

AGRI KULTUR SCHAFFENDE

Wie es ein junges Paar aus der Stadt anstellte,
zu Bauern zu werden.

Claudia Hanimann und Georg Blunier
mit den Söhnen Men und Luzius auf dem
«Bio Hof Dusch».

Künstlerisches Alltags-Arrangement
von der Jungbäuerin.

Am 17. September 2010 sind Claudia und Georg, damals beide Ende zwanzig, in Wien. Ein Stipendium an der berühmten Kunstakademie, eigentlich ein Traum. Doch statt auf eine der Partys zu gehen, statt im Atelier zu arbeiten, in der Bibliothek zu sitzen oder zumindest in einem Kaffeehaus, hängt das Paar vor dem Fernseher und schaut SRF: «Ab auf die Alp!»

«Das ist schön», sagt Claudia in ihrem hübschen Bündner Akzent, «also nicht die Sendung, aber die Alp.» – «Alpsommer», brummt Georg in seinem nuscheligen Bieler Singsang. «Wär das was für uns?»

Er greift sich das Telefon und ruft seinen Vater an. Der ist überrascht. Hansulrich Blunier ist als Bauernsohn aufgewachsen, aber dann mussten seine Eltern den Hof abgeben. Er wurde Mediziner. Und nun fragt sein fast dreissigjähriger Sohn, wie das Leben auf dem Hof sei. Und ob er schon mal «alpen» gewesen sei. «Wenn du wissen willst, wie Äpfel schmecken, musst du reinbeissen», antwortet der Vater.

Claudia Hanimann ist Fotografin, ihr Freund Georg Blunier, den man Schorsch ruft, macht Skulpturen. Sie lernten sich in einem Seminar an der Zürcher Hochschule der Künste kennen. Claudia ist vom Prättigau, wo sie aufwuchs, dank ihrer Kunst ziemlich herumgekommen: Aufenthalte in New York, Paris und Wien; erste Ausstellungen; ein Assistentinnenjob bei einem bekannten Künstler. Auch Georg hat schon ausgestellt. Beide machen ihren Weg, haben die richtigen Freunde. Das könnte was werden.

Doch insgeheim ist Claudia dabei, die Lust an der Kunst zu verlieren: der ständige Zweifel am Sinn des

eigenen Schaffens. Das Netzwerken auf Partys. Die ewige Selbstvermarktung. Das zehrt. «Nervosität», sagt Claudia, die Wortkarge, wurde das beherrschende Gefühl. Georg geht es ähnlich. Er ist allmählich angeödet davon, «ständig aufgeregt hinter jeder neuen Mode hinterherzurrennen».

Er hat Sehnsucht nach einer anderen Lebensform. Deswegen war er einst zur Kunst gekommen. Mehr und mehr aber zweifelte er: Diese «anderen Welten», die Kommunen und so – waren die nicht alle gescheitert? Georg glaubte nicht mehr dran. Die Alp auf SRF dagegen war etwas anderes. Die war real.

Er ist kein Zögerer. In Biel hat Georg einmal eine ganze Ausstellung an einem Tag auf die Beine gestellt, sagt ein alter Freund – er sei ein Anpacker. So ein Landleben reizt ihn jetzt, Claudia auch. Sie ist die Tochter eines Tierarztes, als Kind hatte sie eine eigene Geiss. Wieder Tiere zu haben, das wäre schön.

An einen eigenen Hof mit Land zu kommen, ist in der Schweiz allerdings fast unmöglich. Ausser man ist reich. Auch wenn sich die Zahl der Höfe seit 1980 halbiert hat, auch wenn pro Tag drei Landwirte aufhören: Wer als Einsteiger einen Hof will, muss den Marktpreis zahlen, den «Verkehrswert», was je nach Land, Gebäuden und Maschinen mehrere Millionen bedeuten kann. Weil sich das in einem ganzen Bauernleben nicht erwirtschaften lässt, geben Banken keine Kredite. Ein landwirtschaftliches Einkommen in der Schweiz liegt laut dem neusten Grundlagenbericht bei etwas über 47 000 Franken pro Kopf pro Jahr. Bergbauern verdienen nur 36 000 Franken. Daher brauchen jene, die aufhören, auch das Geld. Falls sie den Hof also nicht innerhalb der Familie übergeben, ist ihre Lösung oftmals, den Boden an Landwirte zu verpachten, die sich vergrössern wollen. Und selber im Hofhaus zu bleiben. Deswegen sind Hofbauten noch schwerer zu finden als Land. und deswegen fahren übrigens so häufig Traktoren auf den Strassen: pendelnde Bauern.

Ohne jede Erfahrung

Claudia und Georg gehen im Sommer 2011, ein Dreivierteljahr nach dem Fernsehabend in Wien, zur Probe zusammen auf die Alp. Sie haben sich für die härteste Variante entschieden: eine Hochalp im Wallis, inklusive Käseerei. Die Alp liegt sehr abgeschieden: ohne Strom, nur kaltes Wasser. Claudia hat einen Schnellkurs als Käserin gemacht, ansonsten haben die beiden null Erfahrung. Es wird ein Kampf.

Georg muss das Vieh zur Weide führen, jeden Tag, im Sonnenschein wie im Regen, und auf den steilen Pfaden verhindern, dass die Kühe abstürzen. Auf dem Hin- und auf dem Rückweg. Zweimal am Tag muss er zwei Dutzend Tiere melken. Claudia feuert den Kessel mit Holz, rührt Milch ein, setzt Lab an. Doch sie schaffen es. Zumindest die Tiere bleiben gesund. «Wie Magersüchtige sahen wir schliesslich aus», sagt Claudia. Unter normalen Umständen hätte der Alphorror wohl dazu geführt, dass sie es sein lassen mit der Landwirtschaft. Wäre Claudia nicht



Georg Blunier mit
seinem zweiten Sohn Luzius.

auf der Alp schwanger geworden. So aber stand ohnehin eine grosse Entscheidung darüber an, wie sie leben wollten.

Und die fällt recht schnell. Alina Clavuot, die Claudia noch aus Graubünden kannte, die dann auch an der ZHDK landete und mit der sie auf all die Vernissagen ging, erinnert sich an diese Zeit: «Auf einen Schlag debattierten Claudia und ich über den Preis von Kühen. Den Unterschied zwischen Kuhrassen. Die Kosten eines Traktors.» Claudia habe eine Weile darüber nachgedacht, wie sie die Kunst und die Landwirtschaft verbinden könne. «Aber da hat sie dann bald entschieden, dass nur das eine geht.» Claudia stürzt sich in eine Nachholbildung für Erwachsene, am Plantahof in Landquart. Der Abschluss, eine Art Schnellbleiche, bringt die berühmte DZ-Berechtigung – die Lizenz für die Direktzahlungen, die Bauern jährlich auf ihre Konten bekommen. Ohne kann man zwar theoretisch auch einen Hof übernehmen, doch kaum überleben.

Georg wiederum interessiert die Theorie: Warum, fragt er sich, muss man Alpkühe eigentlich zweimal am Tag melken? Er hat gelesen, dass in Neuseeland nur einmal täglich gemolken wird. Warum nicht auch hier? Er beginnt Studien zu lesen. Googelt, bis er auf Beat Reidy stösst, einen Dozenten an der land-

wirtschaftlichen Hochschule in Zollikofen, spezialisiert auf «Wiederkäuersysteme». Eines Tages klopft es bei Reidy an der Tür. «Da kommt bei mir so ein junger Mann an. Gross gewachsen, verflechte enge Hosen, ganz weit hochgezogen. So ein Künstlertyp.»

Der Schorsch von der Alp. «Der wollte an seinen Kunstbachelor einen Master in Agronomie anhängen.» Zuvor hatte er Reidy mit Mails bombardiert, Fragen zum Melken. Der Dozent merkt: Der meint es ernst. Reidy hat ein Herz für Leute wie Schorsch. Er hatte früher selbst mit der Kunstgewerbeschule geliebäugelt. Auch ihn treibt die Passion. Er nimmt den jungen Blunier unter seine Fittiche und unterstützt ihn mit seinem Kollegen Peter Thomet bei den Aufnahmeprüfungen. Georg hat einen ungeheuren Wissensdrang und steigt später zum Assistenten auf.

2012 gehen Claudia und Georg wieder auf eine Alp, diesmal in Küblis. Zweiter Versuch. Ohne Käseerei, dafür mit Mutterkühen – und einem Säugling, dem gerade mal sechs Wochen alten Sohn, den sie Men getauft haben. Und sie stellen fest: Ja, das ist es. So beginnt ihre Suche nach einem Hof.

Über ein Jahr später, Ende 2013, während ihrer Ausbildung in Landquart, entdeckt Claudia ein interessantes Inserat: eine neunjährige Pacht, in Paspels, zwanzig Autominuten hinter Chur. Bergland mit Hofhaus und Stall, Südhang. 28 Hektaren Land. Begeistert ruft sie Georg an der Uni in Zollikofen an.

Süsse Äpfel

Sobald man, von Chur kommend, nach links ins Domleschg abbiegt, ertrinkt man fast in Schönheit. Die Gemeinde umfasst ein weitläufiges grünes Tal, auf jeder zweiten Hügelkuppe steht eine Burgruine oder ein Schlösschen, mehr als zwanzig im Ganzen. Mit runden Burgtürmen, eckigen, breiten, schlanken. Die aufsässigen Einwohner zertrümmerten sie alle, als sie sich 1451 gegen ihre Herren auflehnten. Die Ruinen liessen sie stehen, Mahnmahl für jeden, der versuchen sollte, Domleschg erneut zu unterwerfen.

Die Sonne scheint hier besonders viel, deswegen lieferte man schon vor Jahrhunderten süsse Äpfel bis nach Russland. Der ausgeschriebene Hof liegt hinter Paspels. Das Dorf hat rund 500 Einwohner und ist wegen seiner alten Steinbauten und der Lage im Bundesinventar der schützenswerten Ortsbilder als «Spezialfall» auf der Karte eingetragen. Ein Schild zeigt zum «Hof Dusch».

Claudia und Georg biegen am Ortsrand in eine Schotterstrasse ein, folgen ihrem sanften Linksbogen durch die Weizenfelder. Die weisse Piste ist gesäumt von Mauern aus gestapelten Steinen, längs des Weges reihen sich Obstbäumchen, und nach zwei grossen Linden linker Hand kommt die Hofeinfahrt. Links liegt ein hübscher kleiner Stall, Holz und Stein, rechts führen ein paar Stufen hoch zum Wohnhaus. Es ist weiss und sieht aus wie ein Schulhaus aus dem 19. Jahrhundert. Dreistöckig, hell, innen holzverver-

Es ist, als ob die Familie Blunier
in ein Bilderbuch von Albert Manser
eingezogen wäre.

Reichlich Sonne über Paspels
bringt seit Jahrhunderten besonders
süsse Äpfel hervor.



täfelte Wände und viele Fenster, die einen umwerfenden Blick bieten, links auf den spitzen Piz Beverin und rechts auf den mächtigen Flimserstein.

Doch als die beiden die Konkurrenz bemerken, schwinden ihre Hoffnungen. Es gibt zwei Besichtigungen mit je zwanzig Interessenten. Alle scheinen Vollprofis zu sein, ihnen haushoch überlegen.

Etwa ein Zehntel der Höfe in der Schweiz sind Pachtbetriebe. Ausschreibungen seien umkämpft wie Wohnungen in der Genfer Innenstadt, sagt Jungbauer Sebastian Hagenbuch. Er führt eine Kolumne über den Einstieg ins Bauernleben für das Fachmagazin «die grüne». Mit Pacht versuchten es jene, die sich keinen Hof leisten könnten. Vierzig bis sechzig Bewerber pro Hof seien der Normalfall.

Vom Screen zum Acker

Es klingt irre – aber trotz der miserablen finanziellen Bedingungen träumen viele vom Hofleben. Oft hört man, das liege an der zunehmenden Distanz unseres durchtechnologisierten Lebens zur Welt der ursprünglichen Dinge. Das mag so sein, aber zur Wahrheit gehört auch, dass uns die Digitalisierung das Landleben erst nahe bringt – von Farming Games zu Landlebe-Blogs auf Facebook. Auf Instagram folgen Georg und Claudia dem rappenden deutschen Bio-Farmer «Hofhuhn», der in allen Details beschreibt, wie er glückliche Küken päppelt. Es scheint, als müsste man nur noch durch den Bildschirm greifen, um die Erde zu fühlen.

Eine ganze Generation neuer Farmer kam vom Screen zum Acker. «Jeder zweite Hipster, der Tomaten auf dem Balkon anbaut, träumt doch heute vom eigenen Hof», vermutet Hagenbuch. Doch daraus werde meistens nichts. Einsteiger hätten kaum eine Chance. Viele, die nicht aus der Landwirtschaft kommen, keine Beziehungen haben, versuchen es oft über Jahre, manchmal ein Jahrzehnt lang, machen Praktika und Landwirtschaftsjobs, bis sie aufgeben. Alle suchen das Gleiche, sagt Hagenbuch: «Südhang mit dreissig Hektaren, Wohnhaus mit Zentralheizung, in Stadtnähe, um abends ausgehen zu können.»

Genau darum geht es jetzt auch hier in Paspels, bei der Hofbegehung. Und dementsprechend heftig wird die Besitzerin von den Bewerbern umgarnt.

Doch Nina von Albertini, eine Dame in den Fünfzigern, ist eine anspruchsvolle Verpächterin. Sie kommt aus einem bekannten Bündner Geschlecht und lebt nur zweihundert Meter weiter oben im historischen Familiensitz. Sie strebe bei der Verpachtung von Hof Dusch nicht nach Profit, sagt sie, das Menschliche solle stimmen und wie der Pächter mit der Natur umgeht. Wichtig sei ihr das kulturelle Erbe und die Wahrung dieses idyllischen Weilers – was selbstverständlich grosse Neubauten ausschliesst. Schon ihr Vater habe dem Siedlungsbau hier getrotzt. Sie selbst ist aktiv im Verein Domus Antiqua Helvetica, dem Verbund der Eigentümer historischer Wohnbau-

ten. Vom Fach ist sie auch. Als an der ETH diplomierte Ingenieur-Agronomin liess sie den Hof Ende der 1980er-Jahre als einen der ersten in Graubünden als Biohof zertifizieren. Eigentlich wollte sie ihn selbst führen, doch wegen des beträchtlichen Erbes war sie zu wohlhabend für Direktzahlungen. Daher sucht sie nun die richtigen Pächter und kümmert sich um das Gesamtbild des Weilers. Die schöne Naturstrasse hat sie zum Teil auf eigene Kosten restauriert.

Übrigens: Die Maschinen müsse man komplett neu anschaffen, sagt Albertini den Bewerbern. Der Vorgänger habe natürlich alles mitgenommen. Während Georg und Claudia durch das Paradies laufen, scheint es ihnen plötzlich wie hinter Glasmauern. Sie bringen gar nichts mit. Kein Ersparnis. Keine Ahnung davon, wie man einen Hof führt.

Jeder Bewerber muss bei Albertini ein Konzept einreichen, wie er den Hof zu betreiben plant. Bio ist Bedingung. So ein Konzept ist wie ein Businessplan. Man beschreibt, wie man die Felder und Stallanlagen füllen will im ersten, zweiten und dritten Jahr; woher das Futter für die Tiere kommt; welches Equipment man einsetzt, welche Umbauten man plant; und natürlich, wie man Geld verdienen will.

Claudia und Georg errechnen, dass sie etwa eine halbe Million Franken investieren müssen. Die zwei

Die tierfreundlichere Schlachtung auf dem Hof lässt sich herauschmecken.



DAS MAGAZIN N° 40 – 2018

grossen Posten sind der Traktor und eine Herde von etwa zwanzig Kühen, jeder Posten rund 65 000 Franken. Der Kanton gäbe wohl ein zinsloses Darlehen für Jungbauern von etwa 130 000 Franken. Für den Rest reichen ihre Ersparnisse nicht ansatzweise. Doch als Georgs Vater von dem Plan hört, ist er begeistert. Ingeheim träumt er schon lange von Heugeruch und Tierschnauben im Stall. Er hat den Moment nie vergessen, da war er etwa acht und hielt die Hand seiner Mutter, als die Nachbarin fragte: «Wann ist die Versteigerung?» Jetzt, nach Jahrzehnten, kann er seinem Sohn ermöglichen, was ihm selbst genommen wurde. Das Geld hätten sie demnach beisammen.

Auf ihrem Hof soll es Tiere, Weiden und Felder geben, schreiben Georg und Claudia ins Konzept. Grauvieh wollen sie – eine einst fast verloren gegangene einheimische Rinderrasse. Sie setzen auf Mutterkuhhaltung. Kein Melken also. Später sollen Schafe, Ziegen, Schweine und Hühner folgen. Auf die Felder sollen Buchweizen und Emmer, eine Art Urweizen. Weniger Maisanbau, er belastet die Böden, und man braucht ihn nicht als Futter, wenn man auf Milchproduktion verzichtet. Es ist ein Neubeginn für den Hof. Konzepte schreiben, das lernt man auf der Kunstuni. Was zu abgehoben klingt, streichen sie. Die beiden Neulinge versuchen, alles reinzupacken, was sie in den letzten zwei Jahren gelernt haben. Dazu gibt es noch einen hübschen Schrifttyp, ein sauberes Layout. So was können sie. Auf die Frontseite des Konzepts setzen die beiden das Foto eines vierblättrigen Kleeblatts, das sie bei der Besichtigung gefunden haben.

Es bringt ihnen tatsächlich Glück: Nina von Albertini lädt das Paar zur Endrunde. Von den über dreissig Bewerbern bleiben nun noch sechs. Die junge Familie Blunier-Hanimann gefällt. Es stellt sich heraus, dass Albertini sich vor ihrem ETH-Studium als Künstlerin versucht hatte. Man hat gemeinsame Bekannte. Als die Bewerber sich mit den Worten verabschieden, so etwas Schönes würden sie wohl nie wieder finden, fühlt Albertini sich verstanden. Doch trotz aller Sympathie zögert sie. Freunde warnen, jeder unerfahrene Pächter sei ein Risiko für den Boden. Einen Hof zu betreiben erfordert viel Wissen und Erfahrung in ganz verschiedenen Bereichen. Von der Bodenchemie bis zur Vermarktung. Deshalb, sagt Albertini, habe sie noch mal genau nachgeprüft. Sie ruft alle Referenzen an, sogar im Wallis, beim Besitzer der Alp, wo alles anfang. Der sagt ihr, er hätte Claudia und Georg am liebsten behalten.

Am Ende, als die Albertinis in ihrem schicken Alfa Romeo 1300 GT Junior im Prättigau noch bei Claudias Familie vorbeikommen, hilft den Bewerbern das Schicksal. Als der Flitzer bei der Abfahrt nicht anspringt, kommt Georg mit dem Subaru Forester 4x4, dem Klassiker der Schweizer Bergbauern, und packt das Starterkabel aus. Der Alfa springt an, und als die Albertinis losfahren, hat Georg ein gutes Gefühl. Und wirklich: Im April 2014, dreieinhalb Jahre nachdem die beiden zusammen «Ab auf die Alp!» sahen, übernehmen sie den «Hof Dusch».

Am Horizont giesst die Abendsonne vom gewaltigen Plateau des Flimsersteins aus Gold über die Felder, die Fenster des dreistöckigen weissen Hauses leuchten zartrosa, die Geranien in den Blumenkästen knallrot. An der kleinen Strasse am Dorfrand steht jetzt ein neues Schild: «Bio Hof Dusch», in handgemalter Schnürlischrift. Wenn man hochfährt, drehen unter den Linden vor der Hofeinfahrt drei graue Kühe routiniert ihre Köpfe. Es ist, als ob die Familie in ein Bilderbuch von Albert Manser eingezogen wäre.

An diesem Julisonntag im Jahr fünf schiebt Georg mit der Schuhspitze den Gummischlauch in Position und versucht, ihn aufzudrehen, um die Felder vor der sich anbahnenden Trockenheit zu schützen, die bald Europa plagen wird. Das Wasser will wieder nicht richtig kommen, zu wenig Druck. Er ist zu weit oben am Berg. Die anderen weiter unten sind wohl wieder am Absaugen. Es sei faszinierend zu erleben, sagt Georg, wie stark alles Leben vom Wasser abhängt. Von hier aus verstehe er endlich, was das heisse: Klimawandel und Dürren, nicht nur in Afrika.

Ungeheures Glück

Claudia ist schwanger mit dem dritten Kind, und jetzt im siebten Monat fällt ihr die Feldarbeit langsam schwer. Zum Glück ist der Grossteil der Herde seit ein paar Tagen auf der Alp in Rhäzüns. 67 Stunden beträgt die Wochenarbeitszeit eines Landwirts im Schnitt, über neun Stunden am Tag, aber Georg arbeitet von früh um sieben bis abends gegen neun. Ihm gefällt. Und es geht körperlich. Es sei ganz anders als in der Kunst, sagt er. Hier ergebe alles Sinn. «Du musst dir keine Aufgaben schaffen, keine Erklärungen bauen für das, was du tust. Es kommt zu dir wie die Kirschen, die du pflücken musst, wenn sie reif sind.» Nichts hat seine Neugier je so gefüttert wie das Hofleben. Darin steckt alles: Maschinen reparieren, nach den Ziegen schauen oben im Wald, das Heu richtig einlagern. Marketing, der Stickstoffgehalt der Böden. Den er übrigens verbessern will.

Wenn er einen Moment für sich hat, setzt er sich auf die Stufen vorm Haus und schaut über die Felder. Wie geplant haben sie 12 der 28 Hektaren mittlerweile bepflanzt. Alles fühlt sich immer noch so neu an. Er kann es noch kaum begreifen. Allmählich erst wird beiden klar, was für ein ungeheures Glück sie hatten. Den Hof bekommen zu haben. Und morgens, vor ihren Fenstern, vom Tisch mit den Kindern aus, ihre ganze Welt, ihr ganzes gemeinsames Werk sehen zu können und wie es wächst. Weil alle Felder rund um den Hof liegen. Und heuer, in ihrer fünften Saison, haben die beiden so weit alles im Griff, dass sie sich sogar ihre allererste Woche Ferien gönnen können.

So hart der Anfang war, als sie lernen mussten, die Gülle auszubringen, die Heugabel richtig zu schwingen; als Georg sogar einmal mit dem Traktor umkippte – das Konzept, das Claudia und er geschrieben haben, scheint aufzugehen.

Georg schlägt sich noch mal durch zum Bohnenfeld, weiter hinten Richtung Bach. Mit den Fingern

streicht er über die rot-weissen Schoten der Borlotti-Bohnen. Bis heute staunt er darüber, dass man etwas sät und es dann einfach irgendwann aus der Erde spriesst. Die Borlottis kommen eigentlich ganz gut, findet er. Daneben gibt es ein paar Reihen schwarze Bohnen, das neueste Experiment der beiden. Sie sind nicht die Einzigen, die in der Schweiz wieder alte Arten aussäen. Es ist eine ganze Bewegung, getragen von meist jüngeren Neubauern, die selten den Dynastien etablierter Landwirte entstammen und den Versuch lieben, ohne das Scheitern zu fürchten.

Das Arbeiten mit offenem Ausgang liegt auch in der Natur der Dinge: Jeder Fleck Boden ist anders, erfordert unterschiedliche Massnahmen und zeitigt andere Ergebnisse – die dann auch noch vom Wetter abhängen. Landwirtschaft ist ein ewiges Experiment. Auf eine Weise sei das ein Vorteil für Neulinge, meint Beat Reidy, Georgs Hochschullehrer aus Zollikofen: Sie wüssten nicht, «wie man es so macht». Sie müssten alles neu erfinden. Genau das brauche die Schweizer Landwirtschaft heute, sagt Reidy, denn die müsse dringend neu erfunden werden.

Eine gewaltige Energieverschwendung

Kühl betrachtet, ist Landwirtschaft in der Schweiz nämlich komplett unvernünftig: Um eine Kalorie Nahrungsmittelenergie aus dem Boden zu bekommen, muss die Schweizer Landwirtschaft 2,5 Kalorien in Form von Treibstoff, Dünger in ihn hineinstecken – wie das bundeseigene Forschungsinstitut Agroscope ermittelte. Schweizer Landwirtschaft ist eine gewaltige Energieverschwendung. Um diese zu kompensieren, hat die Schweiz einen Riesenzaun aus Zöllen gebaut und versucht, mit Förderungen und Richtlinien vorderhand ein vitales «Bauerntum» hervorzubringen. Dieses wird hintenrum aber gleichzeitig abgeschafft, mit Regeln, die dafür sorgen, dass nur jene Farmer überleben, die ständig vergrössern. Die Schweizer Bauern werden durch ein Rattenlabyrinth aus Gesetzen und Subventionen gehetzt – das der Staat dann auch noch unablässig umbaut.

Denn wenn es um Schweizer Boden geht, reden alle mit. Je weniger die Mehrheit im Land mit dem Landleben real zu tun hat, desto stärker will sie eingreifen. Die Landwirtschaft ist eine kollektive Manie geworden. Hierzulande arbeiten mehr als viermal so viele Menschen im Kraftfahrzeugbereich wie in der Forst- und Landwirtschaft, aber die stärkste Partei ist die Bauernpartei. Für die Integration von mehr als zwei Millionen Ausländern investiert der Bund zwei Milliarden, aber den etwas über 50 000 Landwirtschaftsbetrieben gibt er im Jahresbudget für 2019 rund 3,7 Milliarden Franken. Fünf, und falls die Initiative «Keine Massentierhaltung» an die Urne kommt, sogar sechs Initiativen der jüngsten Zeit drehen sich um die Landwirtschaft, von der Initiative für Ernährungssouveränität über die Fair-Food- bis zur Hornkuh-Initiative, welche die Halter behörnter Kühe belohnen will. Es ist schizophren: Die Schweizer Konsumenten fordern Ursprünglichkeit, dies

aber mit Hygienestandards und zu Preisen, die nur dank High-Tech möglich sind. Also diskutiert das Land über ursprüngliches Hornvieh, während im Stall die Melkroboter warten. Und so produziert die Schweizer Landwirtschaft neben Getreide, Milch und Fleisch auch viele unglückliche Bauern.

Dauerausstellung von Feldern

Claudia und Georg gehören nicht zu ihnen. Sie suchen aber auch nicht den Profit, sondern begeistern sich für die Versuchsanordnung. Das kennen sie aus der Kunst, unkommerzielle Arbeit. Im Vergleich zur Kunstwelt aber gibt es in der Landwirtschaft immerhin eine reale Nachfrage, sagt Georg. Und noch mehr. «In der Landwirtschaft gibt es ein fast bedingungsloses Grundeinkommen.» Zahlungen direkt aufs Konto, die im Schnitt schon sechzig Prozent der Ausgaben eines Landwirts decken.

Vielleicht ist das Bestellen eines Hofes für die beiden wirklich wie das Malen eines hektargrossen Bildes. Die Tierrassen suchten Claudia und Georg nach einem Farbkonzept aus, «alles grau». Und auch bei der Bepflanzung der Felder zählte die Ästhetik. Besonders freut sich Georg schon auf den Schwarzen Emmer, die alte Getreidesorte, deren fette Ähren schwarz werden wie poliertes Karbon, wenn sie reif sind. Dass die beiden dabei nicht draufzahlen, liegt vielleicht daran, dass Georg alles genau ausrechnet, die Preise – und welche Fördergelder es noch so gibt aus irgendwelchen Spezialtöpfen. «Georg ist da penibel», sagt Claudia. Oben im Büro stapeln sich die Aktenordner.

Hier im Feld aber drücken Senfstauden durch, hoch und sattgelb. Spaziergänger finden das vielleicht schön, aber mancher Profi aus Paspels lacht sicher über das Unkraut. Jeder Landwirt schaut sich die Felder der anderen an. Es ist wie eine Dauerausstellung. Jeder beobachtet, was der andere hat und was gedeiht. Man lernt und kopiert ohne Scheu. Ganz anders als in der Kunst. Georg gefällt das.

Eine Galerie haben die beiden auch. Das ist der hell verputzte kleine Hofladen am Stall. Da zeigen sie ihr ganzes Werk. Das Leindotteröl. Die Buchweizenpasta. Das Emmermehl. Dort stehen auch drei grosse Kühlschränke.

Denn der grösste Erfolg der beiden ist das Fleisch. Das beziehen mittlerweile Spitzenrestaurants wie das von Andreas Caminadas ehemaligem Souschef Silvio Germann, das Restaurant «Spitz» im Zürcher Landesmuseum und die an der Langstrasse gelegene Tip-to-Tail-Metzgerei «Metzg». Die würzige Salsiz, gefertigt von einem verschwiegene alten Nachbarn, der sein Rezept hütet wie einen Schatz, kauft der Bündner Starkoch Caminada am «Bio Hof Dusch».

Claudia hat eine kluge Wahl getroffen bei den Tieren. Das Leben draussen auf den Weiden und mit ihrem Nachwuchs tut ihnen gut. Diesen März traute sich die Familie Blunier erstmals an einen Schönheitswettbewerb. Auf Anhieb gewann man im nahe gelegenen Cazis den Preis für die schönste Mutter-

kuh mit Kalb: Prämiert wurden ihre Kuh Sissy-Artan und deren Tochter Suni.

Das Geheimnis des guten Fleisches jedoch liegt weniger im schönen Leben der Kuh als vielmehr in ihrem schnellen Tod, in der speziellen Schlachtung, die Claudia und Georg bei sich eingeführt haben. Sie konnten nicht ertragen, was doch alle routinierten Landwirte als Normalität zu akzeptieren gelernt haben: wie die Tiere vor der Schlachtung in Lastwagen getrieben werden, wie sie dabei in Panik geraten und dann in der ungewohnten Umgebung des Schlachthofs seriell getötet werden. Es ist die vielleicht grösste Lücke im Schweizer Biosystem, das sonst so viel Wert auf das Tierwohl legt: Egal ob ein Tier bio oder konventionell aufgezogen wird, das Ende ist bislang für alle gleich.

Dieser Stress bleibt im Fleisch, glauben Georg und Claudia. Die konventionelle Schlachtung vermisst vielleicht alle anderen guten Bemühungen ums Tier. Daher haben die beiden eine Bewilligung beantragt für ein im ganzen Kanton bisher einzigartiges Verfahren. Bei ihnen kommt der Schlachter auf den Hof und tötet die Tiere vor dem Transport. Im besten Fall, vermutet man, merkt das Tier davon gar nichts. Die Fachpresse hat bereits ausgiebig berichtet über die innovative Hofschlachtung, auch der Schweizer Rundfunk war vor Ort. Der Biohof Dusch ist dabei, bekannt zu werden.

Allerdings hatten Georg und Claudia beim Bau des speziellen Betäubungsgatters, das für ihre spezielle Schlachtung erforderlich ist, nicht daran gedacht, dass man es vom Kinderzimmer aus sieht. Als die Kinder diesen Frühling beim ersten Mal alles vom Fenster aus mitbekamen, waren sie geschockt.

Vorwurf des Eskapismus

Am Montagmorgen werden die beiden Buben noch schlafen, wenn um sechs Uhr morgens die Tierärztin kommt, um die Kuh Kathi zu begutachten. Kurz vor acht, bevor der Schlachter eintrifft, bringt Georg die Kinder in die Kita. Er wird dann Kathi in das Gatter führen, ihr ein bisschen Heu hinlegen, und während sie mampft, wird der Schlachter sie ein letztes Mal streicheln, ihr die silbrige dicke Röhre, das Bolzenschussgerät, zwischen die Hörner legen und abdrücken. Während sie zusammensinkt, wird Georg in den Traktor springen, das betäubte Tier schnell nach oben ziehen, und dann wird der Schlachter mit dem Messer den Hals aufschlitzen, und das Blut wird in Strömen fliessen. Kein schönes Bild im neuen Hofparadies. Aber ein besseres Ende.

Vor ein paar Monaten hat Georg einen alten Künstlerfreund in Zürich getroffen. Der sagte, das Leben auf dem Land, das sei doch Eskapismus. Da hat Georg sich gefragt, wer hier eigentlich vor etwas abhaut. Manchmal, wenn die alten Freunde auf Instagram wieder Partypics oder Ausstellungsbilder posten, dann säen Claudia und Georg Clips vom Biohof Dusch. Und ernten Likes von ihren Freunden aus der Stadt.

Am Mittag macht Georg ein kleines Feuer, vor dem Haus, neben dem Hühnerstall, und Claudia holt ein paar Stücke Fleisch vom eigenen Hof. Georg legt diese ungewürzt auf den Grill. Claudia gibt jedem Tier einen Namen «Das hier ist von Denise. So heisst übrigens auch meine Mutter», sagt sie und lächelt. Und Denise schmeckt genauso, wie es hier aussieht. Zart und ein wenig nach Gräsern. DM

HANNES GRASSEGGGER ist «Magazin»-Reporter.
hannes.grassegger@dasmagazin.ch

Landesmuseum Zürich. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. MUSÉE NATIONAL SUISSE. MUSEO NAZIONALE SVIZZERO. MUSEUM NAZIONALE SVIZZERO.



IMAGINE
Das Spektakel der Revolution
14.9.2018 – 20.1.2019

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Département fédéral de l'intérieur DFI
Departament Federal del Interior DF

www.landesmuseum.ch