre ein Schritt hin zu mehr Wertschätzung und einer ganzheitlichen Ernährungskultur in der Schweiz.

## Schweizer Bio-Eier vs. Eier aus Schweizer Freilandhaltung

Beide Haltungsformen bieten Zugang zu einer Weide. Bio-Legehennen haben jedoch deutlich mehr Platz im Stall und leben in kleineren Herden, was das Tierwohl verbessert. Zudem steht ihnen ein Aussenklimabereich zur Verfügung. Ihr Futter stammt vollständig aus biologischer Produktion, was Böden, Wasser und Biodiversität schont. Seit 2026 werden in der Biohaltung auch die männlichen Küken mitaufgezogen. Wer Bio wählt, unterstützt eine Haltungsform, die stärker auf Tierwohl und ökologische Kreisläufe ausgerichtet ist.



● Bio-Eier Zweinzuchtgrasse

● Eier Freiland

Je grösser die Fläche ist, desto besser schneidet das Produkt ab.

# BIO

Das Bio-Ei ist mit 30 % Marktanteil das meistgekaupte Bioprodukt



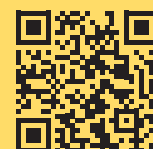
2024 wurden in der Schweiz 198 Eier pro Person verspeist (inkl. Eiprodukte)



Eine Henne legt heutzutage durchschnittlich 320 Eier, bevor sie nach 18 Monaten geschlachtet wird

Mehr clevere Tipps:

[biovision.ch/konsum](https://biovision.ch/konsum)





«Wir setzen auf langfristige und faire Partnerschaften.» Terra-Verde-CEO Martin Schiller auf einem Tomatenfeld in Süditalien.

Nutzen Sie den Code *BiovisionLupinen* bis Ende September bei Ihrer nächsten Terra-Verde-Bestellung und erhalten Sie ein kostenloses Glas Lupinen.

«Dass ich 2021 eher zufällig bei Terra Verde gelandet bin und hier all das vereinen kann – Landwirtschaft, soziale Lieferketten, Bio, Italien – ist ein riesiges Glück.»

Doch Schiller romantisiert nichts. Er kennt die Herausforderungen im Bio-Landbau: «Wenn wir mit unseren Partnerinnen und Partnern sprechen, ist das beunruhigend. Dürre, Starkregen, Stürme, Überschwemmungen.» Dazu komme Konkurrenz durch grosse Anbieter, die viel versprechen, aber meistens vor allem an den eigenen Profit denken. «Gerade deshalb ist die Verbindung von ökologischer und sozialer Verantwortung nicht verhandelbar», erklärt er. Mit den meisten Bäuerinnen und Bauern arbeitet Terra Verde seit knapp 30 Jahren zusammen; unterstützt sie auch in herausfordernden Jahren. «Die Menschen müssen sich verstanden fühlen. Zum Beispiel kaufen wir Olivenöl immer für das ganze Jahr ein und finanzieren die Ernte vor, weil sie so kostenintensiv ist. Wir tragen also einen Teil des Risikos mit.»

In guten wie in schlechten Ernten zusammenzuarbeiten sei für die Bäuerinnen und Bauern enorm wichtig. «Wenn der Abnehmer jedes Jahr bei jemand anderem kauft, dann geht es für die Bauernfamilien schnell ans Existenzielle. Deshalb setzen wir auf langfristige Partnerschaften. Das zeichnet uns aus und diesen Weg wollen wir konsequent weitergehen.»

### Mehr Wertschätzung für Ernährung

Für Schiller kommt kein anderer Weg infrage. «Meine Kinder sollen sehen, dass ich meinen kleinen Teil beitrage. Ich will auch in 50 Jahren noch in den Spiegel schauen können.» Für die Bäuerinnen und Bauern wünscht er sich mehr Wertschätzung. «Es ist nicht selbstverständlich, dass wir immer so viel auf dem Teller haben. Ich lade alle ein, mal einen Tag auf dem Feld zu arbeiten. Da ist nicht viel Romantik. Es ist knallhart. Auch wenn die Werbung Landwirtschaft gerne als heile Welt mit glücklichen Hühnern zeigt.»

# Durch gute und schlechte Ernten

**Der Bio-Importeur Terra Verde feiert dieses Jahr sein 30-jähriges Bestehen. Martin Schiller führt das Unternehmen mit dem Anspruch, ökologische und soziale Verantwortung zu verbinden. Und tritt dabei in die Fussstapfen einer Persönlichkeit, die auch für die Geschichte von Biovision prägend war.**

Porträt geschrieben von Lothar J. Lechner Bazzanella

Als im Corona-Lockdown eine Zürcher Gärtnerei kurz davor stand, tausende Setzlinge wegzuerwerfen, sah Martin Schiller sich gezwungen zu handeln. Gemeinsam mit dem Bioladen Altstetten und 15 Freiwilligen wurden die Pflänzchen gerettet und per Lastenvelo in der ganzen Stadt verteilt. «Wir wurden überrannt mit Anfragen», erzählt der 39-jährige Schiller. «So lernte ich den Terra-Verde-Gründer und damaligen CEO Jürg Weber kennen, der auch ein Mitgründer von Biovision ist. Er fand unsere Aktion damals irgendwie sympathisch.» Kurz darauf besuchte Martin Schiller privat eine Kooperative in Italien. Dort erfuhr er, dass zu deren Mitgliedern auch Terra Verde gehört. Wieder kam er mit Weber ins Gespräch,

«diesmal fragte er mich, ob ich sein Nachfolger werden wolle», erklärt Schiller. «Ich war begeistert und nahm das Angebot voller Freude an. Als Italo-Schweizer wurde mir das Interesse an gutem, selbstgemachtem Essen ja quasi in die Wiege gelegt», sagt er lachend. «Viva la Nonna!»

### Per Zufall im Traumjob

Schiller ist in Zürich aufgewachsen und bringt einen Hintergrund in Wirtschafts- und Umweltingenieurwissenschaften mit Vertiefung Biologische Landwirtschaft mit. Auch soziale und nachhaltige Themen begleiteten ihn schon früh: unter anderem die Arbeit für NGOs und Stiftungen während des Studiums und die Mitgründung des Vereins Grassrooted gegen Food Waste.

Jetzt mit TWINT spenden!

QR-Code mit der TWINT App scannen  
Betrag und Spende bestätigen



Ihre Spende in guten Händen.

IBAN: CH6909000000871930934  
www.biovision.ch

Da wächst was Gutes. 