

Mit dem Kuhkopf für faire Preise

Vermarktung / Bauerntochter Lara Steiner wollte eigentlich ihren Eltern helfen. Ihre Website «Mucca» – zu Deutsch Kuh – öffnet sie jetzt für alle Bauern.

FEUSISBERG «In der Schweiz verschwinden jeden Tag drei Bauernhöfe. Das tut mir weh», sagt Lara Steiner. Ihr Vater melkt täglich 23 Kühe, die Milch vertränkt er Mastkälber und liefert sie als Industriemilch ab. Doch der tiefe Milchpreis macht ein rentables Wirtschaften immer schwieriger. Die Älteste von vier Kindern, die alle noch zu Hause wohnen und bei Arbeitsspitzen gerne auf dem Hof aushelfen, machte sich auf die Suche nach Lösungen.

Mehrsprachig und fair

Während Lara Steiner erzählt, wie ihre Internetplattform «Mucca» entstand, sprudeln die Worte nur so aus dem Mund der 24-Jährigen. «Zuerst wollte ich einfach meinen Eltern helfen und ihnen eine Website einrichten. Doch das würde niemand anderem nützen. Mucca soll sowohl die Landwirte untereinander näher bringen wie auch Produzenten und Konsumenten. Und ich möchte die Sprachregionen zusammenbringen, darum habe ich die Seite auf Französisch und Italienisch übersetzt.» Die Produzenten, betont sie, seien zu abhängig von den Abnehmern, die Bevölkerung ihrerseits brauche einen stärkeren Bezug zu den Bauern, und die kleineren Sprachregionen fühlten sich von der Deutschschweiz oft nicht ernst genommen.

Solche Feststellungen entstammen allesamt Lara Steiners eigenen Beobachtungen: Im Arbeitsalltag bei einer Grossbank in der Stadt Zürich müsse sie sich als Bauerntochter ab und zu provokante Sprüche anhören. Gleichzeitig stellt die aufmerksame junge Frau aber auch eine wachsende Begeisterung fest, Produkte direkt vom Bauern zu



Lara Steiner will die Kunden zu den Bauern wie auch die Landwirte näher zueinander bringen. Die Internetplattform «Mucca» bietet Platz für alle und der Konsument findet alles auf einen Blick. (Bild ag)

beziehen und sich bewusst zu ernähren. Ihre Sympathie für die südliche Schweiz indes entstand, als Lara Steiner drei Monate berufsmässig in Lugano war. Daraus resultiert auch der italienische Name ihres Projektes: Mucca, zu Deutsch Kuh. «Wenn

man an Bauern denkt, dann doch automatisch an Kühe», findet sie. Ausserdem war die ständige Diskussion um den Milchpreis ja der Auslöser. Sie entwarf übrigens alles ganz im Geheimen, vom Logo über die Website bis hin zum Gesamtkonzept. Ja,

sie sei sehr kreativ, aber halt auch perfektionistisch. Immer wieder sucht die Höfnerin deshalb nach den genau passenden Worten für das, was sie antreibt und motiviert. Nicht unbedingt Mitleid mit den Bauern, sondern eine Zukunftsaussicht, Hoffnung auf

So funktioniert «Mucca»

«Mucca» ermöglicht Bauern aus der ganzen Schweiz, ein Profil zu erstellen. Dadurch entfallen Kosten und Bewirtschaftung einer eigenen Website. Die Seite enthält ein kurzes Porträt von Familie und Betrieb, schön bebildert, sowie eine Auflistung der hofeigenen Produkte. Preise werden auf der Plattform keine genannt, um einen Konkurrenzkampf zu verhindern.

Vorteile für den Konsument: Er findet alle Anbieter gebündelt auf einer Website und kann diese direkt kontak-

tieren. In naher Zukunft soll auch eine Umkreissuche via Schweizerkarte möglich sein. Angedacht sind zudem Modelle wie Baumpatenschaften oder Milch-Abos, die angemeldete Landwirte in ihr Angebot aufnehmen können.

Ein Profil kostet 60 Franken pro Jahr. Text- und Bildmaterial können selber oder auf Wunsch durch die Initiantin Lara Steiner erstellt werden, telefonisch oder vor Ort (gegen Erstattung der Fahrspesen). Interessierte Bauern melden sich unter: admin@mucca.ch ag

faire Preise für gute Qualität. Sie gibt zu bedenken: «Es kann ja nicht sein, dass wir für Fairtrade aus dem Ausland viel bezahlen und gleichzeitig vom Inland Tiefpreise fordern.»

Sie hat Grosses vor

Geplant ist, am 2. Juni mit der Internetplattform online zu gehen. Zwölf Landwirtschaftsbetriebe – vornehmlich aus der Umgebung – stellen sich dort bis jetzt vor. Ganz aktuell setzt Lara Steiner auf die moderne Wunderwaffe «Crowdfunding»: Die Öffentlichkeit soll ihre Idee mitfinanzieren, denn die Realisierung einer Website ist teuer. Die unzähligen Arbeitsstunden, welche die Bauerntochter in ihrer Freizeit leistet, rechnet sie nicht einmal. Das Crowdfunding dient zudem Werbezwecken, sowohl für Mucca wie auch für teilnehmende Bauern. Die entsprechende Internetseite «We make it» schreibt nämlich vor, dass die Geldgeber ein kleines Danke-

schön mit Bezug zum Projekt erhalten, beispielsweise einige Kilogramm frische Früchte. Landwirte, die sich bis Ende Mai anmelden, werden für diese Gegenleistungen berücksichtigt und entsprechend vergütet.

Lara Steiners Grundsatz lautet: «Jeder kann mitmachen. Auch solche, die ihre Produkte selbst nicht so speziell finden.» Dereinst möchte sie mit ihrer Plattform schweizweit erste Anlaufstelle sein, wenn jemand ein landwirtschaftliches Produkt vom Hof anbietet. Auch finanzielle Unterstützung, zum Beispiel für Bauprojekte, soll möglich sein. Ihr Ziel sei ja schon «mega ambitioniert», gesteht die ehrgeizige junge Frau. Aber dass jeden Tag drei Bauern aufgeben müssen, will sie nicht einfach so hinnehmen. *Andrea Gysin*

Crowdfunding-Kampagne unter: www.wemakeit.ch/neue-wege-fuer-unsere-bauern

Die Aromen der Kindheit und der Ferien

Garten / Hans Jörg Schilliger weiss für jeden Menschen die richtige Pflanze. Die Leidenschaft des Gärtners ist so gross wie die Auswahl im Neuhof in Birr.



Hans Jörg Schilligers Leidenschaft für Pflanzen und die Auswahl in der Neuhof-Gärtnerei: Beide sind sehr gross. (Bilder Ruth Aerni)

BIRR Die Kundschaft, die durch die Gewächshäuser der Neuhof-Gärtnerei spaziert, kommt nicht so recht vom Fleck: Da gibt es am Laufmeter Raritäten zu sehen und Unbekanntes zu entdecken. Eine unglaubliche Sortenvielfalt an Gemüse und Kräutern wächst da heran.

Zentrum für Setzlinge

70 Sorten Tomaten zum Beispiel oder 10 Sorten Randen. Ist da der Hobbygärtner nicht überfordert, der mal rasch ein paar Paprika-setzlinge für den Balkon holen will? «Fragen Sie einfach uns», lacht Gärtner Hans Jörg Schilliger, «wir geben gern Auskunft».

Seit Anfang Jahr leitet er mit seinem Team die biologische Gärtnerei in Birr. Sie soll in den nächsten Jahren ein Zentrum für Setzlinge und Kräuter werden. Saatgut für Pro Specie Rara wird dort vermehrt und Pflanzen für den Schlossgarten Wildegg werden produziert. Das beschert der Laufkundschaft die reiche Auswahl an seltenen und kostbaren Pflänzchen. Auf verschiedenen Märkten macht das Neuhof-Team sein Angebot bekannt. Es spreche sich schnell herum, ist der Gärtner selber etwas überrascht vom guten Zulauf. «Die

sind schon ausverkauft», erklärt eine Mitarbeiterin mit einem Stapel Sortenbeschreibungen unter dem Arm.

Hilfe bei der Berufsfindung

Für die jugendlichen Bewohner des Berufsbildungsheims ist die Gärtnerei eine Station auf ihrem Weg zur Berufsfindung. Sie helfen beim Aussäen, Pikieren, Eintopfen und Pflegen der Pflanzen.

Viele Kunden wüssten genau, was sie wollten, berichtet Hans Jörg Schilliger. Sie haben in einer alten Gemüsesorte ein Aroma aus der Kindheit wiederentdeckt und holen jedes Jahr genau diese Setzlinge. Und dazu noch ein paar neue Entdeckungen. Andere kommen nach dem Ferienkochkurs aus Thailand zurück und werden seither mit Koriander allein nicht mehr glücklich.

Paprika für jeden Wunsch

Gerade fragt ein Kunde nach der schärfsten Paprika, seine Partnerin schaut skeptisch ob diesem Wunsch. Hans Jörg Schilliger weiss Rat und der Hobbygärtner zieht glücklich mit Peperoni Tricolore ab. Deren Früchte sind nicht nur verschiedenfarbig, sondern auch unterschiedlich scharf. *Ruth Aerni*

Für den Kräutergarten entdeckt

Welches Glück für Olivenliebhaber, die gleichzeitig Regionales bevorzugen: Im Gegensatz zu Olivenbäumen kommt das **Olivenkraut** gut mit dem hiesigen Klima zurecht. Es ist mehrjährig und winterhart. Die Nadelblättchen werden ganz oder geschnitten den Gerichten zugegeben und erinnern mit ihrem Aroma an eingelegte Oliven.

Wie der Name sagt, schmeckt das **Pilzkraut** tatsächlich pilzähnlich. Dass dieses Kraut eine Rarität ist, überrascht schon mehr: Mit seinem feinen Geschmack bereichert es viele Gerichte. Dazu wächst es anspruchslos im Freiland und auf dem Balkon an sonnigen bis halbschattigen Standorten, ist aber nicht winterhart. *rae*



Olivenkraut: die einheimische Alternative zu Oliven.



Pilzkraut: unklar, warum es noch ein Geheimtipp ist.