



Brasilien im Blut, Bio im Herzen

Im Zürcher Oberland baut ein Schweizer mit seiner brasilianischen Ehefrau Bio-Kräuter und Bio-Gemüse mit Erfolg an. Einzelne Sorten wie etwa Kürbisse haben sie gar auf Demeter-Standard umgestellt.

TEXT MARKUS KOHLER FOTO CHRISTOPH KAMINSKI

Bei den Imhofs ist es Tradition, Praktikanten aus Südamerika auf ihrem Hof in Schwerzenbach ZH aufzunehmen. So machte sich Elaine aus dem südlichen Brasilien anno 1996 auf den Weg in die Schweiz, um für 18 Monate den Gemüse- und Blumenanbau zu erlernen. Genauso wie einst ihr Vater, der Anfang der 1960er-Jahre noch mit dem Schiff nach Europa fuhr – als einer der ersten Prak-

tikanten überhaupt aus Südamerika. Den Imhof-Betrieb gibt es seit 1948 – damals noch mit konventioneller Tier- und Getreideproduktion, später kamen Blumen und Gemüse hinzu. In dritter Generation übernahm Hansjürg 1997 den Hof und setzte voll auf Bio. «Als junger Mann hatte ich kein gutes Gefühl dabei, so viel Pflanzenschutzmittel zu verwenden», sagt der 52-Jährige. «Ich wusste,

bei uns musste sich etwas ändern.» Die Zeit der Umstellung sei nicht einfach gewesen. «Wir mussten herausfinden, wie das Gemüse auf unseren Böden bei unterschiedlichen Wettersituationen oder Insektenbefall reagiert.»

So ging dem jungen Gemüsebauern einmal eine komplette Chabis-Ernte verloren – wegen einer Raupe, gegen die kein Kraut gewachsen war. «Solche Jahre



Bei Hansjürg und Elaine Imhof stimmt die Chemie – das merkt man. Bei ihrem Gemüse verzichten sie allerdings strikt darauf.

sind wertvolle Lehrjahre», so Imhof. Er stellte das Sortiment um. «Wir bauten ja schon lange Blumen an – warum sollten wir es nicht mit essbaren Pflanzen, also Kräutern versuchen?» Mittlerweile sind die Bio-Kräuter zum wichtigen Standbein geworden. Vor allem Elaine (46) kümmert sich um die zarten Pflänzchen. Denn die Brasilianerin ist nach dem Praktikum geblieben. Zwischen ihr und

Hansjürg hatte es nämlich gefunkt, ein paar Jahre später heirateten die beiden und bekamen zwei Kinder.

Jetzt ist Kürbiszeit!

Doch den Imhofs war Bio nicht genug. «Der einzigartige Kreislauf von Mensch, Tier und Natur in der Demeter-Lehre hat uns sehr beeindruckt», so Elaine Imhof. «Nach einigen Überlegungen haben

wir unser Gemüse wieder umgestellt, jetzt auf biodynamischen Anbau.» Und ihr Mann fügt lächelnd hinzu: «Auch hier mussten wir Lehrgeld bezahlen!» Das hat sich ebenso gelohnt: Die fünf Demeter-Kürbissorten Butternuss, Oranger Knirps, Muscat de Provence, Kleiner Muscat und Mandarin, die gerade geerntet werden, sind ein einziger Augen- und Gaumenschmaus. ●