

Biobäuerin mit Herzblut

Seit Claudia Zimmermann vor vier Jahren auf dem Biohof Küttigkofen Wurzeln geschlagen hat, spriessen ihre Projekte wie Spargeln aus dem Boden. Eines davon ist ihr Bioladen. Mit ihm hat die junge Bäuerin neues Leben ins Dorf gebracht. Ursina Steiner

Foto: Stephan Jaun (2)



Portrait Claudia und Matthias Zimmermann bewirtschaften in Küttigkofen SO einen 20 Hektar grossen Bio-Suisse-Betrieb. Die Hofprodukte werden von Claudia Zimmermann zu Biospezialitäten verarbeitet und im eigenen Bioladen vermarktet. www.biohof-kuettigkofen.ch

Küttigkofen – ein Bauerndörfchen in den malerischen Hügeln des Bucheggbergs südwestlich von Solothurn. Ein Dorf, wie es in seiner Art viele gibt. Vor Jahren haben die Schule, die Post und auch die Käserei ihre Türen für immer geschlossen. Zu nah ist die Stadt mit ihren Einkaufs- und Arbeitsmöglichkeiten. Doch im Dorfkern weist seit einem Jahr ein grosses Schild mit der Aufschrift «Bioladen» auf neues Leben hin. Hier, in der Tenne ihres Bauernhauses, hat die junge Biobäuerin Claudia Zimmermann einen Hofladen der besonderen Art eingerichtet.

DER BIOLADEN WIRD ZUM DORFTREFFPUNKT

Einen Dorftreffpunkt wollte die junge Solothurnerin schaffen. «Ich wünschte mir, dass die Leute wieder mehr auf die Strasse gehen, sich treffen und austauschen» sagt sie. Und das sei ihr mit dem Hofladen ein Stück weit gelungen, fügt sie mit einem Leuchten in den Augen an. Gerade Samstags kämen manche auch nur für einen Schwatz vorbei.

Ob die Rechnung auch finanziell aufgeht, kann Claudia Zimmermann noch nicht sagen. Für den Hofladen hatte die gelernte Kindergärtnerin ihren 60%-Job an den Nagel gehängt. Das regelmässige Einkommen ist damit weggefallen. Dennoch habe sie diesen Schritt nie bereut. «Die Tage sind zwar länger, aber erfüllender.»

Dass ihr Mann gelernter Schreiner und Holzingenieur ist, kam der initiativen Bäuerin gelegen: Der Ladeninnenraum, die Regale und die Theke sind allesamt selbst gezimmert und geschreinert. Fleisch, Mehl, Kartoffeln und ein Teil des Gemüses stammen



«Die Tage sind länger, aber erfüllender»: Für den Bioladen hat Claudia Zimmermann ihren Job als Kindergärtnerin aufgegeben.

vom eigenen Knospe-Hof. Weitere Produkte kauft Claudia Zimmermann in Bio-Knospe-Qualität von umliegenden Biohöfen zu. «Eine Nachbarin konnte ich sogar überzeugen, ihren Betrieb auf Bio umzustellen», lacht sie. «Ich bot ihr an ihre Brote, Eier und die Milch im Laden zu verkaufen – vorausgesetzt, sie sind bio. Das hat sie motiviert.»

Der Bio-Gedanke ist Claudia Zimmermann wichtig. Nicht nur im Hofladen, in dem sie ausschliesslich Bio-Produkte anbietet. Auch den eigenen Betrieb führt sie zusammen mit ihrem Mann Matthias nach den strengen Vorschriften von Bio Suisse. Auf den Äckern gedeihen Kartoffeln und Getreide pestizidfrei, auf dem Wiesland wächst Futter für die 30 Rinder. Daneben bieten extensive Wiesen und Hochstamm-bäume Platz für eine Vielfalt von Pflanzen und Kleinlebewesen.

Auch Schweine leben auf dem Hof von Claudia und Matthias Zimmermann. Jedoch nicht wie üblich im Stall, sondern auf einer grossen Weide mitten im Dorf. «Für mich ist dies die einzig tiergerechte Art, Schweine zu halten», sagt Claudia Zimmermann. Lange habe sie Mühe gehabt mit dem Gedanken, Tiere für die Fleischproduktion zu halten. «Doch dann habe ich mir gesagt: Der Fleischkonsum ist eine Tatsache. Also will ich dazu beitragen, dass das Fleisch artgerecht produziert wird.»

FLEISCHLIEFERANTEN UND HAUSTIERE

Dass sich die Schweine hier wohl fühlen, sieht man auf den ersten Blick: Ganz hinten wühlen die beiden Mutterschweine in der Erde, während sich ihre Jungmannschaft ein Rennen liefert. Als Claudia ins Gehege tritt, kommen sie sofort angesprungen. «Schweine sind sehr soziale und kluge Tiere», sagt die Biobäuerin und kraut eine Mut-



tersau zwischen den Ohren. Darum habe sie begonnen, neben den Mastschweinen auf einer weiteren Weide auch Minipigs zu züchten. «Diese kann ich als Haustiere verkaufen und brauche sie nicht zu schlachten», lacht sie. Ein Schwein im Haus? Ja, das geht, meint Claudia. «Schweine sind sauber und gehorsam. Dennoch sollten sie dem Tierwohl wegen draussen gehalten werden. Und im Gegensatz zu den Hunden sind Schweine Herdentiere. Darum verkaufe ich die Minipigs nur zu zweit.»

Der jungen Solothurnerin gehen die Ideen nicht aus. Im Gegenteil. Sie müsse sich zwingen, nicht zu viele Projekte anzureissen. Neben dem grossen Bauerngarten pflegt Claudia Zimmermann ein grosses Blumenfeld zum Selber-Pflücken und baut auf zehn Aren für die Direktvermarktung Gemüse in allen Farben, Formen und Geschmäckern an. Im Treibhaus wachsen im Frühling rund 600 Setzlinge und im Sommer verschiedenste Tomatensorten heran. Und wenn für Normalbürger der Tag zu Ende ist, entstehen im neuen Verarbeitungsraum von Zimmermanns Suppenmischungen, Tees, Konfitüren und Salben. «Manchmal stehe ich mit meinem Mann noch bis Mitternacht in der Küche und schäle Karotten», lacht sie. «Dabei führen wir schöne Gespräche. Für mich sind solche Abende wertvoller, als gemeinsam vor dem Fernseher zu sitzen.»

EIN LADEN OHNE FOODWASTE

Ihr sei es wichtig, dass im Laden keine Lebensmittelabfälle anfallen. Was an Früchten und Gemüsen übrigbleibt, wird eingemacht oder getrocknet. So entstünde aus der Not heraus auch immer mal wieder ein neues Rezept.



Foto: Stephan Jaun (4)

CLAUDIAS REZEPT

CURRY-ZUCCHETTI

Wenn im Bauerngarten von Claudia Zimmermann besonders viele Zucchini anfallen, macht sie diese süss-sauer ein. Vier Tage lässt sie das Gemüse im Sud ziehen. So bleiben die Zucchini knackig und nehmen das Curryaroma an.

ZUTATEN

- 1,5 Kg Zucchini
- 150 g Zwiebeln
- 50 g Salz
- 3 dl Weissweinessig
- 3 dl Wasser
- 250 g Zucker
- 2 – 3 El Curry



ZUBEREITUNG

- 1. Tag:**
Gewaschene Zucchini in Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Zwiebeln und Zucchini mischen und mit Salz bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht stehen lassen.
- 2. Tag**
Zucchini mit viel Wasser gründlich spülen und gut abtropfen lassen. Weissweinessig, Wasser, Zucker und Curry aufkochen, heiss über das Gemüse giesen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
- 3. Tag**
Flüssigkeit in eine Pfanne sieben, nochmals aufkochen. Wieder über das Gemüse giesen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht stehen lassen.
- 4. Tag**
Zucchini mit der Flüssigkeit aufkochen, 2–3 Min. kochen lassen. In sterilisierte Gläser füllen, Gemüse ganz mit Flüssigkeit bedecken. Gläser sofort verschliessen.



Claudia und Matthias Zimmermann halten ihre Schweine tiergerecht auf einer grossen Weide mitten im Dorf.