

# «Bohnen muss man ganz erwischen»

Die Adresse «Dorf 1» ist nicht zu verfehlen. Von weitem winkt das Dach des imposanten Hofes. Claudia und Matthias Zimmermann haben ihn in Küttigkofen SO zu besonderem Leben erweckt – für sich und viele andere. Und bis zu ihrem Bohnenfeld für Biofarm ist's nur ein Katzensprung. **Sabine Lubow**

«Wollen wir nicht bauern?», habe ihn Claudia gefragt. Biolandwirt Matthias Zimmermann erzählt, dass er selber nicht auf die Idee gekommen wäre, damals, als die Zukunft des elterlichen Biobetriebs in Frage stand. Der gelernte Schreiner und Holzingenieur und die junge Kindergärtnerin hatten sich gerade erst kennen-

gelernt. «Ich war voller Ideen, etwas aus diesem Hof zu machen», sagt Claudia Zimmermann und: «Es braucht beide, die am selben Strang ziehen». Die Arbeit, die mit der einschneidenden beruflichen Umstellung auf es zukam, schreckte das Paar nicht davon ab, den Hof umzugestalten, dranzubleiben, neue Kulturen anzubauen, Ideen umzusetzen. Matthias Zimmermann erlangte auf dem zweiten Bildungsweg seinen Fähigkeitsausweis als Landwirt, während die Kindergärtnerin neben ihrem Beruf als erstes ihre Idee mit der Direktvermarktung zu verwirklichen begann. Inzwischen hat sich der mit sicherem Geschmack und solidem Schreinerhandwerk eingerichtete Bioladen dieses wunderschönen alten Bauernhauses zum Treffpunkt von Küttigkofen entwickelt. Für Claudia ist er zum Vollzeitjob geworden. Die Bioprodukte der Zimmermanns, aber auch von umliegenden Betrieben, ausgesuchte Grundnahrungsmittel und Haushaltwaren sind im einzigen Geschäft des Ortes gefragt. Und als Sahnehäubchen obendrauf bringen das kleine «Hofkafi» und seine heimelige Terrasse geselliges Miteinander ins Leben der Dorfgemeinde.

## 5 CM TIEF IM WARMEN BODEN

Mit der biologischen Bewirtschaftung des Hofes teilt Matthias Zimmermann die Überzeugung seines Vaters Hans. «Gesunder Boden ist wichtig für ein gutes Gleichgewicht, gegen Schädlinge oder Krankheiten allgemein», sagt er. Über 20% des Betriebs bestehen aus Ökofläche. Kupfer kommt nirgendwo zum Einsatz. Ne-



Claudia und Matthias Zimmermann ziehen am selben Strang.

ben anderen Ackerspezialitäten gedeiht hier eine Rarität: schwarze Bohnen. Sie eignen sich gut für die leichten bis mittelschweren Böden der Region Bucheggberg. Was den günstigsten Zeitpunkt der Aussaat für die kleinen Schwarzen in der Schweiz betrifft, muss der Biolandwirt voll ins Schwarze treffen. «Man muss mit der Saat warten, bis der Boden warm ist, sonst laufen die Bohnen schlecht auf, und das macht es nachher schwer, das Unkraut in den Griff zu bekommen.» Erst nach den Eisheiligen kommen die Böhnchen in den Boden – 5 cm tief. Noch bevor ihr zartes Grün hervorspriesst, sorgt der Landwirt mit Blindstriegeln für freie Bahn. «Sind die Bohnen im 4-Blatt-Stadium, fah-

re ich mit der Rollhacke über die Reihen, und wenn sie grösser werden, nochmals mit dem Hackgerät.» Alles, was in der Folge noch an Unkraut anfällt, entfernt er im Lauf der Wochen immer wieder von Hand. Seine Arbeit lässt sich zeigen: Die saftigen, dunkelgrünen Bohnensträucher stehen so kräftig und sauber in den Reihen, als wären widerspenstige Beikräuter, wie Knöterich etwa oder Melde, nur eine alte Bauernmär.

## IM FRÜHTAU ZU FELDE...

Ende September, zur Erntezeit, heisst es speziell aufgepasst. Auf dem Bohnenacker ist der Mähdrescher ganz früh am Morgen im Einsatz. «Die Pflanzen müssen taufeucht sein, damit die Schoten nicht aufspringen und das Erntegut freigeben», erklärt der Landwirt, «denn die Bohnen muss man ganz erwischen». Die Maschine fährt deshalb mit grösster Vorsicht übers Feld, sonst brechen viele Bohnen im Drescher. Das wäre schade.

Weil an den Bohnen viel feuchtes Grünzeug hängt, ist rasches Trocknen angesagt. Sonst beginnt alles zu gären. Matthias Zimmermann ist froh, dass er auf die Geschwindigkeit und die Flexibilität eines Kollegen aus dem Berner Seeland zählen kann. Noch am selben Tag, kaum drei Stunden später, liegt seine Ernte in Spins BE in den Trocknungskisten auf dem Eichhof von Stefan Brunner.

Schon die Eltern, Hans und Ursula Zimmermann, lieferten Speisehafer an die Biofarm Genossenschaft. Diese bezieht heute vom Biohof Küttigkofen auch grüne Linsen und Goldhirse. Der Betriebsleiter in neunter Generation: «Wir erfahren von Biofarm gute Beratung und Betreuung, man setzt sich ein für uns und angemessene Preise für unsere Arbeit.» Der gemeinsame «Strang» von Matthias und Claudia Zimmermann ist aus viel Mut, harter Arbeit und grosser Einsatzbereitschaft geflochten. «Wetter und Tiere geben unseren Tagesablauf vor; wir machen es für uns und für Menschen, die es schätzen», sagen sie bescheiden. Höchstens die Frage, welche ihrer schönen Ideen als nächste umsetzbar wäre, könnte wieder auftauchen.

**einzigartig**  
**biofarm**



## SCHWARZE BOHNEN SALAT

### ZUTATEN:

- 150 g Biofarm Schwarze Bohnen
  - 80 g Oliven grün, entsteint
  - 150 g Cherrytomaten
  - 1 Bund Petersilie, glattblättrig
  - 1 Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 2 EL Biofarm Weissweinessig
  - 4 EL Biofarm Olivenöl
  - Nach Belieben Salz und Pfeffer
  - 2 Pack Mozzarella Perlen
  - 50 g Rucola
- 2 Die Bohnen zugedeckt auf kleiner Hitze 50–60 Minuten weich kochen, danach abkühlen lassen.
  - 3 Die Oliven und die Cherrytomaten halbieren oder vierteln. Die Petersilie grob hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
  - 4 Weissweinessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie, sowie Oliven und Cherrytomaten beifügen. Danach Bohnen und Mozzarella Perlen dazugeben und alles mischen.
  - 5 Mit Rucola garnieren.

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann abschütten und kurz kalt spülen.



## SCHWARZ UND SUPER

Angenehm zart im Biss, salzig, pffiffig oder süss: Aus den typischen Gerichten der südamerikanischen Küche ist die schwarze Bohne nicht wegzudenken. Auch in der asiatischen – insbesondere der japanischen Küche – hat sie einen festen Platz auf dem Menüplan. Das ist wohlverdient, schmeckt sie doch absolut hervorragend. Speziell in Verbindung mit Reis oder Getreide ist sie sehr gesund und anbietet sich für feine, vollwertige Mahlzeiten, die gut sättigen und lange anhalten.

Einigen Schweizer Biobauernfamilien, wie den Zimmermanns in Küttigkofen SO, ist es zu verdanken, dass diese kleine Schwarze heute über kurze Transportwege direkt aus regionalem Bio-Knospe-Anbau erhältlich ist. Wunderbar lässt sich ihr süsslich-nussiger Eigengeschmack mit scharfen Gerichten und Gewürzen kombinieren. Als Salat in Eintöpfen, Suppen oder als Brotaufstrich kommt sie ideal zur Geltung. Dank ihrem hohen Eiweiss-, Mineralstoff und Vitamingehalt sowie Nahrungsfasern ist sie wertvoll für Menschen, die auf Fleisch verzichten.



**biofarm**

Biohof Küttigkofen  
Matthias (1976) und Claudia (1981)  
Zimmermann-Hildbrand;  
Betriebsübernahme: 2013;  
Umstellung auf Bio-Knospe: 2003;  
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 27 ha;  
Ackerbau: schwarze Bohnen, Linsen,  
Goldhirse, Urdinkel, Speisehafer,  
Brotweizen, Kartoffeln, Speiseerbsen;  
Gemüse: Tomaten, Gurken, Zucchini,  
Kürbisse, Artischocken;  
65 Hochstammobstbäume mit Zwetschgen,  
Mirabellen, Kirschen, Mostobst;  
Tiere: 20 Weiderinder, 40 Freiland Schweine,  
6 Pensionspferde, 2 Esel, 6 Minipigs  
Öko- und Kunstwiesen; Wald;  
Selbstpflückblumen; Hofladen;  
www.biohof-kuettigkofen.ch