

# ORTO



DER FÜNFZEHNTE  
ILLUSTRIERTE  
JAHRESBERICHT

# LOCCO

# JAHRESBERICHT 2024

<b>EDITORIAL</b> Marietta Stadlin	3
<b>IM FLUSS - DAS JAHR AUS SICHT DER BETRIEBSGRUPPE</b> Peter Rüesch	4
<b>ACKER, OBST, TIERE UND WALD – DAS JAHR 2024</b> Tina Siegenthaler	9
<b>JAHRESRÜCKBLICK AUS DEM GARTEN</b> Philipp Fischbacher	12
<b>ORTOLOCO GEMÜSEANBAUPLAN 2025</b> Robi Barmet	Faltblatt

<b>FRUCHTFOLGE IM ACKER- &amp; FUTTERBAU</b> Tina Siegenthaler	Faltblatt
<b>BERICHTE DER PROJEKTGRUPPEN</b>	14
<b>KOMMENTIERTE JAHRESRECHNUNG</b> Gwendoline Levasseur	Faltblatt
<b>DIE WERTE VON ORTOLOCO: ZWISCHEN IDEALISMUS UND PRAGMATISMUS</b> Ein Gespräch zwischen Christian Müller und Marietta Stadlin	20
<b>GESPRÄCH MIT SOLI&amp;SAMI ZUM THEMA FAME UND OOOO</b>	23
<b>DAS JAHR DER ISG</b> Rolf Grunder	25

## EDITORIAL

**Marietta Stadlin**

Nun ist schon wieder ein Jahr vorbei und ortoloco ist ein Jahr älter. Wir haben das letzte Jahr mit gemischten Gefühlen beendet, wie immer sind wir zwischen Beständigkeit und Wechsel, zwischen Optimismus und Wunder über unser Projekt und auch mit Wellen von Sorge über dieses Einhorn-Projekt, welches uns hier anvertraut wurde. Wir sind dieses Jahr über den Lehrgang FAME gestossen, haben geplaudert was ortoloco für den Einzelnen genau bedeutet und haben gebaut. Der neue Vorstand hat sich eingelebt und nun ist das Jahr auch schon wieder rum. Ich lade euch ein, euch auf den kommenden Seiten auf die verschiedenen Perspektiven und Stimmen einzulassen, auf die Fakten Eindrücke und Ideen.

Viel Spass beim Lesen!



3

## IM FLUSS - DAS JAHR AUS SICHT DER BETRIEBSGRUPPE

**Peter Rüesch**

Ein griechischer Philosoph soll vor langer Zeit gesagt haben, man könne nicht zweimal in denselben Fluss steigen, alles sei im Fluss. Geht es jetzt um Philosophie? Ausgerechnet hier, wo doch Konkretes angesagt ist. Ich komme gleich zur Sache. Versuche mich nur gerade an die Aufgabe heranzutasten, für den Jahresbericht etwas zu schreiben zum Jahr aus der Sicht der Betriebsgruppe. Bin noch ziemlich neu hier, im Vorstand, und jetzt soll ich schon Rückblick halten auf das vergangene Jahr, wo doch das Neue schon voll im Schuss ist. Aber die Sache mit diesem Griechen, dem Philosophen und dem Fluss, da muss ich einfach dran denken, wenn ich an ortoloco denke und an das Jahr vor dem jetzigen Jahr. Es war viel los. Bin nochmals alle Infomails und Protokolle durchgegangen.

Im Frühjahr war die Sache mit dem Vorstand, es kam zu einer eigentlichen Vorstandsmetamorphose. Viele Altgediente traten zurück: Christian Müller, Anne, Lasse, Hämmi. Und wir Neuen, Debi, Johann, Marietta und ich traten in die recht grossen Fussstapfen der Alten. Aber im Ernst, wie die das gemacht haben, diesen Übergang vom Alten zum Neuen, das war schon bemerkenswert: achtsam, aufmerksam, problemorientiert, unterstützend, liebenswürdig. Da zeigte sich für mich gelebte ortoloco-Kultur. Jetzt rutsche ich doch in diese Jahresbericht-Sprache - aber es ist eben diese Kultur, wie will man die passenden Worte finden (?), die mich bei der Stange gehalten hat und es noch immer tut.

Also, was geschah im letzten Jahr? Man kann das hier gar nicht alles gebührend Revue passieren lassen. Ich sehe einfach die Kreativität, die Kompetenz, die Freude, und auch die harte Arbeit, die in ortoloco an verschiedensten Ecken und Enden, in Projekten, Arbeitsgruppen und Teams pulsiert. Viel gebaut wurde auf dem Hof: Ende Juli, an einem heissen Sommertag, nahm die Photovoltaik-Anlage ihren Betrieb auf. Und Ende Jahr befanden sich die letzten Arbeiten für das neue Zentraldepot, die Küche und den Pausenraum in der Schlussphase. Anfang Oktober fand die Konferenz „Nutztiere“ statt, sie bildete den Schlusspunkt eines intensiv bearbeiteten und breit recherchierten Projektes über die Zukunft der Tierhaltung auf dem Fondli-Hof. Die Projektgruppe trug ihr Wissen in einer eigens für die Konferenz aufgeschalteten Website zusammen. Die Genossenschafter:innen konnten sich in gut verständlicher Form das nötige Fachwissen aneignen, um einen kompetenten Entscheid zu fällen.

4

Auch wenn sich - zumindest auf den ersten Blick - nicht viel ändert, ist der Entscheid, den Hof weiter mit Tieren zu führen, fundiert und wohl durchdacht gefasst worden.

ortoloco ist nicht allein ein Projekt der Solidarischen Landwirtschaft, er ist ein konkreter Ort, an dem Sinn, Gemeinschaft und auch Selbstwirksamkeit erlebt werden können, ein „sozialer Organismus“, wie es Christian Müller im Interview mit Marietta in diesem Bericht auf den Punkt bringt. Da sind Feiern und Feste wichtig: gleich fünfmal wurde letztes Jahr auf dem Hof gefeiert, einige Anlässe haben schon eine längere Tradition wie der Neujahrsapéro (20.1.), das Frühlingserwachen (2.3.) und das Sommerfest (24.8.), andere sind letztes Jahr neu ins Leben gerufen worden und fanden gleich grossen Zuspruch: das Jätfestival mit Arbeit und Bandmusik auf dem Feld (6.7.) und der 1.August-Jät-Brunch.

Es soll hier nicht verschwiegen werden: noch immer braucht ortoloco mehr Abonnenten:innen, mindestens dreissig Abos fehlen uns. Die grosse Flyer-Aktion im November und Dezember hat die entscheidende Wende noch nicht gebracht, was allerdings vom Flyern allein auch nicht zu erwarten wäre.

Die Frage, wie ortoloco neue Mitglieder gewinnen und auch die finanzielle Ertragslage verbessern kann, wird die Betriebsgruppe im 2025 intensiv beschäftigen. Weitere Kommunikationsmassnahmen sind geplant oder bereits angelaufen. Wir werden aber auch das „Produkt“ ortoloco (man verzeihe mir diesen Begriff), besonders das Abo-Angebot anschauen und, wo es Sinn macht, Anpassungen vornehmen. ortoloco ist nicht das einzige Solawi-Projekt, das mit stagnierender oder gar sinkender Mitgliederzahl zu kämpfen hat, die Gründe scheinen vielfältig, Konkurrenz kaum die einzige Ursache, entsprechend ist auch nicht mit schnellen Lösungen zu rechnen. Wir müssen uns wohl eher auf einen längeren Prozess einstellen. Dieser tangiert vielleicht, so scheint mir, auch einen Kulturwandel innerhalb von ortoloco selbst. Lange war unser Projekt getragen von einer enthusiastischen Gründergeneration, die sich mit Herzblut, Idealismus und auch mit grossem zeitlichen Engagement der Sache mit Haut und Haaren verschrieben hat. Ich frage mich, kann man oder gar, sollte man, dieses umfassende Bekenntnis für eine Mitarbeit bei ortoloco auch in Zukunft voraussetzen? Wie können wir ortoloco verstetigen, ein stückweit zu einem „normalen“ Projekt machen, zumindest da wo es nötig ist? Konkret könnte das zum Beispiel heissen: es sollte möglich sein bei ortoloco mitzumachen (als gewöhnliche Genossenschaftler:in oder

in Projektgruppen, gar im Vorstand), auch wenn man höherprozentig berufstätig ist, vielleicht Familie hat oder andere Verpflichtungen. Menschen, die sich für ortoloco interessieren, sollten auch nicht durch Abopreise, die ihnen als hoch erscheinen, Arbeitsverpflichtungen, die ihr Zeitbudget sprengen, abgeschreckt werden. Man kann sich beklagen über einen Zeitgeist der Unverbindlichkeit, über fehlende Utopiebereitschaft und anderes mehr. Aber hilft das weiter? Und stimmt diese Gesellschaftsdiagnose überhaupt?

Jetzt kommt mir doch wieder der griechische Philosoph in den Sinn - alles ist im Fluss. Ich denke, ortoloco muss sich vor diesem ständigen Fliessen nicht fürchten. ortoloco ist doch eigentlich eine Meisterin des Fliessens, oder besser: eine Meisterschwimmerin. Wir wissen doch, wie das geht, wenn alles fliesst, sich ständig wandelt. Als etwa fünfjähriger Junge kämpfte ich mit dem Schwimmen, es wollte mir einfach nicht gelingen, und ich getraute mich nicht, den Beckenrand loszulassen. Irgendwann schaute mir mein Vater beim Tauchen im Planschbecken zu und meinte, du brauchst bloss den Kopf hochzuhalten, dann schwimmst du. Vielleicht geht es auch darum, den Kopf in eine ungewohnte Richtung zu halten.





## **ACKER, OBST, TIERE UND WALD – DAS JAHR 2024**

**Tina Siegenthaler**

### **ACKERBAU**

Das Jahr war oft sehr nass und dadurch herausfordernd für den Ackerbau. Im Frühling ist es wichtig, mit dem Striegel und der Walze über die Getreidekulturen zu fahren um Luft in den Boden zu bringen und die Pflanzen zur Bestockung anzuregen. Rund drei Mal nach ein paar trockenen Tagen haben wir den Traktor gestartet und sind ohne Gerät versuchsweise aufs Feld gefahren – und nach ein paar wenigen Metern rückwärts wieder raus. Keine Chance, der Boden war jeweils noch viel zu nass. Schlussendlich haben wir die beiden Arbeiten nicht erledigen können und auch erst relativ spät eine erste Güllegabe ausbringen können. Dem Getreide – bei uns Hafer, Dinkel und Weizen – hat das häufig nasse und eher kühle Wetter aber grundsätzlich nicht gefallen. Schlussendlich haben wir sehr wenig Ertrag gedroschen. Ein kleiner Trost war, dass es allen anderen (inkl. den konventionellen Kollegen) sehr ähnlich erging. Der etwas grössere Trost war, dass wir bei allen drei Kulturen eine Speisequalität erreicht haben. Einigen anderen Landwirtschaftsbetrieben wurde das Getreide zu Futtergetreide deklassiert oder es war so verpilzt, dass es in die Biogasanlage musste.

Eine weitere Herausforderung war der Anbau von Speisesoja. Diese Saat kommt im Mai in den Boden und kann normalerweise mit Striegeln und zwei Hackdurchgängen - plus manchmal einem Handjät-Einsatz - gut gepflegt werden. In diesem Jahr waren die Startbedingungen für die Kultur durch die nasse und kühle Witterung sehr erschwert. Vor allem hat es dem Unkraut ungleich mehr gepasst als dem Speisesoja. Erschwerend kam dazu, dass nach jedem Hackdurchgang die Unkräuter im nassen Boden sofort wieder angewachsen sind. Unser konventioneller Nachbar hatte sein Sojafeld direkt neben unserem. Die beiden Felder mit den gleichen Kulturen hätten nicht unterschiedlicher aussehen können... Immerhin wussten wir, dass wir unsere Boden-Lebewesen nicht mit Herbizid belastet haben. Schlussendlich haben wir ein gutes Zeitfenster für den Drusch erwischt und konnten den Speisesoja doch noch in Speisequalität ernten. Umso mehr freut es mich, zum Abschluss des Acker-Kapitels noch freudig zu verkünden, dass wir eine wunderbare Sonnenblumen-Ernte einfahren konnten. Trotz der nassen Bedingungen haben die Sonnenblumen den Schnecken getrotzt, später wunderschön geblüht und einen ganz tollen Ertrag abgeworfen. Das Öl wird nun nach

und nach in Eggenwil von Augustin Frei gepresst. Holt euch eure zwei Liter im Zentraldepot ab, es schmeckt nach Sonne und passt super zum feinen ortoloco-Salat. Der Boden hat im 2024 definitiv etwas gelitten, teilweise ist er verdichtet und das Bodenleben konnte sich nicht optimal entwickeln. Das Hofteam besucht im aktuellen Jahr nun einen Kurs im regenerativen Ackerbau und freut sich, das neue Wissen dem Boden nun direkt zugute kommen zu lassen.

### **OBSTBAU**

Der Start in die Obstbausaison war wie im Ackerbau eine grosse Herausforderung. Wegen der nassen Witterung mussten wir die Behandlungen gegen die Pilzkrankheiten oft wiederholen und haben so dem Boden nicht gerade einen Gefallen getan. Im April hat uns der Spätforst auf Trab gehalten. Zum Glück mussten wir die Frostschutzbewässerung schlussendlich nur eine Nacht laufen lassen und die Kerzen in der Kirschenanlage blieben ganz aus. Die Kirschenernte hat uns dann vollumfänglich belohnt. Feine und viele Kirschen, gepflückt von vielen Gnossi-Händen, waren eine willkommene Abwechslung zu den nicht mehr so frischen Lageräpfeln im Abo. Die Zwetschgen waren dann etwas knausrig mit ihren Früchten, für ein Chrättli pro Abo und als leckere Pausenverpflegung hat es aber dann doch gereicht. Sehr reich wurden wir von den Birn- und Apfelbäumen und den Mostobst-Hochstämmern beschenkt. Es war eine gelungene Erntezeit mit vielen Mitgliedern, welche in den letzten Jahren schon absolute Pflückprofis geworden sind! Der Blühstreifen in der Obstanlage hat ein weiteres Versuchsjahr hinter sich. Es war leider auch da wieder oft zu nass und das Gras hat die angesäte Blühmischung teilweise stark verdrängt. Wir versuchen es weiter und wissen nun besser, wie wir den Streifen zum Blühen bringen werden.

### **HÜHNER**

Die zwei Herden auf dem Fondlihof hatten das Glück, dass das Jahr 2024 kein Vogelgrippe-Jahr war. Sie konnten jeden Tag in der Obstanlage und auf der Weide frisches Gras und zu langsame Würmer schnabulieren. Dank der regelmässigen Ausmist-Aktionen hat sich auch der Milbendruck in Grenzen gehalten. Wir haben im Fachkraft-Team, in der BG, in der AG Nutztiere und an der Nutztiere-Konferenz intensiv über die Tierhaltung und somit auch die Hühner auf dem Fondlihof diskutiert und schlussendlich an der aoGV im November entschieden, dass wir bei ortoloco weiterhin Tiere und somit auch Legehennen halten werden. Im 2025 startet die AG Nutztiere nun die Ausarbeitung von Konzepten zur Verbesserung der Legehennen-Haltung.

## RINDER

Auch die Rinder haben das nasse und teilweise eher kühle Wetter gespürt. Einerseits haben sie sich gefreut, dass der Fliegen- und Bremsendruck weniger hoch war, andererseits mussten sie öfter als üblich im Stall bleiben, damit sie die nassen Weideböden nicht zu sehr zertrampeln. Schön an den vielen Niederschlägen war aber, dass es immer genug Futter auf den Weiden hatte. Auch die Futterernte war einträglich. 7 Rinder durften auch dieses Jahr wieder ab Juni auf die Alp in Feldis. Sie kommen dann im September jeweils etwas wild und mit wuscheligem Winterfell zurück. Analog zu den Hühnern haben wir uns an der aoGV dafür entschieden, dass wir bei ortoloco weiterhin Rinder resp. Wiederkäuer halten werden. Im 2025 oder spätestens im 2026 wird die AG Nutztiere in die Konzeptphase starten: Welche Wiederkäuer wollen wir auf dem Fondlihof, welche Flächen wollen wir weiden, welches Futter wollen wir anbauen, wie viele Tiere machen Sinn, welche Haltungsform ist gut fürs Tierwohl ... Es wird spannend!

## WALD

Im Wald haben wir einige Eschen gefällt, welche von der Eschenwelke befallen waren. Da wir im 2023 so enorm viel Brennholzvorrat angelegt haben, haben wir uns entschieden, alle Bäume entweder als Stammholz oder als Hackholz zu verkaufen.

Das Hofteam hat sich gut getragen gefühlt von der ganzen Genossenschaft. Wir freuen uns auf ein weiteres gutes spannendes Jahr mit euch Allen!



## JAHRESRÜCKBLICK AUS DEM GARTEN

### Philipp Fischbacher

2024 war ein aufregendes Gartenjahr und wir konnten alle viel Neues lernen. Als erstes kommt natürlich der neue Traktor, liebevoll „Toni“ genannt, in den Sinn, der die Art wie wir Gemüse anbauen stark beeinflusst hat. Nach der angenommenen Abstimmung zur Finanzierung eines kleinen Gemüsetraktors an der aoGV 2023 begann eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema, denn niemand der Gemüsefachkräfte hatte viel Erfahrung im mechanisierten Anbau und einfach so machen wie die „Grossen“ war natürlich auch keine Option. So wurde viel Hirnschmalz darauf verwendet, wie wir möglichst bodenschonend und an unsere Verhältnisse angepasst arbeiten können. Sichtbarstes Zeichen sind die Wege zwischen den Beeten, die nun begrünt sind und wir somit rund 25% mehr bewachsene Fläche auf unserem Gemüsacker haben. Ausserdem können wir viel präziser fräsen und stören so den Boden möglichst minimal. Natürlich mussten wir viel pröbeln und noch immer arbeiten wir daran dieses neue Instrument möglichst fein zu stimmen. Insgesamt sind wir überzeugt, dass es eine wunderbare Weiterentwicklung unseres Gemüseanbaus ist und uns ermöglicht, noch schonender und nachhaltiger zu produzieren. Das Wetter hat uns den Start in die Saison nicht leicht gemacht. Die andauernden Regenfälle verzögerten die Bodenbearbeitung und mehrere Direktsaaten wurden entweder weggespült oder verfaulten im nassen Boden, ohne je zu keimen. Auch die Schnecken fühlten sich wohl. Dieses Jahr versuchten wir einige Kulturen in Mischkultur anzubauen, die sich durch die räumliche Nähe ergänzen und die Diversität erhöhen sollten. Das gefiel auch den Schnecken, die sich tagsüber im Salat versteckten und sich nachts über die Kohlrabi hermachten, die gleich daneben standen. Aber nicht nur wir hatten mit den Schnecken zu kämpfen; es war so schlimm, dass Bio Suisse zwischenzeitlich die Höchstmenge für die Ausbringung von Schneckenkörnern aufheben musste.

Die Niederschläge hielten auch den Sommer über an, was eine willkommene Abwechslung zu den heissen und trockenen Sommern der letzten Jahre war. Es gab so regelmässig Niederschläge, dass wir nur ein einziges Mal die Bewässerung aufstellen mussten. Weniger Freude daran hatten die Tunnelkulturen. Vor allem die Gurken litten schon früh im Jahr unter Mehltau, da das feuchte Wetter ein Abtrocknen der Blätter verhinderte. So mussten wir, wenn wir die Ernte sichern wollten, Kupfer einsetzen, was wir nur sehr selten und ungern tun. Aber auch die Kulturen

draussen schöpften wegen der tieferen Temperaturen ihr Potential nicht vollkommen aus. Vielleicht ist euch aufgefallen, dass die Taschen dieses Jahr nicht ganz so prall gefüllt waren wie in anderen Jahren. Nächstes Jahr versuchen wir so einzuwirken dass ihr wieder mehr in die Taschen bekommt.

Das erstmalig durchgeführte Jätfestival war ein voller Erfolg und ein gelungener Anlass. Es war uns eine unglaubliche Hilfe und hat uns nachhaltig dabei geholfen den Beikräutern einen Schritt voraus zu sein. Generell waren wir dieses Jahr gut im Zeitplan und nur selten hatten wir das Gefühl den Kulturen „hinterherzurennen“. Dies lag einerseits am Jätfestival aber auch daran, dass wir sehr zeitaufwändige Arbeiten wie z.B. Kräuter- oder Kefernernte ausgelagert, bzw. reduziert haben. Dadurch hatten wir den nötigen Freiraum um uns gut um alle anderen Kulturen zu kümmern.

Ein grosser Dank für die gelungene Saison geht an euch Alle! Ohne eure Mithilfe und Engagement wäre es nicht möglich so einen tollen Ort wie ortoloco am Leben zu erhalten. Auf eine weitere tolle Saison mit Euch!



## BERICHTE DER PROJEKTGRUPPEN

### BEEREN

Die Beerensträucher sind trotz regelmässiger Pflege im zehnten Jahr teilweise über ihren optimalen Wachstums- und Ertragshöhepunkt hinaus. Dafür haben die Jostabeeren sich als ideal für unseren Standort erwiesen und zeigen sich als robust, wachstumsstark und ertragreich. Auch die Konfitüre aus Jostabeeren erfreut sich grosser Beliebtheit.

Bei den Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren gibt es einige Pflazen, die nicht mehr vorhanden sind, was unsere Erträge beeinträchtigt. Man ist sich auch am überlegen ob an diesem Ort eine Nachpflanzung dieser Arten sinnvoll sei.

Ein neues Team für die Beerenentwicklung befindet sich derzeit im Aufbau worin Katharina, Janosch, Simone und Silvia schon sehr aktiv und kreativ sind. François wird uns auch weiterhin begleiten. Wir laden alle ein, aktiv an der Gestaltung und Weiterentwicklung der Beerenanbaustrategien bis in die Zukunft mitzuwirken.

### BIER

Seit 2024 neu dabei ist die Projektgruppe Bier mit bislang fünf Brauern. Beim ersten Sud sind rund 35 Liter Bier entstanden, die sowohl auf Flaschen als auch ein Fässchen abgefüllt wurden.

Das Fässchen kam beim Sommerfest zum Einsatz. Da wir noch kein Zapfsystem hatten, gelang sowohl der Kohlensäuregehalt wie auch das Abzapfen selbst noch nicht optimal. Das Equipment haben wir nun angeschafft und sind bereit für die nächste Runde. Für die Flaschen hatten wir keinen genauen Plan, wann diese zum Einsatz kommen sollen. Brauchten wir aber auch gar nicht. Obwohl sie gut versteckt im Kühlraum zwischengelagert waren, haben sie sich grosser Beliebtheit als Feierabendbier nach Hofeinsätzen erfreut. Nachdem sich die Ersten einmal getraut haben, sich daran zu bedienen, waren sie innert kurzer Zeit weg.

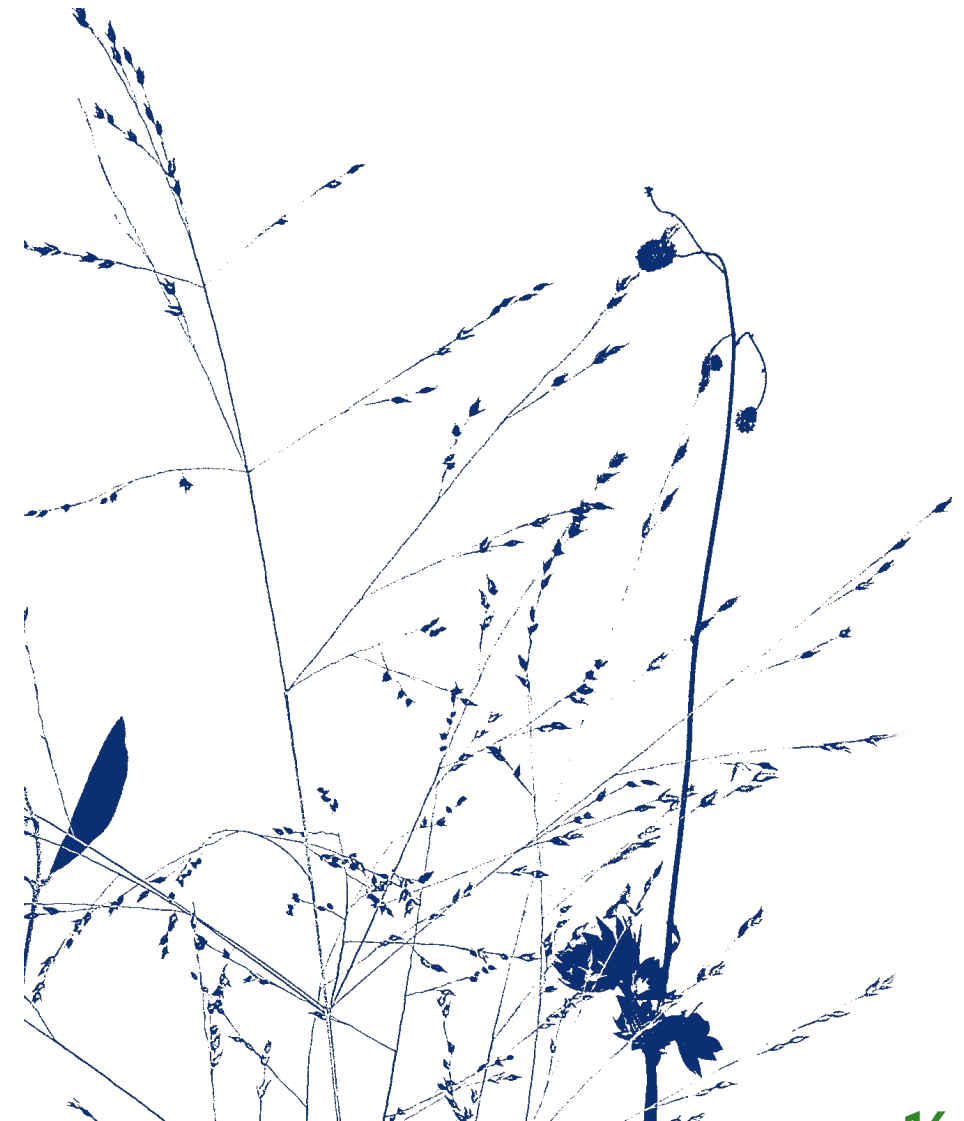
**Unser Fazit:** Wir bleiben zweispurig. Fässchen sind perfekt für Feste, Flaschen ideal für zwischendurch – auch wenn das Putzen ein mühsames Unterfangen bleibt.

**Ein weiteres Highlight:** Im Oktober haben wir unseren ersten eigenen Hopfen an der Pergola neben den Gemüsefeldern gesetzt. Die sechs Kletterpflanzen werden uns im Sommer Schatten spenden – und ab Herbst dann den bitteren Geschmack und die weiteren Aromen im Bier. Falls dabei noch was übrigbleibt, entsteht daraus beruhigender Hopfentee. Praktisch, um nach dem Bier wieder runterzukommen.

### **BIODIVERSITÄT - VON WIESELN UND BLÜTEN**

Welche Freude: Anfang 2024 konnten wir ein im Winterfell weiss leuchtendes Wiesel beobachten! Der flinke Jäger nutzte der Reihe nach zahlreiche durch die Projektgruppe gebauten Ast- und Steinhaufen als Unterschlupf - erst auf der Ponibeide, dann in der Hecke. Im November dann konnten wir einer Wieselspur im Schnee folgen, sie führte quer über den Hof und verschwand immer wieder in den angelegten Strukturen. Solche Beobachtungen motivieren, den eingeschlagenen Weg weiter zu verfolgen und das Netz mit Kleinstrukturen noch dichter zu spannen.

Das vergangene Jahr war insgesamt sehr intensiv. Dank einer Projektfinanzierung aus dem Rahmenkredit der Volksinitiative «Mehr Artenvielfalt für Dietikon» konnten wir mit einem aussergewöhnlich hohen Budget operieren. So konnten in enger Zusammenarbeit zwischen Projektgruppe, Fachkräften, Zivi und Genossenschafter:innen mehrere arbeits- und materialintensive Projekte umgesetzt werden. Das wohl sichtbarste Teilprojekt war die Neugestaltung des Randsaumes unterhalb der Kirschenanlage. Auf einer Fläche von rund 180 m<sup>2</sup> entstand dort eine zusammenhängende Ruderalfläche. Diese erstrahlte bereits kurz nach ihrer Ansaat in einer vielfältigen Blütenpracht - ein wechselndes aber konstantes Blütenangebot bis in den späten Herbst hinein. Ein schöner Erfolg im Bestreben, die saisonalen Lücken im Nektarangebot für bestäubende Insekten wie Bienen, Käfer und Hummeln zu schliessen. Auch in den Hecken wurde fleissig gewirkt und wie jedes Jahr die invasive Armenische Brombeeren ausgestochen. Zusätzlich wurden mit Wieselburgen und Steinhaufen neue Strukturen angelegt und mit der Pflanzung zahlreicher stachel- und dornentragender Gehölze ergänzt. Damit erfüllt die Hecke weiter die Kriterien der Qualitätsstufe 2 für Biodiversitätsförderflächen und erfreut mit einem vielfältigen Struktur- und Blütenangebot. Unsere Erfahrung im Bau von Wieselstrukturen fand auch Anwendung beim Biohof Unterdorf, auf dem ein Teil unseres Lagergemüses wächst. Auf dass auch dort bald Wiesel beobachtet werden können!



## SENSEN

Auch letztes Jahr wurde wieder gesenst. Einen Teil davon hat Patrizia übernommen, die immer wieder spontan im Einsatz war. Herzlichen Dank. Das Schneiden des Grases auf den Wegen zwischen den Beeten wurde teilweise auch durch die Fachkräfte mit dem inzwischen reparierten Balkenmäher erledigt. Das geht gemäss Robi mit dem Balkenmäher recht gut und speditiv. Die verbliebenen Einsätze durch die anderen Mitglieder der Sensengruppe betrafen vorwiegend das Zurückschneiden der Biodiversitätsflächen und der Flächen um den Kräutergarten, was von Hand schonender geht als mit dem Mäher. Auch dieses Jahr sind dafür einige wenige Einsätze geplant.

## KRÄUTER & BLUMEN

Das vergangene Jahr bescherte uns nicht allzu viel Kräuterglück. Erst war es lange Zeit nass und kühl, so dass die geernteten Teekräuter im alten Bienenhüsli teils zu langsam trockneten und die Qualität gelitten hatte. Dann hatten wir auch noch einen Mottenbefall bei den bereits getrockneten Kräutern, weshalb wir einen grossen Teil der Ernte auf den Kompost schmeissen mussten. Verlorene Liebesmühe! Die Teeernte ist nun leider etwas magerer ausgefallen als auch schon. Am Schluss haben wir rund 280 Packungen des Hoftees abgepackt. Der Hoftee ist unsere diesjährige Hausmischung mit Drachenkopf, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Schafgarbe, Brennnessel, Malvenblüten und Rosmarin – wohlschmeckend und wohltuend, hoffen wir. Daneben gibt es im neuen Zentraldepot eine Reihe von einzelnen Teekräutern zum selbst Abpacken: Holunderblüten, Eibisch, Thymian, Salbei u.a. Abgesehen von den Schwierigkeiten haben wir aber auch viele wunderbare Stunden mit Setzlingen-Anziehen, Pflanzen, Pflegen, Ernten und Tee-Mischen verbracht. Falls dich das auch anspricht und du dir vorstellen kannst, in diesem Bereich etwas Verantwortung zu übernehmen (insbesondere in den zwei Sommermonaten Juli und August sind wir oft etwas unterbesetzt), dann melde dich doch auf [kraeuter@ortoloco.ch](mailto:kraeuter@ortoloco.ch).

## ESSIG

Essigproduktion in Kürze:

- Apfelmost wird ohne Luftzufuhr mit Hefe zu Apfelwein vergoren
- Apfelwein wird mit Luftzufuhr dank Essigbakterien in Essig umgewandelt

2023/24 haben wir rund 200 Liter Apfelessig produziert. Aus dieser Produktion haben wir wieder zusätzliche Erkenntnisse gewonnen:

- Spontan-Vergärung des Mostes in Apfelwein mit Hefen aus der Luft hat das Risiko, dass die «falschen» Hefen schneller sind als die «guten». Für die Produktion 2024/25 haben wir eine Bio-Reinzuchthefer für eine kontrollierte Vergärung des Mostes zugesetzt, was gut funktioniert hat.
- Für die Umwandlung von Apfelwein in Essig sind die Ballonflaschen nicht optimal, da die Luftzufuhr über den Flaschenhals beschränkt ist. Hier dürften wir 60 Liter Getränkefässer, welche grosse Einlassöffnungen haben, beschaffen.

Wir hoffen ihr genießt unseren Apfelessig.

Euer Essig-Team  
Dieter, Ray & Marcel

## GESUNDHEITLICHE WIRKUNG DES APFELESSIG

«Apfelessig hat eine antibakterielle Wirkung. Die Essigsäure kann Bakterien und Keime abtöten. Daher eignet sich Apfelessig zum schnellen Desinfizieren kleinerer Wunden. Auch Juckreiz, zum Beispiel nach Insektenstichen, kann er nehmen. [...] Durch seine antibakterielle Wirkung kann Apfelessig zu einer gesunden Darmflora beitragen und so die Verdauung ankurbeln - auch durch die in ihm enthaltene Säure, die den Speichelfluss und Verdauungssäfte anregt. [...] Untersuchungen zeigen, dass Apfelessig die Insulinempfindlichkeit nach einer kohlenhydratreichen Mahlzeit um bis zu 34 Prozent verbessern kann. Dazu vorher ein Glas Wasser mit einem Esslöffel Apfelessig trinken. [...] Im Vergleich zu anderen Essigsorten punktet Apfelessig mit seinem Gehalt an Polyphenolen und Flavonoiden.»

### Brigitte Bäuerlein in:

<https://www.zdf.de/nachrichten/ratgeber/gesundheit/apfelessig-gesundheitwirkung-100.html>

## PASTA

Letztes Jahr ist langsam etwas Bewegung in die Pastagruppe gekommen. Zuerst wurde die Pastamaschine von Weiningen nach Spreitenbach gezügelt, was bei den 150 kg Gewicht dank Fahrzeug mit Hebebühne erstaunlich gut klappte. Am neuen Ort, einer ehemaligen Backstube, können wir jetzt endlich an einem sauberen Ort Pasta produzieren und trocknen. Eine erste Charge von 9 kg haben wir letzten Herbst getestet und ein paar wenige Glückliche konnten sich eine Portion im Zentraldepot ergattern. Erfreut von diesem Erfolg haben wir uns einen zweiten Blechrechen angeschafft, sodass wir in Zukunft ca. 25 kg Pasta in einem Durchgang herstellen können. Wir sind zurzeit noch an der Planung von neuen Terminen. Unser Wunsch ist es, irgendwann auf dem Fondlihof produzieren zu können, damit wir das Material und auch das Mehl direkt vor Ort haben. Vielleicht wird im Rahmen des Umbaus noch ein Plätzlein frei, insbesondere für eine gute Trocknung der Pasta ohne Stallgeruch – wir bleiben dran.



## DIE WERTE VON ORTOLOCO: ZWISCHEN IDEALISMUS UND PRAGMATISMUS

### Ein Gespräch zwischen Christian Müller und Marietta Stadlin

ortoloco ist mehr als eine Genossenschaft, die Bio-Nahrungsmittel produziert. Es ist ein soziales und politisches Projekt, ein Kollektiv, das von gemeinsamen Werten und der Idee einer besseren Welt getragen wird. Doch was bedeutet das konkret? Und wie geht ortoloco mit der Spannung zwischen Idealismus und Pragmatismus um? Diese Fragen standen im Zentrum eines Gesprächs zwischen Marietta Stadlin und Christian Müller, welches sich mit der Wertekultur und den Dynamiken innerhalb der Genossenschaft auseinandersetzt.

### EINE WERTEGEMEINSCHAFT MIT SPIELRAUM?

ortoloco zeichnet sich durch eine starke Wertekultur aus. Respekt, Solidarität und basisdemokratische Prozesse prägen den Alltag. Gleichzeitig gibt es immer wieder Diskussionen darüber, welche Werte gelebt werden und wo die Grenzen liegen. Wie viel Diversität in den Überzeugungen ist erwünscht? Muss es eine einheitliche Werthaltung geben, oder lebt ortoloco gerade von der Vielfalt? Die Balance zwischen gemeinsamer Wertebasis und individueller Freiheit ist eine Herausforderung, die kontinuierlich verhandelt wird.

Ein Beispiel für diese Diskussion ist die Art der Kommunikation. Während die Genossenschaft für offene und respektvolle Gespräche steht, gibt es immer wieder Momente, in denen es zu Reibungen kommt, in denen Einzelne viel Raum einnehmen und Einigung schwieriger wird. Dann stellt sich die Frage: Wie viel Raum darf man in einer Runde einnehmen, ohne andere zu übergehen, wie lange und wie weit ist eine Diskussion produktiv? Es zeigt sich, dass es nicht nur darauf ankommt, was gesagt wird, sondern auch, wie es gesagt wird. Die Kommunikationskultur ist somit nicht nur ein Spiegel der Werte von ortoloco, sondern auch ein Experimentierfeld für eine respektvolle und inklusive Diskussionskultur.

### VON DER BASISDEMOKRATIE ZUR SOZIOKRATIE\*?

Historisch betrachtet war ortoloco von Anfang an basisdemokratisch organisiert. Entscheidungen wurden gemeinsam getroffen, Debatten ausgiebig geführt. Doch im Laufe der Jahre hat sich die Entscheidungs-

findung weiterentwickelt. Während ursprünglich der Konsens das Ziel war, findet nun zunehmend das Prinzip des Konsents Anwendung. Konsens bedeutet, dass alle zustimmen müssen, während beim Konsent Entscheidungen getroffen werden, solange niemand einen schwerwiegenden Einwand hat. Diese Entwicklung zeigt eine gewisse pragmatische Anpassung, die dazu dient, Entscheidungsprozesse effizienter zu gestalten, ohne den basisdemokratischen Geist zu verlieren.

### **ZWISCHEN VERÄNDERN UND BEWAHREN**

Mit den Jahren hat ortoloco sich verändert. Eine der spannendsten Entwicklungen ist die Bewegung von einer Pionierphase hin zu einer stabilisierenden Phase. Während zu Beginn der Mut, Neues auszuprobieren, im Vordergrund stand, geht es heute zunehmend darum, das Erreichte zu bewahren. Doch wann wird das Bewahren zur Erstarrung? Und wie viel Veränderung ist notwendig, um den Kern der Idee lebendig zu halten?

Ein weiteres Beispiel für die Veränderung ist die Frage der organisatorischen Stabilität. Während in den ersten Jahren der Fokus auf Innovation und Pioniergeist lag, wird nun verstärkt darüber nachgedacht, wie die Genossenschaft langfristig gesichert werden kann. Der Schritt von einer rebellischen, aufbruchsfähigen Organisation hin zu einer Struktur, die sich selbst erhalten und stabilisieren kann, ist notwendig, bringt aber auch neue Herausforderungen mit sich.

### **DER WERT DES ENGAGEMENTS: ENERGIEQUELLE ODER GEFAHR DES AUSBRENNENS?**

ortoloco lebt vom Engagement seiner Mitglieder. Viele investieren Zeit und Herzblut in die Genossenschaft, oft ehrenamtlich und ohne unmittelbare Gegenleistung. Diese Form des Engagements gibt Sinn, stärkt die Gemeinschaft und schafft ein tiefes Zugehörigkeitsgefühl. Doch es gibt auch die Kehrseite: Die Intensität dieses Idealismus kann dazu führen, dass Menschen sich überfordern und ausbrennen. Ein Spannungsfeld ergibt sich daraus, dass Menschen mit starkem ideellen Antrieb oft besonders hart arbeiten, weil sie die Vision der Genossenschaft als Teil ihrer eigenen Identität begreifen. Wenn jedoch Entscheidungen nicht mit den eigenen Vorstellungen übereinstimmen, kann dies zu Frustration führen. Die Herausforderung besteht darin, langfristig eine nachhaltige Kultur des Engagements zu schaffen, in der Motivation und Erholung in Balance bleiben.

### **MEHR ALS BIOPRODUKTE: DIE EMOTIONALE BINDUNG AN ORTOLOCO**

Letztlich ist ortoloco mehr als nur eine landwirtschaftliche Initiative. Es ist ein sozialer Organismus, der von den Beziehungen und der Kultur seiner Mitglieder lebt. Menschen sind nicht nur wegen der Lebensmittel Teil der Genossenschaft – sie suchen Sinn, Gemeinschaft und eine Möglichkeit, aktiv an einer besseren Welt mitzuwirken. Diese Mischung aus pragmatischem Handeln und idealistischer Vision macht den besonderen Reiz aus.

Wenn es um die Frage geht, was ortoloco in der Zukunft sein soll, gibt es keine einfache Antwort. Doch eines ist klar: Die Genossenschaft hat sich in den letzten 15 Jahren nicht nur verändert, sondern auch bewiesen, dass sie in der Lage ist, sich weiterzuentwickeln. Die Herausforderung bleibt, die richtige Balance zwischen Stabilität und Wandel zu finden – und dabei stets die Werte im Blick zu behalten, die ortoloco ausmachen.

\*Soziokratie: Die Soziokratie ist eine Theorie der Organisationsführung, die psychologisch sichere Umgebungen und produktive Organisationen schaffen will. Sie stützt sich auf die Verwendung von Zustimmung und nicht auf die Mehrheitsentscheidung in der Diskussion und Entscheidungsfindung von Personen, die ein gemeinsames Ziel oder Arbeitsprozess haben.



## **GESPRÄCH MIT SOLI&SAMI ZUM THEMA FAME UND OOOO**

### **WAS IST FAME UND WIE IST FAME EIGENTLICH ENTSTANDEN?**

FAME ist ein selbstorganisiertes Ausbildungsprojekt und eigentlich etwas wie ortoloco; und zwar entstanden aus einem kollektiven Bewusstseinsprozess, dass auch in krisenhaften Zeiten immer (ob wie bei ortoloco die Wirtschaftskrise, bei FAME die Ressourcenkrise oder heute in Zeiten der Erstarkung der Rechten) Handlungsraum besteht, um sich zusammen zu tun; sich zu organisieren und für eine gemeinsame Perspektive mutig, hartnäckig und nicht zuletzt mit Freude zu wirken.

Den Anfang nimmt FAME an der Begegnungsallemende (einem Austausch – und Vernetzungstreffen innerhalb der links-kleinbäuerliche Landwirtschaft) im Jahr 2019. An diesem Treffen wurde über den Fachkräftemangel im kleinstrukturierten Gemüsebau diskutiert und daraus ist schliesslich eine Arbeitsgruppe entstanden, welche FAME ins Leben rief. FAME ist eine Qualifizierungsmöglichkeit für ein Handwerk, das auf einer links-kleinbäuerlichen, bodenaufbauenden und biodiversen Gemüsebau-Praxis aufbaut. Ein Handwerk, das keine der staatlichen landwirtschaftlichen Ausbildungen in der Schweiz umfänglich lehrt.

Im Jahr 2020 startete der erste Jahrgang und wie auch andere Solawis in Zürich - meh als gmües, Huebhof, Pura Verdura – ist ortoloco als Ausbildungsbetrieb (auch dieses Jahr wieder) mit dabei. Inert vier Jahren wurden mit FAME schon 37 Menschen ausgebildet, die nun auf Höfen wie ortoloco arbeiten und neue Projekte gründen werden.

### **GAB ES DINGE, DIE EUCH BEI ORTOLOCO ÜBERRASCHT HABEN, DIE IHR ANDERS ERWARTET HÄTTET?**

Über die zwei Jahre Ausbildungszeit haben wir beide viele andere landwirtschaftliche Projekte kennengelernt. Jedes Projekt hat eine eigene Entstehungsgeschichte, eigene Prinzipien und Wichtigkeiten, die manchmal klein und unbedeutend scheinen, aber schliesslich dann doch den Charakter des Projektes ausmachen. Dass nach so vielen Jahren bei „ortoloco“ noch immer das Streben nach „einem guten Leben für alle“ spürbar ist, hatten wir so nicht erwartet und berührt auch. Es macht Mut und Hoffnung, dass Menschen den revolutionären Charakter dieser Projekte weitertragen und sich nicht damit zufrieden geben, dass einfach manche ein gutes Leben haben.

### **HABT IHR VON ORTOLOCO DINGE MITGENOMMEN, MIT DENEN IHR FAME AUCH ANPASSEN WERDET?**

Wir gehen beide mit einem an ortoloco Gemüsebau-Praxis vollgepackten Rucksack weiter (wobei sami nochmals einen Zwischenstopp bei ortoloco macht) und das schätzen wir beide unglaublich. Das Schöne an FAME ist, dass wir das alle haben und wir diese Rucksäcke miteinander teilen, die Inhalte auspacken und einander zeigen. Das formt FAME.

Aber auch die jeweiligen Anstellungs- und Ausbildungsbedingungen auf den Betrieben: So haben beispielsweise manche Betriebe (wie ortoloco) bereits einen klareren Rahmen vorgesehen, andere Betriebe schaffen extra auf Anfrage eine Ausbildungsstelle. All das hat Einfluss auf Dinge wie Lohnniveau, Anpassungsmöglichkeiten, Ausbildungsqualität. Über die Jahre werden sich die Betriebe und FAME also gegenseitig formen.

### **ERZÄHLT VON EINEM MOMENT, WELCHEN IHR IN ERINNERUNG BEHALTEN WERDET**

Haha davon gibt es viele. Das erste Jahr auf einem Gemüsebetrieb hinterlässt sowieso unzählige Erinnerungen, und dann noch bei einem so vielschichtigen wie ortoloco. Aber wenn eine zu nennen ist, dann der eine Abend, als wir beide alle altgewordenen Basilikumpflanzen aus dem Tunnel gerissen, auf eine Karrette getürmt und stundenlang Pesto produziert haben, erst voller Lachen und später mit müden Augen und vollem Anschiss. Aber es hat uns, wie vieles, (mit ortoloco) zusammengeschweisst.



## DAS JAHR DER ISG (INFRASTRUKTUR-GRUPPE)

### Rolf Grunder

Im Herbst 2023 hat die Generalversammlung das Budget für eine PV-Anlage, eine neue Küche samt Pausenraum sowie einer Aussenraumgestaltung freigegeben. Also haben wir gewirkt und jetzt, im Frühjahr 2025, dürfen wir feststellen, es hat sich was getan. Natürlich nicht von selber, es hat doch einige Anstrengungen gebraucht ...

Während der Planungsphase hatte sich die ISG ab und zu getroffen, in der Bauphase haben wir dann zu einem wöchentlichen Besprechungsrhythmus gewechselt. Die ISG hat sich eng mit den anderen Fachgruppen wie Energie, Biodiversität und Zentraldepot, wie auch den Fachkräften und anderen engagierten Gnessis im Rahmen der Baukommission abgestimmt.

#### Und heute können wir feststellen:

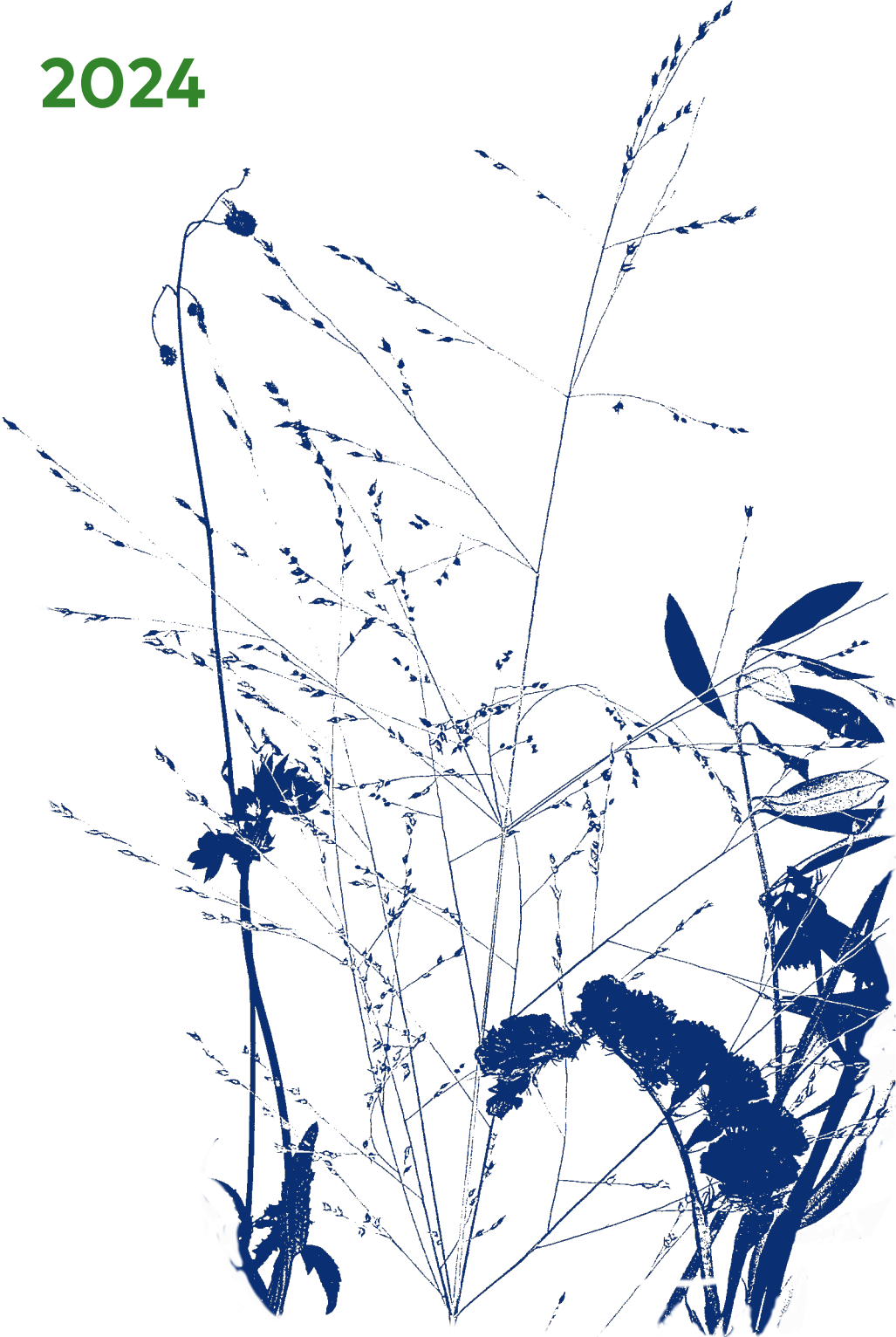
- Mit der neuen PV-Anlage produzieren wir heute den Strom für die Kühlung unseres Gemüses und unserer Früchte im wesentlichen Umfang selber.
- Es gibt ein neues, schönes Zentraldepot.
- Wir haben eine moderne und funktionale Küche mit Pausenraum, für rund 40 Leute. Diese neue Küche (und dazu der Pausenraum) stellten auch die Mammutaufgabe dar. Nach den Abbrucharbeiten im alten Zentraldepot waren die Kücheneinrichtung, Möbel und Geräte zu beschaffen, natürlich möglichst kostengünstig. Die Stahlküche stammt von einer ZHAW-Kantine, die abgerissen wurde und die wir günstig übernehmen konnten. In der hektischen Bau- und Montagephase ging es dann schon ab und zu drunter und drüber. Immerhin sieben Unternehmer, und unsere Eigenleistungen waren durch unseren Architekten und Bauleiter Simon zu beauftragen und zu koordinieren, damit die Arbeiten reibungslos verliefen und die neue Küche sowie der Pausenraum per Ende Jahr gemäss Planung fertiggestellt werden konnten.

**Ausblick auf die nächsten Aktivitäten:** Für die nächsten Jahre sehen wir eine schöne Gestaltung des Aussenbereichs, der unserer Ortoloco-Kultur gerecht wird, vor, und, wie so oft im Leben steht natürlich das Beheben von kleinen Mängeln und „Kinderkrankheiten“ der gerade neu erstellten Infrastruktur noch an.

Und dann, in weiterer Folge, werden die anderen Sanierungs- und Erneuerungsarbeiten gemäss mittelfristiger Planung (hier aufgelistet bis 2028: Pausenraum Depot, Umbau Anliegerwohnung, Garderobe für GenossenschafterInnen und WC / Dusche, Heizungersatz Wohnhaus, Ersatzneubau des Stalls) an die Hand genommen.



2024



## FRUCHTFOLGE 2025



## FRUCHTFOLGE IM ACKER- & FUTTERBAU

### Tina Siegenthaler

Erwas weniger als die Hälfte der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche (rund 20 Hektar) auf dem Fondlihof eignet sich als Ackerland. Wie wir es vom Gemüsegarten kennen, gibt es auch im Acker- und Futterbau eine Fruchtfolge. Die verschiedenen Kulturen werden jedes Jahr auf einem anderen Feld angebaut.

#### Die aktuelle Fruchtfolge sieht folgendermassen aus:

(Hirse) – Winterhafer – Zwischenfrucht – Soja – Winterweizen – Gründüngung – Sonnenblumen – Dinkel – Kleegras-Wiese (Kunstwiese, 2-3 Jahre).

#### Das Hof-Team befolgt dabei die Grundregeln, die für den Biolandbau zentral sind:

- Wechsel zwischen Sommerkulturen (Hirse, Soja, Sonnenblumen) und Winterkulturen (Winterweizen, Dinkel, Hafer), um Krankheiten und Bekrautdruck entgegenzuwirken.
- Die Fruchtfolge versucht, dem abnehmenden Nährstoffbedarf zu folgen (Weizen bspw. braucht viel Stickstoff, Soja „produziert“ sogar seinen eigenen Stickstoff). Diese Kaskade lässt sich in der Fruchtfolge auf dem Fondlihof nicht immer perfekt einhalten. Wir bauen z.B. nach der Kunstwiese oder dem Zwischenfrücker Hirse an. Diese braucht eigentlich den nährstoffreichen Boden nach einer Anbaupause im Boden nicht so sehr, aber da die Hirse erst im Juni gesät wird, können wir vorher noch einen zweiten Schnitt der Wiese ernten.
- Soja und Sonnenblumen werden gehackt. Diese sogenannten Hackfrüchte lockern die Fruchtfolge ebenfalls auf und helfen bei der Regulierung des Bekrautdrucks.

Auf jedem Feld legen wir am Ende der Fruchtfolge für den Boden eine zwei- bis dreijährige Pause ein und säen eine sogenannte Kunstwiese (Klee-Gras-Mischung) an. Der Boden wird in dieser Zeit nicht bearbeitet und das Wurzelwerk und die Knöllchenbakterien an den Klee-Wurzeln ernähren das Bodenleben optimal. Klee und Gras ernten wir in dieser Zeit als Futter für die Rinder. Nach jeder Ernte ist es wichtig, den Boden

möglichst nur kurz «nackt» zu lassen. Das Zusammenspiel aus Wurzeln und Bodenleben ist wichtig für die Bodenfruchtbarkeit. Entweder säen wir kurz nach der Ernte die nächste Kultur ein oder wir legen eine sogenannte Zwischenfrucht an – eine Gründüngung mit vielen verschiedenen Pflanzen.

Mist und Gülle spielen im aktuellen Bewirtschaftungssystem für die Bodenfruchtbarkeit und den Ertrag eine wichtige Rolle. Den Mist haben wir versuchsweise teilweise kompostiert, da das Bodenleben diesen so besser «verdauen» kann. Die Gülle, welche auf dem Fondlihof durch das Wasser im Laufhof (Stallboden) gut verdünnt ist, bringen wir als Sturthilfe bei den Getreidekulturen und auf den Weisen und Weiden aus.

Unsere Fruchtfolge ist für ackerbauliche Verhältnisse sehr vielfältig und kleinteilig. Das ist einerseits gut für den Boden, denn je mehr Vielfalt desto bessere Förderung der verschiedenen Bodenlebewesen und Pilze. Zudem steigern wir so unsere Resilienz dank Diversifizierung: Wenn z.B. der Ertrag wegen der Trockenheit im Weizen nicht gut ist, können wir dafür eine schöne Sonnenblumenerte einfahren. Die bestehenden Strukturen, auf die wir aktuell noch angewiesen sind, machen es aber auch kompliziert, so vielfältig unterwegs zu sein. Vom Mähdröschler über die Trocknung, Reinigung, Lagerung bis zur Verarbeitung ist alles auf grosse Mengen ausgerichtet. Es wird spannend, für ortoloco wieder angepasste Strukturen zu finden und zu etablieren.

