



NACHLESE

Zu Besuch auf dem Garo-Hof in Tschugg-Mullen

(ftu) Wie lebt eine junge Bauernfamilie im Seeland heute? Mit welchen Fragen muss sie sich auseinandersetzen? Welches sind ihre Sorgen, aber auch ihre Erfolge, ihre Zukunftsperspektiven und ihre Visionen?

Am 24. Mai 2008 haben sich über 20 Mitglieder und Freunde des Slow Food Conviviums Bern auf dem Hof der Familie Garo eingefunden, um eine Bauernfamilie in ihrem Umfeld näher kennen zu lernen.



Bei der Mutter schmeckts am Besten

Ein Willkommenstrunk mit hofeigenem weissem Tschugger oder Traubensaft war der Auftakt zum 3-stündigen Besuch.

Nach dem recht heftigen Willkommensgebell der beiden Hunde lernten wir die etwas weniger forsch auftretenden Tiere der Bäuerin und Tierhomöopathin Heidi kennen: glückliche Hühner, alle mit einem Namen aus der Homöopathie versehen, Enten, unter ihnen eine Wildentemutter, die sich mit ihren 7 Jungen für einen Zwischenhalt bei Garos Badeteich entschieden hatte, Gänse, alle im oder um den Badeteich gackernd und schnatternd. Und gleich daneben die „ruhigen“ Hofbewohner wie die Kaninchen oder die beiden mit dem Schoppen aufgezogenen Schafe, mit denen Heidi nach Erlach spazieren geht. Und dann gings ins Reich von Beat Garo, der uns mehr an einen Cowboy als

an einen biedereren Bauern erinnerte. Unübersehbar und eindrucklich seine über 90-köpfige Herde Limousinrinder mit den Mutterkühen, Kälbern, Rindern und dem stattlichen Muni. Sie ist die wichtigste Einnahmequelle der Familie Garo. Der direkte Fleischverkauf ab Hof (Natura Beef) erlaubt ihr eine gewisse Unabhängigkeit von Grossverteilern und stark schwankenden Preisen. Trotzdem hat es die Bauernfamilie nicht leicht, sich in einem ständig verändernden Umfeld zu behaupten. Die Liberalisierung und Globalisierung der Landwirtschaft mit dem damit verbundenen Preis- und Konkurrenzdruck führen auch im Seeland zu einer Intensivierung der Produktion und zu einem Druck auf das Pachtland. Dieses wird heute zu Preisen gehandelt, die sich nur wenige leisten können.

Inhalt

Nachlese: Zu Besuch auf dem Garo-Hof
Alltag: Vom Gutsbetrieb zum Schulgarten
Beilage: 5. Balade gourmande de Berne

Die schwierigen Rahmenbedingungen erschweren auch eine naturnahe Produktion, wie sie die Familie Garo anstrebt. Trotz der unsicheren Zukunft der schweizerischen Landwirtschaft sind die innovativen Bauernleute Heidi und Beat zuversichtlich, dass sie es schaffen werden.

Nach dem preisgekrönten Dokumentarfilm «Greina», mit dem der Bogen zum Berggebiet mit seinen besonderen Herausforderungen geschlagen wurde, fand der Anlass mit einem währschaften Burezvieri mit hofeigenen Produkten (Burebrot, Trockenfleisch und Wurst, Eier etc.) sowie Käse von der Alp Greina seinen Abschluss. Nach einem herzlichen Abschied ging es mit einer Flasche Tschugger heimwärts: ein gelungener Anlass, der uns eindrucklich vor Augen geführt hat, wie stark wir als Konsumentinnen und Konsumenten mit unseren Kaufentscheidungen die Produktionsbedingungen beeinflussen.

Interessieren Sie sich für den Garo-Hof, für Natura Beef und weitere Hofspezialitäten? Oder möchten Sie sich mit Bildern und einem Film ein noch genaueres Bild vom Garo-Hof machen? Dann besuchen Sie die Website www.garohof.ch.

