



Jannic Hut (von links), Beatrice Hut und Hans Jörg Hut. Seit 2020 bilden Jannic Hut und seine Eltern eine Generationengemeinschaft und ergänzen sich bei allen anfallenden Arbeiten auf dem Biohof mit seinen vielseitigen Kulturen.

«Es gibt nichts Schöneres, als etwas anzusäen und zu ernten»

Ein wichtiger Betriebszweig für den viehlosen Biohof der Familie Hut in Bürglen ist seit 2005 die Produktion von Chicorée. Die zirka 15 cm langen und 3 bis 5 cm dicken Wurzeln für dieses Wintergemüse pflanzen sie auf einer Fläche von einer Hektare an. Wenn sie im Herbst die Wurzeln ernten, gedeihen diese während der Wintersaison in einer Erdkultur in deren Treiberei zu Chicoréezapfen.

Text und Bilder: Isabelle Schwander

Durch den Verzicht auf die Wassertreiberei für die Produktion der Chicoréezapfen fällt für die Familie Hut mehr Arbeitsaufwand an. Auch bei der Erde, welche sie in der Treiberei einsetzen, achtet die Familie Hut auf Ökologie und Nachhaltigkeit. Sie beziehen diese von einer Biogärtnerei aus dem Oberthurgau, welcher hierfür Kompost und Bims einsetzt. Für den vitamin- und mineralstoffreichen Chicorée, ein typisches Wintergemüse, der am Markt rege nachgefragt wird, sind das ganze Jahr über zahlreiche Arbeitsgänge und viel Handarbeit nötig. Beatrice und Hans Jörg Hut führen ihren Biobetrieb als Generationengemeinschaft mit ihrem Sohn Jannic. Sie freuen

sich, dass ihre Betriebsphilosophie für schonende und nachhaltige Anbaumethoden von Jannic mitgetragen wird.

Produzieren, was am Markt gefragt ist

Jannic Hut schloss 2015 die Ausbildung zum Landwirt EFZ (mit Schwerpunkt Biolandbau) am BBZ Arenenberg ab und ist derzeit in der Weiterbildung an der Betriebsleiterschule. «In den Wintermonaten arbeite ich überwiegend auf dem elterlichen Betrieb mit. Meine Eltern sind froh, wenn ich ihnen bei den Arbeiten rund um die Chicoréetreiberei mithilfe. Wir arbeiten eng mit einem Vertriebspartner zusammen,

der regelmässig bestimmte Mengen bestellt und damit Reformhäuser und Biofachgeschäfte beliefert.» Nebst Chicorée baut die Familie Hut zahlreiche Gemüsearten sowie Obst, Kürbis, Weizen, Dinkel, Kartoffeln an, sowie Mariendistelsamen (für ein Unternehmen, welches Heilmittel herstellt). «Wir produzieren mit grossem Selbstverständnis nachhaltig und ökologisch, so, wie es die Konsumenten fordern. Uns ist aber bewusst, dass Bio nicht die Lösung aller Umweltprobleme ist. Und um die einheimische Selbstversorgung möglichst hoch zu halten, muss ein Zwischenweg gefunden werden. Dieser bewegt sich zwischen den gesellschaftlichen Forderungen nach Ökologie und dem Leistungsauftrag an die Landwirtschaft, welcher die Produktion von Nahrungsmitteln beinhaltet», so Jannic Hut. Sein Vater ist überzeugter Biobauer und sagt, dass er sich von der Kritik an der Landwirtschaft in seiner Arbeit und Werthaltung infrage gestellt fühle: «Ich wünschte mir, dass wieder mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Diskussion herrscht. Der Nachhaltigkeit, Ökologie und der Erhalt gesunder, fruchtbarer Böden, welche für kommende Generationen die Nahrungsmittelproduktion sicherstellen, leiten unsere Arbeit.»

Durch Direktvermarktung erfahren wir mehr unmittelbare Bestätigung für unsere geleistete Arbeit und können praktisch alles ohne Verluste absetzen.

Hans Jörg und Beatrice Hut

Nachhaltigkeit steht im Vordergrund

Hans Jörg Hut sieht diese Bestrebungen ganz klar als gesamtgesellschaftliche Aufgabe und Verantwortung, und nicht als einseitige Forderung an die Land-

wirtschaft. Damit spreche er unter anderem auf die Thematik der privaten Gärten an, in denen teils unkontrollierte Mengen an Pflanzenschutzmitteln ausgebracht werden und Biodiversität Mangelware sei. Ebenso wünschte er sich, dass vermehrt ein Augenmerk auf Rückstände in den Gewässern bspw. von Mikroplastik aus Kosmetika oder Arzneimitteln gerichtet werde und deren Emissionen vermindert werden. Jannic Hut räumt ein, dass er sich immer wieder



Für die Produktion des Chicorées fallen das ganze Jahr über Arbeiten an: Jannic Hut hilft auch beim Rüsten mit.

Der Betrieb der Familie Hut in Bürglen

1995: Hans Jörg Hut führte den elterlichen Betrieb zunächst in Pacht.

2000: Hans Jörg Hut übernahm den elterlichen Betrieb und stellte auf Bio um.

Seit 2020 wird der Hof von Hans Jörg und Beatrice Hut in Generationengemeinschaft mit Sohn Jannic Hut geführt.

Nebst Chicorée produziert die Familie Hut zirka 30 verschiedenen Gemüsearten (diese werden direkt vermarktet) sowie Weizen und Ölkürbis. (4 Aren sind in Folientunnel.) Kartoffeln, Dinkel und Obst werden direkt vermarktet. Für die Direktvermarktung ist vor allem Beatrice Hut zuständig. Für die Mariendistelsamen ist ein Unternehmen, welches homöopathische Arzneimittel herstellt, der Abnehmer.

Gedanken über die öffentliche Wahrnehmung der Landwirtschaft in der Bevölkerung mache: «Es ist nötig, Missverständnisse auszuräumen und mit Fakten und Argumenten statt Emotionen die Konsumenten abzuholen.» Die Familie Hut baut Kulturen an, welche arbeitsintensiv sind. Sie setzen aus Überzeugung nur wenig Pflanzenschutzmittel ein. So decken sie z.B. die verschiedenen Kohlarten zum Schutz vor Schädlingen mit Kulturschutznetzen ab. Bei den Kartoffeln stellt Krautfäule ein Problem dar und kann zu massiven Ernteeinbussen führen: Hier sind für sie die tolerierten Mittel, die nur bei Bedarf zum Einsatz kommen, von Bedeutung. Auch beim Obst ist ihnen nachhaltige Produktion wichtig: So setzen sie die Verwirrtechnik zur Bekämpfung des Apfelwicklers ein, der zu den grössten Obstschädlingen Europas gehört. Wenn sie die Stäbchen, welche die Pheromone abgeben, nicht mehr verwenden dürften, wäre dies ein herber Rückschlag in der Produktion.

direkt vermarkten können und nur wenig, bspw. der Chicorée oder Getreide, über den Detailhandel absetzen. «Durch Direktvermarktung erfahren wir mehr unmittelbare Bestätigung für unsere geleistete Arbeit und können praktisch alles ohne Verluste absetzen.» Jannic Hut arbeitet derzeit im Frühjahr und Sommer auch noch auswärts in einem Gartenbauunternehmen. «Ich möchte gerne, wenn für meine Eltern der richtige Zeitpunkt gekommen ist, den Betrieb übernehmen und weiterführen. Es gibt für mich nichts Schöneres, als etwas anzusäen und zu ernten. Und es ist motivierend, dass es für alles, was wir produzieren, eine Nachfrage am Markt gibt.» So hoffen er und seine Eltern, dass diese betrieblichen Perspektiven für eine nächste Bauergeneration erhalten bleiben und nicht durch weitere Einschränkungen und Auflagen an Pflanzenschutz und Ökologie erschwert oder gar verunmöglicht werden.

Perspektiven für eine nächste Generation

«Wir ernten das Meiste als Tafelobst. Was unter den Bäumen liegenbleibt oder aussortiert wird, lassen wir zu Most pressen. Oder es wird zu getrockneten Apfelringli verarbeitet, so verwerten wir alles und vermeiden Food Waste», erklärt Jannic Hut. Die Kürbiskerne werden im schaffhausischen Barzheim gepresst und deren hochwertiges Salatöl gelangt in den Fachhandel. Für den Weizen ist ein Biofachhandelspartner der Abnehmer. Hans Jörg und Beatrice Hut sind froh darüber, dass sie die meisten Produkte

Dürfen wir auch Sie vorstellen?

Wir möchten vermehrt über solche Geschichten wie diese berichten. Nicht nur im Thurgauer Bauer, sondern in verschiedenen Ostschweizer Medien. Können Sie sich vorstellen ihre Arbeit und ihren Hof einem breiteren Publikum zugänglich zu machen? Dann melden Sie sich bei uns über info@vgl.ch oder direkt bei Daniel Thür, Tel. 071 626 28 88. Herzlichen Dank!