

DIREKTVERMARKTUNG

Ein Hauch Exotik

Bio-Landwirt Stefan Brunner aus Spins baut seltene Kulturpflanzen an und liefert sie bis in Zürichs Spitzenrestaurants.

VON
MICHÈLE
MUTTI

Ein kleines Kind spielt mit einer kleinen Katze, aus dem Stall wiehert ein Pferd, empfangen wird man vom Hofhund, er bellt nicht. Als ob hier auf dem Brunner Eichhof in Spins bei Aarberg die Zeit stehen geblieben sei. Doch ganz im Gegenteil – Stefan und Lorena Brunner gehen mit der Zeit, führen den Hof in sechster Generation und erfüllen die kühnsten Wünsche von Spitzenköchen zwischen Bern bis Zürich.

Stadtcasino Bern.

Brunner baut auf seinen Feldern vieles an, was hierzulande kaum einer kennt, geschweige denn anpflanzt: etwa Mashua, Oca oder Yacón. Kunde von Brunner ist insbesondere der Lysser Spitzenkoch Ivo Adam, Direktor des Stadtcasino Bern (Wiedereröffnung am 5. September). «Wir arbeiten eng mit Stefan Brunner zusammen, er ist unser ‚Bauer des Vertrauens‘. Wir beziehen unser Gemüse wie roten Mais oder Knoblauch, Obst und Getreide fast ausschliesslich vom Eichhof. Das entspricht unserem Motto ‚alles aus einer Hand‘», so Florian Bettschen, Küchendirektor im Berner Casino sowie GaultMillau- und Guide-Michelin-Koch. In der Produktionsküche sei der Sommer in Glas verpackt worden und

eine eigene Convenience-Food Linie entstanden.

«**Gold der Inkas**». Stefan Brunners Konzept heisst Vertragsanbau: Er vermietet Anbauflächen inklusive Aussaat, Pflege und Ernte an seine Kundschaft. «Vieles kenne ich selber nicht und probiere es einfach mal aus», so der 33-jährige Bio-Landwirt. So war es auch vor fünf Jahren, als Brunner mit dem Anbau von Quinoa begann. Nach anfänglichen Herausforderungen wächst dieses «Gold der Inkas» genannte Pseudogetreide mittlerweile auf über einem Hektar Land und erfreut sich bester Gesundheit. Die heurige Ernte ist gerade in der Verarbeitung und wird später direkt auf dem Eichhof, über «Biofarm» oder in kleinen Geschäften wie in der «Chappele Bärlauch Chäsi» vertrieben. «Mit der Direktvermarktung entgehe ich bewusst der ‚Friss oder Stirb‘-Mentalität der Grossverteiler», so Brunner.

Applikation. Der innovative Hüne lehnt sich trotz seines Erfolgs bei den Gourmets dieses Landes nicht zurück. Künftig sollen auch Nicht-Gastronomen ihr Gemüse wachsen sehen: Die Applikation «Bionär» für den Vertragsanbau und Brunners Gemüse-Abonnement soll

«heiraten». «So können alle Kunden per Applikation sehen, wie es um ihr Gemüse steht, ihr Gemüse digital wachsen sehen. Dafür könnten beispielsweise Drohnenaufnahmen zum Einsatz kommen», so der Technik-Freak, der sich nicht zum ersten Mal erfinderisch zeigt. Vor neun Jahren stellte er den elterlichen Betrieb von Integrierter Produktion (IP) auf biologische Produktion um.

Weil auch seine Pflanzenkulturen nicht vor unerwünschtem Grünzeug gefeit sind, hat er den «Jät-Ferrari» kreiert: ein fahrbares Gestell, auf dem seine Lohnjäter liegen und mit Sonnenschutz die Saat von Unkraut befreien können. Ganz ohne giftige Pestizide – «ich bin für eine pestizidfreie Schweiz mit weniger Massentierhaltung» – wachsen auf Brunners 18 Hektaren (14 Hektaren Fruchtfolgefläche und 4 Hektaren Biodiversitätsförderfläche) Gelbsenf, Süsskartoffeln, Haferwurzel, Amaranth und alte Getreidesorten wie Emmer und Einkorn. Vieles aus dem Spektrum von «Pro Specie Rara», einer Stiftung zur Erhaltung von Kulturpflanzen.

Agroforst. Bis zu seiner Pensionierung will Brunner seine Vision einer mög-



PHOTO: JOEL SCHWEIZER

lichst regenerativen Landwirtschaft umgesetzt haben. Unter anderem schwebt ihm ein Agroforst vor: die Kombination von Bäumen oder mehrjährigen verholzenden Strukturen mit landwirtschaftlichen Unterkulturen auf derselben Fläche. «Einerseits bieten die Bäume Windschutz, andererseits bevorteilen sie den Nährstoffaustausch im Boden.» Im Sinne der Permakultur

läuft ein Baubewilligungsverfahren für eine «Unabhängigkeitshalle» neben dem Eichhof, wo effizient verarbeitet, gelagert, kommissioniert und verkauft werden kann. Ausserdem wachsen auf dem Eichhof derzeit Laufenten heran, die dereinst die Schnecken fressen sollen, sodass die Husarenknöpfe, Jungfern im Grünen, die Echinacea und der Oregano im Perma-

kultur-Schaugarten ebenso heranwachsen können.

Den vier Freilandschweinen Brunners ist indes eine andere Rolle zugeordnet: «Weil ich meine Ernte selber weiterverarbeite, fällt hier einiges an organischen Abfällen an. Die Schweine sind unser eigenes Food Waste-Konzept», lacht Stefan Brunner.

Stefan Brunner mit seiner Ehefrau Lorena und ihren Kindern Micha, Elias, Elena und Ismael.

www.brunnereichhof.ch

COT
consulting

**Buchführung
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung**

COT Treuhand AG • 3250 Lyss • www.cot.ch