

Der Exot unter den Biobetrieben

Bernhard Hänni verzichtet auch auf jene Pestizide, die beim Bio-Label erlaubt sind.

Niemand weiss genau, wie viele Biobäuerinnen und -bauern auf die im Biolandbau zugelassenen Pflanzenschutzmittel zurückgreifen und wie viele darauf verzichten. Weder Kantone noch der Dachverband Bio Suisse halten diese Angaben systematisch fest. Besonders bei Gemüse und Früchten von Grossverteilern stehen die Chancen jedoch gut, dass Pestizide eingesetzt wurden, zu gross sei das Risiko von Ernteausfällen, sagt Bernhard Hänni.

Der Bio-Gemüsegeärtner aus Noflen ist einer von denen, die auf jegliche Arten von Pestiziden und Handelsdünger verzichten, auch wenn diese unter dem Bio-Label eigentlich erlaubt wären. Der Weg dahin sei «ganz klar eine Herausforderung» gewesen.

Zum Schutz gegen Schädlinge setzt Bernhard Hänni jetzt auf alternativen Pflanzenschutz. Sein Ziel sei es, Pflanzen und Boden zu stärken, sodass es gar nicht erst zum Befall kommt. Viele Konzepte, die auf Hännis Hof zum Einsatz kommen, stammen ursprünglich aus der Permakultur. Die Lehre entstand in den 1970er-Jahren in Australien und orientierte sich am funktionierenden Ökosystem Wald. Die Idee: Mit einer Vielfalt an Lebensräumen können sich Schädlinge weniger schnell verbreiten.

Hier kaum verbreitet

Der Agroforst ist eines der Konzepte, die auch auf Hännis Hof zum Einsatz kommen. Zwischen den Ackerbauflächen oder Gemüsebeeten pflanzt er Bäume und grenzt damit die Verbreitung von Schädlingen ein. Bodenpflege ist das zweite Standbein von Hännis Schädlingsbekämpfung und wirkt indirekt: Wenn die Nährstoffe im Boden ausgeglichen sind, macht das die Pflanzen resilienter und hält Schädlinge ab. Für seine Arbeit hat

Hänni einen Innovationspreis gewonnen. Selbst unter den Biobauern gilt er aber als Exot, denn: Bis vor wenigen Jahren fand man Permakultur in der Schweiz fast ausschliesslich in Gärten.

Und noch immer gebe es in der Schweiz «deutlich weniger» Permakulturfläche als zum Beispiel in Frankreich oder Deutschland, sagt Hans Ramseier, Dozent für Pflanzenschutz an der Hochschule für Agrarwissenschaften in Zollikofen (Hafli).

Warum wirtschaften in der Schweiz nicht mehr Betriebe nach diesen Prinzipien? «Permakultur bedeutet deutlich mehr Arbeit», sagt Ramseier. Die Produkte werden dementsprechend teurer verkauft. «Die Mehrheit der Konsumenten ist noch nicht bereit, diesen Mehrpreis zu bezahlen», so Ramseier. Wegen der hohen Löhne habe die Schweiz sowieso ein «besonderes Handicap».

Hänni fordert Umdenken

Ob eine Landwirtschaft ohne Pestizide denn auch alle ernähren könnte, ist noch kaum erforscht. Studien zeigen aber, dass im biologischen Anbau der Ertrag pro Fläche im Schnitt kleiner ausfällt als im konventionellen. Biobauer Hänni sieht dies nicht als Hindernis. Er fordert stattdessen ein Umdenken in der Landwirtschaft. «Die gängige Praxis ist überholt und funktioniert nicht.»

Eine Nahrungsmittelknappheit befürchtet Hänni mit grossflächigem Permakultur-Anbau nicht, im Gegenteil: Weil er 140 Gemüsesorten gleichzeitig anbaue, sei ein totaler Ernteausfall «sehr unwahrscheinlich». Ausserdem könnten mit weniger Fleischkonsum und Lebensmittelverschwendung mehr Menschen ernährt werden als jetzt.

Selina Grossrieder

«Es ist ein Pilz-Hype ausgebrochen»

Start der Pilzsaison Die Bernerinnen und Berner sind im Pilzfieber. Nur wissen offenbar viele nicht, welche Pilze giftig sind. Pilzkontrolleur Erich Herzig klärt auf.

Simone Klemenz

Herr Herzig, neue Zahlen zeigen, dass vergangene Saison 16 Prozent der gesammelten Pilze von den städtischen Kontrollstellen als verdorben oder gar giftig eingestuft wurden. Überrascht Sie diese Zahl? Nein, eigentlich nicht. Letztes Jahr war extrem. Wir hatten auch in Zollikofen viele Kontrollen. Das Wetter war für Pilze günstig, es waren sehr viele Leute im



Erich Herzig
Präsident des Vereins für Pilzkunde Bern und Kontrolleur in Zollikofen

Wald, die vorher noch nie auf Pilzpirsch waren. Die haben alles gesammelt, was man so findet – im Wissen, dass man ja nachher zur Kontrolle kann.

Wer geht heutzutage eigentlich auf Pilzsuche?

Wir beobachten eine Verschiebung zu jüngeren Leuten. Ein Beispiel: Wir hatten drei junge Frauen, die einen Mädelsnachmittag veranstaltet und einfach alles gesammelt haben – sie hatten einen halben Waldboden dabei. Es sind auch vermehrt junge Familien mit Kindern unterwegs. Viele suchen einen Ausgleich zum Büroalltag.

Kann man von einem Trend sprechen?

Ja, es ist ein Pilz-Hype ausgebrochen. Wir bieten regelmässig Pilzkurse an, die normalerweise Platz für 20 Personen haben. Kürzlich hatten wir 80 Interessenten. Tendenz steigend.

Warum gehen immer mehr Leute zum Pilzen in den Wald?

Ich habe lediglich Vermutungen. Das Bewusstsein für Bio steigt. Selber etwas sammeln, das ist cool, das ist natürlich und gesund. Giftpilze sind zwar auch bio, aber deutlich weniger gesund. (lacht)

Haben Sie aus Versehen einmal einen Giftpilz gegessen?

Nein. Ich habe aber einmal einen Selbstversuch unternommen. Der Hexenröhrling galt lange als giftig, es hiess, er sei mit Alkohol unverträglich. Dann hat der öf-



Ein grünlich-seidiger Glanz und weisse Lamellen: Der grüne Knollenblätterpilz ist tödlich. Foto: zvg

fentliche Diskurs gedreht – und ich wollte wissen, was stimmt. So habe ich mir 250 Gramm Pilz und ein paar Gläser Wein gegönnt und gewartet. Passiert ist nichts. Letztes Jahr wurde der Pilz nun definitiv freigegeben.

Wer doch einen Giftpilz erwischt: Was wären die Symptome?

Symptome kann man leider nicht verallgemeinern. Pilze können beispielsweise die Leber oder die Nieren angreifen. Erhöhter Blutdruck und Herzrasen können Symptome sein. Ebenso Übelkeit.

Welche der im Kanton Bern existierenden Pilze sind besonders giftig?

Der grüne und der weisse Knollenblätterpilz sind tödlich. Das Gemeine ist, dass die Vergiftung erst sechs bis zwölf Stunden später auftritt. Man verspürt Übelkeit. Es kommt zu einer Verbesserung des Zustandes, und zwei bis drei Tage später ist die Leber so stark angegriffen, dass man zum Überleben meist eine Transplantation braucht. Schnelles Handeln ist also essenziell.

Wie erkennt man diese Pilze?

Häufig werden sie mit Champignons verwechselt. Unten haben die Knollenblätterpilze aber weisse Lamellen. Diese kommen nicht am Stiel an, sondern liegen

frei. Unten am Stiel haben sie eine Knolle, oft mit Manschette. Der grüne Knollenblätterpilz hat einen grünlich-seidigen Glanz.

Haben Sie Tipps für einen Sammelneuling?

Mein Tipp ist, auf jeden Fall in die Pilzkontrolle zu gehen und mit jemandem unterwegs zu sein, der sich bereits etwas auskennt. Dann die Pilze nie in einem Plastiksack, sondern in einem Korb mitnehmen. Ohne Luft verderben sie.

Über 180 Kilogramm wurden von der Stadt Bern letztes Jahr konfisziert und landeten so im Müll. Bedauerlich?

Ja, die Leute könnten hier durchaus etwas vernünftiger werden. Wenn man einen Pilz nicht kennt, sollte man nur kleine Mengen mitnehmen.

Wie wichtig sind Pilze für das Ökosystem?

Einige gehen Symbiosen mit Pflanzen ein. Der Pilz gibt der Pflanze Mineralstoffe und Wasser, während sie ihn mit Zucker versorgt, da er selber keine Photosynthese machen kann. Andere Pilze zersetzen Holz oder Tannennadeln. Weniger gern sieht man die Schmarotzer. Einer davon ist der Schwefelporling, der an Bäumen wächst. Der ist schön gelb und schmeckt paniert ganz lecker, ein bisschen wie Poulet.

Im August geht die Pilzsaison für Speisepilze los. Wie stehen die Vorzeichen?

Bis jetzt nicht so gut, es war zu warm und zu trocken. Vereinzelt Steinpilze und Eierschwämmli gibt es.

Wo sammelt es sich im Kanton Bern am besten?

Im Gurnigel ist der bekannteste Hotspot. Doch hat es dort meist mehr Autos als Pilze. Ich ermutige die Leute immer, möglichst in ihrer Nähe sammeln zu gehen. So gibt es beispielsweise auch im Bremgartenwald und im Sand bei Schönbühl viele Pilze.

Verraten Sie uns Ihren Lieblingsspilz und das dazu passende Rezept?

Ich halte es am liebsten einfach: Ein paar Eierschwämmli in Butter andünsten, dazu ein Rahmsösseli und Bandnudeln.

Das Beifügen von Rahm ist in der Pilz-Szene umstritten. Sie sind also ein Befürworter?

Ja. Rahm ist fettig und dadurch ein Geschmacksträger. Der Pilzgoût wird so verstärkt.

Von August bis Oktober öffnen die städtischen Pilzkontrollstellen in Bern und in Bümpliz ihre Türen, ebenso Zollikofen und Köniz. Später folgen Muri, Bremgarten und Ostermündigen.

Nachrichten

Vier Neuinfektionen in drei Regionen

Kanton Bern Zwei neue Fälle in Thun, einer in Bern und einer in Langnau: Seit dem Mittwoch hat sich die Zahl der Corona-Infektionen um vier erhöht. Sie beträgt nun 2098. Dies ist auf der Corona-Homepage des Kantons ersichtlich. Die Zahl der Todesfälle liegt unverändert bei 97. Nicht täglich nachgeführt werden die Angaben über die hospitalisierten Personen. Am Mittwoch teilte der Kanton mit, es seien zwölf Personen wegen einer Covid-19-Erkrankung im Spital, zwei davon auf der Intensivstation. (pd/db)

Kanton erlässt Feuerverbote

Kanton Bern Wegen Waldbrandgefahr ist für den Berner Jura und den Jurasüdfuss ein Feuerverbot im Wald und in Waldesnähe erlassen worden. Feuer darf nur in einem Abstand von 50 Metern zum Wald entfacht werden, bei Feuerwerk gilt ein Abstand von 200 Metern. In den übrigen Regionen gilt die Gefahrenstufe 3. Feuer im Wald dürfen nur in fest eingerichteten Feuerstellen entzündet werden, beim Abbrennen von Feuerwerk ist Vorsicht geboten. Eine Hotline für Fragen ist eingerichtet (031 635 23 53). (sda)

Zwei Kleinflugzeuge beinahe kollidiert

Bleienbach Im Anflug auf den Flugplatz sind im vergangenen März zwei Motorflugzeuge beinahe zusammengestossen. Das eine wurde beim Landen vom anderen überholt und musste durchstarten. Die Flugzeuge näherten sich horizontal bis auf 80 Meter und vertikal bis auf 10 Meter an, wie es im Schlussbericht der Sicherheitsuntersuchungsstelle heisst. Beim einen Piloten war die Hörmuschel der Sprechgarnitur kaputt, weshalb er die Positionsmeldungen wegen des Motorenlärms nicht deutlich verstehen konnte. (sda)

Aufforderung an Fans: Vorsicht beim Feiern

Stadt Bern Wegen der ansteigenden Zahl an Coronainfektionen ruft die Stadt die Fans zur Vorsicht beim Feiern auf, falls die Young Boys heute Abend Meister werden. Die YB-Spieler werden sich nicht in der Stadt zeigen. Damit soll verhindert werden, dass sich grössere Menschenansammlungen in der Innenstadt bilden. Die Massnahme wurde mit den Verantwortlichen von YB abgesprochen. Die Stadt appelliert in einer Mitteilung an die Solidarität und das Verantwortungsbewusstsein der YB-Fans. (sda)



Bernhard Hänni baut 140 Gemüsesorten gleichzeitig an. Foto: Adrian Moser