Farngut

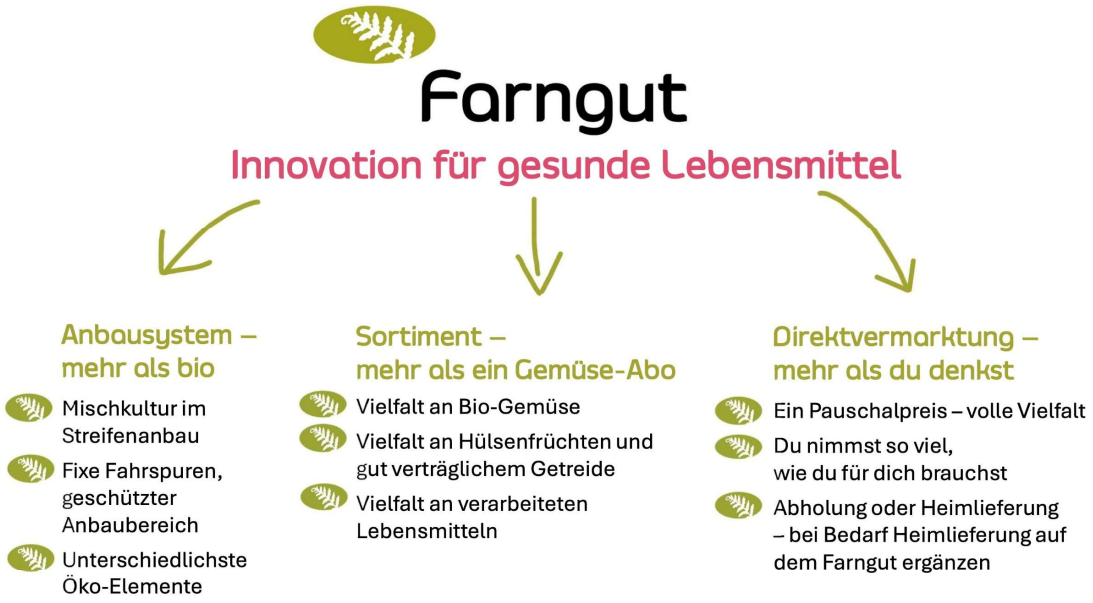
Farngut – wie Landwirtschaft auch sein kann

Das Farngut setzt seit 2024 ausschliesslich auf das Direktvermarktungsmodell *DAS Angebot*: Alles, was auf dem Feld oder in der Küche produziert wird, kommt den Kunden von *DAS Angebot* zugute.

Auf dem Farngut wird mittels innovativem Anbau eine Fülle und Vielfalt gesunder Lebensmittel produziert. Jetzt und in mittlerer Zukunft liegt der Fokus voll und ganz auf dem Auf- und Ausbau von *DAS Angebot*. In der ferneren Zukunft soll es aber möglich sein, die Erkenntnisse, Methoden und best practices interessierten Bauern zu vermitteln: Was auf dem Farngut geschieht und sich bewährt, soll nicht auf das Farngut begrenzt bleiben, sondern den Weg in eine neue Landwirtschaft aufzeigen, ebnen und ermöglichen.

Mut, Unerschrockenheit und Pioniergeist sind die treibenden Kräfte dieses Projekts; Innovation ist die Grundlage und der rote Faden des Tuns.

Innovation



Anbausystem – mehr als bio

Sieht man das Farngut von oben, ist sofort klar: Hier wird nicht herkömmliche Landwirtschaft betrieben.

Farngut: vernetztes Ökosystem mit Mischkulturen, 2025

Auf dem Farngut wachsen die Lebensmittel in Mischkulturen, die in vernetzte Ökosysteme eingebettet sind. Vernetzte Ökosysteme zeichnen sich durch verschiedenste Elemente aus, wie Tümpel, Bäume, Hecken, Stein- und Asthaufen, Hochsitze für Greifvögel, Insektenhotels...

Beim Mischkultur-Anbau wachsen unterschiedliche Kulturen nebeneinander; sie unterstützen sich gegenseitig. So entsteht ein Gleichgewicht von Nützlingen und Schädlingen, was zur Folge hat, dass der Schädlingsdruck tief bleibt.

Der Zustand des Bodens ist entscheidend für die Qualität der Lebensmittel, die darin wachsen. Deshalb hat es auf allen Flächen fixe, begrünte Fahrspuren von 1.8 Metern – es finden keine Überfahrten über den Boden statt, in der Kulturen wachsen. Das schont das Bodenleben, verbessert die Bodengesundheit und ist ein Schlüssel-Element zur Produktion von gesundem und schmackhaftem Gemüse.

Die fixen Fahrspuren von 1.8 Metern bedeuten: Der kleine Mähdrescher, der Geräteträger und alle weiteren Maschinen, die für Arbeiten auf dem Feld im Einsatz sind, mussten auf diese Spurbreite umgebaut werden.

Sonnenblumen oder verschiedene Getreidearten eignen sich nicht für den Mischkultur-Anbau. Auch wenn es in diesen Fällen mehrere Beetli derselben Kultur

nebeneinander hat, werden auch diese konsequent auf fixen Fahrspuren befahren und alle paar Meter folgt ein Blüh- oder Grasstreifen – so sind auch diese Kulturen in eine vernetzte Ökofläche eingebettet.

Sortiment – mehr als ein Gemüse-Abo

Die Sortimentsliste umfasst rund 100 Kulturen und Produkte – auch wenn noch einige davon in Planung sind – in Wirklichkeit sind es aber deutlich mehr. Einerseits stossen wir immer wieder auf Produkte, die noch nicht aufgeführt sind, andererseits bauen wir nicht nur eine Sorte Tomaten oder eine Sorte Salate an – in der Saison 2025 waren es beispielsweise 14 Tomatensorten und eine grosse Fülle an Salaten; dasselbe gilt auch für viele weitere Kulturen.

Viele Gemüse sind bekannt und beliebt, andere sind den Menschen normalerweise unbekannt und können entdeckt werden. Es ist uns wichtig, in solchen Fällen den Kunden Informationen und einen Rezeptvorschlag anzubieten. Wir bekommen häufig die Rückmeldung, dass es geschätzt wird, auf diese Art und Weise Neues oder in Vergessenheit Geratenes entdecken zu können.

Auf dem Farngut wachsen auch herausfordernde Kulturen wie Hülsenfrüchten, das heisst, Linsen, Kichererbsen, Bohnen – oder 2025 hat Markus Bucher zum ersten Mal versucht, Reis anzubauen. Für den Anbau solcher Kulturen braucht es viel Können und auch Durchhaltewillen – dass Markus Bucher über beides verfügt, hat er mit der Knoblauch-Produktion bewiesen, für die er 2010 mit dem Agro-Preis ausgezeichnet wurde.

Das Abo-Konzept heisst *«Mehr als ein Gemüse-Abo»*. Das ist kein Marketing-Gag, der Name ist Programm:
So werden auch alte und gut verträgliche Getreidesorten angebaut und zu Mehl und Brot verarbeitet, verschiedenste Hülsenfrüchte und auch Ölsaaten wachsen auf dem Farngut, wir pressen und füllen Öl ab – zurzeit Sonnenblumen-, Raps- und Hanföl, weitere sind in Planung – wir fermentieren (Suur-Chabis und Kimchi), trocknen (von Apfelringli über Knoblauch bis hin zu Chili und Kräutern) wir produzieren aus dem eigenen Getreide Teigwaren, wir "machen ein" (von Tomatensauce über Suppe bis hin zu Gemüse süss-sauer) und versuchen immer wieder Neues, wie beispielsweise die Farngut-Chips.

Direktvermarktung – mehr als du denkst

Die gesamte, beschriebene Anbauweise und die Breite des Sortiments erfordern auch in der Vermarktung neue Wege: Markus Bucher hat sich sehr bewusst dafür entschieden, den Fokus auf Aspekte wie Qualität oder Vielfalt des Sortiments zu legen und die Ressourcen nicht in die wöchentliche Berechnung von aktuellen Preisen

einzelner Produkte zu investieren. So ist die Idee entstanden, den Hof vollständig auf Direktvermarktung umzustellen, die Lebensmittel im Abo zu einem Pauschalpreis anzubieten und ausschliesslich hierfür zu produzieren.

Kontakt:
Markus Bucher
Simone Eigenmann
032 389 18 72
info@farngut.ch

Herbst 2025. Markus Bucher hackt mit leichtem Geräteträger auf den fixen Fahrspuren die Lauch-Beetli. Das dient der Bodenbelüftung und beseitigt Unkraut.