



Fotos Peter Bachmann

Nachhaltig konsumieren

Dein Gemüse sucht Dich!

Über Abonnemente, Lieferdienste und Depotstandorte

Wie kommt man in unserem Quartier zu feinem Gemüse, vorzugsweise in Bioqualität? Diverse Angebote, auch innovativer Art, unterstützen all jene, denen nachhaltiges Konsumieren wichtig ist. Eine Übersicht über Anbieterinnen und Anbieter und eine kurze Einführung in neue Modelle.

Biogemüse führen selbstverständlich die beiden nationalen Grossverteiler, die mit grösseren und kleineren Filialen im Quartier vertreten sind. Rund zwei Drittel der Schweizer Landwirtschaftserzeugnisse werden direkt oder indirekt über sie abgesetzt, doch der Bioanteil beträgt bei Migros lediglich 12 Prozent und bei Coop knappe 14 Prozent.

Pionier im Quartier

Selbst das war nicht immer so. Mit seinem Angebot an biologischen Lebensmitteln von regionalen Kleinproduzenten betrat der **Hallerladen** in seinem Gründungsjahr – 1980 – Neuland. Er stiess dabei auf ein derart wachsendes Interesse der Kundschaft, dass

er 2005, grösser und mit umfassenderem Angebot, an die Kreuzung Mittelstrasse/Länggassstrasse zog.

Tatsächlich konzentrieren sich heute die meisten Einkaufsmöglichkeiten um dieses Strassenkreuz. Auch die Marktstände, die in der September-Ausgabe des Länggassblatts vorgestellt wurden, liegen in diesem Einzugsgebiet.

Ersatz für Quartierläden?

Die Lücke, welche die in den letzten dreissig Jahren nach und nach eingegangenen Quartierläden im übri-gen Quartier hinterlassen haben, versucht das neue, rund um die Uhr geöffnete Ladenkonzept von **Rüedu** zu füllen. Seit letztem Jahr ist Rüedu an drei Standorten im Länggass- und Rossfeldquartier präsent (Hallerstrasse 21, Reichenbachstrasse 77, Brückfeldstrasse 42). Die täglich gelieferten Lebensmittel weisen nicht unbedingt Bioqualität auf, doch das Gemüse ist saisonal, und es stammt – «ehrlich lokal» – von ausgesuchten Produzenten aus der Region.

Doch was macht, wer wenig Zeit hat und keine schweren Taschen schleppen will? Der oder die kann sich das Gemüse nach Hause liefern lassen. Eine klei-

ne Recherche fördert eine ganze Reihe von Angeboten zutage, die das Gemüse direkt vor die Haustüre oder an im Quartier verteilte Depots liefern. Darunter gibt es sowohl konventionelle Produzenten als auch Biobauern, Anbieterinnen, die ihre Produkte von weiter bis sehr weit herholen, solche, bei denen man freie Auswahl bei der Bestellung hat und solche, die sich auf saisonale Produkte beschränken und diese gemäss Ernteverlauf in Taschen, Körben oder Boxen liefern. Schliesslich fallen zwei Anbieter auf, die einen Schritt weiter gehen und die Beziehung vom Konsumenten zur landwirtschaftlichen Produktion umfassender neu zu gestalten versuchen. Eine nicht abschliessende Aufstellung sei hier präsentiert.



Lieferdienste

BioBouquet (www.biobouquet.ch), das wohl älteste Angebot, gibt es seit 1987. Seit 2015 ermöglicht es ein Onlineshop, die Zusammensetzung der in drei Grössen gelieferten Gemüsetaschen zu individualisieren. Der in Thunstetten gelegene Hof wird nach den Regeln des biologisch-dynamischen Landbaus (Demeter) bewirtschaftet. Zusätzlich werden Produkte von Biobauernfamilien aus der ganzen Schweiz und – in Wintermonaten frische Produkte von kontrollierten und zertifizierten Biobauern aus südlichen Anbaugebieten – vermarktet. Die Lieferungen erfolgen direkt vor die Haustüre.

Der **Öpfelchasper** (www.oepfelchasper.ch) liefert seit 2007 regionale, saisonale Gemüse- und Früchte-Abos in Bio-Qualität konsequent mit dem Velo bis vor die Haus- bzw. die Bürotüre. Das Abonnement kann ergänzt werden mit Brot, Eiern und Zitronen. Bio-Gemüse und Äpfel, Beeren und Kiwis kommen nach Möglichkeit aus der Region, der übrigen Schweiz oder dem nahen Ausland. Bananen stammen aus der Dominikanischen Republik, Zitrusfrüchte, Pflirsche und Nektarinen aus Italien oder Spanien, Trockenfrüchte und Nüsse liefert Gebana, seit 1973 Pionierin für fairen Handel.

Der **Verein Bioabi** (www.bioabi.ch) wurde 2010 gegründet. Saisonales Biogemüse wird in drei Abonne-

mentsgrössen bis vor die Haustüre geliefert, per Post oder durch die GEWA, der Stiftung für berufliche Integration. Angebaut wird das Gemüse auf fünf Biohöfen rund um Bern: Biohof Bantigen, Heimenhaus in Kirchlindach, Messerli in Mühledorf, Biohof Trimstein, Biohof Lindenweg in Münchenbuchsee.

Seit 2014 liefert der Onlineshop **Frisches.ch** (www.frisches.ch) Lebensmittel von Berner Bauern und Produzenten, ebenfalls in Bioqualität, im Abonnement direkt nach Hause. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten von Abonnementen: Neben reinen Gemüse-Abos können auch solche mit Obst, Milchprodukten oder Bio-Fleischwaren gewählt werden oder aber ein Vegan-Abo, das neben saisonalen frischen Produkten Teigwaren, Tofu & Co. enthält.

Mit dem seit 2016 angebotenen **Bio Gmües-Abonnement** (www.biogmuesabo.ch) vertritt der Biohof in Bibern die eigenen Produkte sowie weiterer Biobetriebe der Region Jurasüdfuss/Bucheggberg. Im Winter kommen Salate aus dem umliegenden Ausland dazu. Von regionalen Partnerbetrieben können auch weitere Produkte wie Milch, Eier, Brot, Eingemachtes und Fleisch bestellt werden. Der Inhalt der jeden Mittwoch vor die Haustüre gelieferten Taschen lässt sich so individuell ergänzen und anpassen.

Erntekonzert auf dem Biohof
Worboden.



BioBlaser (www.märitkorb.ch), seit 2001 mit einem Stand auf dem Bärenplatz präsent, liefert seit 2020 frisches und saisonales Bio-Gemüse und Bio-Früchte im Abonnement oder per Einzelbestellung am Dienstag und Samstag direkt vor die Haustüre. Gemüse und Obst vom Biohof in Bärswil werden ergänzt mit frischen, saisonalen Gemüsen und Früchten aus biologischer und biodynamischer Produktion, vorwiegend aus dem Seeland. Zusätzlich im Angebot ist ein Trockensortiment mit unterschiedlichen Produkten: Bio-Mehl aus Hindelbank, Bio-Honig aus Bern, Bio-Haferflocken aus dem Emmental.

Abholen im Depot

Nicht vor die Haustüre, sondern in zwei Depots in der Länggasse (XXXXXX XXXXX) liefert jeweils am Dienstag der **Biohof Grafenried** (www.biohofgrafenried.ch). Das Abonnement kann in drei Grössen gelöst werden. In Grafenried wird bereits seit 1992 biologisch-organisch nach den Richtlinien von Bio Suisse angebaut und im Hofladen vermarktet. Dank der Direktvermarktung fallen nicht nur die Transportwege und die Margen des Zwischenhandels

weg, sondern es soll auch der Bezug der Konsumenten zu den Produkten und der Dialog mit den Produzentinnen gefördert werden.

Auch der **Verein SoliTerre** (www.soliterre.ch) liefert die abonnierten Körbe jeweils am Mittwoch an sechs Depots in der Länggasse aus (Falkenplatz, Mittelstrasse, Bohnenblust, Lehmann, Bibliothek, Wohngenossenschaft Rossfeld). Die Auswahl an biologischen Produkten, die wöchentlich geliefert wird, richtet sich nach dem saisonalen Angebot. Auswählen oder gewisse Gemüse ausschliessen ist nicht möglich. Dies ist bewusst so vorgesehen, um ein Verständnis für den Zusammenhang von Jahreszeiten und Angebot zu schaffen – und nebenher Gemüse kennen und schätzen zu lernen, die man sonst nicht beachtet und genossen hätte. Die Gemüsekörbe gibt es in den Versionen vegan, vegetarisch und «fleischig» (mit Trockenwürsten oder Trockenfleisch), jeweils in einer kleinen und einer grossen Variante.

Solidarische Landwirtschaft

Gemeinsam anbauen, ernten und verteilen, gemeinsam austauschen, planen und entscheiden –

zwei innovative Initiativen einer «solidarischen Landwirtschaft» suchen nach neuen, eigenen Wegen, um eine Landwirtschaft zu gestalten, die den Zielen der sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit verpflichtet ist. Das auch «Vertragslandwirtschaft» genannte Modell beruht auf drei Grundprinzipien: Risikoteilung, Kontinuität und Partizipation. Fixe, jährliche Betriebsbeiträge decken die vollen Produktionskosten eines Betriebsjahres und garantieren so die Gemüse- und Obstabnahme. Dadurch kann langfristig geplant werden, und es entsteht kein Überschuss. Zentral ist auch die Mitverantwortung der Konsumierenden, die die Produktion durch aktive Beteiligung an Planung, Entscheidung, Anbau und Verteilung mittragen.

Mitglieder helfen an einer festgelegten Anzahl Halbtagen den Landwirtinnen und Gemüsegärtnern überall da, wo es gerade zupackende Hände braucht. Das schafft nicht nur einen direkten Bezug zu den Produkten, sondern ermöglicht die höhere Arbeitslast einer konsequenten Biolandwirtschaft auf mehr Hände zu verteilen und zudem Raum für Experimente mit neu-alten Pflanzen und Anbaumethoden zu wagen. Neben der Mithilfe auf dem Hof können sich Mitglieder auch an Verwaltungsarbeiten beteiligen und in zahlreichen Arbeitsgruppen engagieren, in denen alle Abläufe des Betriebs mitgestaltet und fortlaufend an der Realisierung neuer Ideen mitgetüftelt wird. Beide Höfe pflegen auch ein reichhaltiges kulturelles Angebot – Erntekonzerte, Hoftheater und Feste, wie sie so fallen.

Radiesli (www.radiesli.org) produziert seit 2012 nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus in Worboden. Auf dem Hof werden neben Gemüse auch Getreide und Hülsenfrüchte angebaut, Hochstammobstbäume gezo-gen, Rinder, Ziegen, Hühner, manchmal auch Schweine gehalten und Bienenvölker gepflegt. Abonnemente können gelöst werden für Gemüse, Knollenfrüchte, Wintervorrat an Lagergemüse, Hochstammfrüchte, Mehl, Eier (und Suppenhuhn), Fleisch der eigenen Tiere (ab 2023 in schonender Hofschlachtung!), Brot der Reformbäckerei Vechigen, Teikei-Kaffee. Dazu kommen – übers Jahr verteilt –



Fotos Peter Bachmann (1), z.Vg. Radiesli (2)

Angebote befreundeter Betriebe: Alpkäse, Kräutersalz, Olivenöl aus der Toskana... Geliefert werden die kleinen und grossen Taschen am Freitag ins Depot am [REDACTED]

Übrigens: Die «Hofkinder» treffen sich eine ganze Saison lang (Ende April-November) jeden Mittwochnachmittag, um gemeinsam den radiesli-Hof zu erleben, die Tiere kennenzulernen und eigene Beete zu pflügen.

Das Depot am Donnerbühlweg nutzt auch **TaPatate!** (www.tapatate.ch). Der 2017 gegründete Verein TaPatate! bewirtschaftet einen Teil eines biodynamisch betriebenen Hofes in Wallenbuch. Dort wird neben Gemüse und Obst auch Getreide angebaut und werden Rinder gehalten. Abonnemente gibt es für Gemüse, für Obst, in den Monaten November bis März für Lagergemüse (z.B. Rüebli, Kartoffeln, Kohl, Zwiebeln, Randen). Zudem können Getreide, Fleisch der auf dem Hof gehaltenen Tiere sowie griechisches Olivenöl von SIGA SIGA (www.sigasiga.ch) bezogen werden. Ausgeliefert wird jeweils am Mittwoch (dies auch in ein zweites Depot in der Felsenau, am [REDACTED]).

Michele Galizia