

# Mitteilungs-



## Herbst 22

Liebe Mitglieder, liebe Kund\*innen

Nachdem wir Ihnen im Frühling einen Einblick in die Produktion des Irma-Brottes, welches immer am Freitag im Naturo verkauft wird, gegeben haben, folgt nun ein Interview mit Ernst Zuberbühler unserem langjährigen Gemüselieferant.

### Biobauer Ernst Zuberbühler

*An einem Abend treffen wir etwas früher als vereinbart in Selenwilen ein. In Empfang nehmen uns die zwei jüngsten Mädchen. Ernst ist irgendwo auf dem Hof unterwegs. Die Zwillinge wohnen noch zuhause und gehen in die Kanti. Anina lernt gerade auf eine Physikprüfung, Jelena hat diese Prüfung schon hinter sich. Die Lernende mit rauchendem Kopf ist erfreut über eine Abwechslung. Sorgsam wie eine Barista bereitet sie einen Cappuccino zu, währenddessen unterhalten wir uns über Interessen und mögliche Berufswege. Nachdem die ersten Schaumhäppchen vom vorzüglichen Cappuccino genippt wurden, trifft Ernst ein.*

**natur:** Hallo Ernst. Für uns zählst Du zu den Bio-Pionieren. Als langjähriger Lieferant und Mitbegründer des Naturoladens möchten wir gerne unseren Kunden einen Einblick in Dein Schaffen, Denken und Handeln als Biobauer und Mensch geben.

Ernst Zuberbühler: Hallo. Schön, dass ihr hier seid. Ich habe mich wohl vorbereitet, aber bestimmt wissen die Kunden schon Vieles, bin ich doch ein Ur-Degersheimer!



**natur:** Wir finden bestimmt noch ein paar Fragen die noch nie gestellt wurden. Möchtest Du Dich trotzdem vorstellen?

Ernst Zuberbühler: Sicher. Ich heisse Ernst Zuberbühler bin 56 Jahre alt und nun schon 32 Jahre Biobauer. Ich bin Vater von sechs Kindern und wohne schon immer in Degersheim. Obwohl unser Land direkt an Appenzell Ausserrhoden grenzt fühle ich mich voll und ganz als

einheimisch. Zuerst habe ich die Ausbildung zum Landwirt gemacht. Anschliessend habe ich während zwei Jahren im Strickhof Module besucht. Dies war der zweite Biobauern-Lehrgang den es damals in der Schweiz gab.

**natur:** **Wie wird das Gemüse produziert?**

Ernst Zuberbühler: Wir produzieren nach Bio-Knopsen-Richtlinien. Wir nutzen fast keine Hilfsstoffe. Hie und da müssen wir jedoch trotzdem eingreifen um die Ernte nicht zu gefährden. In den mehr als 30 Jahren ist es erst ein Mal vorgekommen, dass wir nach einem starken Hagel gegen die Kohlrabe spritzen mussten.

Vor einigen Jahren habe ich zudem einen Kurs von Andermatt Biocontrol zum biodynamischen Landbau gemacht. Nun versuche ich nach Möglichkeit entsprechend dem Kalender vom Goetheanum die Arbeiten auszurichten.

**Natur:** **Wie hast Du angefangen?**

Ernst Zuberbühler: Mit achtzehn Jahren bin ich mit einem Freund nach Frankreich gereist. Auf einem Zeltplatz haben wir einen schweizer Biobauern kennengelernt. Während zwei Jahren habe ich dann bei diesem Bauern gearbeitet. Im Jahr 1989 haben wir den Hof übernommen, sogleich auf die Bioproduktion umgestellt und begonnen Gemüse anzupflanzen.



**natur:** **Was ist Dir wichtig?**

Ernst Zuberbühler: Ich möchte gesunde Lebensmittel herstellen und verwende möglichst keine Hilfsstoffe. So dass es das ist was es sein soll; ein gesundes langsam gewachsenes Gemüse auf einem Boden, welcher nicht überdüngt wurde. Das Gemüse wird so auch besser lagerungsfähig und

es ist für die Umwelt schonender. Schonend gehen wir auch mit dem Acker um und achten drauf möglichst wenig mit schwerem Gerät hinein zu fahren. Deshalb lesen wir zum Beispiel auch die Kartoffeln von Hand aus der Erde.

**natur:** **Welches sind Deine Herausforderungen?**

Ernst Zuberbühler: Die Arbeiten im Büro werden immer zahlreicher. So müssen ziemlich alle Arbeiten fortlaufend dokumentiert werden, um den Vorgaben in den Verträgen entsprechend Rechenschaft ablegen zu können.

Herausfordernd sind die Tiere, wie Rehe, Schnecken und Mäuse. So geniessen die Rehe die angerichtete Tafel sehr gerne. Am liebsten mögen sie vom Zuckerhut die saftigen Spitzen. Wenn kein Zaun steht knabbern sie an jedem Salat oben ein bisschen ab. *Ernst lacht und meint die Rehe könnten doch auch einfach einen Zuckerhut ganz fressen und dafür alle anderen stehen lassen.*

Schwierig ist auch die Arbeitsbewältigung, je nach Wetter kann es vorkommen, dass gleichzeitig sehr viele verschiedene Arbeiten gemacht werden müssen.



**natur:** Worauf bist Du besonders stolz?

Ernst Zuberbühler: Ich bin sehr stolz auf meine Kinder.

Ich bin sehr dankbar, dass ich gesund bin und das was ich tue sehr gerne mache. Dieses Jahr freue ich mich besonders über den Hafer, welchen ich



das erste Mal gepflanzt und mittlerweile schon geerntet habe. Diesen haben wir in Zusammenarbeit mit Xaver Amann produziert. Er wird dann nach dem Dreschen in der Unverpackt-Ecke des Naturo erhältlich sein.

**natur:** Was interessiert Dich beruflich oder privat auch noch sehr?

Ernst Zuberbühler: Ich interessiere mich sehr für Geschichte, Politik und Zukunftsvorstellungen. So bin ich gespannt was die nächste Zeit so bringen wird und wohin wir uns bewegen. In meiner Freizeit gehe ich Schlittschuhlaufen und Motorradfahren.

**Natur:** Was wünschst Du Dir von den Kund\*innen?

Ernst Zuberbühler: Wünschenswert wäre, dass noch mehr Kund\*Innen biologische, saisonale und regionale Produkte kaufen. Auch finde ich es wichtig, dass ein Interesse

für Ernährung besteht und sich die Menschen Zeit dafür nehmen. Ganz nach dem Motto: «Du bist was du isst». Bei naturbelassenen Lebensmitteln zeigt der Körper selbst an was er nun braucht. Der Gluscht auf ein bestimmtes Nahrungsmittel hat meist seine Berechtigung.

Auch lohnt es sich eingehend mit den verschiedenen Labels auseinanderzusetzen. Vertrauensvoll kann man sich dem Label der Bioknospe aus der Schweiz zuwenden. Hier wird nicht ein Jahr auf dem gleichen Acker herkömmlich produziert, gespritzt und gewühlt und im nächsten Jahr darauf Bio angebaut.

**Natur:** Welche Visionen haben Du für die Zukunft?

Ernst Zuberbühler: Ich stelle mir vor, dass wir alle unsere Ernährungsgewohnheiten verändern müssen. Dies ist wichtig und dies braucht es jetzt für die Umwelt. Zeit in die Ernährung zu investieren lohnt sich langfristig für alle.

**Natur:** Herzlichen Dank für dieses spannende Gespräch! Wir haben nun einiges von einem engagierten Bio-Pionier gelernt, aber wir wissen noch nicht welche Gemüsearten Du alles anpflanzt, dies müssen wir dringend hier nachholen.

Ernst Zuberbühler: Ja und auch wann ich in den Naturo liefere. Ab Oktober bis Mitte April liefere ich am Dienstag und am Freitag das Gemüse: schwarzer Rettich, Ciccorino Rosso, mehrere Sorten Kartoffeln, farbige und orange Karotten, Pastinaken, verschiedene Randen, Bodenraben, Kohlraben, Weisskabis, Rotkabis, Wirz, Spitzkabis, Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Zuckerhut, Chinakohl, Blumenkohl, Romanesco und Castelfranco ...

*Schmunzelt verschmitzt und meint:* «Nun können die Leser raten was Castelfranco ist».