

## Region

# Wie das Biorüebli vom Feld auf

Viel Handarbeit und ausgeklügelte Technologie. Beides ist nötig, damit wir Biogemüse beim Grossverteiler kaufen können. Das zeigt ein Blick hinter die Kulissen der Terraviva AG in Kerzers.

Brigitte Jeckelmann

Mitte Mai füllen sich die Regale der Grossverteiler allmählich wieder mit frischem Biogemüse aus dem Seeland. Jetzt machen knackig grüne Salate – Kopfsalat, Eisbergsalat, Batavia – Kundinnen und Kunden gluschtig.

Im Angebot hat es aber auch Bundzwiebeln und alte, wiederentdeckte Gemüsesorten wie Krautstiele «Côtes de bête» und roter Rettich namens «Ostergruss». Auf der Klebeetikette steht, dass das Gemüse aus dem Seeland stammt, abgepackt von der Terraviva AG in Kerzers.

Das Gebäude der Firma steht unweit des Bahnhofs von Kerzers. Bei der Hinfahrt im Zug fällt das mächtige Bauwerk auf. Im dritten Stock wartet Geschäftsführer Werner Brunner in seinem Büro.

Er erklärt, wer hinter der Firma steckt und weshalb diese am nächsten Samstag einen Tag der offenen Tür für die Öffentlichkeit veranstaltet. Dann will er zusammen mit den gut 130 Angestellten die Einweihung des neuen Betriebsgebäudes feiern. Dieses war nötig, weil der Platz im alten nicht mehr ausreichte und die Infrastruktur veraltet war.

Der Neubau ist Teil eines Projekts, das Anbau und Verkauf von Biogemüse fördern will – das regionale Entwicklungsprojekt Biogemüse Seeland. Bund und Kantone unterstützen solche Projekte finanziell. Die öffentliche Hand steuerte 7,4 der insgesamt 52 Millionen Franken bei. Den Löwenanteil trägt die Terraviva selbst.

### Frisch auf den Tisch

Das Unternehmen verarbeitet ausschliesslich Biogemüse mit dem Label Bio Suisse und Demeter. Es arbeitet im Auftrag von 90 Gemüseproduzenten, die gleichzeitig Aktionäre und somit dessen Besitzer sind. Sie stammen grösstenteils aus dem Ber-



Am Samstag können Interessierte einen Blick in die neuen Lagerhallen der Terraviva AG werfen.

Bild: zvg

ner und Freiburger Seeland, aber auch aus der ganzen Schweiz.

Zu den Kernaufgaben gehört zum einen, das Gemüse für den Verkauf fertig zu machen und zu vermarkten: In den Hallen in Kerzers verteilen flinke Hände die Ware auf verschiedene Maschinen. Dort wird sie gewaschen, geputzt, nach Grösse sortiert und abgepackt. Transportfertig geht das Gemüse dann weiter an die Kunden: Das ist vor allem der Detailhandel, aber auch Hofläden, Marktfahrer, die Industrie und die Gastronomie gehören zu den Abnehmern.

Zum andern planen Spezialisten der Firma zusammen mit

den Produzenten den Gemüseanbau. Der Anbau richtet sich laut Werner Brunner nach den Bedürfnissen der Kunden im Detailhandel und im Gewerbe.

Das sei wichtig, sagt er, denn Ziel sei, durchgehend Gemüse vom Feld liefern zu können – damit es noch frisch auf den Tisch kommt. Die Aktiengesellschaft betreibt aber auch Lager für Lagergemüse wie Kartoffeln, Sellerie, Rüebli, Kabis und mehr.

### Wiege in Kerzers

Es ist kein Zufall, dass das neue Betriebsgebäude mit den Verarbeitungshallen in Kerzers steht. Hier befindet sich die Wiege des

Anbaus von Biogemüse im Seeland. Die Geschichte geht auf das Jahr 1946 zurück und ist im Buch des Berner Agrarhistorikers Peter Moser nachzulesen.

Damals gründeten Jungbauern aus Gurbrü, einem kleinen Dorf unweit von Kerzers, die Anbau- und Verwertungsgenossenschaft AVG. Die Idee dahinter war, eine Organisation zu schaffen, die sich um den Absatz der Produkte kümmerte und die den Bauern gehörte.

In der Nachkriegszeit taten sie sich zu einer Notgemeinschaft zusammen. Sie wollten ihr Schicksal in die eigenen Hände nehmen und ihre Produkte

selbst vermarkten, ohne dass zu viele Zwischenhändler die Preise beeinflussen. Dieser Geist prägt die Terraviva, die später aus der AVG hervorging, bis heute.

Biolandbau war in der Schweiz schon vor 80 Jahren ein Streitthema. Manche Jungbau-

ern verwendeten «Urgesteinsmehl», um die Qualität ihrer Produkte zu fördern. In Publikationen warnten Ärzte vor den gesundheitlichen Auswirkungen der «landläufigen Kunst- und Jauchedüngerei». Damals wie heute spaltet der Biolandbau die Ge-

### Tag der offenen Tür

Wann: am 17. Mai von 12 bis 17 Uhr  
Wo: Treitenstrasse 2, Kerzers  
Was: Einweihung des neuen Betriebsgebäudes. Rahmenprogramm: An Führungen gewinnen Interessierte Einblicke in die Auf-

bereitung des Gemüses. Zudem gibt es einen Gemüsemarkt mit einer Vielzahl frischer Produkte. Neben zahlreichen Aktivitäten für die ganze Familie wird zusätzlich für Verpflegung gesorgt.

# den Teller gelangt

müter. Die einen sind dafür, die anderen dagegen.

Für Werner Brunner ist klar: Bio- und konventionelle Produktion soll man nicht gegeneinander ausspielen. Er ist überzeugt, dass beide ihren Platz auf dem Markt haben. Der Markt für Bioprodukte entwickelt sich zwar langsam, aber stetig. Die Dachorganisation Bio Suisse vermeldet steigende Zahlen, der Bioanteil im Detailhandel liegt derzeit bei 12,3 Prozent.

## «Bio» heisst Mehrarbeit

Brunner glaubt an das Potenzial von Bio. Dabei denkt er an die Zeit während der Pandemie zurück: «Konsumenten verlangten nach Bioprodukten.» Viele Pro-

duzenten wollten auf der Welle mitreiten und stellten auf Bio um.

Für ihn ist es nicht die Frage, ob ein Biorüebli nun besser schmeckt als ein konventionelles. Es brauche «den Glauben, dass man sich damit Gutes tut und etwas Gesundes konsumiert». Gesund in dem Sinne, dass bei der Produktion keine synthetisch-chemischen Hilfsmittel zum Einsatz kommen.

Der Haken liegt beim Preisunterschied: Die Bio-Bundzwiebeln beim Grossverteiler kosten dreimal mehr als die konventionell gewachsenen. Grund ist der höhere Arbeitsaufwand. Damit die Zwiebeln ohne Chemie trotz Schädlingen gedeihen, ist bei Bio

sehr viel mehr Handarbeit nötig. Dahinter stecken Menschen, die Unkraut ausreissen, mit Maschinen den Boden bearbeiten und von Hand Setzlinge in den Boden stecken. Diese Menschen – meist stammen sie aus Osteuropa – kommen her, weil sie in ihren Ländern kein Auskommen haben. Und sie wollen angemessen bezahlt werden. Dieser Mehraufwand sei den Konsumentinnen und Konsumenten aber sehr schwierig zu vermitteln, sagt Werner Brunner.

Nach Schätzungen des Schweizer Bauernverbands arbeiten jedes Jahr etwa 30'000 ausländische Personen bei Schweizer Landwirten. Dies vor allem bei Spezialbetrieben mit

Gemüse, Obst und Beeren. In einer Charta, die sie auf der Website publiziert, bekennt sich Terraviva «zur Wahrung der Menschenrechte entlang der Lieferkette».

Die Terraviva AG will am Samstag ihre Türen öffnen. Damit Konsumentinnen und Konsumenten sehen, wie viel Arbeit hinter einem Gemüse steckt, bis man es bequem beim Grossverteiler kaufen kann. Interessierte können einen Blick in die Produktionshallen werfen. Dort stehen Mitarbeitende bereit, um Fragen zu beantworten.

.....  
**Info:** Das Buch von Peter Moser ist erhältlich im Buchhandel: ISBN 978-3-033-11238-4

## Nachgefragt

### «Aus Pflanzenfabriken wieder Bauernhöfe machen»

Der Berner Agrarhistoriker Peter Moser hat ein Buch über die Entwicklung des Biogemüsebaus im Seeland und die Entstehung der Terraviva AG geschrieben.

**Peter Moser, die Geschichte des biologischen Gemüsebaus im Seeland und die Ursprünge der Terraviva AG sind eng miteinander verknüpft. Sie haben in den Archiven danach geforscht. Wo liegen die gemeinsamen Quellen?**

*Peter Moser:* Bauern aus der in der Zwischenkriegszeit wichtigen Jungbauernbewegung schlossen sich 1946 zur Anbau- und Verwertungsgenossenschaft AVG zusammen. Viele stammten aus dem Seeland, das schon damals zu den bedeutendsten Anbaugebieten für Gemüse in der Schweiz gehörte. Ziel war, das Gemüse gemeinsam zu vermarkten.

**Warum haben sich gerade die Gemüsebauern zusammengesetzt?**

Der Gemüseanbau in der Schweiz wurde seit dem Ersten Weltkrieg kräftig ausgebaut, um die Ernährung sicherzustellen. Nach dem Zweiten Weltkrieg gingen die Behörden davon aus, dass der Gemüseanbau um rund ein Drittel zurückgehen werde, weil die Importe zunahmen. Um nicht auf ihrem Gemüse sitzen zu bleiben, schlossen sich Gemüsebauern in der Anbau- und Verwertungsgenossenschaft AVG zusammen.

**Wie ging es weiter?**

Als erste und sichere Absatzquelle konnte die AVG die Migros gewinnen. An der ersten Versammlung hielt der damalige Migros Direktor Heinrich Rengel ein Referat. Wie es auch dem heutigen Prinzip von Terraviva entspricht, setzte man schon damals darauf, dass das Gemüse von den

Produzenten mit möglichst wenig Zwischenhandel zu den Konsumentinnen gelangte. Das Modell funktionierte, die AVG wuchs stetig. Gemüsebauern aus anderen Teilen des Kantons Bern schlossen sich an. Später kamen Produzenten aus den Kantonen Aargau und Luzern sowie dem Genferseegebiet hinzu. Die erste Lagerhalle in Kerzers wurde schon bald zu klein. Deshalb baute man eine zweite in Galmiz.

**Waren der AVG von Anfang an ausschliesslich Biogemüsebauern angeschlossen?**

Nein, der Biogemüsebau wurde in der AVG erst nach der Gründung, ab 1947, ein Thema. Man muss die Geschichte der AVG auch vor dem Hintergrund der Industrialisierung der Landwirtschaft in den 1950/60er Jahren betrachten. Als Gegenbewegung gab es einen Trend

«Zurück zur Natur». Aus den neu entstehenden «Pflanzenfabriken» sollten wieder Bauernhöfe werden. Dazu gehört bis heute, auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger zu verzichten. Im Zentrum steht ein gesunder Boden. In der AVG gab es schon von Beginn an Bäuerinnen und Bauern, die diesen Ansatz verfolgten, andere nicht. Deshalb, und weil die Nachfrage nach Biogemüse klein blieb, vermarktete die AVG bis in die 90er-Jahre sowohl biologisch als auch konventionell produziertes Gemüse.

*Interview: Brigitte Jeckelmann*



**Peter Moser**  
Agrarhistoriker

## Heimatmuseum Worben steht vor einer ungewissen Zukunft

Das Heimatmuseum in Worben muss den Dachstock der Schule verlassen.

**Rachel Hämmerli**

Die Sammlung im Heimatmuseum Worben stammt aus einer Zeit, in der Kochbücher noch extra «für Frauen und Töchter» geschrieben wurden und es das Handwerk des Wagners (jemand der Wagenräder macht) noch gab.

Rund 3000 Relikte aus dem Dorfgedächtnis zeigt das Museum im Dachstock des Primarschulhauses am Oberen Zelweg. Doch in Zukunft wird die Vergangenheit dort keinen Platz mehr haben.

«Der heutige Standort entspricht nicht mehr den gesetzlichen Anforderungen», sagt Gemeindepräsidentin Manuela Kocher Hirt. Der Brandschutz sei unzureichend, im Brandfall würden etwa sichere Fluchtwege fehlen. Der Dachstock ist nicht barrierefrei und die alte Elektronik sei veraltet und ein Stromfresser. «Eine Sanierung ist unumgänglich», sagt Kocher Hirt.

Eine energetische Sanierung des Dachs steht ohnehin an, im Rahmen des Schulraumumbaus, mit dem das Schulhaus neu gebaut oder zumindest umfassend renoviert werden soll. Der geplante Schulumbau habe die Debatte über das Museum zwar beschleunigt, sei aber nicht der Auslöser für den Sanierungsbedarf.

### Noch keine Alternative in Sicht

Das Museum muss spätestens bis zum Bau ausziehen. Wie es danach weitergeht, ist ungewiss. Besteht die Möglichkeit, dass das Museum geschlossen wird? «Wir hoffen nicht», sagt die Gemeindepräsidentin dazu. Noch ist unklar, wo das Heimatmuseum künftig unterkommen könnte.

Die Gemeinde arbeitet nun gemeinsam mit dem Verein Freundinnen und Freunde des Heimatmuseums Worben (VFFH) an Lösungen. Der Verein betreibt das Museum, die Gemeinde finanziert es.

Gemeinde und Verein hätten erste Gespräche mit Fachleuten geführt, um das Museum neu

zu denken. «Wir wollen wissen, ob die heutige Betriebsform noch zeitgemäss ist – und wie andere Gemeinden vergleichbare Einrichtungen führen», erklärt Kocher Hirt. Derzeit würden verschiedene Szenarien geprüft. Auch die Bevölkerung solle in diesen Prozess einbezogen werden.

Klar ist: Ohne Investitionen droht dem Museum das Aus. Wie viel ein Umzug und eine Modernisierung kosten würde, könne zum jetzigen Zeitpunkt noch niemand beziffern, so Kocher Hirt. Doch bereits ist von möglichen Finanzierungsmodellen die Rede – von öffentlicher Hand über Sponsoring bis hin zu Crowdfunding. Die Gemeindeversammlung würde über Mittel aus der öffentlichen Hand entscheiden.

### Eine Erinnerungsstätte der Dorfgeschichte

Der jährliche Betrieb des Museums kostet die Gemeinde 5000 Franken – ein Budgetposten, der regelmässig bewilligt werde, so Kocher Hirt. Weitere Mittel würden von Mitgliederbeiträgen des Vereins selbst stammen. Es gebe keine Zahlen dazu, wie viele Besucherinnen und Besucher das Museum nutzen. Wegen der Sicherheitsvorgaben dürfen maximal fünf Personen gleichzeitig hinein.

Manuela Kocher Hirt betont den kulturellen Wert des Museums. In der Sammlung finden sich seltene historische Alltagsgegenstände, aber auch Handwerkzeuge des Bauernstandes und alter Berufe der letzten 200 Jahre. Nicht zuletzt zeigt das Museum auch Exponate des Turnvereins Worben, der in diesem Jahr sein 100-jähriges Bestehen feiert. «Das Museum ist ein wichtiger Teil unserer Dorfkultur», sagt die Gemeindepräsidentin. «Es leistet einen bedeutenden Beitrag zur Pflege und Vermittlung unserer lokalen Geschichte.»

Dass kleine Gemeinden überhaupt noch eigene Museen betreiben, sei selten geworden. Umso mehr wolle man in Worben einen Weg finden, das Heimatmuseum zu erhalten.