

[Home](#) > [Leben](#) > [Lifestyle](#)

Die neuen Bauern in der Schweiz: Biolandwirt Klaus Böhler, Seuzach ZH

1/19



Stolzer Bio-Bauer: Klaus Böhler vor seinem Seuzacher Hof.
Bild: Simone Ott

Simone Ott
06.09.2015 - 15:45
Bewertung

Es sind noch keine
Bewertungen
vorhanden.

Simone Ott, 28.09.2015, 03:07

Auf Klaus Böhlers Äckern wächst UrDinkelgras für Detoxsäfte und Edamame für gesunde Snacks. Damit beliefert Biobauer Böhler die naturbelassene, pflanzlich orientierte Trendküche. Nebenher experimentiert er auch gerne mit neuen Pflanzen.

Nutzen Sie Bluewin auch unterwegs

Testen Sie die kostenlose App für Ihr Telefon oder Tablet



Klaus Böhler zieht eine «Blacke», Wurzel samt Grünzeug, aus einer Holzkiste, die wie achtlos auf dem Boden vor seinem Hof in Seuzach bei Winterthur steht. Die Pflanze ist eine Ampfer-Art und weitherum als Unkraut verschrien. Und das stört den Biobauern ein kleines bisschen: Der Begriff Unkraut stammt aus einer Denkweise, welche die Natur in Gut und Böse einteilt. Das gefällt Böhler nicht. Für ihn gibt es nur Pflanzen. Für irgend einen Zweck ist jede nutzbar.

Böhlers Blacken sind, nach einem kürzlichen Besuch des vegetarischen Kochs und Rezepte-Entwicklers Pascal Haag, nun ein Gourmetgemüse. «Er kam auf unseren Hof», erinnert sich der 39-jährige Landwirt an den Besuch «weil er ständig Neues ausprobieren will. Aus gescheibelter Blacke schuf Haag ein salziges Küchlein. «Sehr schmackhaft, leicht bitter und von daher gut für die Verdauung», kommentiert Böhler, der als Testesser zum Einsatz kam.

«Das Leben als Biobauer ermöglicht mir, selbständig zu arbeiten und viel Zeit mit meiner Familie zu verbringen»

Klaus Böhler

Böhler stammt, soweit er zurückblicken kann, von Bauern ab. Aufgewachsen ist er auf dem Hof seiner Eltern im aargauischen Mellikon. Den Hof in Seuzach bewirtschaftete sein Grossvater mütterlicherseits. Traditionelle Landwirtschaft wurde in beiden betrieben: Viehhaltung, Getreideanbau und verschiedene Hackfrüchte wie Mais und Zuckerrüben. Nach der Mittelschule studierte Böhler an

Mehr aus dem Ressort



[Schnupfenzeit](#)
So werden Sie die Erkältung los



[Traumtorten](#)
5 Gründe, weshalb uns Backen glücklich macht



[Totale Mondfinsternis](#)
Nicht verpassen: Ende September den Supermond beobachten



[Der neue Hosentrend](#)
Bequem und stylisch: So tragen Sie Culottes



[Den Tag strukturieren](#)
Pflegen Sie ein Ritual – das hebt die Laune

Videos aus dem Ressort



[Lifestyle](#)
Clever durch den Matsch: So bleibt das Auto nicht stecken



[Lifestyle](#)
Hundeflüsterer Cesar Millan



[Lifestyle](#)
Kobra-Killer: Schlangen-Wein bedroht Tierart in Asien

der ETH Zürich, das bäuerliche Erbe fortsetzend, Agrarwissenschaften. Mit Schwergewicht auf Nutztiere. «Lustig», kommentiert er am Tisch seiner Hofküche. «Heute bin ich ein reiner Pflanzenproduzent. Aus Überzeugung. Wenn wir alle weniger Milchprodukte und weniger Fleisch konsumieren würden, gäbe es genügend Nahrung für alle.» Seinen Hof führt Klaus Böhler gemäss seines auf Nachhaltigkeit und Sozialverträglichkeit ausgerichteten Haltung nach Bio- und Demeterrichtlinien: Keine chemisch-synthetischen Dünger, keine Spritzmittel, dafür jede Menge Regenwürmer in der Erde. Soweit möglich produziert er auch sein eigenes Saatgut «damit der Kreislauf bis zur Ernte geschlossen bleibt».

«Qualität steht klar vor der Menge»

Klaus Böhler

Angefangen hatte alles zunächst mit Kürbissen. Diese pflanzte Böhler nebenher an, damals als er noch als landwirtschaftlicher Berater an der Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick arbeitete und bereits auf dem Seuzacher Hof seines Grossvaters lebte. Die wären doch etwas für die vegetarischen Restaurants Tibits und Hiltl, dachte er sich und klopfte dort an. Doch die Trendlokale hatten bereits einen Produzenten. «Die Einkäufer fragten mich aber, ob ich UrDinkelgras für ihren Greenpower-Drink produzieren könne.» Böhler liess sich nicht lange bitten und hängte seinen Job am Forschungsinstitut für biologischen Landbau kurzerhand an den Nagel. «Das Leben als Biobauer ermöglicht mir, selbständig zu arbeiten und viel Zeit mit meiner Familie zu verbringen. Das ist mir sehr wichtig», erklärt er seinen Entscheid während er einen knallgrünen UrDinkel- und Apfelsaft-Mix für seine Söhne Michael (5) und Simon (3) und seine Frau Monika zubereitet. Inzwischen macht das UrDinkelgras fast die Hälfte des Umsatzes. Böhler schneidet es von Hand, versendet es in Beuteln an seine Kunden, darunter auch viele Private. Tibits und Hiltl haben den frisch gepressten, vitaminreichen Saft des süssen Grases saisonal fest im Angebot. Irgendwann nahmen die Vegikönige auch die Kürbisse.

Klaus Böhler setzt auf Spezialitäten. Als der Edamame-Trend in die Schweiz schwappte, fing er als erster Landwirt der Schweiz an, Sojabohnen im grünen 'Edamame'-Zustand zu ernten.

Der kleine Hof seines Grossvaters, der hier einst Zuckerrüben für die Fabrik anbaute, ist längst von Mehrfamilienhäusern umgeben. Die 10 Hektaren, auf denen er Kürbisse, UrDinkel, UrDinkelgras und Edamame anbaut, liegen nur ein paar Traktorminuten entfernt, gleich hinter der Seuzacher Badi. Es ist zu wenig Land, um Massenprodukte anzubauen. Böhler setzt deshalb auf Spezialitäten. Als vor wenigen Jahren der Edamame-Trend von Asien und den USA in die Schweiz schwappte, überlegte er nicht lange und fing als erster Landwirt der Schweiz an, Sojabohnen im grünen 'Edamame'-Zustand zu ernten.

Bis es aber so weit war, musste Böhler einige Rückschläge in Kauf nehmen. Getreu dem Motto «just do it» liess er sich nicht entmutigen. Im ersten Jahr erntete er noch von Hand, doch die Produktion war so zu teuer. Im zweiten wurde die Ernte maschinell durchgeführt, jedoch tauchten Probleme beim Einfrieren auf. Dann musste er Schwierigkeiten beim Sortieren der Bohnen hinnehmen. Die Nachfrage übersteigt das Angebot bei Weitem. Er könnte also weitaus grössere Mengen an Edamame verkaufen. Böhler will jedoch nicht den Massenmarkt erreichen, sondern ein möglichst hoher Kundennutzen. «Das geht nur mit meiner engen Verbundenheit zum Produkt bis zum Endverbraucher», sagt er. Sein Ziel ist eine hohe Wertschöpfung auf dem Betrieb. «Die Qualität steht klar vor der Menge», sagt er und stapft nach draussen Zurück aufs Feld, wo gerade das Ur-Dinkelgras in schönstem Grün spriesst.

Bilder aus der Schweiz