

BIO LANDBAU

BIO
ZÜRICH &
SCHAFFHAUSEN

Multifunktionale Landwirtschaft

Landwirtschaft am Stadtrand von Zürich

Der Satz «Ohne Bauern stirbt die Stadt» bringt eine wichtige Wahrheit auf den Punkt: Die Landwirtschaft spielt eine entscheidende Rolle für das Überleben und die Lebensqualität.

Markus Götsch, Biolandwirt Zürich

In der Stadt Zürich gibt es rund 800 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, was rund einem Zehntel der gesamten Stadtfläche entspricht. Davon sind rund zwei Drittel im Eigentum der Stadt. Das Land wird von rund 25 Betrieben bewirtschaftet. 13 davon werden von Grün Stadt Zürich verpachtet und der Juchhof durch Mitarbeitende der Stadt selbst betrieben. Von den stadteigenen Flächen werden mittlerweile rund 80 Prozent nach den Richtlinien von Bio Suisse betrieben. Bei Neuverpachtungen ist die biologische Produktion ein wichtiges Kriterium. Aktuell sind gerade der Schipferhof in Zürich-Wollishofen und der Döltschihof in Zürich-Friesenberg als landwirtschaftliche Gewerbe zur Pacht ausgeschrieben.

Die städtische Landwirtschaft trägt dabei einen Anteil von zwei bis vier Prozent an die Selbstversorgung der Stadt Zürich mit Lebensmitteln bei. So ist die Selbstversorgung nicht die wichtigste Funktion der Betriebe. Obwohl der Stadt Zürich die Lebensmittelproduktion auf den Betrieben wichtig ist, leisten diese auch einen wichtigen Beitrag zum Naherholungsgebiet, für Naturschulen, für den Naturschutz, die Biodiversität sowie das Stadtklima.

Waidhof in Zürich-Seebach

Unser Pachtbetrieb Waidhof liegt am Stadtrand, umschlossen von den Stadtquartieren Seebach, Oerlikon und Affoltern. Während noch bis vor 100 Jahren Hochstammobstgärten das Landschaftsbild rund um den Hof prägten, ist die Stadt immer näher zum Hof gewachsen. Heute liegen viele Flächen um den Hof in der städtischen Freihal-



Der Acker liefert nicht nur Nahrung, sondern kühlt auch die Luft für die Stadt. Bild: Markus Götsch

tezone und sind somit bis auf Weiteres vor deren Überbauung geschützt.

Bereits im Landwirtschaftsbericht der Stadt Zürich aus dem Jahr 1989 ist der Biolandbau nebst dem Erhalt der Landwirtschaftsflächen und der dezentralen, vielfältigen Bewirtschaftung ein wichtiger Pfeiler. So geschah auch die Umstellung auf unserem Betrieb im Jahr 2002 erst auf Druck der Stadt Zürich. Die anfängliche Skepsis und unberechtigte Ängste vor verunkrauteten Feldern und massiven Ertragsbrüchen sind heute verflogen. Vielmehr hat sich die Bioproduktion zum Standard entwickelt, worauf aufgebaut werden kann. Mit der Pflege des Naherholungsgebietes und als Ausflugsziel für Familien mit Kindern ist der Betrieb ein wichtiger Bestandteil im Quartier.

Chancen und Gefahren als Stadtbetrieb

Natürlich bietet die stadtnahe Lage Chancen, gerade auch in der Direktvermarktung. Diese wird mit Hofladen und Rohmilchverkauf auch genutzt. Was wiederum kritische Konsument:innen mit Fragen, Anregungen und oder Wünschen auf den Hof bringt. Deren Aufklärung bringt sicherlich mehr als jeder schöngefärbte Hoch-

glanzprospekt. So wollen wir auf dem Hof auch explizit die Lebensmittelproduktion zeigen und nicht zu einem Erlebnisbauernhof mutieren. Damit sind gerade in der Tierhaltung keine Kompromisse angebracht, da Rückmeldungen dazu sofort kommen, manchmal leider auch nicht direkt zu uns. Kritische Fragen bringen uns aber auch weiter und können der Betriebsblindheit vorbeugen. Im Allgemeinen empfinden wir ein Wohlwollen in der Quartierbevölkerung, welche das ländliche «Feeling» aus der Landwirtschaft in der Stadt schätzt. So hat uns gerade letzthin eine kurze Nachricht eines Kunden erreicht, mit drei Fotos vom Betrieb und Feldern, mit dem Text: «Einen schönen Hof habt ihr da.» Diese schöne Anerkennung bringt uns eine Bestätigung, auf dem richtigen Weg zu sein.

Eine Gefahr für die Landwirtschaft ist die wachsende Stadt, welche Wohnraum möchte. Aktuell soll ein Perimeter von gegen 10 ha Land in Seebach, welches schon länger eingezont ist, bebaut werden. Eine Mehrfamilienhaus-siedlung auf einer Parzelle ist bereits konkret geplant. Das Land von einer Pensionskasse aufgekauft, welche natürlich möglichst gewinnträchtige Wohnungen vermieten möchte, am besten

Bio-Agenda



1 Kühe mit Zukunft: Schlüssel zu einer längeren Nutzungsdauer

Rennie Eppenstein vom FiBL stellt die Faktoren vor, welche die Nutzungsdauer positiv beeinflussen. Helen und Christian Gyr erklären, wie sie auf ihrem Vollweide-Betrieb am Zuchtziel einer fruchtbaren, produktiven Milchkuh arbeiten.

Wann: Dienstag, 29. Oktober 2024, 9–12 Uhr

Wo: Betrieb von Helen und Christian Gyr, Neuhoferstrasse 30, 8708 Männedorf

Anmeldung und Information:



2 Soil to Soul: Symposium 2024

Vorträge, Kurse, Podiumsdiskussionen zu innovativen Ideen und genussvollen Lösungen. Unter anderem werden Josef Andreas Holzer, Experte der Permakultur, und Joel Salatin, ein regenerativer Graslandfarmer aus den USA, Vorträge halten.

Wann: 31. Oktober bis 4. November 2024

Wo: Karl der Grosse & Kulturhaus Helferei in Zürich

Programm und Anmeldung:



3 Koch sucht Bauer, Bäuerin sucht Köchin

Nach einer Podiumsdiskussion mit je drei Gastronom:innen und Produzent:innen, können die Anwesenden bei einem lockeren Speed-Dating Kontakte knüpfen und eine mögliche Zusammenarbeit diskutieren. Biobauern und -bäuerinnen, die nachhaltig und bodenschonend produzieren, sind herzlich willkommen. Wer möchte, kann Produkte für die Degustation mitnehmen.

Wann: 4. November 2024, 14.30–17 Uhr. **Wo:** Karl der Grosse in Zürich

Anmeldung und Informationen:



an Mieter mit einer schmalen Pension aus derselben Kasse. Dies alles auf Kosten von bestem Ackerland, welches für immer verloren geht.

Ein Risiko ist auch die schwankende Nachfrage in der Direktvermarktung. Dabei hat die Corona-Pandemie das eigentliche Potenzial in der Vermarktung aufgezeigt. Dieser Absatzgewinn ist aber auch schnell wieder eingebrochen. Das aktuelle Abstimmungsresultat zur Biodiversitätsinitiative zeigt in der Stadt Zürich eine der höchsten Zustimmungsraten. Aus meiner Sicht zeigt dieses Abstimmungsverhalten die Ten-

denz der Stadtbevölkerung, sich über Biodiversitätsbeiträge an die Landwirtschaft «freikaufen» zu wollen. Dass ein entsprechendes Einkaufsverhalten jedes Einzelnen einen ebenso grossen Einfluss auf die Bewirtschaftungsweise und die regionale Landschaftsgestaltung hat, wird dabei leider allzu oft verkannt.

Fachstelle Biolandbau Strickhof

milada.quarella@strickhof.ch

Telefon 058 105 83 39

www.strickhof.ch

Konsumstatistik

Was isst Zürich? – Das FiBL und das Ernährungsforum haben es untersucht

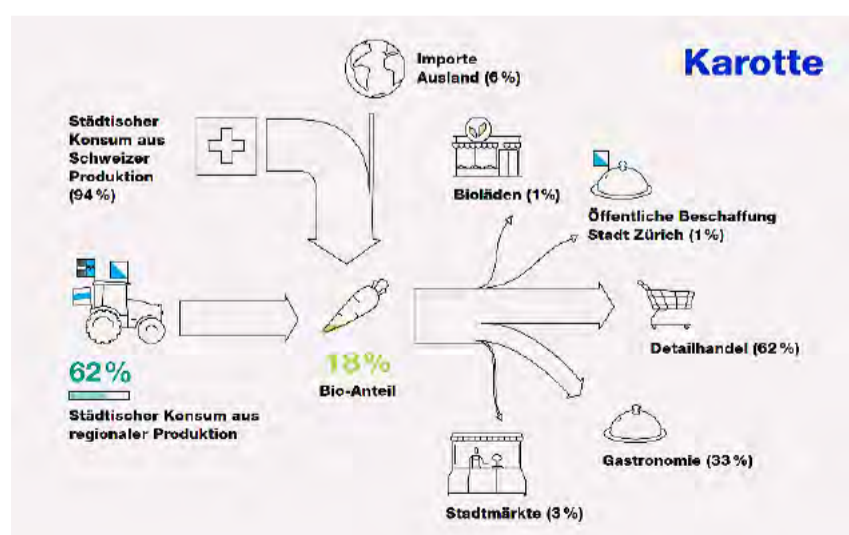
Die Einwohner der Stadt Zürich trinken pro Jahr 28000l Milch, essen 10000t Kartoffeln, 7500t Äpfel, 5000t Rindfleisch, 4500t Karotten und vieles mehr.

Milada Quarella, Strickhof

Die städtische Landwirtschaft liefert maximal vier Prozent der Lebensmittel. Woher stammt denn der Hauptanteil der Lebensmittel, welche in der Stadt Zürich konsumiert werden? Bei allen Lebensmitteln ist der Anteil der regionalen Produkte in der Stadt Zürich höher als ihre Verfügbarkeit auf dem nationalen Markt. Zürich isst also regional.

Bioanteil

Die biologische Bewirtschaftung ist seit Jahren eine Bedingung für die Pacht von Flächen und Betrieben der Stadt Zürich. Aber isst Zürich auch biologisch? Konsummilch und Karotten haben mit etwa 20 Prozent den höchsten Bioanteil in der Stadt. Obwohl



Herkunft, Bioanteil und Absatzkanal der Karotten in der Stadt Zürich. Grafik: stadt-zuerich.ch/.../was-isst-zuerich.html

schweizweit Biofrüchte zu den beliebtesten Biolebensmitteln gehören, weisen Äpfel in der Stadt nur einen Bioanteil von 8 Prozent auf. Schweine- und Geflügelfleisch wird kaum in Bioqualität konsumiert.

In der Gastronomie liegt der Bioanteil bei den meisten Produkten bei etwa fünf Prozent. In der Studie werden als Gründe die Preissensibilität der Gäste sowie die mangelnde Verfügbarkeit in geeigneter Qualität und Verarbeitung genannt.

Mehr Bio in der Küche

Die Einwohner der Stadt Zürich haben vielfältige Möglichkeiten, um dank kurzen Versorgungsketten zu wissen, wie und wo ihre Nahrung produziert wird. Als Selbstversorger in Gemeinschaftsgärten oder Familiengärten, als Mitglied eines Projekts der solidarischen Landwirtschaft, beim Einkauf in einem Hofladen oder auf dem Markt. All diese Beispiele von kurzen Wertschöpfungsketten tragen jedoch mengenmässig wenig zur Lebensmittelversorgung bei. Gut die Hälfte der Lebensmittel wird im Detailhandel gekauft.

Mehr Bio in Gastronomie

Bio Suisse hat vor einem Jahr Bio Cuisine lanciert, damit Gastronomiebetriebe ihr Engagement sichtbar machen können und damit Gäste schnell erkennen, wie viel biologische Produkte auf der Speisekarte sind. Betriebe, die mindestens 30 Prozent bio-zertifizierte Produkte verwenden, können mitmachen. Bei einem Bio-Anteil von 30–60 Prozent gibt es einen Stern, bei 60–90

Prozent zwei Sterne und bei über 90 Prozent drei Sterne. Bis jetzt ist in der Stadt Zürich erst das Restaurant Daizy zertifiziert. Die Initiative «Made in Zürich» fördert die Produktion in der Stadt Zürich und vernetzt Unternehmen aller Branchen. Ein Beispiel dafür war das Sommermenü der Swiss Re.

Die Kartoffeln für den Salat, das Schweinefleisch in Mikas Würstchen und die Milch für die Joghurtcrème stammten vom Waidhof. Die Initiative «Soul to Soil» geht davon aus, dass es für gesunde Nahrung gesunden Boden braucht. Landwirt:innen haben den direkten Kontakt zum Boden. Aber Gastronom:innen und Konsument:innen bestimmen mit ihrer Entscheidung, wo sie welche Lebensmittel kaufen, wie der Boden gepflegt wird. Die Liebe geht durch den Magen, nicht nur beim Regenwurm. Deshalb gibt es am Symposium Soul to soil sowohl Informationen über die regenerative Landwirtschaft als auch vielfältige kulinarische Entdeckungen.