

«Es muss mich interessieren, wie es meinem Gegenüber geht»

In Küttigkofen versuchen Claudia Zimmermann-Hildbrand und ihr Mann Matthias auf ihrem Biohof in Einklang mit der Natur zu leben.

Interview: Urs Byland

Claudia Zimmermann-Hildbrand bewirtschaftet zusammen mit ihrem Mann Matthias den Biohof in Küttigkofen. Ein neues Café wurde gerade erst eröffnet und ergänzt den Hof- und Dorfladen. Ihr Mann hat gezimmert, geschliffen und gemalt und einen behaglichen Treffpunkt geschaffen, in dem Claudia Zimmermann sich ans vergangene Jahr erinnert, das von globalen Krisen und lokalen Klimaexzessen geprägt war.

Wie haben Sie das vergangene Jahr erlebt?

Claudia Zimmermann-Hildbrand: Es war eine grosse Herausforderung, allen Wünschen, Bedürfnissen und Ängsten gerecht zu werden.

Wünsche und Ängste?

Die Wünsche und Ängste der Kundinnen und Kunden, die unseren Laden besuchen. Wir hatten Anfang Jahr noch die Pandemieanforderungen. Wir mussten einen sicheren Ort bieten, an dem man sich nicht anstecken kann. Und gleichzeitig einen Ort, an dem man sich frei fühlt.

Wie löst man das: Nicht anstecken und doch frei sein?

Die Regeln befolgen und Verständnis haben für alle Bedürfnisse. Ich habe zum Beispiel draussen Stühle mit Fellen platziert, damit man draussen einen Kaffee trinken konnte.

Was war schwierig?

Es war nicht einfach, all die Gefühle der Besucherinnen und Besucher aufzunehmen. Ich gehe stark auf meine Kundinnen und Kunden ein, weil es mich auch interessiert, wer vor mir steht. Das ist in einem kleinen Laden möglich.

Den Laden betreiben Sie seit sechs Jahren. Haben Sie noch nicht genug?

Nein, wir haben zum Glück eine gute, treue Kundschaft, wofür wir sehr dankbar sind. Zudem ist der Laden eingebunden in unser Betriebskonzept und somit ein Teil unserer Existenz. Die Frequenz der Kundenzahl verläuft wellenförmig. In der Coronazeit wurden wir überrannt. Gleichzeitig schossen Bioläden aus dem Boden wie Pilze, beides hatte Auswirkungen auf unser Geschäft. Was wir machen, machen wir aus einer Überzeugung und Haltung heraus und nicht, weil es jetzt gerade Trend ist. Ich denke, das macht den Unterschied, und deswegen können wir auch bestehen.

Überzeugt wovon?

Verantwortungsbewusst handeln, Sachen anbieten, die fair produziert werden, und den Kontakt zu den Kundinnen und Kunden halten und ihre Bedürfnisse abholen.



«Mich hat erstaunt, wie stark schwankend die Menschen unterwegs sind.»

Claudia Zimmermann
Küttigkofen

Claudia Zimmermann führt auf dem Biohof in Küttigkofen einen Bioladen.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Küttigkofen ist nicht gross, woher kommt die Kundschaft?

Es kommen Leute im Umkreis von 15 bis 20 Kilometer. Das Spektrum ist breit. Es hat Leute, die Bio einkaufen wollen oder unsere eigenen Produkte und andere, die den Betrieb unterstützen wollen, die sich überlegen, wohin sie ihr Geld geben wollen.

Was soll unterstützt werden?

Lokal und fair produzierte Lebensmittel und Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.

Unsere Schweine sind draussen auf dem Feld und die Rinder haben einen Freilaufstall und können sich während der Vegetationszeit auf unseren grosszügigen Weiden frei bewegen. Sie ernähren sich ausschliesslich vom hofeigenen Gras, es wird kein Mais und kein Kraftfutter verfüttert. Daneben bauen wir Kulturen wie Dinkel an, welcher in der Region gemahlen wird und als Mehl oder Gebäck und Brot im Hofladen erhältlich ist. Jetzt haben wir zusätzlich das Café gestaltet, weil wir die Nähe zum Kunden suchen. Es

soll nicht einfach ein anonymer Laden sein.

24 Hektaren zu bewirtschaften, bringt viel Arbeit mit sich.

Wir müssen keine Hobbys suchen. Wir versuchen, unsere Kulturen etwas dem Wetter anzupassen, dieses können wir ja nicht ändern. Dieses Jahr hatten wir eine gute Ernte, weil Bohnen, Linsen oder Hirse die Wärme sehr gut vertragen. Das Wetter war für unsere Kulturen gut, es war sehr heiss, aber es regnete bei uns immer im rich-

tigen Moment. Im letzten Jahr regnete es meist und manche Kultur ging bachab, im wahrsten Sinne des Wortes. Aber das gehört nun einmal zum Risiko in der Landwirtschaft. Auch wenn es aufwendiger ist: Es gibt für uns nichts anderes, als den Betrieb biologisch zu bewirtschaften. Und: Wir bleiben innovativ.

Das Jahr begann mit dem Angriff Russlands auf die Ukraine, was auch Sie in Küttigkofen beschäftigte. Wie?

«Ich finde es wichtig, dass die Konsumentinnen erfahren, was im Hintergrund abläuft»

Die gebürtige Zuchwilerin Claudia Zimmermann-Hildbrand (1981), deren Mutter aus Sizilien stammt, ist zuständig für den Laden und das Café, Matthias Zimmermann (1976) bewirtschaftet die Felder und versorgt die Tiere. Wenn einer Hilfe vom anderen braucht, hilft man einander. So sind die Verantwortlichkeiten aufgeteilt, aber jeder hat auch Erfahrung in der Arbeit des anderen. Das Café wurde in einem alten Stall neben dem Bioladen eingerichtet. Auch der Laden wurde vor sechs Jahren

von den beiden selber gestaltet und eingerichtet. Den Hof mit heute 24 Hektaren Landwirtschaftsland übernahmen sie in neunter Generation vor zehn Jahren von seinen Eltern und bewirtschaften diesen in biologischer Art und Weise. Schon nach kurzer Zeit setzten sie sich zum Ziel, möglichst viele Produkte direkt ab Hof zu verkaufen. Die Bewertungskriterien des Grosshandels wurden von ihnen hinterfragt. Ein Beispiel war das Verweigern der Abnahme von Kartoffeln, die bestimmte

Kriterien nicht erfüllen, worüber auch in dieser Zeitung geschrieben wurde. Auch beim Fleisch wurden immer wieder Abzüge gemacht, wenn ein Tier etwas zu schwer ist oder ein bisschen zu wenig oder zu viel Fett aufweist. «Das sind Sachen, welche ich nicht verstehen kann und auch nicht verstehen will. Über solche Dinge sollte man viel mehr berichten», sagt Claudia Zimmermann. «Ich finde es wichtig, dass die Konsumentinnen erfahren, was im Hintergrund abläuft, nur so kön-

nen sie sich auch entscheiden, wo sie ihre Lebensmittel kaufen wollen.» Zimmermanns setzen auf Direktvermarktung, auch beim Fleisch. Für sie steht das Tierwohl an oberster Stelle. Sie halten die Tiere in kleinen Gruppen, verladen sie selber und bringen sie zum nahe gelegenen Metzger, so haben die Tiere weniger Stress und keine langen Transportwege. Auf dem Hof leben 20 Rinder und zwölf Schweine. Daneben werden noch zwei Esel und Minischweine gehalten. (uby)

Zusammen mit der Restessbar Solothurn haben wir Lebensmittel gesammelt, die sonst fortgeworfen werden, und haben im Dorf eine Verteilstation eingerichtet, Säcke abgepackt und diese an die ukrainischen Flüchtlinge in der Region verteilt.

Wie das?

Ich wurde von Freunden angefragt und ging dann am Samstagabend helfen. Ich hatte das Gefühl, wenn ich helfen kann, dann helfe ich, obwohl es damals eine recht strenge Zeit war. Ich konnte nur eine begrenzte Zeit mithelfen, aber wir haben ein recht grosses Netzwerk. Das hilft bei solchen Gelegenheiten.

Bei welchen Gelegenheiten?

Letzten Samstag haben wir 90 Bäume gepflanzt, Wildobstbäume für die Biodiversität und auch, um irgendeinmal unseren Rindern Schatten zu spenden. Ich habe 14 Leute angefragt, auch aus der Kundschaft. Es entstand eine tolle Dynamik, sie haben andere angefragt. Es wurde ein so schönes Erlebnis. Alle kamen topmotiviert, ehrenamtlich. Nach vier Stunden Bäume pflanzen in der Bise kamen alle überglücklich zurück und wurden mit einer Minestrone verpflegt.

Also kreieren Sie Gemeinschaftsgefühle?

Ja, das versuche ich. Deshalb auch das Café. Ich versuche auch im Dorf, die Leute zu motivieren, aufeinander zuzugehen, mehr miteinander zu reden, sich füreinander zu interessieren.

Das ist nicht einfach.

Dranbleiben. Es muss mich interessieren, wie es meinem Gegenüber geht.

Mit den Wildobstbäumen haben Sie keinen Ertrag.

Auch wenn man nicht immer einen sofortigen direkten Nutzen sieht, ist es wichtig, solche Sachen zu tun. Die Bäume helfen der Natur und unseren Tieren. Man kann nicht immer nur zehren, man muss auch etwas geben.

Wie reagiert die Bevölkerung im Dorf?

Wir freuen uns über alle, welche unser Angebot nutzen und sich darüber freuen. Ich würde mich freuen, wenn unser kleines Café zu einem Treffpunkt wird und sich die Leute wieder etwas mehr begegnen.

Was hat Sie im letzten Jahr besonders beschäftigt?

Mich hat erstaunt, wie stark schwankend die Menschen unterwegs sind. Ich denke, wer verantwortungsbewusst lebt, lebt stabiler. Mit der Pandemie blühte der Biokonsum auf, mit den Finanzproblemen gibt man wieder etwas weniger aus für Bio. Ich wünsche mir, dass man eine Haltung einnimmt, authentisch bleibt und seine Haltung durchzieht.