

## Hännis halten Hof

Seit Jahren packt Käthi Hänni mit ihren Frauen aus Noflen zweimal die Woche in Thun den Märktstand und frisches Gemüse aus eigenem Anbau aus. [Seite 25](#)

## Bio hautnah

Kleider machen heute.

## Hildegards Dinkel

In 17 Produkten von Biofarm.

## Mehr als fair

Kaffeegenuss mit Plus.

**BIOFARM**

GENOSSENSCHAFT  
KLEINDIETWIL



Hochbetrieb auch am Hänni-Stand auf dem Thuner Rathausplatz. Käthi Hänni holt sich hier die Kraft fürs Leben.

# Top-Qualität und treue Kunden verpflichten

Vor mehr als zwanzig Jahren fuhren Käthi Hänni und Familie aus Noflen im Gürbental an einem Dienstag erstmals an die Thuner Länggasse zMärit. Und nun sind es auch schon wieder zehn Jahre, seit die Hännis Samstag für Samstag zusätzlich auf dem Thuner Rathausplatz ihren grossen Stand aufschlagen. Mit frischem Bio-Saisongemüse aus eigenem Anbau, freundlichen Verkäuferinnen und einer auserwählten Produktpalette der Biofarm. Sohn Bernhard hat gerade beim Patentamt ein neuartiges Gerät zur Bekämpfung der Blacken angemeldet.

Darin sind sie sich einig, Mutter Käthi, die treibende Kraft in der Familie, und Sohn Bernhard, der gewiefte Tüftler, begeisterte Biobauer und Gemüsegärtnermeister: «Wir brauchen mit unserem Gemüse keine Angst vor fallenden Zöllen zu haben.» Kein Grund auch, mit den anderen Gemüslern aus Protest auf die Strasse zu gehen, obwohl Bernhard sieht, wo die Kolleginnen und Kollegen, die mit ihrer Massenware vom Markt abhängig sind, der Schuh drückt. Und die Angst vor der Zukunft würgt. «Wir sind mit unserem Gemüse nur unseren direkten Kundinnen und Kunden verpflichtet. Wir sind nur ihnen gegenüber für unsere Preise verantwortlich.

Und wir stehen mit unserem Namen für unsere Qualität», sagt Käthi Hänni.

Ihr Schurz ist wie die Schürzen der anderen Frauen, die am grossen Stand auf dem Thuner Rathausplatz Gemüse verkaufen, mit «Hänni Noflen» und einem stilisierten Rüebli bestickt. Dieses Logo hat Bernhard entworfen. Am Stand stehen die Kundinnen und Kunden reihenweise an. Geduldig. Ältere Frauen und Männer, die seit Jahren schon bei Hännis einkaufen, jüngere Familien, oft mit Kindern. Seit 20 Jahren bekommen die Kinder am Stand von Hännis jeweils ein Vollkornstängeli der Biofarm. Mutter und Sohn lachen sich an. Bernhard sagt wieso: «Da

kann es dann eben vorkommen, dass Kinder an einem normalen Abendverkauf, wenn Mutter in Thun einkaufen geht, auf sie zu stürzen und ein Stängeli wollen. Und die Eltern wissen oft nicht, wer die Frau da ist, weil sie ja keine Schürze trägt.»

Käthi Hänni hat Gärtnerin gelernt und bei Hännis in Noflen eingeeiratet. Zusammen mit ihrem Mann Hans hat sie bald nach der Heirat den Hof übernommen. Kurzfristig, wegen eines Unfalls und dem frühzeitigen Tod des Schwiegervaters. Harte Zeiten seien das gewesen. Ein Jahr hätten sie beide noch konventionell gebauert, dann, 1970, auf Biolandbau umgestellt. In Zeiten also, wo es in

der Schweiz erst wenige gab, die Gleiches taten. Das hätten sogar die Kinder in der Schule zu spüren bekommen. Und Hans Hänni beim Abliefern der Biomilch in die konventionelle Käserei.

Bis 1999 standen zwar bei Hans Hänni noch Kühe im Stall, aber einen Grossteil der Arbeit steckte die Familie schon früh ganz bewusst in den Anbau von Gemüse. Zuerst kurz für die Saftproduktion von Edensäften im Anbauvertrag der Biofarm, rasch einmal für den Direktverkauf am eigenen Marktstand in Thun. Denn das Eröffnen eines Hofladens kam nicht in Frage. Zu abgelegen steht das Heim der Hännis, oberhalb Noflen, am Waldrand. Käthi Hänni: «Es wäre wenig sinnvoll gewesen, die Leute mit den Autos zu uns zu locken. Also sind wir dann mit unserer Ware zu unseren Kundinnen und Kunden gegangen.»

Sie halten den Hännis seit Jahren die Treue. Nehmen in Kauf, dass es stets zu wenig Bioeier gibt, da der Hühnerstall bei Hännis nur für 60 Hühner gebaut ist. Und sie warten auf die Hänni-Tomaten, bis sie natürlich gereift sind und nicht in geheizten Treibhäusern früh gereift wurden. An Pfingsten gab es bei Hännis deshalb noch keine Tomaten, dafür aber grüne Biospargeln. Wenn auch nur wenige, obwohl eigentlich Erntezeit wäre. «Das Spargelhähnchen, ein 1 cm langer Käfer, hat von einem Tag auf den anderen das ganze Spargelfeld befallen und die Spitzen abgefressen. Wir mussten das Feld zuerst mit einer Gasflamme abbrennen und dann auf die nächsten Spargeln warten», erzählt Käthi Hänni. Auch dafür hätten die Kundinnen und Kunden Verständnis. Und reuten sich auf den Tag, wo es wieder Spargeln hat bei Hännis. Dafür stehen sie dann rühmorgens schon an. Am Dienstag an der Säggasse in Thun, am Samstag auf dem Rathausplatz.

Hier, am Stand, tankte sie Kraft für die ganze Woche, sagt Käthi Hänni. Hier bei den Kundinnen und Kunden. Sie weiss sehr wohl, dass sie und ihr Mann, der Biobauer, in den letzten Jahren sehr grosse Veränderungen im Betrieb in Kauf nehmen mussten, und natürlich sei es ihm schwer gefallen, zuletzt die Kühe wegzugeben. Aber beides ging nicht mehr gleichzeitig. Und Bernhard, der den Betrieb übernehmen und weiterführen wird, war oft in Gemüsekulturen, selten aber im Stall anzutreffen. Ein Zeichen, das sie beide bestärkt hätte. Der Stall wurde unlängst abgerissen und in Rüst Räume umgebaut. Bernhard hat schon viel ausprobiert um vielleicht



Für einen Hofladen zu abgelegen: Der kürzlich umgebaute Hänni-Hof oberhalb von Noflen. In den früheren Kuhställen wird heute Biogemüse gerüstet.

sogar Rohstoffe für Biofarm-Öle anbauen zu können: Sonnenblumen, Disteln, Kürbisse. Dies ist heute bei Hännis leider noch kaum möglich. Zu stotzig das Land, zu feucht das Klima, zu unterschiedlich die Böden.

Mutter Käthi sagt, sie müsse wohl langsam wieder am Stand helfen gehen. Und ob er, Bernhard, denn noch von seiner Erfindung erzählen wolle. Bernhard will, weil das Patent seit März angemeldet ist. Und damit Sicherheit besteht und das Bedürfnis, bald in Serie produzieren lassen zu können. Zum Wohl vieler Biobäuerinnen und Biobauern. «Wir haben auf unseren Feldern in Noflen ein echtes Problem. Und das, wie viele andere auch: Die Blacken, ein lästiges, wucherndes Unkraut. Ich habe schon in der siebten Klasse mit dem Entwickeln eines Geräts gegen die Blackenplage begonnen.» Heute gibt es einen Prototypen. Angefertigt von angehenden Elektroingenieuren der Fachhochschule beider Basel in Muttenz. Im Auftrag und unter Anleitung von Bernhard Hänni. Die Wurzeln der Blacke werden mit einem elektrischen Reiz zum Zelltod gebracht. Bernhard Hänni: «Es mag zwar vom streng biologischen Gedanken her zuerst etwas widersinnig scheinen, wenn man eine hohe Spannung mit kurzen Impulsen durch eine Wurzel jagt, aber es scheint mir vom biologischen Gedanken her nicht widersinnig, wenn wir damit auch in IP-Betrieben die Chemie ausschalten können. Und es dem Biobauern beim Bekämpfen der Blacken viel ringer geht als heute.» Das sei doch allemal ein Gewinn.

Hänni hofft nun auf einen baldigen Feldversuch der Forschungsanstalt für biologischen Landbau FiBL und das Interesse einer Firma, das Gerät in Serie zu bauen. «Ich

habe den Ingenieuren gesagt, dass das Gerät mit Akku 5 bis 7 Kilo leicht und für den Bauern erschwinglich sein muss. Jeder muss es sich leisten können. Es soll also durchaus in Massen verkauft werden können.»

Womit der «elektrische Blackenbekämpfer» von Bernhard Hänni das erste Massenprodukt von Hännis aus Noflen wäre. Und trotzdem ein Unikat auf dem Markt.

Beat Hugli für bio.logisch

Tüftler Bernhard Hänni mit seinem Prototypen: dem Elektro-Blackenbekämpfer. Bald soll er in Serie gebaut werden.

