



# Mehr als Bio



Ganz wenige Landwirtschaftsbetriebe im Unterengadin arbeiten nach den strengen Demeter-Richtlinien. Alesch und Maryse Vital begannen damit in Scuol schon vor Jahrzehnten. Kürzlich machten auch Gian Reto Lanfranchi und Simone Federspiel in Strada diesen Schritt.

Text: Mathias Balzer  
Fotos: Gabriella Disler

«Ich bin kein Provokateur, ich werde provoziert.» Das ist eines der kernigen Zitate von Alesch Vital. Der 68-jährige Bauer und Künstler ist gerade dabei, vor der Einfahrt seines Hauses in Scuol ein hölzernes Weinessigfass zu reinigen. Er hat es vom benachbarten Wirt erhalten, klappt nun die alte Essigmutter heraus und macht das Fässchen bereit, für den nächsten Apfelfest. «Sowas ist immer spannend», sagt er mit funkelndem Blick. Das Haus haben er und seine Frau Maryse vor vier Jahren bezogen. Das zuvor halb verfallene Gebäude ist stil- und liebevoll umgebaut, in Eigenregie – was bezeichnend ist für dieses Paar, das zeitlebens seine eigenen Wege ging. Eisenplastiker, Industrial Designer, Rotkreuzhelfer, Polit-Aktivist, Bergbauer und «Agrarist» sind die Berufsbezeichnungen, die das Leben Alesch Vitals spiegeln. Ein Leben, das notabene keine Einzelkör war. «Maryse ist die Inneministerin, ich bin der Aussenminister. Es hat immer uns beide gebraucht, aber das ist gegen aussen schwer zu kommunizieren. Die Leute wollten immer den Ziegenkäse von Alesch, nicht den von Maryse und Alesch, obwohl Maryse ihn gemacht hat. Aber das scheint bereits zu kompliziert zu sein», lächelt der bärige Mann mit der feinen Stimme verschmitzt.

Blättert man im reich bebilderten Buch über Leben und Werk von Alesch Vital und seiner Familie, wird klar, dass all dies in keine Schublade passt. Der mit ihm befreundete Publizist, Performer, Lyriker und Lebens-

künstler Urban Gwerder nennt das Leben und Wirken von Alesch und Maryse «ein naturbezogenes, realutopisches Gesamtkunstwerk». Nach Studienaufenthalten in London, Nigeria, den USA, Mexiko und Wien sorgte Alesch Ende der Sechzigerjahre mit prägnanten Auftritten als Plastiker und Performer für Aufsehen in der Zürcher Kulturszene. «In dieser Szene war es dann aber bald nicht mehr auszuhalten», sagt er rückblickend und erzählt vom Ausstieg, der eben ein Einstieg war in das Leben als Kleinbauernfamilie. «Da haben wir dann gelernt, dass die Rüebli nicht obsi, sondern nitzi wachsen», lacht er. Noch bevor es das Verteilernetz mit Läden für Bioproducte gab, belieferte er mit seiner 3-Rad-Vespa Privatkunden in Zürich mit Fleisch und Gemüse aus bio-dynamischer Produktion.

## Einen Platz erkämpft

1980 zogen er und seine Familie auf den Hof Tanter Dossa hoch über Scuol, um dort nach den Regeln der Demeter-Produktion Ziegen zu züchten, Käse zu machen, Getreide und Gemüse anzubauen. Damals war «Bio» für weite Teile der Landbevölkerung wenn nicht ein Fremd-, so doch ein Reizwort. «Wäre ich nicht ein Vital, Sohn eines Ausgewanderten aus Sent, hätten wir das nie durchgestanden.» Einheimisch bleibt eben einheimisch, auch wenn einer den Schnee auf seiner Zufahrtsstrasse mit einem aus alten Skibern gebauten Pferdeplug räumt, mit Aktionen gegen Schneekanonen

und Eulenspieleien am 1. August irritiert oder dem Bündner Regierungsrat vorschlägt, den Steinbock im Wappen gegen eine heimische Geiss auszutauschen. Alesch, Maryse und ihre drei Kinder mussten sich ihren Platz unter den Unterengadiner Bauern erkämpfen. «Das kann einen einsam machen und braucht Hartnäckigkeit», meint Alesch ohne Verbitterung. Die Entscheidung, ein Leben «mit und für Mutter Erde» zu leben, hat er nie bereut: «Im landläufigen Sinne, also materiell, zahlt sich das nicht aus. Dafür wurden wir vom Leben reich beschenkt, brauchten keine Ferien, haben mit den Sternen, der Erde und den Tieren gelebt. Es ist ja nicht so, dass ich den Geissen helfe zu leben. Sie helfen mir.»

## Produkte entstehen aus dem Kreislauf

Auf dem wunderbar gepflegten Hof Tanter Dossa oberhalb Scuol wirtschaften heute Alesch und Maryses Sohn Not und dessen Partnerin Jorinde. Der gelernte Schmied hat, nach einigem Zögern, das Anwesen der Eltern vor vier Jahren übernommen und führt deren Werk weiter. Das Paar züchtet Engadiner Schafe, eine rare Rasse, ebenfalls nach den Leitlinien der Demeter-Produktion. Not hat die entsprechende berufliche Ausbildung absolviert.

Diese biologisch-dynamische Wirtschaftsweise beruht auf Vorträgen, die der Anthroposophiebegründer Rudolph Steiner 1924 in Vorträgen formuliert hat. Dies tat er auf Wunsch von Landwirten, die bereits damals festgestellt hatten, dass die industrielle landwirtschaftliche Produktion die Böden auslaugt und qualitativ schlechtere Produkte hervorbringt. «Eigentlich geht es darum, dass der landwirtschaftliche Betrieb einen Kreislauf bildet, in dem die bewirtschaftete Fläche genug Futter erbringt für die Tiere und diese wiederum genug Dung, um damit Acker und Wiesen zu düngen», erklären Not und Jorinde. «Das heisst, es werden möglichst wenig fremde Stoffe von aussen zugeführt.

Die ganzheitliche Wirtschaftsweise beruht grundsätzlich auf einem Leben mit der Natur, den kosmischen Kräften und eben nicht auf Ausbeutung der Ressourcen.» Das Label Demeter, 1928 eingeführt, ist das älteste Qualitätssiegel für biologische Produktion und garantiert weltweit qualitativ hochstehende Produkte. Dabei gilt es, einige Regeln einzuhalten: Die Verrottung des Komposts wird mit Brennnessel-, Löwenzahn-, Kamille-, Eichenrinde- und Schafgarbepräparaten gelenkt. Dies, nachdem diese pflanzlichen Stoffe in einer ihnen zugeordneten tierischen Hülle wie zum Beispiel einer Hirschblase oder einem Kuhschädel in der Erde vergraben und dort «verdichtet» worden sind. Dazu gibt es zwei Spritzpräparate, den Hornmist und den Hornkiesel. In Kuhhörnern in der Erde gelagerter Mist oder gemahlener Bergkristall werden in homöopathischer Dosis über die Felder und Pflanzen ausgebracht.

## Kühe mit Hörnern

Demeter-Betriebe erkennt man auch an einem durchaus ästhetischen Kriterium: Demeter-Kühe sind bald die einzigen, die noch Hörner tragen dürfen respektive müssen. Denn – so die Lehre – die Hörner sind nicht einfach nutzloser Kopfschmuck, sondern in verschiedener Weise ein wichtiges Organ der Kuh. Man sieht das an Lotti, einem prächtigen Exemplar Rätischen Grauviehs, das stolz behornt vor Nots Hof weidet.

Die Wirkung der Demeter-Präparate ist in wissenschaftlichen Kreisen umstritten. Der sogenannte DOK-Langzeitversuch in der Nähe von Basel attestiert dem biologischen Landbau, dass dieser bei deutlich geringeren Aufwendungen trotz tieferer Erträge eine ressourcenschonende Produktion ermöglicht. Eine materiell messbare Wirkung der Präparate könne jedoch schwer nachgewiesen werden. Anthroposophenähe Institute wie der Forschungsring für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, mit einem Lehrstuhl an der Universität Kassel, attestieren der biologisch-dynamischen

1 Demeter-Landwirtschaft:  
Kühe mit Hörnern.

2 Alesch Vital, der Pionier.

3 Der Natur Sorge tragen ...

4 ... und seltene Tiere züchten:  
Capra Grigia.



5 Gian Reto Lanfranchi und Simone Federspiel bewirtschaften einen Demeter-Hof in Strada.

6 Glückliche Hühner legen gesunde Eier.

schen Methode, eine zukunftsfähige Methode zu sein. Die Entscheidung für diese Wirtschaftsweise ist eine Entscheidung für eine Lebensweise, die ganzheitliches Denken vor materielle Werte stellt. «Man muss kein Anthroposoph sein, um Demeter-Produkte herzustellen. Aber es ist nicht einfach, damit zu überleben. Wir mit unseren Schafen sind in gewissem Sinne ja mehr Landschaftsgärtner als Lebensmittelproduzenten», gestehen Jorinde und Not nüchtern ein. «Das liegt aber auch an den beschränkten Landressourcen. Der Druck auf diese ist gross, und mancher Bauer im Nebenerwerb schneidet sich eben auch noch ein Stück vom Kuchen ab.»

#### Eine Idee konsequent durchziehen

Nahe Strada, auf der Ebene am Inn, steht ein Bauernhaus mit regenbogenverzierter Fassade. Hier führen Gian Reto Lanfranchi und seine Partnerin Simone Federspiel mit vier Kindern ihren Familienbetrieb. Gian Reto, ein heimischer Bauernsohn aus Strada, ist vor 14 Jahren hierhergezogen. «Ich hatte mir vorgenommen, mit spätestens dreissig von zuhause weg zu sein. Und so hab ich am Vorabend meines dreissigsten Geburtstags mein Bett hierhergebracht», erzählt der gelernte Landwirt lachend. Ideen konsequent durchzuziehen, ist eine Eigenschaft von Gian Reto. Bereits 1996 stellte er seinen Hof auf Bio-Produktion um und nun, inspiriert von seiner Partnerin Simone, wagt er den Schritt und stellt den Biosuisse-Knospenhof auf Demeter-Produktion um. Zusätzlich gründen die beiden innovativen Mitdreissiger einen Archehof, auf dem rare Tierrassen und Pflanzensorten in Zukunft überleben und gedeihen sollen. Dazu gehören seltene Obstsorten, Wollschweine, Appenzeller Barthühner, Rätisches Grauvieh und die stolze Capra Grigia, eine seltene Ziegenrasse.

Die Reaktionen im Tal, von anderen Bauern oder in der Gemeinde, nimmt Gian Reto gelassen: «Ach, die einen



6

staunen bereits, weil unsere Kinder die Steinerschule in Scuol besuchen. Andere begegnen der Idee mit Respekt. Denn es ist allen klar, dass es in Zukunft Ideen braucht, um als Bauer in dieser Region zu überleben.»

#### «Das Gute ist schön»

Auch Simone und Gian Reto betonen, dass es eben um mehr geht als nur um die Produktion von Lebensmitteln. Es geht ihnen um ein Leben, in dem Wirtschaftsform und Privatleben harmonieren und ein Ganzes bilden. Statt eines Fernsehers haben die Kinder eine Bibliothek und den grossen Hof mit all seinen Tieren als Spielmöglichkeit. Gian Reto hat da seine eigene Theorie: «Das Gute ist schön.» Das könne man an leuchtenden Kinderaugen ebenso ablesen wie an Hühnereiern, deren Schale eben nicht matt, sondern glänzend sein müsse. «Hier, fern vom Dorf, siehst du noch einen richtigen Sternenhimmel. Auch wenn er dauernd von blinkenden Flugzeugen verunstaltet wird.»

Sein für hiesige Verhältnisse grosser Hof steht auf fruchtbarer Erde. Die riesigen Kohlrabi im Garten zeugen davon. Die Anthroposophie ist für ihn, der das klassische Bauernmetier am Plantahof in Chur erlernt hat, ein neues Erfahrungsfeld, das er entspannt angeht. «Die Auseinandersetzung damit erweitert meinen Horizont.» Umgekehrt absolviert seine Frau, die gelernte Ernährungswissenschaftlerin, die klassische Schule am Plantahof, um mit ihrem Mann auf Augenhöhe diskutieren zu können. Beide sind zuversichtlich, dass die Umstellung der Produktion Zukunft hat. Sie wollen ihre Tiere in der Region schlachten lassen und die Produkte, die eben etwas teurer, dafür umso besser sind, an individuelle Kundschaft verkaufen.

Qualität setzt sich durch. Davon sind sie überzeugt, und das ist eigentlich uns allen zu wünschen. Vielleicht sind die Kuhhörner, in denen sie ihre Präparate bereiten, ja doch eine Art Füllhorn, das mythologische Symbol für Glück.

## Institut für aesthetische Chirurgie



**FETTABSÄUGEN:** Pölsterchen an Bauch, Oberschenkel, Gesäß, Hüften, Arme oder Hals können mit einer feinen Saugkanüle entfernt werden. Neu sind dabei feinere Absaugtechniken und die örtliche Betäubung. Sie gehen sofort wieder nach Hause und können nach wenigen Tagen normal aktiv sein. Die Resultate sind glatt und regelmässig. Natürlich kann damit nicht Übergewicht korrigiert werden. Das Absaugen von einzelnen Fettüberschüssen kann eine gute Motivation zum Abnehmen sein. Spezielle Fettpolster sind in den Lidern zu finden (Tränensäcke).

**LIDPLASTIK:** Am häufigsten fühlen sich Menschen durch Falten im Augenbereich gestört. Vier verschiedene Eingriffe im Ober- und Unterlid bieten sich an. Diese werden ambulant durchgeführt und sind mit wenig Risiko behaftet. Sie führen zu einer Beeinträchtigung, die ein paar Tage andauert. Natürlich werden sie damit nicht jünger, aber sie schauen sich wieder lieber im Spiegel an.

**NASENPLASTIK:** Die Nasenform kann zu einem ständigen Unbehagen führen. Auch die Korrektur der Nase geschieht ambulant. Höcker, Ballonspitzen oder Unfallfolgen. Eine perfekte Nase gibt es nicht.



**WIR SIND UMGEZOGEN!**  
(Praxis Samedan geschlossen)

**MEDIZINISCHES ZENTRUM HEILBAD, St.Moritz-Bad**  
Tel.: 081 830 80 55, E-Mail: info@drhosch.ch  
[www.aesthetic-surgery.ch](http://www.aesthetic-surgery.ch)

**UNIQUE TASTE ... VODKA**

DESTILLIERT IM MÜNSTERTAL

LIKÖRE  
EDELWEISS  
WALDBEEREN  
KAFFEE

**DYNAFIT**  
TEST CENTER

Two climbers are shown on a snow-covered mountain peak under a clear blue sky.

**SALEWA**  
Mountain shop  
Pontresina  
081 842 64 37  
[www.mountainshop.ch](http://www.mountainshop.ch)