

# «Wir wollen nicht stehen bleiben»

Vanessa und Niklaus Jenni betreiben einen kleinen, vielfältigen Betrieb und liefern ihren Kunden frischen Fisch. Sie bleiben innovativ und begannen 2019 ihre Ackerflächen nach den Grundsätzen der regenerativen Landwirtschaft zu bewirtschaften.

▷ Familie Jenni ist will schonend mit den Ressourcen Boden und Wasser umgehen. Sie fördern den Humusaufbau und halten ihre Karpfen in einer Kreislaufanlage.



Fotos: Sarina von Allmen

Bodens ist», stellt Niklaus Jenni fest.

Auch die Untersaat hatte im letzten Jahr einen eher nachteiligen Effekt, denn diese wuchs wegen des milden Winters besser als der Weizen selbst. Dieses Jahr wird Jenni die Untersaat im Frühling säen, damit sie dem Weizen nicht davon wächst.

## RESSOURCENEFFIZIENZ STATT BIO

Eigentlich erfüllten Jennis alle Voraussetzungen, um auf eine biologische Produktion umzustellen, wäre da nicht die Fischmastanlage. Diese betreibt Jenni als Kreislaufanlage. Das heisst 99 % des Wassers aus den Becken werden aufbereitet und kommen zurück in die Becken. Das Abwasser fliesst in die Güllegrube und kann so wieder für die Nahrungsmittelproduktion verwendet werden. Dies entspricht nicht den Bio-Richtlinien, welche eine Durchflussanlage und Erdteiche vorschreiben. Er möchte ressourceneffizient produzieren und den Kreislauf schliessen. Seine Karpfen bekommen vegetarisches Futter aus der Schweiz. Die essentiellen Aminosäuren kommen von Hefestämmen aus der Bierbrauerei.

## REALISTISCH BLEIBEN

Jennis haben die Testphase für die regenerative Landwirtschaft auf zwei Jahre begrenzt. Nächstes Jahr wird also Bilanz gezogen. Wenn die Erträge bis dahin nicht wieder steigen müssen sie einen Schlusstrich ziehen. «Wir können nicht zu lange an unserem System herumschrauben und hier noch einmal mehr Komposttee spritzen und dort noch eine andere Untersaatmischung ausprobieren», sagt Vanessa Jenni. Sie wollen aber immer ressourceneffizient produzieren und wo möglich regenerativ wirtschaften.

@ sarina.von-allmen@landfreund.ch

Niklaus und Vanessa Jenni aus Bangerten (BE) bewirtschaften einen vielseitigen Betrieb. Sie halten Duroc Schweine und Pensionspferde, führen eine kleines Gasthaus und betreiben Fischmast. Das Spezielle: Jennis bewirtschaften ihre Felder nach den Grundsätzen der regenerativen Landwirtschaft. Damit gehören sie in der Schweiz zu einer kleinen Minderheit.

## ES MUSS SICH ETWAS ÄNDERN

Ziel der regenerativen Landwirtschaft ist es, die Bodenfruchtbarkeit zu maximieren und ohne Einsatz von Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln zu produzieren. Dieses Ziel stützt sich auf fünf Prinzipien:

1. Biodiversität in und über dem Boden
2. minimale Bodenstörung
3. dauernd durchwurzelter Boden
4. dauernd bedeckter Boden
5. Integration von Tieren

Der Schlüssel zum Erfolg ist die Steigerung des Humusanteils auf über 5 %. Danach entsteht eine Eigendynamik zwischen den Bodenlebewesen und den

Pflanzen, wobei der Boden genügend Nährstoffe zur Verfügung stellen kann und die Pflanzen so gesund und robust gedeihen. Dadurch ist die Unterstützung mit Fungiziden, Pestiziden oder Herbiziden nicht mehr nötig.

Den regenerativen Weg schlug Niklaus Jenni 2019 mit einem Berufskollegen ein. Sie wollten aufhören den Boden auszulaugen. Jenni begann die Gerste und den Weizen mit Untersaaten zu säen und brachte Komposttee aus Gründüngungen versieht er mit einem Rottenlenker auf Basis von effektiven Mikroorganismen. Dies verhilft zu einer guten Kompostierung des Grün-guts. Die Bodenbearbeitung geschieht ohne Pflugeinsatz. Zurzeit absolviert Jenni den Kurs zur regenerativen Landwirtschaft in Münsingen (BE).

Das Nährstoffmanko machte sich im ersten Jahr bei den Erträgen bemerkbar. Während die Gerste einen mittelmässigen Ertrag brachte, fiel der Ertrag beim Weizen auf 30 dt/ha. Dies, nachdem die Nährstoffzufuhr auf lediglich drei Güllgaben reduziert wurde. «Das zeigt eigentlich wie schlecht der Zustand des



## REZEPT

# Saftige Karpfenfilets



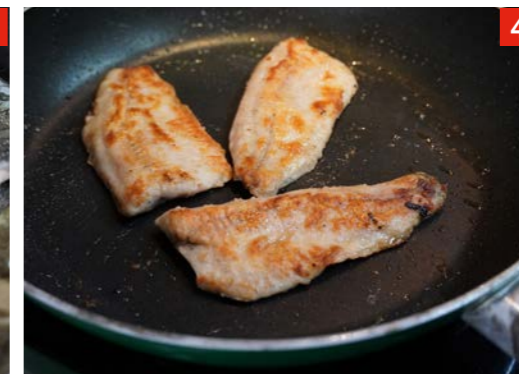
1



2



3



4

## ZUTATEN

- Karpfenfilets (zirka drei pro Person)
- Butter
- Mehl (nach belieben)
- Salz und Pfeffer

< 1) Karpfenfilets unter kaltem Wasser abspülen und mit einem Haushaltspapier abtrocknen. Jennis Karpfen werden mit acht bis neun Monaten geschlachtet. Die Filets sind daher noch ziemlich klein und die Gräten kaum spürbar. 2) Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Filets können nach belieben in Mehl gewendet werden. Dies verleiht beim Braten eine leichte Kruste. 3) Die Haut der Spiegelkarpfen, wie sie Jennis produzieren, kann mitgegessen werden. 4) Butter in einer Pfanne erhitzen und Filets Goldbraun braten. Mit Salzkartoffeln oder Reis servieren. En Guete.