**Fragen Maya Graf**

1. Laut Umfragen lieben die Schweizerinnen und Schweizer regionale Produkte. Nur ein kleiner Teil kommt aber direkt vom Landwirt zum Konsumenten. Was machen die Bauern falsch?

Es gibt immer mehr Selbstvermarktung, vor allem im Biolandbau. Das Potential für Qualität und Regionalität ist in der Tat hoch und sollte besser gefördert werden. Heute kommen viele landwirtschaftliche Betriebe an ihre Grenzen, wenn sie auch noch alles selbst verarbeiten und vermarkten müssten. Leider hat ja die Rationierung auf den Bauernhöfen zugenommen. Immer weniger bewirtschaften immer grössere Flächen. Zudem wird ja Milch und auch oft Fleisch als „Massen-Rohstoff“ für grosse Verarbeiter produziert.

1. Wie kann die Landwirtschaft das Thema Regionalität besser für sich nutzen und zum Verbraucher hin transparenter umsetzen?

Ich bin mit Ihnen einig. In unserer Region leben sozusagen 400‘000 KonsumentInnen vor der Haustüre und die Bauernbetriebe schaffen es nicht, diese direkter und somit auch mit einer eigenen grösseren Wertschöpfung zu versorgen. Es fehlt sicher an der Zusammenarbeit der Bauernbetriebe untereinander. Es müsste zum Beispiel eine Vermarktungsplattform geben oder einen vielfältigen Wochenmarkt in Basel. Zur Zeit arbeitet das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain zusammen mit dem bäuerlichen Kreisen an einer Strategie Landwirtschaft BL. Dort wird sicher ein Schwerpunkt die Förderung der Direktvermarkung in der Region Basel sein.

1. Warum hat es auf dem Basler Markt auf dem Marktplatz höchstens ein paar Elsässer «Gmüesler», aber kaum Gemüse-Bauern aus dem Baselbiet?

Der Aufwand ist für viele Bauernfamilien zu gross, zudem muss ja das Angebot breit und vielfältig sein. Das ist schwierig, denn die Spezialisierung auf Milchwirtschaft, Obst oder Ackerbau nimmt zu. Zudem wird im Baselbiet eher wenig Gemüseanbau betrieben.

1. Was halten Sie von Gemüsekooperativen wie Ortoloco, wo Konsumentinnen und Konsumenten ihre Produkte direkt beim Landwirt bestellen können und bei den Arbeiten auf dem Feld mit anpacken?

Ich finde diese „Vertragslandwirtschaft“, die in der Romandie sehr verbreitet ist, eine sehr gute und wichtige Art der Verbindung zwischen Bauernfamilien und Konsumentinnen. Beide Seiten profitieren davon. Schade, dass es bei uns nicht wirklich fuss gefasst hat.

1. Mal ganz ehrlich: Gibt es bei Grafs den ganzen Winter durch nur saisonales Wurzelgemüse, oder kommt auch mal eine Peperoni oder Zucchetti auf den Teller? Wie viel Kompromisse dürfen es sein?

Tatsächlich gibt es bei uns Zucchetti nur aus der Tiefkühltruhe, wir kaufen wirklich kein Nichtsaisongemüse. Ruebli, Randen, Kohl, Kartoffeln, Kabis, Wintersalate, Sauerkraut, das schmeckt doch alles wunderbar. Beim Essen mache ich nur auswärts Kompromisse, zuhause schmeckt es mir wunderbar so, weil ich genau weiss, woher es kommt.

1. Gemüse und Früchte lassen sich auch auf kleinem Raum oder in der Stadt anbauen. Könnten aufgrund des so genannten «Urban Agriculture» die Schweizer Landwirte bald schon Absatzschwierigkeiten für ihre Produkte haben?

Nein, das glaube ich nicht. Aber es wäre toll, wenn diese Stadt-Bewegung dazu beiträgt. das Angebot zum Beispiel beim Frischgemüse, bei Gewürzen und Kräutern zu ergänzen und gleichzeitig den Menschen in der Stadt die naturnahe Lebensmittelproduktion, der Bezug zur Landwirtschaft näher bringt. Wer je selbst angepflanzt hat, isst viel bewusster und schaut beim Kaufen auf die Herkunft und die Produktionsbedingungen. Das ist zentral für die Zukunft.

1. Das Thema des diesjährigen eco.festivals in Basel ist Suffizienz. Wie stehen Sie persönlich zu Genügsamkeit?

Weniger ist mehr oder weniger ist besser – wird eines der zentralen Themen der nächsten Jahrzehnte werden. Ob wir wollen oder nicht, denn wir leben auf viel zu grossem Fuss. Wir verbrauchen heute in der Schweiz so viele natürliche Ressourcen als hätten wir drei Erden zur Verfügung. Das ist verantwortungslos und egoistisch. Daher beschäftigt mich die „Einfachheit“ schon lange. Sei es beispielsweise in den Wertschöpfungsketten, wo direkte Wege wieder gefördert werden müssen. Und zwar nicht Einbahnwege – sondern Kreisläufe, wie es unsere Grüne Wirtschaftsinitiative verlangt, die gerade in den eidgenössischen Räten diskutiert wird. „Flicken statt Wegschmeissen“ heisst für mich, hochwertige Produkte auch entsprechend länger nutzen zu können, oder die einzelnen Komponenten und Materialien im Sinne der Kreislaufwirtschaft wieder verwenden zu können. Dazu brauchen wir aber auch in Zukunft gut ausgebildete Handwerkerinnen und Handwerker, Kleingewerbe und Tüffter.

1. Was ist Ihr persönlicher Beitrag zu Suffizienz?

Bewusst leben und es geniessen. Da wir kein Auto haben und ich nicht immer den Elektoroller an den Bahnhof nehme will, bin ich sehr viel zu fuss unterwegs. Dies hält mich fit und ermöglicht viele Begegnungen. Wir heizen und machen Warmwasser mit unserem eigenen Holz und produzieren selber Sonnenstrom, das gibt ein ganz anderes Gefühl von Wärme. Wir essen unsere Hofprodukte. Wir leben, so denke ich sehr einfach, auch in unserem Haushalt, viele Haushaltgeräte teilen wir in der Hofgemeinschaft. Es braucht eigentlich wenig Dinge um glücklich zu sein. Ich merke, dass mich Dinge eher belasten, dass ich immer weniger brauche. Aber ich lebe sehr privilegiert, denn ich habe das höchste Gut, das leider so viele nicht mehr haben können; die Natur vor der Haustüre: unsere Tiere, die Felder, die Hochstammbäume und der Wald, der neben dem Hof beginnt. Das ist wahrer Reichtum, der niemandem etwas wegnimmt, sondern auch gibt. Hier müssten wir ansetzen, die Natur zurück in die Agglomerationen und Städte holen. Unser überbordendes Konsumverhalten ist Kompensation von verloren gegangenen Beziehungen zu Mensch und Natur.

Tipp?

Mehr miteinander teilen, sich gegenseitig aushelfen! Ich muss nicht alles selbst besitzen. Es macht mich frei, wenn ich zum Beispiel kein Auto alleine hüten (und bezahlen) muss. Heute spricht man von Share-Economy und ich hoffe sehr, dass sich diese Form der Gemeinschaftsnutzung mehr verbreitet.