

«Ich war und bin ein Idealist»

LANDWIRTSCHAFT FAMILIE STALDER FÜHRT EINEN BAUERNHOF NACH DER DEMETER-LEHRE



Zwei stolze Familien (v. r. n. l.): Monika Stalder mit Stammkuh Jutta, Annina und Salomea Stalder mit Wendi und Corina, Mitarbeiter Thomas Betschart mit Heike, Aurelian Stalder mit Weka, Toni Stalder mit Viva und Mitarbeiter Francisco Köhler mit Ona. FOTO HUGO STUDHALTER/BRAUNVIEH SCHWEIZ

Landwirt Toni Stalder aus Sempach Station produziert seit 1993 unter dem Demeter-Label. Und er hat sprichwörtlich die beste Kuh im Stall.

Es ist bereits dunkel, als ich auf Stalders Demeterhof eintreffe. Hund Rio begrüsst mich mit lautem Gebell und der Originalbraunvieh-Muni wird langsam nervös, als ich eine Weile in der Tenne stehe. Aber Rettung naht in der Form von Bauer Toni Stalder, der sich den Muni behertzt zur Brust nimmt und «chli schmüüselet». Dann lädt er noch kurz Gras vom Ladewagen ab, bevor wir uns in der warmen Stube zum Gespräch hinsetzen.

Der Grund für das Gespräch mit Toni Stalder aus Trutigen, Sempach Station, ist sensationell. In seinem Stall steht unter den 40 behornten Kühen die sieben Generationen starke Familie von Stammkuh Jutta. Jutta wird nächsten März stolze 23 Jahre alt; ein Alter, das für Kühe zwar nicht ungewöhnlich ist, wohl aber für eine Milchkuh in der Schweiz. 2020 lag der Medianwert bei den geschlachteten Kühen mit Nutzungsart Milchkuh in der Schweiz bei 5,9 Jahren (Quelle: Statistik Identitas). Von diesen Werten sind die Kühe von Toni Stalder weit entfernt. Er züchtet seine Kühe auf Langlebigkeit, damit die Lebensleistung nachhaltig und rentabel bleibt. Und die 22-jährige Jutta, die schon 18 gesunde Kälber geboren und mittlerweile eine Lebensleistung von 117'000 kg Milch auszuweisen hat, gäbe noch wunderbar Milch, meint Stalder.

Lebensdauer und Haltbarkeit

Dass die Kühe bei Stalders eine hohe Lebenserwartung haben, kommt nicht von ungefähr. Toni Stalders Hof produziert nach den Standards des Demeter-Labels. Dieses unterscheidet sich stark von der konventionellen und auch von der Bio-Landwirtschaft (siehe Kasten). Ziel ist es, möglichst geschlossene Kreisläufe und Tiere mit langer Lebensdauer, beziehungsweise Lebensmittell mit natürlich langer Haltbarkeit und Le-

benskraft zu erhalten. Dies gelingt Toni Stalder durch eine ganzheitliche Anschauung aller Faktoren. So haben seine Kühe eine um ein Drittel höhere Lebenserwartung und seine Früchte und Gemüseprodukte sind mindestens so lange, wenn nicht sogar länger haltbar als herkömmliche. «Wir wollen bei unseren Produkten keine Chemie einsetzen», erklärt Stalder, «aber durch unsere Produktionsweise haben unsere Produkte eine starke innere Kraft.» Auf die Frage, ob man das wissenschaftlich nachweisen könne, winkt er schmunzelnd ab. «Wissen Sie, bei Demeter kann man vieles wissenschaftlich nicht erklären, aber wenn sie die Lebensmittel konsumieren, können Sie den Geschmacksunterschied erkennen», sagt der dreifache Familienvater.

Ein Label für die Praxis gesucht

Stalders Bauernhof stellte 1993 vom Bio-Knospe- zum Bio-Demeter-Betrieb um. In der Praxis hat Toni Stalder allerdings schon viel länger nach biodynamischer Ideologie gewirtschaftet. «Ich habe nicht meinen Betrieb umgestellt, um irgendwelchen Richtlinien zu entsprechen, sondern ich habe ein Label gesucht, welches das widerspiegelt, was ich bereits gemacht habe», erklärt Toni Stalder. Mit der Umstellung war er einer der ersten in der Zentralschweiz. Viele Menschen hätten nicht gewusst, was Demeter eigentlich sei, sich selbst eingeschlossen, meint er. Dementsprechend hart war der

Anfang. Es gab kaum einen Markt und keine Verarbeitungsbetriebe, die wussten, wie man nach Demeter-Richtlinien verarbeite. Also suchte sich Toni Stalder eine Bäckerei und einen Metzger, die nach den Rezepten produzierten, die Stalder in der heimischen Küche entwickelt hatte. Erst viel später kam auch die Demeter-Käseverarbeitung in der Trutiger Chäsi, Sempach Station, durch Käsermeister Bruno Dubach dazu. Neuerdings werden Demeter-Brote aus dem hofeigenen Getreide in der Bäckerei Bachmann in Luzern gebacken und Stalders Demeter-Käse kann man im Coop kaufen.

Die Nachfrage ist gross

Auf die Frage, wie er denn seine Produkte vermarktet habe, wenn es noch keine etablierte Käuferschaft für Demeter-Produkte gab, meint Toni Stalder etwas resigniert: «Ich habe sie zu gleichen Preisen verkauft, wie konventionelle Produkte». Erst später habe er Bio-Preise verlangen können und seit

«Bauern haben schon immer das gemacht, was der Souverän will.»

einigen Jahren Demeter-Preise. Ans Aufgeben dachte der 60-Jährige trotz enormem Arbeitsaufwand für zu niedrige Preise nicht. «Ich war und bin ein Idealist. Ich habe gearbeitet für zwei.» Mittlerweile habe sich die Marktlandschaft von Demeter-Produkten glücklicherweise geändert. Vier Mitarbeitende beschäftigt Toni Stalder auf seinem Betrieb. Ein erheblicher Teil seiner Produkte geht über den Direktverkauf weg. Stalders Demeterhof fährt nämlich am Freitagmorgen bei der Zehntenscheune in Sempach und am Samstagmorgen am Helvetiaplatz in Luzern zum Markt. Im Weiteren arbeitet er mit dem Fachhandel zusammen. So verkauft er beispielsweise Demeter-Lebensmittel an Bio-Partner, an Regiofair und setzt so sein Gemüse über andere ausgewählte Bioläden ab. Und die Nachfrage sei gross. Er habe jede Woche telefonische Anfragen, ob er nachliefern könne, sagt Toni Stalder.

Es braucht alle

Das wachsende Interesse an Demeter-Produkten ruft nach Neueinsteigern. Dies sei aber nicht auf die leichte Schulter zu nehmen. «Ich ärgere mich über junge Landwirte, denen die Umstellung nicht schnell genug gehen kann», sagt Toni Stalder mit einer gewissen Resignation. Schliesslich brauche der ganze Betrieb Zeit, ins Gleichgewicht zu kommen. «Ich habe 30 Jahre daran gearbeitet, dass meine Böden, meine Pflanzen und meine Tiere so gesund und ertragreich wurden.» Und trotzdem haben Pioniere und neu Umgestellte die gleichen Preise. Wäre es denn nicht ein Wunschtraum

von Toni Stalder, dass alle Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz nach Demeter-Richtlinien produzieren würden? Stalder verneint. Ihm ist es wichtig hervorzuheben, dass er absolut nichts gegen konventionelle Produzenten hat. Die Situation heute sei so, dass viele Konsumenten günstige Nahrungsmittel wollten. «Es gibt für alle einen Markt. Und Bauern haben schon immer das gemacht, was der Souverän will», sagt er und fügt an: «Es braucht alle». Langfristig sähe er zwar eine Möglichkeit, dass die Selbstversorgung in der Schweiz nur mit Demeter-Produkten gedeckt werden könnte. «Dazu müssten aber die Konsumenten ihr Einkaufsverhalten ändern. Sie müssten bewusster tierische Produkte konsumieren und weniger wählerisch sein», sinniert Stalder. Aber bis dahin ist es noch ein langer Weg. CÉLINE ESTERMANN-ERNI

Demeter

BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT Der Verein für biodynamische Landwirtschaft wurde 1937 gegründet. In den letzten Jahren erhielt die Anbaumethode immer mehr Zuspruch aus der breiten Bevölkerung.

1924 hielt Rudolf Steiner einen landwirtschaftlichen Vortrag und gab praktische Anwendungsempfehlungen. Daher gilt Demeter als die älteste biologische Anbaumethode. In der biodynamischen Landwirtschaft werden Boden, Pflanze, Tier und Mensch als Teil eines grossen Kreislaufes gesehen, bei dem alle Faktoren harmonisch zusammenspielen sollen. Kosmische Einflüsse, jahreszeitliche Energien und Homöopathie werden in die Landwirtschaft miteinbezogen. Konkret bedeutet das, dass behornete Tiere nicht enthornt werden, Saatzyklen mit Sternkonstellationen berechnet werden und möglichst hofeigener Dünger, Futter und Saatgut verwendet werden. RED

AGENDA

2.–9. Dezember

FREITAG, 3. DEZEMBER

El robo del siglo
Kinoclub Sursee. Film von Ariel Winograd, Argentinien 2020, Spanisch/d/f, 114 Min.
Sursee, Stadttheater, 20.30 Uhr

Neuzuzügerabend
Neuzuzügerabend der Stadt Sempach.
Sempach, Festhalle Seepark, 19 Uhr

SAMSTAG, 4. DEZEMBER

Christoph Walter Orchestra
«It's Christmas Time»-Tour.
Hochdorf, Kulturzentrum Braui, 19.30–21.30 Uhr

Kinderfilmnachmittag
In tropischer Atmosphäre den Film «Madagaskar» geniessen.
Wolhusen, Tropenhaus, 14 Uhr

Theater Aeternam
Tür auf, Tür zu.
Sursee, Somehuus, 20.15 Uhr

SONNTAG, 5. DEZEMBER

Clan der Delfine
Der bekannte Tierfilmer Ulf Marquardt erzählt berührende Geschichten aus dem Leben der Delfine im Roten Meer.
Vorverkauf: www.explora.ch.
Luzern, Messe Luzern, 16 Uhr

Restauratorenführung
Besucherinnen und Besucher erkunden in Begleitung der Restauratorin das faszinierende (Gemälde-)Leben auf der Kehrseite des eigentlichen Spektakels.
Luzern, Bourbaki Panorama, 11–12 Uhr

MONTAG, 6. DEZEMBER

Schokoladeherzen-Verkauf
Gruppe Adventsaktion Sursee. Am Chlausmärt Verkauf der feinen Schokoladenherzen zugunsten des Kinderspitals Bethlehem/Palästina.
Sursee, Martigny-Platz, 9–17 Uhr

DIENSTAG, 7. DEZEMBER

(Weih-)Nacht im Museum
Führung durch die weihnächtliche Pflanzenwelt mit der Biologin/Museumsvermittlerin Lena Deflorin.
Luzern, Natur-Museum, 18–19.30 Uhr

Frauen wandern
Frauenbund Sempach. Eine kurze Wanderung im Raum Sempach ab Parkplatz Seevogtei, danach Adventsstimmung bei Kaffee und Kuchen.
Sempach, Parkplatz Seevogtei, 13.30 Uhr

MITTWOCH, 8. DEZEMBER

Selbsthilfegruppe Sursee
Equilibrium, Verein zur Bewältigung von Depressionen. Alle zwei Wochen.
Sursee, ref. Kirche, 18.30–20.30 Uhr

DONNERSTAG, 9. DEZEMBER

Blutspendeaktion
Samariterverein Sempach. Die Bevölkerung von Eich, Hildisrieden, Rain, Römerswil, Schenkon und Sempach ist eingeladen zur Blutspendeaktion.
Sempach, Aula Schulhaus Felsenegg, 17–20 Uhr

Oropax – Eilig Abend
Die Weihnachtsshow.
Hochdorf, Kulturzentrum Braui, 20–22.30 Uhr

Vortrag mit BirdLife: Ornithologische Highlights
Die eindrucklichsten Beobachtungen in der Zentralschweiz im Jahr 2021. Mit Peter Knaus, Katarina Varga und Samuel Wechsler.
Luzern, Natur-Museum, 20–21.30 Uhr