

Gespräch mit Florian Buchwalder, Gründer der Sektion Unterterre Basel

Florian Buchwalder, Bauer der Bergzone II, knapp über dreissig und junger Familienvater, ist kreativ und ambitionös. Wer ihm zuhört, kann wieder an eine zukunftsfrüchtige Landwirtschaft glauben, die der jungen Generation Lust auf Selbstständigkeit verleiht.



Buchwalders Hof: 40 ha in der Bergzone II im Spitzenbühl (BL).

Es ist nicht gerade einfach, zum Hof der Familie Buchwalder zu gelangen, denn ein grosser Teil der Zufahrtsstrasse ist nicht asphaltiert. Das abgelegene Gut von 40 ha schmiegt sich an den oberen Rand des kleinen Tals Spitzenbühl, Region Laufenental im Kanton Baselland. Es liegt in der Bergzone II. Florian und Evelyn Buchwalder sind quasi *Bilingue*, beide knapp über dreissig und seit ein paar Monaten glückliche Eltern. Sie bewirtschaften ihren Hof mit einem weiteren Paar, einem Angestellten und einem Jugendlichen in Vorbereitung auf den Berufseinstieg. Zusammen halten sie Milchkuhe, verkäsen die Milch auf dem Hof und verkaufen ihre Produkte auf mehreren Märkten. Florian ist einer der Mitbegründer der Sektion Unterterre Nordwest (BS, BL, SO und ein Teil von AG) – der ersten deutschschweizer Sektion unserer Gewerkschaft.

Erzähle uns doch etwas über dich, bevor wir über die Landwirtschaft und Unterterre sprechen ...

Nach der obligatorischen Schule habe ich die landwirtschaftliche Lehre im Kanton Bern absolviert. Als ich mein EFZ als Landwirt in der Tasche hatte, habe ich eine zweite, vierjährige Lehre als Landmaschinenmechaniker in Angriff genommen. In der Lehrzeit habe ich immer in einer Band Bassgitarre gespielt. Wir machten Funk, Jazz, manchmal auch Rock, und gingen hier in der Gegend auf Tournee. Das hat Spaß gemacht. Ich mochte das Nachtleben und das Herumziehen mit meinen Kollegen. Um meine Englischkenntnisse zu verbessern, war ich drei Monate in London und habe in Schottland eine lange Wanderung unternommen. Danach bin ich drei Monate lang in Lateinamerika herumgereist. Einen Monat war ich in Buenos Aires, dann in Paraguay, Bolivien und Peru. Dort habe ich mir ein paar Brocken Spanisch angeeignet, andere Realität erlebt und die kontrastierenden Landwirtschaftstypen von Lateinamerika gesehen. Da gibt es alles, von der Hyper-Industrie bis zur

Subsistenzwirtschaft. Das war sehr eindrücklich.

Bei der Arbeit auf dem Hof meiner Eltern hat sich irgendwie nie die richtige Dynamik mit meinem Vater eingestellt. Ich war zu unabhängig und hatte meine eigenen Vorstellungen. Vielleicht waren wir uns zu ähnlich, vielleicht zu verschieden – ich weiss es nicht. Auf jeden Fall hat die Zusammenarbeit nicht geklappt. Bei meiner Rückkehr in die Schweiz bin ich deshalb nach Basel gezogen. Dort habe ich mich ein paar Jahre lang mit Gelegenheitsjobs durchgeschlagen und Musik gemacht. Ich genoss das Nachtleben in vollen Zügen und tobte mich aus. Eine Zeit lang habe ich für Manor gearbeitet, habe Regale aufgefüllt und das Lager verwaltet. Dieser Blick hinter die Kulissen der Nahrungsmittelindustrie war sehr lehrreich ... Aber die Arbeit im Innern gefällt mir nicht – erst recht nicht in Untergeschossen – und bald hatte ich genug vom Stadtleben. Also habe ich nach acht Monaten meinen Hut genommen, um in einer Gärtnerei zwischen Basel und Laufen zu arbeiten.

Rückblickend war der Kontakt mit diesen verschiedenen Realitäten für mich sehr prägend. Dadurch erhielt ich eine Ahnung dessen, was man in anderen Wirtschaftssektoren unter „Business“ und „Unternehmer“ versteht. Nämlich besteht da ein relativ grosser Unterschied zur Landwirtschaft. Wer sich als Unternehmer bezeichnet, hat gar keine Wahl – er muss sich für faire Preise einsetzen!

Eines Tages ist mein Vater schwer verunfallt und musste lange Zeit ins Spital. Da hat sich natürlich die Frage aufgedrängt, ob ich den Familienbetrieb übernehmen wolle. Ich habe in den nahen Bergen eine ausgedehnte Wanderung gemacht, um in Ruhe zu überlegen. Als ich zurückkam, stand mein Beschluss fest: Ich wollte den Hof weiterführen! Diese Entscheidung habe ich nie bereut, ganz im Gegenteil, ich bin sehr froh darüber.

Deine Frau und du bewirtschaften einen Hof in der Bergzone, der sechs Arbeitsplätze generiert. Das ist nicht gerade üblich. Wie ist es dazu gekommen?

Die Buchwalder sind seit über 300 Jahren in der Gegend vom Spitzenbühl zuhause. Auf unserem Betrieb stelle ich die sechste Generation. Mein Grossvater hat das Gut auf seine heutige Grösse ausgedehnt. Es vereint Land und Gebäude von ehemals drei Betrieben.

Vor 15 Jahren haben wir auf Bio umgestellt – diesen Schritt haben noch meine Eltern gemacht. Wir haben für rund zwanzig Kühe plus Jungvieh Platz. Ich habe eine Produktionsquote von 100 000 kg auf 40 ha. Davon sind 20 ha Weideland und 20 ha sind mehr oder weniger bebaubar. Vater hatte auf diesem Teil Getreide angebaut. Aber als wir Probleme mit den Blacken bekamen und die Drescher nicht mehr zu uns hinauffahren wollten, haben wir aus dem gesamten Land Grünflächen gemacht. Auf den befahrbaren Flächen machen wir Heu und Emd. In unserer Gemeinde sind wir die Einzigen in der Bergzone II. Die 40 ha liegen rund um unseren Hof. Wir haben auch noch rund 10 ha Wald und über das Gut verteilt sind an die 180 Hochstamm-Obstbäume.

Mein Vater lieferte die gesamte Milchproduktion an die MIBA. Als ich den Hof 2004 übernommen habe und feststellen musste, welche Preise ich für Bio-Industriemilch erhielt, habe ich beschlossen, die Milch selber zu verarbeiten. Ich habe angefangen, auf dem Hof zu käsen. Seither konnte ich die Käseproduktion stetig steigern und finde laufend neue Abnehmer.

Im ersten Jahr haben wir eine mobile Käserei von Daniel Beuret gemietet. Anfangs haben wir nur ein paar tausend Liter verarbeitet, um das Handwerk und den Markt kennenzulernen. Meine wenigen Käsehersteller waren uns dabei hilfreich, aber der Schritt von der Theorie zur Praxis hat uns doch viel Arbeit und Fachwissen abverlangt. Auch Käser fallen halt nicht vom Himmel!

Nach einigen Versuchen stellten wir unseren Käse schliesslich in einem /// her. Das funktioniert gut, wir arbeiten noch heute damit. In dieser Zeit konnten wir uns mit den verschiedenen Techniken, den Bakterienkulturen, der Käseherstellung und der Lagerung vertraut machen. Wir haben einen Keller gebaut und uns geeinigt, welche Käsesorten wir produzieren und verkaufen wollen.

Die Verarbeitung ist arbeitsintensiv und erfordert Fachkenntnisse. Um diesen Betriebszweig auszubauen, brauchten wir eine kompetente Person, die hier auf dem Hof wohnen kann. Also haben wir das Wohnhaus renoviert und eine Zweitwohnung eingebaut. Auf unsere Anzeige hin hat

sich ein Bauernpaar in unserem Alter mit einem Kleinkind gemeldet. Sie hatten keinen eigenen Betrieb, aber die nötigen Kenntnisse, da sie mehrere Sommer auf verschiedenen Alpen verbracht hatten.

Heute arbeiten zwei Paare mit Kindern, ein junger Landarbeiter und ein Praktikant (Programm Startpunkt Wallierhof) in den 3 Betriebszweigen, sprich, der Zucht, der Verarbeitung und dem Verkauf. Meine Frau und ich bleiben jedoch alleinige Besitzer und tragen die Verantwortung für den Gesamtbetrieb.

Wie ist deine Situation heute?

Als meine Frau und ich den Hof 2004 übernahmen, haben wir uns in den Kopf gesetzt, dass wir unsere Milch selber verarbeiten wollen. Also haben wir uns im Käsen und im Verkauf unserer Produkte weitergebildet.



Heute verarbeite ich einen Fünftel der Gesamtproduktion, das sind rund 20 000 kg. Der Rest fliesst in die Industrie. Da meine Lieferungen unregelmässig sind, muss ich die MIBA immer informieren, wenn ich liefern will. Sobald ich aber Milch abliefern muss, muss ich 150 Fr. bezahlen, damit der Milchtank pro Monat 15 Mal anhält, auch wenn ich an mehreren Tagen nichts, oder sehr wenig liefere. Zu diesen Kosten hinzu kommen meine eigenen Transportkosten, weil ich die Milch bis ins Nachbardorf Soyhières bringen muss. Bei den gegenwärtigen Milchpreisen sind diese Kosten horrend und verschlingen einen guten Teil meines Einkommens. Grund genug, die Milch selbst zu verarbeiten!

Im Winter liefere ich wegen der schwierigen Verhältnisse keine Milch. Ich führe eine saisonale Frühjahrsabkalbung durch. Die Rinder werden jung gedeckt, im Natursprung. Oft sind sie mit 17 Monaten trächtig. Für das erste Kalb verwende ich einen Angusstier. So kann ich gutes Schlachtvieh züchten, dessen Fleisch nebst dem Käse verkauft wird. Für die folgenden Befruchtungen verwende ich einen Schweizer Fleckvieh-Stier. Beide Stiere miete ich für 10 Wochen, entweder von anderen Betrieben oder vom Unternehmen Vianco.

Was sind deine Zukunftspläne?

Ganz allgemein werde ich meine Arbeit und diejenige meiner Mitarbeiterinnen auf die Verarbeitung und den Verkauf der Produkte ausrichten. Ich bin überzeugt, dass wir aufgrund der Nähe von Basel immer

genügend Absatzmöglichkeiten haben werden. In der Verarbeitung und im Verkauf wird mit unseren Produkten gutes Geld verdient, also haben wir hier auf jeden Fall einen Markt zu gewinnen! Die Grossverteiler müssen auch Konkurrenz haben. ALDI und LIDL sind keine Konkurrenten von MIGROS und COOP, denn die sprechen ihre Preise ja ab. Die wahre Konkurrenz der Grossverteiler sind wir – die Bauern.

innen viel von den Bauern erwarten. Sie lieben lokale Produkte mit speziellen Geschmacksrichtungen, die sie an die Verbindung zwischen der Erde und dem Teller erinnern.

Wir wollen ausserdem die Produkte unserer Obstbäume aufwerten. Zurzeit mache ich Versuche mit Birnenmost und verschiedenen Obstsaften. Auch der Fleischverkauf ist noch ausbaufähig, aber dazu brauchen wir unbedingt eine Partnerschaft mit einem

führen können. Die Organisation des Milchmarktes und die Initiative zur Ernährungssouveränität sind wichtige Projekte, die auch etwas kosten dürfen.

Wir brauchen auch mehr Mittel für die Übersetzung aller wichtigen Unterlagen, der Kommunikation über die Webseite und die Zeitschrift. Die Mehrheit der Bauern ist nicht zweisprachig. Sie werden sich keiner Organisation anschliessen, deren Arbeit sie nicht wirklich verstehen. Es ist mir bewusst, dass die jungen Deutschschweizer Sektionen einen Teil dieser

Kommunikationsarbeit übernehmen müssen. Dafür gibt es nichts besseres, als konkrete Aktionen. Das haben wir letztes Jahr erfahren, als wir auf dem Feld Milch ausgebracht haben. Diese Aktion wurde von den Medien sehr gut aufgenommen.

Das Interview wurde von N. Bezençon geführt.



Auf dem Hof arbeiten 6 Personen: Samuel Schumacher, Praktikant, Sebastian Ducke, landwirtschaftlicher Mitarbeiter, Florian und Evelyn Buchwalder mit dem kleinen Marvin sowie Till Garrels und Mandana Mobarrez, Käser, mit der kleinen Melina.

Wenn alles nach Plan verläuft, werden wir die „amateurhafte“ Nischenproduktion 2011 hinter uns lassen und richtig ins Geschäft einsteigen. Wir werden auf unserem Hof eine Käserei und einen Keller bauen, die genügend Verarbeitungs- und Lagerkapazität für unsere gesamte Milchproduktion haben. Die Pläne stehen bereits, die Kredite wurden uns zugesprochen. Wir werden weiterhin nur soviel produzieren, wie wir verkaufen können. Unser Ziel ist es, das ganze Jahr über ein interessantes Käsesortiment anzubieten. Wir werden verschiedene Hart-, Halbhart- und Weichkäse herstellen, damit alle Kunden finden, was sie suchen. Wir werden auch unsere eigenen Bakterienkulturen herstellen. Wir wollen eine eigene Herstellermarke, exzellente Qualität und einen Milchpreis, der alle Produktions- und Investitionskosten deckt. Und wir wollen keine Restposten.

Ich überlege mir auch, ob wir bei der Energieversorgung des Hofes etwas ändern können. Zurzeit verfolge ich verschiedene Pisten, um den Anteil an erneuerbaren Energien für unseren Tagesbedarf zu erhöhen. Sonnenkraft könnte eine Lösung sein, aber ich bin auch für andere Techniken offen. Ich verlasse mich auf das Netzwerk von Uniterre, um andere Lösungswege zu finden. Ich weiss, dass einige Mitglieder mit Geothermie arbeiten, was sehr interessant ist.

Wir werden auf jeden Fall unsere Vertriebskanäle ausbauen. Wir wollen auf mehr Märkten präsent sein, Partnerschaften mit regionalen Läden aufbauen und den Direktverkauf steigern. Mit dem Auto ist das Zentrum von Basel nur 50 Min. entfernt. Da gibt es auf jeden Fall Absatzmöglichkeiten, davon bin ich überzeugt! Die Erfahrungen in meiner Jugend haben mir gezeigt, dass die Konsumenten-

Metzgermeister.
Du arbeitest seit über einem Jahr intensiv für die Uniterre, was nützt dir das?

Als ich vernahm, dass eine Sektion Uniterre Basel gegründet werden sollte (s. Kasten), kannte ich Uniterre noch gar nicht. Dass es Uniterre überhaupt gibt, wusste ich nur aus dem Schweizer Bauer und den nationalen Medien. Erst beim Bauernaufstand von 2008/2009 haben die hiesigen Bauern richtig von Uniterre Kenntnis genommen. Vorher war die Organisation eher eine Randerscheinung.

Das erste Jahr hat mir vor allem Genugtuung gebracht. Ich schätze die Einsatzbereitschaft der Mitglieder, die nationale und internationale Vernetzung, die kämpferische, kreative und unternehmerische Haltung sowie die interessanten Allianzen mit den politischen Kreisen links und rechts von der Mitte. Ich mag es, dass wir mit Tabus brechen können und ich mag die direkte Kommunikation zwischen den Konsumenten/-innen und den politischen und wirtschaftlichen Entscheidern.

Über Uniterre habe ich andere Bäuerinnen und Bauern, andere Realitäten in meinem eigenen Land kennengelernt. Zu wissen, dass man mit seinem Betrieb nicht alleine dasteht, ist sehr ermutigend, ganz wie die regelmässigen Diskussionen mit anderen Bauern. Das gefällt mir und ich werde mich weiterhin einsetzen, um die Sektion Basel zu stärken.

Wie sieht die Zukunft von Uniterre deiner Meinung nach aus?

Die Gewerkschaft muss ihre Präsenz in der Deutschschweiz verstärken. Um dies zu erreichen, müssen wir die Mittel der Sektionen und des Zentralsekretariats aufstocken. Uniterre muss ihre Projekte zum Erfolg

Die neue Sektion Uniterre Basel: Gründung, gegenwärtige Lage und Zukunft

2009, während der Bauernaufstand im vollen Gange war, entdeckt der Bergbauer Florian Buchwalder vom Hof Spitzenbühl bei Liesberg die Positionen von Uniterre im Schweizer Bauer. Er erfährt auch, dass sich Hans Werner, ein anderer Basler Bauer, dem Milchstreik anschliesst, wie viele Westschweizer Bauern auch. Ohne zu zögern, schliesst sich Florian der Bewegung an. Auch Priska und Fritz Recher sowie Pia und Dieter Tschopp machen mit. Die vier Familien treten gemeinsam in Streik, kennen sich aber nicht. Sie nehmen an verschiedenen Aktionen teil, namentlich dem Ausbringen von Milch auf dem Feld. Unabhängig voneinander nehmen sie mit dem Sekretariat von Uniterre Kontakt auf. Hier kreuzen sich ihre Wege und sie bilden den harten Kern der Sektion Basel.

Die Sektion soll im Januar 2010 gegründet werden, aber dann geschieht ein tragischer Unfall in einer der Familien. Die öffentliche Gründung wird um einige Wochen verschoben.

Damit Uniterre im Kanton an Bekanntheit gewinnt, organisiert der Sektionsvorstand unter der Leitung von Felix Lang eine Vorstellung von Uniterre mit Rudi Berli und Pierre-André Tombez. Hunderte von Einladungen werden an die Produzenten der Kantone Jura, Basel und Solothurn verschickt. Rund hundert Produzenten melden sich an und ein grosser Teil davon bildet heute die Sektion Uniterre Basel.

Das Potenzial der jungen Sektion ist aber noch gross. Der Kanton Basel zählt knapp tausend Bauernfamilien. Damit die Positionen der Gewerkschaft an Bekanntheit gewinnen, wird sich der Sektionsvorstand an den lokalen und nationalen Debatten beteiligen.

Intern ist die Sektion sehr aktiv. Die Produzenten der Sektion treffen sich alle zwei Monate, dazwischen findet jeweils eine Vorstandssitzung statt.

Künftige Aktivitäten

Die Sektion will finanziell an Selbstständigkeit gewinnen. Deshalb wird sie – zusammen mit der Sektion Jura – verschiedene Organisationen und Stiftungen anschreiben, um ihre Finanzierung zu sichern.

Die Sektion plant, das nächste Goldene Schwein an eine Basler Persönlichkeit zu verleihen. Andere Vorschläge und Aktionen sind bereits in Planung.

2010 werden erste Kontakte zur Universität Basel und zur Sektion Unia Basel geknüpft. Diese Kontakte werden verstärkt, um neue Allianzen zu schmieden. Die Sektion will auch mit politischen Persönlichkeiten des Kantons in Kontakt treten.