

# Neue BUNTBrach Zeitung

Infos zum Hof auf [www.bio-beeren-obst.ch](http://www.bio-beeren-obst.ch)

## Veranstaltungen

**31. Juli 2015 16:00**

BUNTBrach-Fest 1. Tag  
Themenabend Ernte & Ernährung

**1. August 2015 10:00**

BUNTBrach-Fest 2. Tag  
Thementag Pflanzenwelten & Bodenleben

**19. September 2015 14:00**

Führung am Erntedankfest mit Matthias Hollenstein und Jürg Raths in Bubikon auf dem Brachlandhof. Anschliessend kreatives Kochen mit der üppigen Ernte am Feuer.



## Konsumenteninformation

### Lebensmitteldeklaration

Die am BUNTBrach-Fest verarbeiteten Lebensmittel stammen zum grösstmöglichen Teil direkt vom Brachlandhof und aus den Gärten von Matthias Hollenstein und Pamina Sulzberger.

Wir achten sehr darauf, dass die Pflanzen in einem symbiotischen Lebensraum wachsen können. Sie werden vollreif geerntet und schonend verarbeitet. Artgerechte Pflanzenhaltung ist oberstes Gebot!

Weitere Rohstoffe stammen von befreundeten Produzenten und Händlern. Darunter sind die Getreidezüchtung Peter Kunz und NaturKraftWerke von Antonius Conte.

Für den Fall, dass jemand kulinarisch inspiriert wurde von den Menus am BUNTBrach-Fest... Und diese in Zukunft selbst kochen möchte, hier noch einige Tipps und Infos:

- Für Bratlinge kann Kichererbsenmehl und Maismehl in fast jedem Bio-Fachgeschäft besorgt werden. Die 1:1 Mischung mit Wasser und etwas Salz 5h einweichen. Braten in hochofentem Öl, das gelingt immer. (Am besten eine beschichtete Bratpfanne verwenden)
- Sei kreativ und experimentiere selbst mit diesem Grundrezept. Die Mischung kann

beliebig mit klein geschnittenem Gemüse und Kräutern ergänzt werden.

- Die biologische Wertigkeit bei der Kombination Erbsen-Mais ist besonders gut (Begriff mal auf Wikipedia nachschlagen)
- Ketchup kann auch gut mit pürierten Beeren hergestellt werden. Einfach mit den natürlichen Zutaten vom Etikett deines Lieblingsketchups ergänzen. Fertig ist dein kreatives Ketchup.
- Tee mal anders. Getrocknete oder frische Kräuter im Mörser zerstoßen. Im kühlen Wasser ziehen lassen ergibt einen wertvollen Kaltauszug in dem die hitzeempfindlichen sekundären Pflanzenstoffe erhalten bleiben.



## ***Inserate***

### **Du suchst Ihn**

Kreativer Bauer kocht an deiner Veranstaltung. Mit vielen eigenen Produkten aus besonderem Anbau. Besonders geeignet für Grillpartys mit exklusivem Charakter.

Anfrage an Matthias Hollenstein unter 079/779 90 87 oder [ma.ho@gmx.ch](mailto:ma.ho@gmx.ch)



### **Er sucht Dich**

Unser Naturplatz mit den beiden Tipi's ist optimal ausgerüstet mit allem was du brauchst. Als Feriendomizil mit Hofanschluss für deine Auszeit, ein Klassenlager, Geburtstagsfeier und und und...

Weitere Informationen auf

[www.bio-beeren-obst.ch](http://www.bio-beeren-obst.ch)

oder

055 243 33 46

[fam.raths@bluewin.ch](mailto:fam.raths@bluewin.ch)

### **Sie wollen zu euch**

Unser vielfältiges Lebensmittelsortiment mit Obst, Beeren, Fruchtaufstrichen, Säften und Sirup, Himbeer Balsamico, Wollschwein-Mischpaket und weitere Überraschungen können direkt beim Hof bestellt und abgeholt werden.

[www.bio-beeren-obst.ch](http://www.bio-beeren-obst.ch)

oder

055 243 33 46

[fam.raths@bluewin.ch](mailto:fam.raths@bluewin.ch)

### **Du suchst Abwechslung**

Viele Menschen beteiligen sich bereits an unserem Hofalltag. Ob als freiwillige Helfer, Woofer oder Fachstudent der biodynamischen Ausbildung. Wir freuen uns auf dich. Melde dich einfach bei uns.

Matthias Hollenstein

079/779 90 87 oder [ma.ho@gmx.ch](mailto:ma.ho@gmx.ch)

oder Jürg Raths

055 243 33 46

[fam.raths@bluewin.ch](mailto:fam.raths@bluewin.ch)



## Reportage

### «Der Auszubildende baut aus»

**Auf dem Weg zum Fachmann biologisch-dynamische Landwirtschaft mag Matthias Hollenstein nicht nur lernen, was die Ausbildung bietet. Auf der Suche nach einer Anbaumethode ohne Kompromisse geht er den Pflanzen auf den Grund – bis zum Bodenleben.**

Gerade beendet er das dritte Jahr seiner Ausbildung, und hat seinen Lehrbetrieb bereits mit einem neuen Betriebszweig angereichert. Es ist derselbe Lehrbetrieb, bei dem er ins erste Lehrjahr gestartet ist. Nach einem Ausflug für das zweite Lehrjahr auf einem Milchwirtschaftsbetrieb, zog es ihn für das dritte Jahr auf Nummer Eins zurück. «Ich hatte dort bereits neue Anbaumethoden angerissen, und einen grossen Garten angelegt. Ich wollte das weiterziehen», erklärt er die Entscheidung. Nummer Eins und nun also auch Hauptlehrbetrieb ist der Beeren- & Obstbetrieb «Brachland» in Bubikon ZH. Betriebsleiter Jürg Raths erzählt, er habe es sehr begrüsst, Matthias ein weiteres Jahr zu beschäftigen. Die beiden scheinen das Heu auf der gleichen Bühne zu haben – oder eher die Silage? Aber dazu später mehr. Jedenfalls stimmen für beide die Voraussetzungen, wie bei einer Symbiose.



Ein Schlüsselmoment in der Zusammenarbeit war, so berichtet Matthias Hollenstein, als er von seinem Lehrmeister den Auftrag erhielt, das Bändchengewebe – als Vorbereitung auf die neue Saison – unter den Beerenstauden

zu montieren. Die Pflanzen wirkten ohnehin schon geschwächt, der Boden der Dammkulturen war lehmig und tot. Matthias weigerte sich. Nach Diskussionen und Abwägen entschlossen die beiden sich dazu, nicht mehr mit dem Plastikgewebe zu arbeiten: «Obwohl wir alle Regeln des Demeterlandbaus einhielten, waren unsere Pflanzen zu wenig gesund. Jürg war offen für neue Ideen.» Sie mulchten die Beerenreihen. Was Matthias im Gemüsegarten schon mit Schnittgras versucht hatte, entwickelten sie zusammen weiter. Silage aus Ökoheu wurde unter die Stauden verteilt. Silage enthält weniger keimfähige Samen, ist schnell für das Bodenleben verwertbar und steht im Frühjahr zur Verfügung. Die Mulchzusammensetzung sollte dabei immer so sein, dass eine Kuh mit diesem Futter am meisten Milch geben würde: Mit Struktur aber nicht strohig und auf keinen Fall zu junges Gras. Und so konnten sie beobachten, wie der Boden langsam aber



sicher wieder zu Leben erwachte. In den Lücken der Reihen, wo die Himbeerstauden wegen Wurzelkrankheiten schon eingegangen waren, setzten sie Tomaten und Kapuzinerkresse. Dazu Oregano und andere Kräuter. Zusammen mit dem Kompost, der schon immer zugeführt wurde, bildete sich unter der Mulchabdeckung wohlriechende Erde, die wieder durchlebt und durchwurzelt ist. Darauf eine Mischkulturenlandschaft mit hoher Biodiversität. «Eine Pflanze kann soviel Wurzelsubstanz haben wie Grünsbstanz über der Erde», dieses «Soil Wide Web» gelte es zu pflegen und zu füttern. Ein wesentliches Element im Boden sind Mykorrhiza, wie die zwei betonen. Dabei handelt es sich um Symbiosen aus Bodenpilzen und Pflanzen. Die

Pilze liefern der Pflanze Mineralien und Wasser und schützen die Pflanzenwurzeln vor Schadpilzen. Der Pilz erhält seinerseits Zuckerverbindungen von der Pflanze. «Der Boden sollte so wenig als möglich bewegt werden», schildert Matthias weiter, «denn diese feinen Wurzelnetze sind fragil». Aber nicht nur in den Beeren wird geprübelt und aufgewertet. Matthias hat regelrechte Versuchsfelder angelegt. Auf dem Hof, und mittlerweile auf einem Stück Land, das er pachten kann, unweit des Zürichsees. Bei den Kartoffeln hat er beispielsweise erst ganz konform gehäufelt und gesetzt. Dann aber direkt mit verschiedenen Mulchmaterialien abgedeckt. «Ich konnte feststellen, dass bei den Pflanzen, die gut bedeckt sind, fast keine Kartoffelkäfer anzutreffen sind und die Bodenfeuchtigkeit länger erhalten bleibt», schwärmt er.

Mit Weiterbildungen bei Friedrich Wenz und im Intensivseminar Bodenfruchtbarkeit in Witzhausen taucht Matthias Hollenstein immer tiefer ein ins Bodenleben, probiert verschiedene Arten der reduzierten Bodenbearbeitung aus und möchte dazu die Vorteile von Zwischenfrüchten, Mischkulturen, Flächenkompostierung und Untersaaten testen. Er nutzt die einmalige Gelegenheit der beiden Abschlussjahre der Fachausbildung um die optimale Anbaumethode im Acker beim Gemüse und dem Obst austüfteln. So dass



möglichst das gesamte biologische Potenzial ausgeschöpft wird um eine nachhaltige Bodenfruchtbarkeit aufzubauen und beste Qualität zu ernten. Und er bringt diese Ideen auch unter die Leute, macht öffentliche Hofführungen und hält Vorträge, verkauft die Ernte mit der Bezeichnung «Aus Pfluglosem Mischfruchtanbau». Eine Bezeichnung, die von einem befreundeten Händler gefördert wird. „Wir bieten jetzt Brombeeren an die zusammen mit Knoblauch in Symbiose

gewachsen sind“ Seine Lieblingsmischkulturen, verrät Matthias zum Schluss noch: Tomaten mit Basilikum, Buschbohnen, Lauch und weiteren Kräutern sowie Jostabeeren die im Frühling in einer dichten Bärlauchmatte stehen. Zwiebelgewächse fördern den Schwefelstoffwechsel im Boden und mykhorisieren stark.

Nadine Baumgartner, Agrarjournalistin

Weitere Infos:

[www.bio-beeren-obst.ch](http://www.bio-beeren-obst.ch)

Nächste Führung am Erntedankfest mit Matthias Hollenstein und Jürg Raths am 19. September um 14:00 in Bubikon auf dem Brachlandhof.

[www.bodenfruchtbarkeit.net](http://www.bodenfruchtbarkeit.net)

[www.gruenebruecke.de](http://www.gruenebruecke.de)

[www.mischfruchtanbau.com](http://www.mischfruchtanbau.com)

---

## Schlusswort

Vielen dank für dein Besuch am BUNTBrach-Fest. Wir freuen uns schon auf das Erntedankfest am 19. September.

Bis dahin wird das Projekt BUNTBrach weiter Formen angenommen haben. Die Gründungen werden Blühen, die Tomaten werden uns eine reiche Ernte schenken und in unserer Forschungstätigkeit werden weitere Fragen geklärt sein.

Auf dem Brachlandhof ist die Apfel- und Birnenernte voll im Gange und Himbeeren für unseren Balsamico werden geerntet.

Liebe Grüsse  
das Brachland-Team