



deutsche Ausgabe

UFA-Revue
8401 Winterthur
058 433 65 30
www.landi.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 61'477
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 90
Fläche: 42'813 mm²



1 · Nadine und Urs Steinmann in Ellikon an der Thur setzen auf Kartoffeln. Bild: LID

2 · Zu Fuss, mit dem Velo oder dem Shuttle-Bus unterwegs von Hof zu Hof am 20. September 2015.

Bild: Zürcher Bauernverband

3 · Doris Hebeisen und René Meili in Rickenbach mit einer speziellen Rinderrasse und Aronia-Beeren.

Bild: LID

Klar, auf der Tour «underwägs vo puur zu puur» vom 20. September im Bezirk Winterthur wird auch der Hunger gestillt. Wer aber nur an den Bauch denkt, verpasst das Wesentliche. Eigentlich geht die Reise an den östlichen Rand des Kantons Zürich, doch unvermittelt findet man sich auf einer Schottischen Insel oder in der

Zeit nach dem 2. Weltkrieg wieder. Wie das geht? Die Besucher nehmen sich Ende September einen Sonntag lang Zeit und machen sich zu Fuss, mit dem Velo oder dem Shuttle-Bus auf den Weg «vo puur zu puur». Oder zur «Püürin».

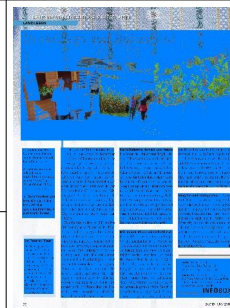
Zum Beispiel zu Nadine (38) und Urs (39) Steinmann in Ellikon an der Thur, zu Doris Hebeisen (49) und René Meili (48) in Rickenbach oder zu einem der anderen neun unterschiedlichen Betriebe, die bei «unterwegs vo puur zu puur» im Kanton Zürich mitmachen. Vordergründig kann man sich bei diesem Event den Bauch vollschlagen – jeder Hof bietet Köstlichkeiten aus eigener Produktion an. Man kann auch die schöne Gegend geniessen. Aber die Besucher können auch ihr allfälliges (Vor-)urteil über die Landwirtschaft korrigieren und ihr Wissen über die Produktion von Lebensmitteln – als Mittel zum Leben – aufdatieren lassen.

Kartoffelernte damals und heute

Die Zeiten der «bluemeten Trögli», der paar Milchkühe im Stall und dem bissigen Bläss davor sind vorbei: «Wir betreiben Wein-, Gemüse- und Ackerbau, haben Schweine, Schafe und betreiben seit jeher Kartoffelanbau», sagt Nadine Steinmann. «Darum steht bei uns der «vo-puur-zu-puur-tag» unter dem Motto Kartoffelernte früher und heute.» Früher, das war nach dem Krieg, als der heute 91-jährige Grossvater von Hand, allenfalls mit Ross und Wagen, Erdäpfel setzte und erntete. Heute gibt es Erntemaschinen in der gefühlten Grösse eines Einfamilienhauses, mit denen Steinmann auch Lohnarbeit macht.

Mit neuen Ideen wirtschaftlicher

Die vieldiskutierten Direktzahlungen hin, die abgebauten Subventionen her – viele Betriebe können nur mit mehreren Standbeinen und innovativen Ideen geführt werden. Auf dem Hof Meili-Hebeisen stehen darum keine Milch-



deutsche Ausgabe

UFA-Revue
8401 Winterthur
058 433 65 30
www.landi.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 61'477
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 90
Fläche: 42'813 mm²

kühe mehr, sondern kleine, robuste Luing-Muttertiere mit Stier und Kälbern. Sie stammen von der gleichnamigen, kargen Insel vor Schottland. «Sie sind von Natur aus hornlos, wachsen extrem langsam und ihr Fleisch ist sensationell gut», sagt Meili. So gut, dass er die gesamte Produktion über den Hofverkauf absetzen kann. Das Gegenstück zur Luing-Zucht Meilis sind die Beerenkulturen seiner Partnerin. Auf 30 Aren wachsen Aronia-Beeren, welche es über die USA und Russland bis in die Schweiz geschafft haben. Aber auch andere Früchte mit Namen, die man hierzulande kaum kennt: etwa Indianer-Bananen oder China-Datteln.

Hingabe und Transparenz Ob nun Kartoffeln oder Wein, Luing-Rinder oder Indianer-Bananen – eines fällt auf: Die Hingabe, mit der die Bauern über ihre Produkte, ihre Tiere, ihre Arbeit reden. Auch die Bereitschaft und Offenheit, mit der sie diskutieren und erklären. Das ist auch nötig, denn Hand aufs Herz: Die meisten Menschen wissen heute kaum mehr, wie das genau funktioniert mit dem Gras, den Kuhmägen und der Milch. ■

Vo Puur zu Puur

Am Sonntag, 20. September 2015, öffnen neun vielseitige Betriebe im Bezirk Winterthur (ZH) ihre Türen für die Bevölkerung. Die Gäste geniessen frische Spezialitäten direkt vom Hof und erleben ein abwechslungsreiches Aktivitäten-Programm. Weitere Infos unter: www.vopuurzupuur.ch

Autor Franz Bamert, Journalist, LID, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, ☎ 031 359 59 77, www.lid.ch

Event Der Event findet am Sonntag, 20. September von 11 bis 18 Uhr statt. Informationen: www.vopuurzupuur.ch, www.vopuurzupuur-sg.ch

INFOBOX

www.ufarevue.ch

9 · 15