

# URSINAS ÖKO-SYSTEM

*Landwirtin Ursina Steiner ist sich selbst die beste Kundin, denn: Biohof und Catering gehen bei Joli Mont in Wattenwil ebenso Hand in Hand wie Weideschweine und Getreide oder Rätisches Grawieh und Gras. Eine Lehrstunde in naturnaher Hofbewirtschaftung und Fleischproduktion, stürmisches Säuli-Hallo inklusive.*

**D**as Wetter ist unerwartet gut, als wir im bernischen Wattenwil ankommen. Das gilt es fotografisch auszunutzen, weshalb wir uns sogleich auf den Weg zu den Weideschweinen machen. 16 von ihnen halten Ursina Steiner und ihr Partner Stephan Jaun auf dem gemeinsamen Hof, auf einer sonnengeküssten Weide mit Blick auf die Stock-

hornkette. «Mit dieser Zahl bewegen wir uns in der natürlichen Gruppengrösse. Bei mehr Tieren würden sich Untergruppen bilden. Wir möchten aber, dass sie alle zusammen sind», erklärt Ursina Steiner. Damit befinden wir uns bereits mittendrin in der Philosophie, nach der hier gelebt und gearbeitet wird. Möglichst naturnah und nachhaltig soll es sein, auf Kreisläufe ausge-

richtet, dem Tierwohl ebenso Rechnung tragend wie der Ökologie und ohne aufgezwängte Normen von aussen. Ihre Produkte verkaufen Steiner und Jaun darum ausschliesslich im Direkthandel an Private und Gastronomie und fürs haus-eigene Catering an sich selbst. «Unsere Eigengastronomie ist unsere treueste Kundin», sagt Steiner und lacht.



Auf dem Biohof Joli Mont leben die Weideschweine ganz nach ihrer Natur und ihrem Gusto.



Ursina Steiner im Garten mit Panoramablick. Hier wächst, was sie später in Crêpes und Grillbeilagen packt.



### Hof und Catering Hand in Hand

Eine vielversprechende Kombination: Zukaufen muss die Catering-Chefin kaum etwas, sogar das Mehl fürs Brot kommt vom eigenen Hof. Fleisch wiederum bleibt nie übrig, die Tiere können immer ganz verwertet werden. «Wurden weniger Mischpakete bestellt, gibt es Grillfleisch oder schmackhafte Crêpe-Füllungen fürs Catering. Die Crêpe mit Chili con Carne ist unsere neueste Kreation.» Sowieso seien die Crêpes sehr dankbar: «Wenn etwas anfällt, muss ich nur überlegen, wie ich es in eine Crêpe packen könnte, und schon ist es vermarktet.» Mit Gemüse verfährt Ursina Steiner nach dem gleichen Prinzip. Aus einem Spinatüberschuss wird dann etwa zusammen mit Knoblauch und Kräutern aus dem Hofgarten ruckzuck Pesto, welches später für Crêpes verwendet wird. Kreisläufe, die auf dem Hof allgegenwärtig sind. Auch bei den Schweinen, deren Weide wir jetzt betreten. Nachdem sie uns stürmisch begrüsst und ausgiebig beschnuppert haben, legen sich die meisten wieder hin und strecken ihre Schnauzen der Sonne entgegen. «Schweine sind dem Menschen ähnlich. Sie sind sehr sozial und geniesserisch, mögen gutes Essen und schöne Abendstimmungen.» Ihre Verpflegung können sie sich darum nach eigenem Gusto zusammenstellen: Am Viehtruck mischen sie regionales Biogetreide mit der für sie passenden Menge Wasser.

### Schweine als Ackerkultur

Ist die Säuli-Zeit vorbei, wird auf dem gleichen Boden Getreide angesät. Seit letztem Jahr setzen Steiner und Jaun dafür auf ein neues, eigens entwickeltes System. «Weil wir ihnen möglichst viel Platz bieten wollten, hatten die Weideschweine zuvor die ganze Wiese für sich. Allerdings litt der Boden an ihren Lieblingsplätzen immer sehr.» Um Tierwohl und Ökologie auszubalancieren, rotiert die Schweineweide neu auf



Dritteln, unterstützt von mehreren Gründüngungen pro Abschnitt. Die erste Aussaat bodenverbessernder Pflanzen wird nach dem Abzug der Tiere vom ersten Drittel gemacht. «Bevor wir die letzte Gründüngung aussäen, arbeiten wir die ersten mit den verbleibenden Säuli-Nährstoffen und Bodenlebewesen oberflächlich in den Boden ein. So haben wir am Schluss einen schön aktiven Boden und statt Schweinmist Humus zur Verfügung», erklärt Ursina Steiner das von Stephan Jaun ertüftelte System. Davon berichten sollen wir unbedingt, sind sich die beiden einig. «Je mehr Höfe sich inspirieren lassen und nach diesem System arbeiten, desto mehr hat die Natur davon.» Bei ihnen hat es ohne zusätzlichen Dünger zu guten Getreideerträgen geführt.

### Von der Milch zum Fleisch

Wie für Joli Mont gemacht sind auch die behornten Kühe. Stephan Jaun züchtet Rätisches Grauvieh, eine Rasse, die sich sehr naturnah halten lässt, weil sie selbstständig kalbt und nicht mit Getreide zugefüttert werden muss. «Die Hälfte unseres Landes befindet sich an Steillage und eignet sich deshalb nur für Gras, wovon wir respektive unsere Kühe für Heu und Grassilage grosse Mengen benötigen.» So geht die Rechnung auch hier wunderbar auf. So gut, dass Joli Mont bis heute Fleisch produziert. «Es gab eine Zeit, in der ich mir diesbezüglich unsicher war», sagt Ursina Steiner. «In der Gesamtbetrachtung aber haben alle ihre Berechtigung: Die Kühe sind dankbare Grasabnehmer, die Schweine versorgen

unser Getreide mit Nährstoffen.» Durchs stete Austarieren haben sich Steiner und Jaun über die Jahre ein System geschaffen, hinter dem sie voll stehen können. Angefangen hatte es mit Frozen Yogurt, bis heute eines der gefragtesten Erzeugnisse von Joli Mont. Weil aber der Absatz für Biomilch in der Region zu klein war, stellten sie von reinen Milchkühen auf Mutterkuhhaltung um. Damit

kamen die Mischpakete und das hofeigene Fleisch fürs Catering hinzu. Zusätzlich investierte das Paar in Weideschweine, bot eine Zeit lang Gemüse-Abos an und kultiviert mit Eiweisserbsen und Hanfnüssen seit drei Jahren auch pflanzliche Proteinlieferanten.

### Der Hof am Buffet

Diesen abwechslungsreichen Querschnitt will Ursina Steiner auch an den Foodtrucks und bei Grillcaterings zeigen. Hier sollen sich die Gäste durch die verschiedenen Hoferzeugnisse probieren und schmackhafte Alternativen entdecken können. Zum Beispiel Kuhfleisch, von dem Steiner sehr angetan ist. «Das ist ein weiterer Vorteil der Direktvermarktung: Wir können die Tiere älter werden lassen, neben dem klassischen zehntonatigen auch zweijähriges Rindfleisch oder eben solches von Kühen anbieten.» Das Kuhfleisch wird dabei meist skeptisch betrachtet – allerdings nur so lange, bis die erste Person gekostet hat: «Dann kommen alle und wollen ebenfalls ein Stück davon.» Neu stammt auch ein Teil des Schinkens in der Käse-Schinken-Crêpe von der Kuh. «Weideschweine-Schinken haben wir immer zu wenig, der ist bei unserer Kundschaft ebenso gefragt wie bei unserem Catering. Mehr Schweine möchten wir aber nicht halten, weshalb unser Metzger nun Kuhschinken für uns gemacht hat.» Ein weiterer zukunftsweisender Kreislauf im Kosmos Joli Mont.