

Der Bauer ohne Nutztiere

NOFLEN • Bernhard Hänni hatte bis vor Kurzem 350 Hühner – jährlich. Das Geschäft lief wunderbar, seine Freiland-Bio-Eier waren weitherum berühmt – bis seine Frau Iris und er kurzerhand beschlossen, «dem Morden» ein Ende zu setzen. Mehr und mehr Bauernbetriebe stellen um.

«Für die Bauernschaft bin ich kein Bauer mehr», sagt Bernhard Hänni, ausgebildeter Landwirt und Bio-Gemüsegärtnermeister, Chef von 18 Mitarbeitenden, Inhaber des Bio-Stadthofladens in Thun und Vater der 14 Jahre alten Lorena. Doch er nimmt es sichtlich mit Humor. Schliesslich kann selbstsicher, aufgeschlossen und sehr charismatisch sein, wer durch Taten statt blosser Worte überzeugt: Bernhard Hänni und seine Frau Iris sind sehr erfolgreich in dem, was sie tun – und weil sie «alles Lebendige so behandeln, wie wir selbst behandelt werden wollen» (Bernhard Hänni), schlafen sie besser.

Der Mut, der sich auszahlt

Wie ein Schloss liegt der Hänni-Hof hoch über den sanften Hügeln oberhalb und umgeben von Kirchdorf, Uttigen, Seftigen und Lohnstorf, eingebettet zwischen Aare- und Gürbetal. Mit Blick bis hinab zum Thunersee. Bernhard Hänni ist ein Pionier in Sachen Bio-Landwirtschaft. Einer der erst wenigen hierzulande, die es wagen, nicht auf Nutztiere und deren Dünger zu setzen, sondern allein auf biologischen, pestizidfreien Gemüseanbau und eigenen pflanzlichen Kompost. Jedenfalls seit dem Tag, an dem sich das Ehepaar Hänni am jährlichen Schlachttag ihrer 350 Hühner anschaut, und – wortwörtlich augenblicklich – entschied, «mit dem Morden» aufzuhören. «Wir konnten einfach nicht mehr verantworten, was wir Menschen mit den Nutztieren tun.» Was viele nicht wissen: Auch sogenannte Freilandhühner werden nach einem Jahr geschlachtet. «Nach dem Legen von rund 300 Eiern pro Huhn und Jahr sind sie am Limit.» Ausserdem lebten Hühner in der Natur nie mit so vielen Artgenossen zusammen. «Es gibt eine natürliche Hackordnung. Irgendwann fangen sie an, einander zu quälen.» Man müsse sich mal vorstellen: Es gebe hierzulande gar Betriebe mit bis zu 18000 Hühnern oder Mastpoulets.

Hännis Hühnerhaltung übertraf die höchsten Anforderungen und die geltenden Bio-Richtlinien. «Deshalb waren unsere Eier so beliebt.» Die Hühner hatten grosszügige Weiden mit Schattenbäumen, gesundes Futter und wirklich grosszügige Ställe. «Zudem hatten wir die Aufzucht der Bruderhähne integriert.» Das heisst, dass die Brüder der Legehennen nicht wie üblich am ersten Lebenstag vergast oder geschreddert, sondern auf spezialisierten Betrieben grossgezogen und danach als Fleischlieferanten genutzt wurden. «Wir wollten ihr Dasein wenigstens für den Menschen nutzen-bringend einsetzen. Doch für das Tier macht es kaum einen Unterschied, ob es am ersten Lebenstag oder nach ein paar Monaten getötet wird.»

Schau mir in die Augen, Lämmchen

Geschlachtet werden die einjährigen Hühner, wenn sie noch voll im Lebenssaft stehen. «Seit Jahren belastete uns dieser Umstand enorm.» In der Landwirtschaft spreche man stets von Tierwohl. «Das klingt würdig, ist für die Tiere aber ebenso tödlich. Und dies ist leider das täglich Brot der Nutztierhaltung.»

Wer sich mit dem Thema befasse, wisse, was Nutztierhaltung in der heutigen Zeit heisse. Die Zucht sei ins Extreme getrieben worden. «Nutztiere jeder Art werden genetisch auf Leistung getrimmt. Ein natürliches Verhalten wird somit verunmöglicht. Dies in Mastentierhaltung und zum Teil auch auf Biohöfen.» Leider setzten sich die wenigsten Konsumentinnen und Konsumenten mit dem Thema auseinander. «Sie beruhigen ihr Gewissen, indem sie sich einreden, die lieblichen Bildchen, die in der Werbung gezeigt werden, entsprächen der Wahrheit.» Die meisten redeten es sich schön. «Das ist der pure



Taten statt Worte: Die Familie Hänni aus Noflen hat Idolcharakter. Sie lebt vor, was sie denkt und vor allem fühlt. Mutig, kompromisslos, stark: Tochter Lorena mit ihren Eltern Iris und Bernhard.

zvg

Selbstbetrug – und ein Verbrechen an den Tieren.» Wer Nutztiere habe, nütze sie aus. Gerade in der Fleischproduktion würden manche Tiere nur wenige Tage alt. «Auch die Konsumentin und der Konsument sind mitschuldig: Würden sie dem herzigen Osterlamm vor der Schlachtung in die Augen schauen?»

In der Hühnerhaltung stehe jedes Datum bereits zum Vornherein fest: An welchem Tag ein Hof die Junghehen erhalte, wie viele Wochen sie auf dem Hof seien, wann sie geschlachtet würden. Nach genau einem Jahr würden die Hühner bei Dämmerung, «weil sie da ruhig sind und dösen», in Kisten gepackt, in den LKW geladen und zum Schlachthof gefahren. Oft habe seine Frau Iris, die sich um die Tiere kümmerte, am Schlachtmontagmorgen zu ihm gesagt: «In diesem Moment werden gerade unsere Tiere getötet.» Der Lockdown sei ihnen in Bezug auf den Entschluss, auf Hennen und Eier zu verzichten, entgegengekommen. «Wir konnten die bestellten Junghühner abbestellen.» Weil die Nachfrage nach Hühnern damals so hoch gewesen sei, sei dies machbar gewesen. Er habe sich aber oft gefragt, ob es «seinen» Hühnern an einem anderen Platz gut gehe...

Denn egal ob Fleisch-, Milch- oder Eierwirtschaft: «Am Ende hängt jedes Tier am Haken und erleidet zuvor grosses Leid.» Dies zeige zum Beispiel die Milchwirtschaft, wo die Kälbchen der Mutter weggenommen würden und häufig einzeln in den Iglu schmorten. Niemand könne leugnen, dass die Kühe tagelang nach den Kälbern riefen. «Ich frage mich manchmal, wie manche Bäuerinnen und Bauern einfach wegschauen können.» Gerade weil sie doch ihre Tiere liebten und sie gut pflegten: «Sie blenden diese Tatsache einfach aus und sagen häufig: Das macht man halt so. Das ist die gängige gute Agrarpraxis.»

Tier und Geografie hängen zusammen

Bernhard Hänni selbst isst kein Fleisch. Auf Käse will er nicht immer verzichten.

«Ich bin der Meinung, dass wir Menschen ab und an Tierisches essen dürfen.» Wichtig sei vielmehr, in welchem Kontext. «Keinem Bewohner Grönlands will jemand seinen Fisch wegnehmen. Wir sollten aber überdenken, wieviel Fleisch wir essen und für wen und welche Nahrung Sinn macht.» Denn Tiere fühlten sich dort wohl, wo sie ihre natürliche Nahrung fänden. So könne es in Berggebieten sinnvoll sein, Vieh zu halten. «Dort gibt es Gras. Kuhmägen sind nicht für Getreide gemacht, das ihnen vielerorts zur Leistungssteigerung zugefüttert wird. Zudem ist in den Bergen der Gemüse- oder Ackerbau schwieriger.»

Damit dies alles endlich umgesetzt werden könne, müssten die Menschen schnellstmöglich beginnen, ihren Konsum zu überdenken und sich einzuschränken. Auch Milchwirtschaft würde dadurch anders möglich werden, so Hänni. «Die standort- und tiergerechte Fütterung ist im Übrigen ein wichtiger Bestandteil der Initiative für sauberes Trinkwasser, über die im Juni abgestimmt wird.»

Ethisch, pestizid-, düngerefrei

Schon Hännis Vater war ein Pionier. Bereits 1968 stellte er von Fleischwirtschaft auf die Bio-Gemüseproduktion um. Beim Interview sitzt der Vater kurz neben dem Sohn. Er unterstützt dessen Ideen. Beiden liegt am Herzen, pestizidfrei zu produzieren. «Wir verzichten auf die fraglichen Mittel, die im Biolandbau zugelassen sind», so Hänni. «Handeldünger aus tierischen Schlachtabfällen schadet der Boden- und Pflanzengesundheit.» Hännis schwören auf Vielfalt. «Nur ein gesundes Ökosystem wird uns in Zukunft ernähren. Monokulturen gehören nicht dazu.» Ausserdem setzen sie auf Kultursaatgut aus Bio-Züchtung, «statt auf die Abhängigkeit mit Hybridsorten.»

Bernhard Hänni nimmt kein Blatt vor den Mund. Und er kann es sich leisten. Längst weiss, wer ihn kennt, dass er meint, was er sagt: «Wir sollten Ver-

antwortung gegenüber der Schöpfung übernehmen. Wir wollen durch unser Verhalten dazu anregen, über die Beziehung von uns Menschen zu unseren Mitgeschöpfen und über unsere Lebensgewohnheiten nachzudenken. Braucht es wirklich in jedem Gericht ein Ei, nur weil es immer so war?»

Die Tiere selbst halten – und töten

Dass er die Landwirtschaft verändern will, auch daraus macht Hänni keinen Hehl. «Wir müssen unsere Denkprozesse ändern. Wann, wenn nicht jetzt?» Hänni hält nichts von «Babysteps»: Weidetötungen, Hofschlachtungen oder Gnadenhöfe lenkten nur vom Thema ab. «Ich habe so manchen Bauern weinen sehen, als er seine Lieblingskuh zum Metzger brachte. Gebracht hat er sie aber trotzdem.» Er staune über diese kognitive Dissonanz: «Er müsste es ja nicht tun...»

Nicht alle Vegetarier und Veganer wüssten wahrscheinlich, dass Gemüse vielerorts mit Knochenmehl, Haarmehl oder Federmehlpellets gedüngt werde. «Das ist eine Katastrophe.» Auch dürfe das Futter nicht aus dem Ausland kommen. Und: «In den grossen Schlachthöfen gibt es zwar neuerdings oft Kameras, um sicherzustellen, dass die Tiere von den vom vielen Töten überforderten Menschen nicht gequält werden, getötet werden sie aber trotzdem.» Es sei alles so skurril. «Der Mensch legt sich die Dinge so zurecht, wie er sie braucht und glaubt, dass er das Richtige tut. Ich kann diese Arroganz, die wir Menschen gegenüber den Tieren an den Tag legen, manchmal kaum noch ertragen.» Wer Fleisch, Milch oder Eier wolle, solle bereit sein, die Tiere selbst zu halten – und selbst zu töten.

Gemüse und Hafer sind die Zukunft

In ihrem Bio-Stadthofladen in Thun bietet die Familie vor allem Ware aus eigener Produktion an. Und dies mit sehr grossem Erfolg. Das Sortiment ist riesig. Interessierte können gar ein Gemüse-

Abo lösen, das beinhaltet, dass die Ware per Post oder Velokurier nach Hause geliefert wird. Zudem wurde Hännis Engagement für die Natur schon mit dem «Grand Prix Biosuisse» ausgezeichnet.

Weil viele Menschen keine Kuhmilch mehr trinken wollen – Hänni bietet der Besucherin auf seinem Hof zum Kaffee selbstverständlich auch Hafermilch an – wünscht sich der Landwirt, dass mehr und mehr Schweizer Bäuerinnen und Bauern, die heute vielleicht noch Fleischwirtschaft betreiben, den Mut hätten, umzusteigen. Eine Möglichkeit neben dem Anbau von Gemüse wäre, in den Anbau von Hafer einzusteigen. «Der Schweizer Boden wäre prädestiniert dafür.» Die Nachfrage nach Hafermilch oder Eiweissprodukten für die menschliche Ernährung wachse ständig. Es sei schade, dass diese Produkte importiert werden müssten. Er sei überzeugt, dass das Geschäft damit eine Goldgrube wäre. «Die Industrie hat dies längst für sich entdeckt. Jetzt müssten nur noch die Bauern reagieren. Ich jedenfalls wäre bestimmt ein Abnehmer dafür.»

Sonja L. Bauer

Die Nachfrage schafft neue Möglichkeiten

Die Familie Hänni bietet anderen Landwirtinnen und Landwirten Anbauverträge an und lässt diese so an ihren Verkaufsstrukturen teilhaben. Bio-Knospe oder Demeter sind Minimalstandard. Wer bereit sei, bestimmte Kriterien betreffend Pflanzenschutzmitteln, Dünger und regenerativen Anbaumethoden einzugehen, dürfe sich gern bei ihm melden, so Bernhard Hänni. Dafür bietet er den Bäuerinnen und Bauern einen gesicherten Absatz zu fairen Preisen und hilft ihnen so bei der Umstellung «auf eine neue Art der Landwirtschaft – am besten ohne Nutztiere.»

slb

www.haenni-noflen.ch