

GEPA[®]



THE FAIR TRADE COMPANY

Portraits

Milchwerke BGL



Josef Sichler holt den Amazonas in die Alpen

Deutschland

Produkt: Bio-Alpenmilch

Die Milchwerke Berchtesgadener Land sind eine demokratisch organisierte Bauerngenossenschaft, die bereits in den 70er Jahren auf ökologische Landwirtschaft setzte. Als erster Betrieb Deutschlands stellten sie sich 2009 der Naturland-Fair-Zertifizierung. „Fair“ heißt für die Bio-Bauern im Alpenvorland, dass sie für ihre Milch einen Preis erhalten, der ihre Kosten deckt, und sie ihre Höfe auch langfristig ökologisch bewirtschaften können. Die Biomilch für ihre fairen Bio-Schokoladen bezieht die GEPA von den rund 300 Naturland-Bauern der Genossenschaft.

Text: GEPA – The Fair Trade Company



Josef und Sabine Sichler



Als wir von der GEPA mit zwei Kolleginnen von Naturland auf dem „Großbrachlhof“ von Sabine und Josef Sichler ankommen, schleifen die beiden gerade alte Holzbänke ab. „Das mache ich sehr gerne“, sagt Sabine Sichler. Früher war sie Ständesbeamtin – bis sie sich in einen Bauern verliebte und sich entschied, mit ihm zusammen den Hof in Grassau zu bewirtschaften. „Wir wollten immer eine große Familie. Für unsere fünf Kinder war es ideal, dass wir beide zu Hause arbeiten. Es war immer jemand da, wenn sie aus der Schule zurück kamen“, erzählt sie. Inzwischen ist ihre jüngste Tochter 18 Jahre alt, Sichlers sind schon zweifache Großeltern.

Das Gastgeschenk, Café Orgánico und faire GEPA-Schokolade, ist ein Volltreffer, denn die beiden trinken ausschließlich Orgánico: „Das ist der einzige Kaffee, den ich vertrage“, freut sich Josef Sichler.



Qualität statt großer Mengen

„Wir wollen nicht große Mengen produzieren, sondern lieber bessere Qualität.“ Ihre 30 Kühe kommen deshalb auch auf die Weide, sobald das Wetter es im Frühjahr zulässt. Das Jungvieh geht im Sommer auf die eigene Alm auf etwa 1.000 Meter Höhe. Eine Sennerin passt auf, dass alles in Ordnung ist, sie Wasser haben und sich nicht verletzen. Nebenbei verkauft sie Getränke an die Wanderer.

Ein Naturland-Betrieb ist der Großbrachlhof erst seit zwei Jahren. „Wir haben schon immer ähnlich gearbeitet, vorher aber die Bürokratie gescheut“, begründet Sabine Sichler. Jetzt sind beide froh, den letzten Schritt gemacht zu haben. Auch ihr Sohn, der den Hof übernehmen wird, war mit dem Wechsel zu Naturland einverstanden und besucht eine ökologische Landwirtschaftsschule. Mit dem Milchpreis der Genossenschaft sind sie zufrieden: „Der passt für uns“, sagt Josef Sichler.

Urlaubserinnerungen vor dem Kühlregal

Sichlers leben jedoch nicht nur von den ihren Kühen, sondern vermieten in ihrem Bauernhof zehn Ferienwohnungen. Ihre Gäste machen sie auf „ihre“ Bio-Produkte aufmerksam. Zu Hause wecken Milch oder Joghurt aus dem Berchtesgadener Land dann die schönen Urlaubserinnerungen. Die beiden erzählen von einem Arzt aus München, der ihnen einmal sagte: „Jetzt muss ich für meine Tochter diesen teuren Joghurt kaufen.“

Josef Sichler schaut gerne über den Tellerrand: So interessiert er sich im Ägypten-Urlaub neben den Pyramiden für die uralte Landwirtschaft am Nilufer oder setzt sich mit Holzkohle als Bodenverbesserer auseinander, eine traditionelle Methode aus der Amazonasregion. „Auch wir experimentieren mit Holzkohle auf unserem Hof“, berichtet er. Er ist auch im Vorstand der Milchwerke und hat dort als erster das Thema Gentechnik eingebracht. Am Anfang stieß er damit nicht gerade auf Anklang, doch „Inzwischen sind alle Bauern, egal ob bio oder nicht, zu 100 Prozent gentechnikfrei.“

Zum Abschluss bekundet er: „Wenn unsere Milch in der GEPA-Schokolade wäre, das fände ich toll!“



Eine befreundete Künstlerin hat die Garage der Sichlers gestaltet.



Ob bio oder konventionell – alle Bauern der Milchwerke Berchtesgadener Land füttern ihre Kühe gentechnikfrei.