



NEWSLETTER November 2021

Neue Wege braucht das Land

Liebe Leserin, lieber Leser

«Anders „land“ wirtschaften» ist eine Forderung, die aktuell angesichts der vielfältigen ökologischen und politischen Probleme an Fahrt aufnimmt und immer lauter wird. Aber auch die schleichende Entleerung der ländlichen Räume und die sozialen Folgen der industriellen Landwirtschaft werden immer deutlicher erkannt und benannt. So gibt die Kritik an der Qualität der industriell hergestellten Nahrungsmittel und an den mit der derzeitigen Wirtschaftsweise verbundenen ökologischen Schäden schon längere Zeit Anlass, sich anderen Anbaumethoden, wie den agrarökologischen, zuzuwenden.

Die Forderung der Konsumenten nach Nachhaltigkeit, Fairness und sozialer Verantwortung ist in den letzten Jahren zu einem wichtigen Gegentrend zur konventionellen Landwirtschaft angewachsen. Das Verlangen nach Authentizität des Essens und der damit verbundene Wunsch nach biologisch und regional produzierten Lebensmitteln sind gross. Aber die Kreislaufwirtschaft, wie sie früher betrieben wurde, muss heute faktisch neu erfunden werden.

Der Murhof Betreutes Wohnen & Pflege in St. Urban im luzernischen Hinterland geht nicht nur den Weg «Bio von hier», sondern schafft über das hinaus auch Arbeitsplätze und einen Gemeinsinn. Ein Beispiel, das hoffentlich auch in anderen Gemeinden Schule macht.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Edith Häusler, Kommunikation

Der Murhof geht neue Wege

Die Gastronomie und die öffentlichen Institutionen hätten als Abnehmerin von biologisch zertifizierten Lebensmitteln für den Wandel hin zu einer biologischen Landwirtschaft Vorbildfunktion (vgl. [Juli Newsletter](#)). Die Schweiz steckt hier jedoch noch in den Kinderschuhen: vergebens sucht man hier zu Lande Pilotprojekte wie beispielsweise die Stiftung [House of Food](#) (von der Stadt Kopenhagen 2007 ins Leben gerufen), welche Wissen zum Wandel von Gross- und Gastronomieküchen hin zu biologischer und nachhaltiger Lebensmittelzubereitung vermittelt und prozessbegleitend tätig ist. House of Food zeigt auf, dass ein Wandel in den institutionellen Küchen und der Gastronomie absolut möglich ist: so haben im Laufe von 10 Jahren in Kopenhagen und Aarhus 1'600 öffentliche Verpflegungsbetriebe zu 90 % auf Bioprodukte umgestellt. In der Schweiz jedoch mangelt es nach wie vor an Druck und Richtungsweisung aus der Politik, damit ein biologisches Liefer- und Produktionssystem für Institutionen und Gastronomie entstehen kann.

(VL) Murhof – Bio als Totalkonzept

Am Beispiel Murhof Betreutes Wohnen & Pflege in St.Urban im Kanton Luzern wird jedoch sichtbar, dass alternative Wege möglich sind: Der Murhof befindet sich in der Vorbereitung zur Demeter-Zertifizierung. Zertifiziert werden soll nicht nur die Küche, sondern der Gesamtbetrieb als erste Institution in der Schweiz. Die Küche wurde seit der Übernahme durch Heimleiter Hansueli Eggimann 2017 gänzlich auf Bio umgestellt.

Doch wie ist dies finanziell realisierbar? Wie schafft der Murhof, was andere als unmöglich deklarieren, nämlich eine Grossküche komplett auf Bio und zukünftig sogar Demeter umzustellen?

Im Vergleich mit konventionellen Grossküchen arbeitet der Murhof nicht mit einem einzigen Lieferanten zusammen, sondern baut auf ein Lieferanten-Netzwerk, welches sich über die Jahre entwickelt hat. Der Fokus liegt auf der Verarbeitung von regionalen Produkten. So ist der Kern dieses Netzwerks die aktive und enge Zusammenarbeit mit drei Demeterbauern und weiteren Biobetrieben aus der Region. Dazu kommt ein regionaler Metzger. Ein weiterer Pfeiler ist der Lieferant Biopartner.

Das erste Argument grosser Betriebe und Gastronomieunternehmen, sich einer Umstellung zu verwehren, ist stets, dass die Mehrkosten, die durch die Verwendung von Biolebensmitteln entstehen, nicht tragbar seien.

Heimbewohner helfen mit bei der Küchenarbeit

Der Murhof verfolgt hier auf mehreren Ebenen einen integrativen Gedanken: Der Mehraufwand, der bei der Aufbereitung der Frischprodukte (schälen, rüsten, reinigen) anfällt, wird hier zum einen durch die BewohnerInnen des Heimes mitgetragen. Sie werden in die Küchenarbeit eingebunden. Dies entspricht dem ganzheitlichen Ansatz des Heimes: möglichst viel Selbstbestimmung und Mitgestaltung des gemeinschaftlichen Lebens. Zudem arbeitet der Murhof mit IV-gestützten MitarbeiterInnen zusammen – auch hier wird dem integrativen Ansatz Rechnung getragen. Durch den Einkauf bei den Bauern aus der Region sind die Preise tiefer, da kein Zwischenhandel stattfindet. Aber auch die Bauern profitieren: sie haben einen zuverlässigen Abnehmer und erhalten einen höheren Preis, als wenn sie an den

Handel liefern würden. Vom Küchenchef des Murhofs werden Kreativität und Flexibilität verlangt. Er steht im ständigen Austausch mit den Produzenten und erstellt die Küchenplanung basierend auf deren Angebot. Dies ist für beide Seiten ein Gewinn.

Gelebte Kreislaufwirtschaft

Dies bestätigt auch der Biobauer Pirmin Bucheli (aktuell in der Umstellung zum Demeterbetrieb). Der Murhof ist Abnehmer seiner Fleischprodukte. Bucheli legt Wert darauf, dass sein Hof möglichst nachhaltig und im Sinne der regionalen Kreislaufwirtschaft bewirtschaftet wird. Auf den artenreichen, extensiven Weideflächen hält er Rinder. Die Legehennen für die Eierproduktion haben einen artgerechten Auslauf und 50 Hähne. Seine Vision ist es, auf Zweinutzungshühner und Bruderhahnaufzucht umzustellen. Als ersten Schritt hat er die Lebensdauer seiner Hybrid-Legehennen um 6 Monate auf 2 Jahre verlängert. Zudem lässt er die Legehennen zu wertvollen Fleischprodukten verarbeiten: er produziert Fleischkäse, Würste und Suppenhühner, anstatt das schmackhafte Fleisch in einer Biogasanlage entsorgen zu lassen.

Des Weiteren produziert er einen beachtlichen Teil seines Futtergetreidebedarfs auf dem eigenen Betrieb. Seine Vorstellung ist eine Kreislaufwirtschaft und die regionale Entwicklung hin zu einem lokalen Ernährungssystem. Als Bauer und Gemeinderat der Gemeinde Pfaffnau weiss er, wie wichtig eine enge Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten ist – denn nur so kann eine regionale Wertschöpfungskette aufgebaut werden. Eingebettet in ein solches Netzwerk, kann jeder der beteiligten Akteure – seien es ProduzentInnen oder AbnehmerInnen – Schritt für Schritt seinen Betrieb hin zur nachhaltigen Bewirtschaftung weiterentwickeln.



v.l.n.r.: Ueli Eggimann (Projektleiter), Laura De Sousa (Küche), Hansueli Eggimann (Institutionsleiter), Pirmin Bucheli (Landwirt, Gemeinderat)

Ideelle Unterstützung durch Gemeinde

Wie sieht denn am Beispiel des Murhof die Rolle der Politik – hier der Gemeinde – aus? Der Impuls und die Vision kommen ganz klar vom Murhof, also aus dem Betrieb selbst. Dieser wird von der Gemeinde jedoch gefördert, dies nicht zuletzt, weil sich der Murhof wirtschaftlich trägt. Die Gemeinde unterstützt das Projekt ideell, sie anerkennt den Leuchtturmcharakter und damit die überregionale Bedeutung des Projektes Murhof.

Zu Beginn war der jetzige Küchenchef des Murhofs dem Unterfangen Biozertifizierung gegenüber skeptisch eingestellt, weil er sämtliche gewohnten und gelernten Abläufe verwerfen und neu überdenken musste. Doch seit der erste regionale Produzent mit seinen Produkten in der Grossküche stand und damit ein persönliches Zusammentreffen stattfand, steht er zu 100% und als treibende Kraft hinter dem Umstellungs- und Zertifizierungsprozess. Heute liegt der Anteil regionaler Frischprodukte bei 70%, mit zunehmender Tendenz.

Gemeinschaftsverpflegung regional und ökologisch

Am Beispiel des Murhof, seiner Kollaboration mit den Landwirtschaftsbetrieben und dem Dorfmetzger, wird deutlich, dass auch in der Schweiz eine Gemeinschaftsverpflegung mit regionalen und ökologisch produzierten Lebensmitteln möglich ist. Es ist also höchste Zeit, diesen strukturellen Wandel anzupacken. Noch ist es so, dass die Schweizer Gastronomie-Zustellgrosshändler wie Howeg und Saviva (ehem. Scana) keine zwischenverarbeiteten Produkte anbieten, die nachhaltige und biologische Kriterien erfüllen. Den Grossküchen fehlen also Alternativen, wenn sie nicht - wie der Murhof - die Möglichkeit schaffen möchten, Frischprodukte selbst zu verarbeiten. Anders gesehen, zeichnet sich hier jedoch ein neuer Betriebszweig ab: So könnte der Bauer selbst die Zwischenverarbeitung in die Hand nehmen oder aber es bietet sich die Chance, dass sich in der Gemeinde ein neues Unternehmen aufbaut, welches die Zwischenverarbeitung der regionalen und biologisch nachhaltig produzierten Produkte übernimmt. Dadurch würden regionale Arbeitsplätze geschaffen und der CO2 Verbrauch, welcher durch die überregionale und übernationale Verarbeitung entsteht, reduziert.

Visionäres handeln - jetzt und heute

Im Denken und Handeln des Murhofs spürt man die Weite. Der Murhof versteht sich als Impulsgeber und vertraut darauf, dass die gesetzten Impulse langfristig greifen. So wird z.B. durch das Einbinden des regionalen Metzgers in die Lieferkette dessen Interesse geweckt, ebenfalls auf Bio umzustellen. Das Netzwerk wird also stetig wachsen und dadurch die Produktions- und Lieferbedingungen für die beteiligten Akteure immer einfacher. Der Murhof setzt dabei für den Ausbau seiner Projekte und Vorhaben ganz bewusst auf ein prozessorientiertes, nachhaltiges und organisches Wachstum. Eine [Studie](#) des Verbandes Curaviva (Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf) bestätigt, dass «Nachhaltigkeit im Alter» zukünftig zunehmend zum Thema werden wird – der Murhof ist also auf dem richtigen Weg.