

A photograph of a large, traditional wooden barn with a steep gabled roof, illuminated from within at dusk. In the foreground, several cows are standing in a grassy field, partially enclosed by a wire fence. The sky is a mix of soft orange and pale blue, suggesting the time is either dawn or dusk. A gravel path leads from the foreground towards the barn.

Das Stockengut und seine Bedeutung für Mensch, Tier und Umwelt

Gemeinde Kilchberg

NEUJAHRSBLETT





Vorwort

Liebe Kilchbergerinnen und Kilchberger

Der Titel «Das Stockengut» und seine Bedeutung für Mensch, Tier und Umwelt beinhaltet alles, was das vorliegende Neujahrsblatt zum Ausdruck bringen möchte. Es widmet sich erneut dem gemeindeeigenen Bauernhof, dem Stockengut, aber nicht aus einer historischen Perspektive wie 1994 schon einmal, sondern unter dem Gesichtspunkt der Umweltsystemleistungen des Hofes, die der Betrieb an ökologischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Werten erbringt. Dazu gehört die Menge der produzierten Nahrungsmittel sowie die Pflege der Landschaft zur Erhaltung von Biodiversität und Bodenbeschaffenheit. Aber auch der nicht-materielle Nutzen wie die Schönheit der Landschaft, die durch den Hofbetrieb gewährleistet bleibt, gehört dazu.

Das Porträt des Stockenguts soll den Wert des gemeindeeigenen Hofes für die Bevölkerung und die Umwelt greifbar und erlebbar machen. Es soll Fakten liefern, ohne zu belehren. Es soll den Horizont der Lesenden erweitern und zugleich unterhalten. Das Neujahrsblatt ist so aufgebaut und gestaltet, dass man darin auch schmökern und blättern kann. Die einzelnen Abschnitte sind auch für diejenigen informativ und spannend, die das Neujahrsblatt nicht von Anfang bis zum Ende durchlesen.

Mit Gabrielle Attinger konnten wir eine versierte Journalistin als Autorin gewinnen, die durch ihre langjährige Tätigkeit als Kommunikationsverantwortliche am Departement Umweltsystemwissenschaften der ETH Zürich nicht nur die Ökologie, sondern ganz konkret die Herausforderungen in der Landwirtschaft kennt. Somit war mit dem den Gutshof verwaltenden Betriebsleiterpaar, Gabriella Caretta und Stephan Vetsch, ein Austausch auf Augenhöhe möglich. Ihr sei für ihren grossen Einsatz, den sie während des ganzen Jahres leistete, an dieser Stelle herzlich gedankt.

Für Auskünfte und Fragen stand das Betriebsleiterpaar verschiedentlich zur Verfügung. Seine Präzisierungen waren wertvoll und erleichterten die Einordnung der verschiedenen Aufgaben in die allgemeine Betriebsführung. Ihm sei gedankt. Aber auch den Mitarbeitenden auf dem Hof und im Hofladen gebührt Dank, denn auch sie standen spontan für Erklärungen zu ihren Tätigkeiten zur Verfügung.

Da dieses Jahr das Wetter nicht immer mitspielte, war für die Erstellung der Fotografien ein besonderer Effort nötig. Diesen verdanken wir dem Fotografen Michael Würtenberg, der keinen Aufwand scheute, auch nicht, alltägliche Perspektiven der Tätigkeiten auf dem Hof in vielfältigen Bildern zu erfassen. Seine Bilder sind ausdrucksstark und vermitteln spannende Einblicke.

Das lehrreiche Interview mit ETH-Professor Achim Walter vermittelt den grösseren Rahmen, in welchem das Stockengut hinsichtlich seiner Bedeutung eingeordnet werden kann. Auch ihm sei für seinen Beitrag herzlich gedankt.

Nun hoffen wir, dass Ihnen dieses Neujahrsblatt einen Eindruck von der vielschichtigen Bedeutung des Stockenguts für Mensch, Tier und Umwelt vermittelt und wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, eine unterhaltsame und interessante Lektüre.

Phyllis Scholl
Gemeindepräsidentin

Catherine Däniker
Delegierte für das
Neujahrsblatt



Inhalt

Vorwort	1
1 – Ein Platz an der Sonne: Haus und Hof	4
2 – Ökologie und Nachhaltigkeit: Die Arbeit auf dem Hof	8
3 – Biodiversität und Tierwohl: Flora und Fauna	24
4 – Vom Feld auf den Tisch: Der Hofladen	30
5 – Treffpunkt und Freiraum: Ein Hof für alle	34
Impressum	44

– I –
EIN PLATZ AN DER SONNE:
Haus und Hof



Zwei stattliche, mit einem Torbogen verbundene Gebäude stehen da, eingerahmt von einem dritten und einem grossen Brunnen davor. Dahinter erstreckt sich ein weitläufiges Gelände mit Stall, Hühnergehege, Remise, einem Pferdestall sowie einem Hofladen – und dies alles auf dem sonnigen Rücken des Zimmerbergs: Der Hof Uf-Stocken, kurz Stockengut genannt, ist ein Bauernhof wie aus dem Bilderbuch. Und er ist in mehr als einer Hinsicht einzigartig: Kaum ein Hof hat einen so einladenden Eingang, ein so schön angeordnetes Ensemble auf dem Hofareal und so grosszügige Platzverhältnisse. Vor allem aber hat wohl kein anderer Hof landschaftlich so viel Bedeutung wie das Stockengut für Kilchberg: Abgesehen von den Seeanlagen zählen sämtliche öffentlich zugänglichen Grünflächen der Gemeinde zum Stockengut (siehe Parzellenplan S. 7). Von einer kleinen Wiese im Lättenhölzli bei der Stiftung Emilienheim über die Naturwiesen im Lätten, die an die Autobahn angrenzen, bis hin zum Sportplatz Hochweid und der westlich davon gelegenen

Wiese gehören alle Grünflächen zum Hof ebenso wie das Gebiet südlich des Friedhofs rund um das Spinnergut, dem einstigen Sitz der Zurich International School, und dem Broelberg bis hin zu den Familiengärten an der Gheistrasse an der Grenze zu Rüschlikon. Dazu kommen der Obstgarten im Schlimberg sowie drei Parzellen in der Bänklen auf der westlichen Seite der Autobahn. Der Hof umfasst also das gesamte Naherholungsgebiet der Gemeinde. Wo immer der Spaziergang im oberen Dorfteil hinführt – es geht immer zwischen den Wiesen und Äckern des Stockenguts vorbei oder an ihnen entlang. Optisch prägen die Wiesen, Weiden, Äcker und Obstgärten des Hofes das gesamte Landschaftsbild.

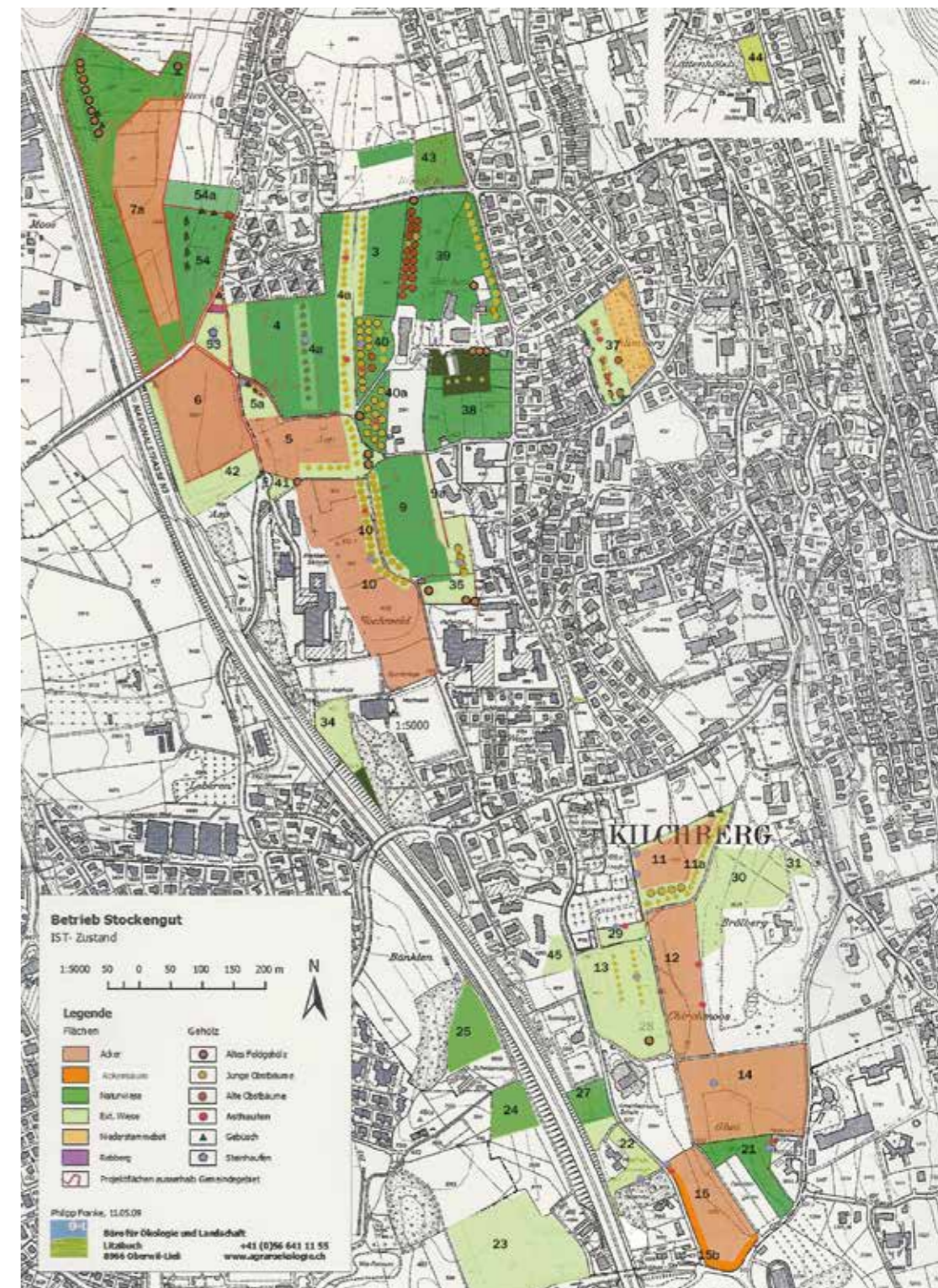
Der Hof ist 52 Hektaren gross und gehört damit zu den grössten in der Schweiz. Von den knapp 48000 Schweizer Bauernhöfen sind die meisten, nämlich rund 14000, zwischen 10 und 20 Hektaren gross, ca. 10000 weisen 20 bis 30 auf. Nur etwas über 3000 kommen auf mehr als 50. Die heutige Ausdehnung hat das Stockengut

bereits seit 1985. Damals kaufte die Gemeinde Kilchberg die Freihaltezone Chilemoos und Ghei sowie eine angrenzende Bauverbotszone für den Hof hinzu, um den Betreibern produktiveres Wirtschaften zu ermöglichen. Drei Jahre zuvor hatte sie den Bauernhof von der Erbengemeinschaft des einstigen Besitzers, Dr. Emil Huber, erworben. Der Hof ist aber viel älter: Schon in einem Plan aus dem Jahr 1786 ist eine Scheune namens Stock-Weiden eingezeichnet. Auf der Wildschen Karte von 1843 finden sich dann zwei Bauernhäuser «Auf dem Stocken». Beide Höfe wurden 1927 an Dr. Emil Huber, den Besitzer des Sanatoriums, verkauft und wuchsen danach schnell in einen grossen und bedeutenden Landwirtschaftsbetrieb zusammen. Über die Region hinaus bekannt wurde das Stockengut durch den Kilchberger Schwinget. Er wurde 1927 von Emil Huber gegründet – er war ein grosser Fan dieses Sports – und findet seit 1932 alle sechs Jahre auf dem Stockengut statt. Austragungsort ist die Schwingmulde, eine natürliche Senke, die eine ideale Bühne für den Sport bildet. Der Kilchberger Schwinget ist ein Freundschaftstreffen ohne Titelkämpfe und Kränze und für alle Zuschauer gratis. Und er bestimmt in den Austragungsjahren die Anpflanzungen auf dem Hof, da die Felder und Wiesen jeweils auf den Austragungstermin hin als Parkplätze hergerichtet werden müssen. Der letzte Schwinget fand 2021 wegen der Pandemie ein Jahr verspätet statt, der nächste ist im September 2026

geplant. Detailliert beschrieben wird die Geschichte des Stockenguts im Neujahrsblatt Nr. 35 aus dem Jahr 1994, das sich damals zum ersten Mal dem Hof widmete. Zu finden ist es heute im elektronischen Archiv der Gemeinde unter www.kilchberg.ch

Zurzeit sind 15 Hektaren der landwirtschaftlichen Nutzfläche von 52 Hektaren Ackerland. In einer wechselnden Fruchtfolge werden da Winterweizen, Hafer, Urdinkel, Raps, Kartoffeln und Kürbis angepflanzt. 0,8 Hektaren nehmen die Obstanlagen ein, ebenso viel Land beansprucht die Christbaumschule. Der Rest sind Wiesen und Weiden für die Nutztiere: Kühe und Kälber leben auf dem Hof, eine grosse Anzahl Hühner sowie ein paar Schweine. Dazu kommen Esel, Ziegen und Hasen, die als eine Art Kleinzoo die täglichen Gäste des Hofes erfreuen – das Stockengut steht das ganze Jahr über Besucherinnen und Besuchern offen, und viele Einheimische nutzen es regelmässig als Ausflugsziel. Zudem wohnen acht Pensionsponys und ein Pferd auf dem Hof, mit denen eine Reitschule betrieben wird.

Der dreiteilige Wohnkomplex des Hofes, die Häuser Stockenstrasse 84 bis 88, beherbergen acht Wohnungen. Vier davon werden von der Immobilienabteilung der Gemeinde Kilchberg vermietet. Drei dienen als Dienstwohnungen für die Mitarbeitenden des Hofes. In der achten wohnen Stephan Vetsch und Gabriella Caretta, das Ehepaar, das den Hof führt.



– 2 –

ÖKOLOGIE UND NACHHALTIGKEIT:

Die Arbeit auf dem Hof



Seit über siebzehn Jahren, seit dem 1. August 2007, leiten Stephan Vetsch und Gabriella Caretta die Geschicke des Stockenguts. Damals suchte die Gemeinde neue Betreiber, die eine umfassende Neuausrichtung des Hofes mitplanen und gestalten sollten, und fand im erfahrenen Bauernhepaar die idealen Fachleute. Die beiden hatten im Kanton Bern auf einem ähnlich grossen Hof gearbeitet, stammen aber ursprünglich aus städtischem Umfeld. Stephan Vetsch hatte schon als kleiner Junge davon geträumt, Landwirt zu werden und ist Absolvent der heutigen Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL in Zollikofen. Gabriella Caretta ist in Kilchberg aufgewachsen und fand über ihren Mann zum Beruf der Bäuerin. Sie hat am Konservatorium Zürich Violine studiert und gibt heute noch Musikunterricht. Beide kennen also sowohl das Bauernleben

als auch den Hintergrund und die Erwartungen, welche die vielen städtisch orientierten täglichen Gäste bei ihrem Besuch mitbringen.

Zusammen mit einer Beratungsfirma sowie Vertreterinnen und Vertretern der Gemeinde entwickelte das Betriebsleiterpaar Massnahmen, um den Hof aufzuwerten und definierte vier Kriterien, nach denen der Hof ausgerichtet werden sollte: Er sollte ökologisch und finanziell nachhaltiger werden, die Kulturlandschaft Kilchbergs erhalten, die Tiere artgerecht und vorbildlich halten und als Dorftreffpunkt weiter gestärkt werden. Der Grundauftrag dabei: Das Stockengut soll naturnah möglichst viele Nahrungsmittel für die Direktvermarktung über den Hofladen produzieren. Daran hat sich bis heute nichts geändert.



Grossflächiger Umbau

Um diese Ziele zu erreichen, wurden über dreissig ökologische Ausgleichsflächen und -elemente neu angelegt. Dazu gehörten etwa Neupflanzungen von Hochstammbäumen: Die Obsthaine können doppelt genutzt werden, weil auch der Boden, auf dem sie stehen, Ertrag abwirft – und sei es nur Gras, um Tiere zu füttern.

Extensive Naturwiesen wurden neu angelegt, also ungedüngte Wiesen an Trocken- oder Feuchtstandorten. Sie sind relativ nährstoffarm, dadurch wächst das Gras nicht ganz so dicht wie auf intensiv bewirtschafteten Flächen und lässt Platz für Blumen und Wiesenkräuter. Schmetterlinge und Heuschrecken nutzen diese Blumen als Nahrung oder um ihre Eier darauf abzulegen. Extensiv genutzte Wiesen dürfen erst geschnitten werden, wenn die Pflanzen verblüht und ihre Samen verstreut sind. Der früheste Schnitttermin ist heute gesetzlich festgelegt – es ist der 15. Juni (Direktzahlungsverordnung, Art. 54, www.blw.admin.ch).

Um den Kleinlebewesen Rückzugsorte zu bieten, wurden zahlreiche Stein- oder Asthaufen in die Felder gesetzt und Wildbienenkästen aufgestellt. Man pflanzte Hecken, legte in den Feldkulturen Ackerschonstreifen und säte Ackersäume an.

Heute bestehen insgesamt dreissig Prozent der bewirtschafteten Felder und Äcker aus solchen Ökoflächen. Zum Vergleich: 2022 entschied das Schweizer Parlament, dass alle Bauernbetriebe 3,5 Prozent sogenannte Biodiversitätsförderflächen (BFF) auf ihren Äckern anlegen müssten, um dem drohenden Verlust der Artenvielfalt zu begegnen. Die bindende Umsetzung dieser Verordnung wurde wegen des vehementen Widerstands der Bauern-



lobby und der Proteste der Bauern mehrfach verschoben. Ende Juni 2024 strich das Parlament die Vorgabe endgültig aus der Liste der geplanten Umweltauflagen für die Landwirtschaft.

Von den 30 Prozent Ökoflächen auf dem Stockengut sind aktuell 13 Hektaren extensive Naturwiesen, 21 Aren machen die Ackersäume aus. 2 bis 5 Aren nehmen die Ackerschonstreifen total ein, 23 Aren die Hecken mit Saum. Dazu kommen rund 200 Hochstammbäume, zahlreiche Steinhaufen, Gras- und Bachsäume.

Um zu gewährleisten, dass alle Produkte des Hofes im eigenen Laden verkauft werden können, musste der Tierbestand reduziert werden. Anstelle von ehemals 3000 Hühnern leben heute noch 1000 auf dem Hof. Bei den Kühen stellte der Hof von Milch- auf Mutterkuhhaltung um und schuf mit weniger Mutterkühen mehr Platz für die Kälber. Heute sind es 23 Kühe mit aktuell 15 Kälbern.

Die Neuausrichtung wurde 2017 offiziell abgeschlossen. Es gab aber auch Ideen zur Ökologisierung des Betriebs, die länger brauchten, bis sie umgesetzt werden konnten. Der Bau einer Photovoltaikanlage auf dem Dach der Remise, der schon im Konzept zur Neuausrich-

tung 2010 enthalten war, konnte erst realisiert werden, nachdem die Gemeinde 2020 ein neues Energieleitbild verabschiedet hatte. Die Anlage ging im März 2023 in Betrieb.

Es gab aber auch Ideen, die nicht umgesetzt wurden. So war ursprünglich angedacht, Beeren zum Selberpflücken anzupflanzen, um personelle Engpässe zu vermeiden. Dieser Plan erwies sich als betriebswirtschaftlich nicht sinnvoll.

Dafür «pflücken» seit Jahren schon Schülerinnen und Schüler Wissen vom Hof. Das Stockengut ist nämlich Mitglied von *Schule auf dem Bauernhof*, kurz SchuB genannt. Diese Initiative des Bauernverbands soll Kindern im Schulalter direkten Kontakt zur Landwirtschaft ermöglichen. Bis heute hat Gabriella Caretta schon über 240 Schulklassen über den Hof geführt und die Kinder für Themen wie Lebensmittel und artgerechte Tierhaltung sensibilisiert. Zudem werden auf dem Stockengut auch Lernende ausgebildet. Zwölf angehende Bauern und Bäuerinnen haben hier schon ihr Lehrjahr absolviert, sechs davon führen heute einen eigenen oder gepachteten Hof.

Grüne Oase

Seit 2007 leiten Stephan Vetsch und Gabriella Caretta das Stockengut und werden dies noch ein paar Jahre weiterführen: ein Rück- und Ausblick in je drei Sätzen.

Herr Vetsch, was hat Sie 2007 bewogen, die Betriebsleitung des Stockenguts zu übernehmen?

Stephan Vetsch: Meine Frau und ich fanden die Idee, auf einem stadtnahen Gutsbetrieb die Leitung zu haben, sehr spannend, und es passte damals genau zu unserer Suche nach einer gemeinsam zu bewerkstelligenden Herausforderung.

Auf welche Entwicklung/Errungenschaft auf dem Stockengut sind Sie besonders stolz?

Die Umsetzung der Neuausrichtung mit den diversen Umbauten, Neustrukturierungen, dem Bau eines bedienten Hofladens sowie die Erschaffung von zahlreichen neuen Biodiversitätsförderflächen und Ökoelementen sind typischerweise erst nach längerer Zeit sichtbar. Der Zuspruch im Lädli und die zahlreichen Gäste und Besucherinnen und Besucher tagtäglich auf dem Hof zeigen uns, dass die Umsetzung des Konzepts gelungen ist und geben uns auch ein gutes Gefühl.

Was werden Sie dereinst am meisten vermissen?

Die Möglichkeit, an so vielen Projekten gleichzeitig beteiligt zu sein und deren direkte Wirkung für die Kundinnen und Kunden sowie Gäste oder auch in der Landschaft so direkt und unmittelbar zu erleben.



Frau Caretta, was hat Ihnen auf den ersten Blick auf dem Stockengut am besten gefallen?

Ich kannte das Stockengut schon aus meiner Jugendzeit, da ich mit meiner Familie an der Stockenstrasse gewohnt habe. Die Kombination von Land- und Stadtleben, die schöne Anlage und die Vielfältigkeit der Betriebszweige sowie die Aussicht auf viele Entwicklungsmöglichkeiten faszinierten mich.

Was war die grösste Herausforderung im Laufe der Jahre?

Der Umstand, einen grösseren Landwirtschaftsbetrieb zu leiten, der im Fokus von Gemeindepolitik und Ansprüchen der Bürgerinnen und Bürger, Erholungssuchenden

und weiteren Interessierten steht, war und ist nicht immer ganz ohne Kraftaufwand möglich. Möglichst allen Ansprüchen gerecht zu werden, hiess: auf dem Weg der Neuausrichtung zu beraten und mitzugestalten, gleichzeitig auch umzusetzen und danach in einen normalen, nachhaltigen Betriebsalltag zu übersetzen. Selbstverständlich ging diese Arbeit in all den Jahren nicht immer nur geräuschlos vonstatten.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft des Stockenguts?

Dass der Hof auch in Zukunft als Landwirtschaftsbetrieb und grüne Oase weitergeführt wird und nicht der Bauspekulation oder anderen finanziellen Anreizen geopfert wird.

Naturnah ist nicht Bio

Das Stockengut soll naturnahe Nahrungsmittel für den Hofladen produzieren, lautet der Auftrag. Doch was heisst dies? Stephan Vetsch erklärt: «Seit fünfzehn Jahren arbeiten wir, wo immer es möglich ist, nach den Richtlinien von Bio Suisse.» Bisher sind die Produkte aber nicht zertifiziert – der Aufwand für die Zertifizierung wird als zu gross und der Gesamtnutzen als zu klein erachtet. Denn nicht nur das Erlangen des Labels ist aufwendig, auch die Bio-Produkte brauchen markant mehr Aufwand in der Herstellung. Die Kosten dafür müssten an die Kundinnen und Kunden weitergegeben werden. Ausserdem gibt es in der Schweiz wenig Biofutter für die Nutztiere. Es wird deshalb teilweise aus Brasilien importiert, was nicht nachhaltig ist. Auf dem Stockengut setzt man daher auf das Label «Stockengut», das der Betriebsleiter so umschreibt: «naturnahe, einsichtbare und artisanale Produktionsmethoden im Stall, auf dem Feld und in der Verarbeitung».

Um diese Produkte anbieten zu können, kann Stephan Vetsch rund um das Jahr auf ein Team von elf Mitarbeitenden zählen. Bis zu fünf Frauen und Männer arbeiten in den Ställen und auf dem Feld, sechs im Hofladen – dort alle in einem Teilzeitpensum. Die Grösse des Teams ist über die Jahre konstant geblieben. Denn auch durch die Neustrukturierung ist der Arbeitsaufwand nicht gesunken. Der Bedarf an tatkräftig zupackenden Händen hat sich lediglich verlagert: Mit der Umstellung von Milchvieh- auf Mutterkuhhaltung sind die Melkarbeiten zwar obsolet geworden. Dafür ist der Hofladen heute viel grösser und führt mehr Produkte sowie eine bediente Kasse.

An diesem System wird sich denn auch nicht so schnell etwas ändern. Denn die künftige Schweizer Agrarpolitik, darunter die Steigerung der Produktivität um 50 Prozent sowie die Verringerung der Emissionen um 40 Prozent, haben keinen zwingenden Einfluss auf das Leben auf dem Stockengut. Der Hof gehört ja der

Gemeinde und gilt deshalb gemäss der landwirtschaftlichen Gesetzgebung als institutionell. Er erhält als solcher nur sehr beschränkte Direktzahlungen vom Bund. Von den sieben Kategorien von Direktzahlungen, die Bauern in Anspruch nehmen können, ist der Hof nur bei zwei beitragsberechtigten. Im Wortlaut heisst es in der entsprechenden Verordnung: «Juristische Personen mit Sitz in der Schweiz, Gemeinden und Kantone sind nur für Biodiversitäts- und Landschaftsqualitätsbeiträge beitragsberechtigten.» (Direktzahlungsverordnung, Art. 3, www.blw.admin.ch).

Der Betrieb kann deshalb keine sogenannte Kulturlandschaft geltend machen, die er pflegen würde – dazu gehören etwa Alpen oder Hänge für Rebflächen. Auch zur Versorgungssicherheit der Schweiz trägt er laut Gesetz nichts bei. Weitere Kategorien der Direktzahlungen sind biologische Landwirtschaft und besonders ressourceneffiziente Techniken – dazu gehört etwa die stickstoffreduzierte Phasenfütterung von Schweinen. Ausserdem gibt es für berechnete Bauernhöfe Übergangsbeiträge bei der Umstellung des Beitragssystems.

Das Stockengut bekommt also lediglich Bundesgelder für seinen Beitrag zur Biodiversität und zur Landschaftsqualität. Immerhin aber sind diese Direktzahlungen seit der Neustrukturierung um über 60 Prozent gewachsen und betragen heute rund 68 000 CHF pro Jahr. Der Anteil an ökologischen Ausgleichsflächen hat von rund 10 Prozent im Jahr 2008 auf über 30 Prozent im Jahr 2023 zugenommen.

Dazu kommt die höhere Wertschöpfung der heutigen Produkte im Vergleich zu früher. Anstelle von Mais und Triticale, also Viehfutter, werden heute im Feldanbau Kürbisse und Kartoffeln produziert. Der rentable Obstbau mitsamt der Mostproduktion ist grösser, und es werden Christbäume für die Direktvermarktung herangezogen.





Auf die Zukunft ausgerichtet

Zwar trägt das Stockengut laut Gesetz nichts zur sogenannten Versorgungssicherheit der Schweiz bei und muss sich daher nicht an die agrarpolitischen Ziele des Bundes halten, trotzdem aber richtet sich der Hof auf die Zukunft aus. «Wir halten uns an die Idee von ausgeglichenen, möglichst geschlossenen Nährstoffkreisläufen und der Direktvermarktung über den Hofladen als Zentrum des Wirtschaftens auf dem Hof», hält Stephan Vetsch fest. Und er ergänzt: «Selbstverständlich ist die Emissionsminderung auch in unserer Planung enthalten, und wir versuchen mit ressourcenschonenden Anbauverfahren, die Auswaschung von Stickstoff oder anderen Nährstoffen zu vermindern.»

Der Betrieb setzt auf erneuerbare Energie. Nach der Photovoltaikanlage im Jahr 2023 wurde letztes Jahr ein vollelektrischer Lieferwagen angeschafft – der Hofladen verkauft vor allem Eier auch an die umliegenden Restaurants und das Alterszentrum. «Vom Feld und Stall zum Geniesser», steht auf dem Fahrzeug: beste Werbung für die qualitativ hochwertigen Stockengut-Produkte.

Um die Emission von Ammoniak im Bereich der Rindergülle zu minimieren, wurde der offene Güllensilo letztes Jahr mit einem aufwendigen Aufbau abgedeckt. Wo immer es möglich ist, arbeitet das Team zudem an neuen, zukunftsorientierten Ansätzen. Seit dem Winter

2023/2024 experimentiert es zum Beispiel mit der sogenannten regenerativen Landwirtschaft. Dabei verzichtet man teilweise auf den Einsatz des Pfluges und versucht, den Boden ganzjährig grün bedeckt zu halten. So gelangt weniger organisches Material an die Luft als beim Pflügen, und es wird weniger CO₂ freigesetzt. Der warme Winter verhinderte allerdings, dass der Bodenbewuchs erfror. Das Feld wirkte im Frühling deshalb ziemlich ungepflegt, was den Bauern prompt kritische Bemerkungen von Spaziergängern einbrachte.

Die Folgekultur wird bei dieser Methode direkt in die stehenden Grünflächen gesät. Dadurch werden die Nährstoffe besser fixiert, der Boden wird weniger abgetragen und die biologische Aktivität im Untergrund gefördert.

Auch wo mit mechanischen Mitteln wie Traktoren und Schneidmaschinen gearbeitet wird, achtet das Team des Stockenguts immer darauf, das Bodengefüge zu schonen. Acker und Felder werden nur befahren, wenn der Boden genügend trocken ist, um das Gewicht der Maschinen zu tragen. Prinzipiell setzt man immer die kleinstmöglichen Fahrzeuge ein. Ausserdem verzichten die Bauern freiwillig auf chemisch synthetisierte Hilfsstoffe wie Kunstdünger und Pflanzenschutzmittel. Diese umweltschonenden Methoden gehen teilweise weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.



Grosseinsatz auf dem Feld

Die umweltfreundliche Praxis verursacht allerdings oft Mehraufwand: Das wachsende Feldgut muss ständig beobachtet werden. Im regenreichen Jahr 2024 etwa brach auf dem Kartoffelfeld die Kraut- und Knollenfäule aus. Die nassen Böden machten das Mähen der Wiesen und Felder lange Zeit unmöglich. Und als es dann Anfang Juli doch endlich trocknete, musste wegen der schlechten Weteraussichten alles sehr schnell gehen: Das Heu wurde geschnitten, in Schwaden gelegt und am selben Tag geladen und als mehr oder weniger lose Masse mit dem Kran auf den Heuboden hinauf gehievt. Normalerweise lässt man das Heu wenn möglich mehrere Tage auf dem Feld trocknen, zettet, d.h. wendet es mehrmals und kann es dann zu Ballen pressen, die einfach zu transportieren und gut zum Stapeln sind.

Aber auch wenn alles rund läuft, gibt es für die Bauern in ihren teils wuchtigen und allesamt eindrücklichen Landwirtschaftsmaschinen viel zu tun: Je nach Kultur muss ein Feld bis zu sechs Mal pro Saison bearbeitet werden. Es beginnt im März mit dem Ausbringen des Hof-

düngers. Im April wird die Kartoffel gepflanzt, im Mai und Juni auf diesem Feld Unkraut gehackt und die Dämme der Pflanzenreihen werden angehäufelt. Dabei zieht man lockere Erde an Pflanzen, um die Stängel gut zu bedecken, während die Blätter frei bleiben müssen.

Ebenfalls im Mai wird der erste Schnitt des Heus fällig. Ab dem 15. Juni können die Ökoausgleichsflächen gemäht werden. Im Juli werden Raps und Dinkel gedroschen, und die Stoppelfelder müssen mit der Scheibenegge bearbeitet werden. Und es folgen bis in den August der zweite, dritte und vierte Schnitt des Grases. Die späteren Schnitte werden in der Fachsprache Emd genannt, sie enthalten mehr Klee und damit mehr Protein. Im August wird die erste Sorte Obst geerntet, und bei den Kartoffeln das Kraut vernichtet, bevor man sie im September erntet. Im Oktober bereitet man die Felder auf die Aussaat der Wintergetreide vor. Die Arbeit auf dem Feld erstreckt sich also über acht Monate. Zusammen mit der Arbeit in den Obsthainen und der Christbaumschule geht es draussen also rund ums Jahr rund.



Je nach Kultur muss ein Feld bis zu sechs Mal pro Saison bearbeitet werden.

Die wichtigsten Feldarbeiten nach Saison

JANUAR– FEBRUAR

- Planung und Vorbereitung, Gerätewartung
- Obst: Baumschnitt, Frostpflege
- Obst: Falls nötig, Neupflanzungen



MÄRZ

- Planung und Vorbereitung, Gerätewartung
- Obst: Baumschnitt, Frostpflege
- Obst: Falls nötig, Neupflanzungen
- Ausbringen der Hofdünger auf die Kulturen

APRIL

- Kartoffeln: Pflanzen
- Christbäume: Neupflanzungen
- Obstanlage: ab Mitte April Mulchen und Reihen Unkraut/Gras ausmähen ca. alle 3–4 Wochen bis Ende Vegetation



MAI

- Kartoffeln: Unkraut hacken und Aufhäufeln der Dämme
- Grasland: Ernte Heu 1. Schnitt
- Kürbis: Aussaat nach den letzten Frösten
- Raps: Kontrolle Rapsglanzkäfer
- Christbäume: Unkrautkontrolle, Reihen ausmähen, Triebspitzen regulieren



JUNI

- Kartoffeln: Unkraut hacken und aufhäufeln der Dämme
- Grasland: ab 15. Juni Mähen der Ökoausgleichsflächen
- Kürbisse: Unkrautkontrolle
- Obst: Früchte ausdünnen
- Christbäume: Unkrautkontrolle, Reihen ausmähen

JULI

- Raps: dreschen
- Dinkel: dreschen
- Hafer und Weizen: dreschen
- Kartoffeln: Pflanzenschutz
- Grasland: Ernte 2./3. Schnitt Emd
- Kürbis: Unkraut jäten, Ranken umlegen
- Christbäume: Unkrautkontrolle, Reihen ausmähen
- Ackerbau: nach der Ernte: Bodenproben stechen



SEPTEMBER

- Kartoffeln: Ernte
- Kürbis: Ernte und Verkauf
- Obst: Ernte und Verkauf

AUGUST

- Kartoffeln: Kraut vernichten
- Grasland: Ernte 3./4. Schnitt
- Obst: Frühe Sorten ernten
- Raps: Aussaat



NOVEMBER– DEZEMBER

- Christbaumkultur: Ernte der Christbäume
- Christbaummarkt: ab 6. Dez. Verkauf der eigenen Christbäume ab Hof
- Wartung und Reparatur von Geräten, Planung für das nächste Jahr

OKTOBER

- Getreide: Feldvorbereitung und Aussaat Wintergetreide
- Kürbis: Ernte
- Kartoffeln: Sortieren und Einlagern für Verkauf
- Obst: Ernte und Verkauf, Mostproduktion und Einlagerung des pasteurisierten Mosts
- Christbäume: Reihen ausmähen, Erntereife Bäume markieren



Diese Übersicht variiert je nach Wetterbedingungen. Im regenreichen 2024 verschob sich z.B. der 1. Schnitt der Heuernte um rund zwei Wochen nach hinten.

Wichtige landwirtschaftliche Fachausdrücke

ANHÄUFELN

Das Aufschütten von Erde um die Pflanzenstängel, um diese zu stabilisieren und die Wurzeln zu fördern (Kartoffeln)

AUSDÜNNEN

Das gezielte Entfernen von überschüssigen Früchten, Blüten oder Trieben, um die Qualität der verbleibenden Früchte zu verbessern und den Baum zu entlasten (Obst)

DIREKTTSAAT

Eine Anbaumethode, bei der die Saat ohne vorherige Bodenbearbeitung direkt in den unvorbereiteten Boden gesät wird

DRESCHEN

Das Trennen der Getreidekörner vom Stroh und der Spreu

EGGEN

Das Zerkleinern von Erdklumpen und das Einebnen des Bodens nach dem Pflügen mit einer Egge

EMD

Spät geschnittenes Heu, das nach der Hauptheuernte eingeholt wird

FRUCHTFOLGE

Die systematische Abfolge verschiedener Kulturpflanzen auf demselben Feld, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten

GRUBBERN

Eine flachere Bodenbearbeitung als das Pflügen, bei der der Boden aufgelockert, aber nicht umgedreht wird

GRÜNDÜNGUNG

Das Anbauen von Pflanzen, die später untergepflügt werden, um die Bodenstruktur zu verbessern und Nährstoffe zu liefern

MULCHEN

Das Bedecken des Bodens mit organischem Material, um die Bodenfeuchtigkeit zu erhalten und Unkraut zu unterdrücken

ROLLEN

Das Verdichten des Bodens nach der Aussaat, um ein besseres Keimen zu ermöglichen

SCHWADEN

Das Zusammenlegen von Mähgut (z.B. Heu oder Stroh) in Reihen zur weiteren Bearbeitung oder Ernte

SILAGE

Gärfutter, das durch Vergärung von Gras oder anderen Pflanzen unter Luftabschluss gewonnen wird

STRIEGELN

Das Bearbeiten der Bodenoberfläche, meist zur Unkrautbekämpfung oder Belüftung des Bodens

ZETTEN

Das Wenden von Heu oder Gras, das auf dem Feld zum Trocknen ausgebreitet wurde, damit es ausreichend belüftet wird

ZWISCHENFRUCHT

Pflanzen, die zwischen Hauptfrüchten angebaut werden, um den Boden zu schützen und Nährstoffe zu speichern





– 3 –
BIODIVERSITÄT UND TIERWOHL:
**Flora und
Fauna**

Über 1000 Nutztiere wohnen auf dem Stockengut, und Dutzende von pflanzlichen Produkten werden auf den eigenen Feldern und Wiesen angebaut. Tatsächlich sind Flora und Fauna des Hofes aber um einiges vielfältiger und umfangreicher. Denn das Stockengut ist ein wunderbarer, geschützter Mikrokosmos: Dank der naturnahen Bewirtschaftung leben hier Hunderte von Wildtieren, gedeihen unzählige Pflanzen.

Auf den extensiven Wiesen sind heute viele Arten zu finden, die früher fehlten, darunter der lilafarbene Wiesensalbei und Waldnelken. Dazu kommen die rosafarbenen Esparsetten, der leuchtend gelbe Hornklee, der Wiesenknopf mit seinen ährenförmig angeordneten, roten Blüten. Flockenblumen, Margeriten und der gelbe Pippau leuchten den Spaziergängern auf den Feldwegen von den Wiesen entgegen.

In den ersten Jahren der Ökologisierung ging die Begeisterung über die Blütenpracht jeweils so weit, dass einige Besucher die Wildblumen pflückten und die Sträusse stolz auf dem Hof herumzeigten. Heute wissen die meisten, dass man extensive Wiesen nicht betreten sollte und die Blumen ihre Samen auf der Weise verbreiten müssen, damit im nächsten Jahr wieder alles blüht. Zur Blütezeit aufgestellte Infoschilder entlang den Wiesen

helfen dabei. Die letzten Besucher, die Stephan Vetsch belehren musste, war eine Gruppe von Kunststudierenden. Sie nutzte eine Ecke der prächtigen Wiesen letzten Frühling für ein Foto- und Video-Shooting, bei dem sich die Leute mitten in die Blumen legten.

Wildtiere sind weniger sichtbar, aber dank der naturnahen Bewirtschaftung des Hofes ebenso hier heimisch. Blindschleichen gehören dazu, Wiesel sowie Turmfalken – letztere belegen den Kasten am Stall, der eigentlich für Eulen vorgesehen war. Auch eine Population Mehlschwalben versuchte Stephan Vetsch anzulocken. Über einen Lautsprecher an der Stallwand liess er Tonbandaufnahmen mit Lockrufen von Mehlschwalben erklingen. Doch die künstlichen Nester blieben leer.

Auf Wiesen dienen die verschiedenen angelegten Strukturen als Rückzugsstandorte für die Tiere – die Hecken, Ast- und Steinhaufen. Darin wohnen Igel und Eidechsen, aber auch die erwähnten Wiesel und Blindschleichen. Eine angepasste Mähtechnik verhindert zudem, dass die wilde Flora und Fauna zu sehr beeinträchtigt wird. An sensiblen Stellen wird anstelle der rotierenden Schneideblätter ein Messerbalken eingesetzt, dessen Klängen das Gras schneiden, anstatt es auszureissen.

Glückliche Hühner

In der Natur gedeihen Pflanzen und Tiere am besten, wenn man sie sich selbst überlässt. Bei den Nutztieren dagegen ist viel Pflege nötig, damit es ihnen gut geht – und auf dem Stockengut geht es ihnen sehr gut: Wer den Hof von der Stockenstrasse her durch den Hofbogen betritt, sieht linkerhand gleich, wie wohl sich die Hühner hier fühlen. Sie scharren und picken in einem grosszügig bemessenen Gehege vor dem Stall. Wenn das Wetter gut und das Gras trocken ist, werden sie auf die grosse Wiese hinausgelassen, wo Bäume sowie grosse, niedrige Sonnendächer Schatten spenden. Dieser Moment bietet jeweils ein fröhliches Spektakel: Kaum öffnet die Bäuerin das Hauptgittertor, schlüpfen die Hühner zwischen ihren Beinen hindurch, die nächsten drängen nach, und die riesige, zweifarbige Herde aus gleich viel braunen wie weissen Tieren ergiesst sich wie eine grosse Welle über die Wiese.

1000 Hühner sind es insgesamt – und die beiden Arten sind nicht der tollen Optik wegen ausgewählt: Die Kundinnen und Kunden des Hofladens kaufen gerne braune Eier, da viele glauben, diese seien gesünder. Weisse braucht man, um gefärbte Oster- und Picknickeier herzustellen. Die Farbe des Eis zeigt sich übrigens nicht etwa am Federkleid, sondern am Ohrläppchen des Huhns: Ein braunrotes zeigt braune Eier an, ein weisses weisse. Die meisten Hühner mit braunen Federn haben jedoch braunrote Ohrläppchen, die weissen überwiegend weisse. Der Unterschied ist genetischen Ursprungs. Die Schalen-

drüse im Darm der Legehennen mit braunem Ohrläppchen produziert rotes Hämoglobin, das zusammen mit einem Gallenfarbstoff für das Braun der Eier sorgt. Legehennen mit weissen Ohrläppchen haben diese Farbstoffe nicht oder kaum. Und: Die Inhaltsstoffe der Eier – Eiweiss, Fett, Aminosäuren und Vitamine – sind bei beiden Sorten dieselben. Es gibt also keine gesünderen oder weniger gesunden Eier, nur grössere und kleinere.

Auch im Innern des Stalls ist für das Wohl der Tiere gesorgt. Frühabends werden sie zum Schlafen ins abgedunkelte Innere geschickt. Morgens um drei Uhr simuliert dann die computergesteuerte Beleuchtung den Tagesanbruch im Stall, und die Hühner wachen auf. Das Licht aktiviert die Zirbeldrüse und löst damit den Prozess des Eierlegens aus – die Legehennen legen fast jeden Tag je ein Ei. Diese rutschen direkt auf ein unter den Nestern installiertes Rollband und können dann am Morgen ferngesteuert eingesammelt werden. So wird vermieden, dass sich die Hühner erschrecken. Sie sind nämlich echte Fluchttiere. Eine einzige Armbewegung reicht oft schon, dass ein Huhn hysterisch gackernd wegflattert. Hunderte andere tun es ihm innert Sekundenbruchteilen gleich und lösen sofort eine grosse Federn- und Staubwolke aus. Sind die Tiere zufrieden, gackern sie nicht. Tatsächlich sind die Hühner auf dem Stockengut kaum je zu hören.

Die Hühner kommen Ende Januar als achtzehn Wochen alte Jungtiere auf den Hof. Sie gewöhnen sich in den ersten Wochen in den Betrieb ein und legen danach



Die Farbe des Eis zeigt sich nicht am Federkleid, sondern am Ohrläppchen des Huhns.

täglich je ein Ei. Und wenn die Legehennen nach knapp einem Jahr auf dem Stockengut ihr Lebensende erreichen, werden die meisten als Suppenhuhn im Hofladen verkauft.

Hinter dem Hühnergehege steht leicht erhöht der Kuhstall. Hier leben momentan 23 Kühe und 15 Kälber, mit Angus oder Simmentalern gekreuztes Grauvieh. Die Ruhe- und Gehflächen inklusive eines grossen Aussengeheges mit einer Sprühregendusche sind sehr grosszügig bemessen: Jedem Grossvieh stehen insgesamt 0,83 Hektaren zur Verfügung. Gesetzlich vorgeschrieben sind 0,4 Hektaren. Erhöht wird der Tierbestand trotzdem nicht. Denn durch die extensive Bewirtschaftung der Wiesen fällt mehr struktur- und rauhfaserreiches, aber weniger energie- und eiweissreiches Futter an. Man müsste also Energiefutter zukaufen, um mehr Kühe zu ernähren. Dies wäre nicht nachhaltig und würde dem geschlossenen Nährstoffkreislauf widersprechen, der hier angestrebt wird. Wenn immer das Wetter es zulässt, wird das Grauvieh natürlich auf die Weide gebracht. Im Sommer verbringen die Kühe die Nacht im Freien und sind tagsüber im Stall, um von allzu viel lästigen Fliegen und anderen Insekten verschont zu bleiben.

Auf einer Wiese hinter dem Stall wohnen die Schweine. Mitte des letzten Jahrhunderts war der Hof noch ein überregional bekannter Schweinezuchtbetrieb.



Der Säulibrunnen am Eingang mit zehn Ferkeln erinnert an diese Zeit. Heute leben nur vier Schweine hier. Sie werden jeweils als Jungtiere von einem Schweinebetrieb eingekauft und verbringen ihr kurzes Leben ganz naturnah auf der Wiese, wo sie im Boden wühlen und suhlen, um ihre sonnenempfindliche Haut mit Erde zu bedecken.

In ihrer Nähe grasen fünf Ziegen, wohnen zwei Esel, und zwischen Kuh- und Hühnerstall hoppeln ein paar Kaninchen in einem Gehege. Sie bilden den Kleinzoo, mit dem das Stockengut die kleinen Gäste erfreut. Auf einem separaten Areal hinter der Remise leben zudem ein Pensionspferd und acht Ponys, mit denen eine Reiterschule betrieben wird. Auch das Hauptfutter der Pferde stammt vom Hof.



HITLISTE

Die meistverkauften Produkte

1. Eier
2. Fleisch: Rindfleisch, Wurstwaren, Suppenhühner
3. Obst: Äpfel, Most
4. Milchprodukte
5. Backwaren: Guetzli, Mehl, Zopf
6. Eingemachtes: Konfitüren, Honig, Apfelmus etc.
7. Christbäume
8. Gemüse

WICHTIGSTE ZULIEFERER DES HOFLADENS

Brot	Kölly Beck, Thalwil
Gemüse	Roos Gemüse, Adliswil
Milch	Längimoos, Rüschtikon
Milchprodukte	Chäs & Co., Bergdietikon
Obst	Othmar Strebel, Muri
Honig	Peter Bertschinger, Kilchberg
Wasser	Lokales Wasser37, Zürich
Wein	Kartause Ittingen



– 4 –

VOM FELD AUF DEN TISCH: Der Hofladen

An sonnigen Nachmittagen ist im Hofladen des Stockenguts am meisten los. Kunden und Kundinnen aus der Umgebung kommen zu Fuss, per Velo oder auch per Auto, um ihren Wochenbedarf an Eiern, Joghurt, Milch, Fleisch oder Kartoffeln decken. Spaziergänger mit oder ohne Hund machen hier Pause, setzen sich mit einem Kaffee und einem Stück Kuchen vom Hofladen an einen der Gästetische vor oder im Laden. Eltern mit kleineren Kindern nutzen den angrenzenden Spielplatz und holen im Laden Zwischenverpflegung für sich und die Kids: Pausenbrötli, Glacé oder etwas Gesundes wie getrocknete Apfelschnitze.

So viel Betrieb ist Programm: Die Hauptaufgabe des Hofes ist es ja, möglichst viele naturnahe Nahrungsmittel zu produzieren und diese direkt zu vermarkten. Entsprechend vielfältig ist das Angebot. Das Lokal gleicht optisch einem Quartierladen, nur die Konservendosen fehlen. Rund dreihundert Produkte werden angeboten, von den Äpfeln und Birnen vor dem Eingang über Eier, Milch, Honig, Wurstwaren und Fleischkäse bis hin zu eingelegten Curry-Zucchetti oder Kirschlikör. Im Zentrum steht der Tisch mit den Eiern. Sie werden im Hühnerstall automatisch gewogen und dann hier auf einem Tisch in nach Gewicht sortierten Stapeln aufgetürmt. Besonders gross ist der Anteil der über 70 Gramm schweren.

Drei Viertel der Nahrungsmittel stammen direkt von den Feldern, Wiesen und Ställen des Hofes. Andere Produkte wachsen und gedeihen auf dem Hof und werden



dann in einem Partnerbetrieb verarbeitet. So wird beispielsweise der Raps auf dem Hof eines ehemaligen Lehrlings in Wädenswil zu Öl gepresst. Gut die Hälfte des Mosts wird mit Hilfe von einem Lohnbetrieb, der mit einer mobilen Presse und einer Pasteurisanlage unterwegs ist, auf dem Stockengut hergestellt und abgefüllt. Der Honig aus den diversen Honigbienenkästen, die auf dem Gelände des Hofes stehen, wird von einem Imker aus

der Region eingesammelt, geschleudert, abgefüllt und dann wieder auf den Hof gebracht. Der Laden legt dabei Wert auf Auswahl: Neben dem hofeigenen Honig gibt es noch zwei weitere Sorten aus der Region zu kaufen, eine davon in Bioqualität. Auch andere Produkte stammen von ausserhalb, z.B. verschiedene Teigwaren sowie Müesli- und Gewürzmischungen. Lieferanten sind allesamt bekannte und befreundete Partner aus der Region, die ebenso naturnah, tierfreundlich und nachhaltig wirtschaften wie das Team auf dem Stockengut. Oder wie es Gabriella Caretta, die Leiterin des Ladens, formuliert: «Naturnah und artisanal hergestellte Produkte können unsere hofeigenen Erzeugnisse ergänzen, wenn sie zu unserem Angebot und zur Idee der nachhaltigen Stockengutproduktion passen.»

Die zusätzlichen Artikel komplettieren das hofeigene Sortiment da, wo das Stockengut keine oder nicht genügend eigene Produkte anbieten kann. «Es ist für mich wichtig, dass Kundinnen und Kunden bei uns im Laden eine komplette Mahlzeit kaufen können, sei dies ein Mittagmenü oder auch einen kompletten Znacht», erklärt Gabriella Caretta dazu.

Möglichst viele Produkte werden aber auf dem Hof hergestellt. So sind neben den vielen Kuchen und dem Gebäck auch die Chnöpfli und der Sirup hausgemacht. Entsprechend vielseitig und intensiv ist die Arbeit im Hofladen. Die Mitarbeiterinnen, die den Laden im Schwung halten, sind nicht also nur Verkäuferinnen, sie kochen auch, backen und verarbeiten eingekaufte Rohmilch. Denn auch der Joghurt, die Beerenkonfitüre und das Glacé stellen sie her, ebenso wie die Milchkonfi-

türe, die unter dem Namen Bauernnutella verkauft wird. Zeiten, in denen es im Laden nichts zu tun ist, gibt es daher auch bei ganz schlechtem Wetter und zu Randzeiten nicht.

Gabriella Caretta kümmert sich um die Lebensmittelsicherheit, indem sie die Reinigung, die Haltbarkeiten sowie die Kühlketten überwacht und kontrolliert. Ausserdem ist sie für die Auszeichnung und Etikettierung der Produkte verantwortlich, pflegt die Daten im Bewirtschaftungssystem, macht die Margenkontrolle, die Verbuchungen im elektronischen Zahlungsverkehr sowie das Cash-Management. Daneben passt sie auch stetig das Sortiment und die Preise an, damit die Kundschaft immer eine frisch assortierte und attraktive Auswahl an Produkten vorfindet.

Die saisonal wechselnden Angebote zeigen, wie naturnah gewirtschaftet wird. Nach den ersten Mäharbeiten im April etwa kommt Heu für Kleintiere ins Sortiment. Von April bis Juni gibt's Spargeln aus Flaach, Ende Mai bis ungefähr Anfang Juli werden Erdbeeren verkauft. Im September kommen die eigenen Kartoffeln ins Regal, ebenso wie die Kilchberger Kürbisse und das frisch geerntete Obst.

Dies alles zahlt sich aus: Rund zwei Drittel der Einnahmen generiert das Stockengut mit dem Hofladen. Die anderen Einnahmen stammen von Zulieferungen: Der hofeigene Elektrotransporter liefert Hofprodukte an Tagesstätten, das Hallenbad, Alterszentrum und Restaurants.

Die Eier verkaufen sich am besten, sie stehen sowohl beim Umsatz als auch mengenmässig an der Spitze, was



den Absatz angeht. Eine grössere Marge und damit eine höhere Wertschöpfung haben aber in der Regel nicht das selbst Produzierte, sondern reine Handelsprodukte wie etwa der Alpkäse und das Gemüse. Wein wird in einem erstaunlich grossen Sortiment angeboten. Er stammt aus Kilchberg, aber auch aus Ittingen.

Auch was die Öffnungszeiten anbelangt, kann der Hofladen mithalten. Er ist an fünf Tagen morgens und nachmittags geöffnet, am Samstag durchgehend bis 17 Uhr. Wer dann doch vor geschlossenen Türen steht, kann sich immerhin am Hofeingang am Automaten bedienen. Zwanzig Produkte sind dort eingefüllt, von Milch und Eiern über Würste bis hin zu hausgemachten Guetsli für unvorhergesehene Gäste.

Die saisonal wechselnden Angebote zeigen, wie naturnah gewirtschaftet wird.

-5-

TREFFPUNKT UND FREIRAUM

Ein Hof für alle



Fröhlicher Lärm erfüllt das Hofgelände, Gelächter und Kindergekreische. Es duftet nach Zuckerwatte und Grill. Auf einem Karussell drehen die Kleinsten ihre Runden, auf der Bungee-Trampolin-Anlage lassen sich die grösseren an Gummiseilen gesichert in die Höhe katapultieren. Marktstände säumen das Areal, sie bieten Kunsthandwerk, Delikatessen im Glas und Spielsachen an. Die Tische und Festbänke vor dem Hofladen sind dicht besetzt, als würde sich ganz Kilchberg hier treffen: Es ist Stockenfest.

Es findet im Wechsel mit dem Dorffest jedes zweite Jahr am letzten Samstag der Sommerschulferien statt und involviert auch diverse Vereine der Gemeinde. Die Cevi etwa schenkt Sirup aus, die Pfadi offeriert einen Wettbewerb mit Preisen, und die Harmonie Kilchberg gibt am Abend in der Remise ein Konzert. In der Sommeruniform mit Shorts sitzen Musikanten und Musikantinnen dicht auf dicht auf der improvisierten Bühne und spielen

schmissige und eingängige Melodien. Und ab 20 Uhr dann herrscht in der zur Bar umfunktionierten Werkstatt mit Live-Musik bis spätnachts Betrieb.

Das Stockenfest ist einer von drei Grossanlässen auf dem Hof: Jeweils Ende November findet hier auch der Chlausmärt von Kilchberg statt, und alle sechs Jahre wird der Kilchberger Schwinget ausgetragen, der zehntausend Fans und mehr anzieht. Ausserdem wird der Hof auch für kleinere Veranstaltungen genutzt: Im Juni letzten Jahres etwa ging in der Remise ein Konzert der Musikschule Kilchberg über die Bühne. Auch Gabriella Caretta und ihre Tochter musizierten dabei mit. Anfang Juli nutzte die Gemeinde das Stockengut für den jährlichen Dankesapéro der Nachbarschaftshilfe für die freiwilligen Helfer und Helferinnen. Stephan Vetsch führte fünfzehn neugierige Freiwillige über den Hof und beantwortete hunderte von Fragen dazu. Gabriella Caretta servierte anschliessend einen feinen Apéro mit Hofprodukten.



Viel zahlreicher und für das Leben auf dem Hof bedeutender sind jedoch die regelmässigen Gäste: Rund um das Jahr wird das Stockengut von bis zu hundert Personen pro Tag besucht. Leute aus der Region kaufen hier naturnah, regional und saisonal ein. Vor allem aber besuchen Kilchbergerinnen und Kilchberger den gemeindeeigenen Bauernhof oder nutzen die Wege zwischen den Feldern zum Spazieren – «unsere 9200 Miteigentümer» nennt sie das Team auf dem Hof.

Der Bevölkerung als Treffpunkt zu dienen, ist nach der Produktion und Vermarktung von naturnahen Nahrungsmitteln die zweite grosse Aufgabe des Betriebs. Dazu dienen neben dem Hofladen mit Kaffeeautomaten, dem Spielplatz mit riesiger Sandspielanlage und dem Kleinzoo diverse Sitzgelegenheiten unter Bäumen, ein ausgerangierter Traktor, auf dem die Kinder herumklettern können, und vor allem das Ensemble an Gartentischen und Stühlen unter einem grossen Sonnenschirm, das

zum Verweilen einlädt. Dabei besuchen längst nicht alle Gäste den Hofladen. Viele nutzen das Areal und die Infrastruktur, ohne dass dabei Wertschöpfung für den Betrieb entsteht.

Das Freizeitangebot erfreut sich grosser Beliebtheit. An schönen Mittwochnachmittagen ist hier kaum ein freier Platz mehr zu finden, tummeln sich Dutzende von Kindern an allen Ecken, während die Eltern vor dem Laden und auf den Bänken plaudern. Unbehindert und ohne jemanden zu gefährden Hofarbeiten durchzuführen, gestaltet sich in solchen Momenten als Spagat.

Stephan Vetsch erinnert daran, dass der Hof ein Werkareal ist und ein solches bei anderen Firmen mit hohen Zäunen gesichert und unzugänglich ist. Hier dagegen schwirren kleine Gäste mit Trottis, Kindervelos oder anderen Gefährten umher – viele davon unbeaufsichtigt. Die Mitarbeitenden des Hofes sind deshalb mit den Landwirtschaftsmaschinen immer sehr langsam unterwegs.



Das Freizeitangebot erfreut sich grosser Beliebtheit.



**Das Gras oder was so aussieht,
darf nicht mehr betreten werden,
sobald es fausthoch ist.**

Zwang zu Verboten

Eine weitere Gefahrenzone bilden die Ställe. Sie sind seit der Pandemie mit zusätzlichen Absperrungen versehen, damit die Gäste die Tiere nicht aufscheuchen, zwischen ihnen hindurchgehen und sie allenfalls sogar füttern. Bei den Traktoren sind die Zündschlüssel immer abgezogen, weil sich besonders ehrgeizige Väter auch schon mit ihren Sprösslingen daraufgesetzt und versucht haben, eine Runde zu drehen. Solche Vorkommnisse haben dazu geführt, dass heute an vielen Ecken Verbotsschilder stehen: «Füttern verboten» steht am Gitter des Kaninchengeheges, «Zutritt verboten» an diversen Stalltüren.

Zur Blütezeit weisen auch bei den extensiven Wiesen entsprechende Schilder darauf hin, dass hier keine Blumen zum Selberpflücken wachsen. Generell gilt: Das Gras oder was so aussieht, aber vielleicht auch Getreide ist, darf nicht mehr betreten werden, sobald es fausthoch gewachsen ist.

Daran halten sich vielleicht die meisten Menschen, nicht aber die Hunde – und von denen gibt es in Kilchberg aufgrund des hohen Anteils an Einfamilienhäusern und Wohneigentum sehr viele. Die meisten davon gehen auf dem Areal des Stockguts spazieren, denn die gesamte Grünfläche im oberen Gemeindeteil gehört ja dazu. Wenn die extensiven Wiesen jeweils anwachsen, mäht das Bauernteam deshalb einen schmalen Grünstreifen den Wegen entlang für die Hunde. So können sie ihr Geschäft verrichten, ohne ins höhere Grün einzudringen. Ihr Kot auf den

Feldern ist eine Gefahr für die Hoftiere. Das Heu wird dadurch ungeniessbar – und ein einziges Häufchen reicht, um einen ganzen Heuballen zu verderben.

Die Betreiber und Mitarbeitenden auf dem Stockengut sind sich bewusst, dass die Verbotsschilder und Absperrungen abweisend wirken können. Umso mehr freuen sie sich, wenn Bürgerinnen und Bürger beim Besuch Interesse und Freude am Hof zeigen. Dass die Frequenzen im Hofladen weiter steigen und dass viele Gäste schildern, wie sie ihre Arbeit schätzen und den Hof mögen. «Das gibt ein gutes Gefühl für die geleistete Arbeit», bestätigt Stephan Vetsch.

Das Team kommuniziert denn auch oft und detailliert mit dem Publikum: Auf der eigenen Website wird über anstehende Arbeiten auf dem Feld informiert. Den ersten Mähtermin etwa geben die Bauern im Voraus bekannt und bitten die Nachbarn, ihre Katzen an jenem Tag zuhause zu behalten.

Auf der Seite des Hofladens werden kommende Neuheiten im Sortiment angekündigt. Alle Informationen werden zudem in einem Newsletter verbreitet, der ca. einmal pro Monat erscheint und online abonniert werden kann: www.stockengut.ch. Er ist gerade so lange bzw. kurz, dass man ihn immer gerne liest. Und er macht jedes Mal Lust darauf, den Hof wieder und öfters zu besuchen – ein Juwel, das der Gemeinde hoffentlich auch in Zukunft erhalten bleibt.

Richtig wirtschaften in schwierigem Umfeld

Der ETH-Professor Achim Walter erforscht die pflanzlichen Wachstumsleistungen mit dem Ziel, Kulturpflanzen und Agrarsysteme effizienter zu machen. Im Gespräch erklärt er, warum er sich auf die heimischen Produkte konzentriert, was die Herausforderungen der hiesigen Landwirtschaftsbetriebe sind und wie wertvoll ein Hof wie das Stockengut ist.



Herr Walter, Sie sind Professor für Kulturpflanzenwissenschaften und Leiter des Instituts für Agrarwissenschaften an der ETH Zürich. Womit beschäftigen Sie sich?

Achim Walter. Meine Gruppe entwickelt Bildverarbeitungsverfahren, die mit Hilfe der Künstlichen Intelligenz dazu beitragen sollen, die Erträge in der Landwirtschaft künftig stabiler zu machen. Bei Weizen, Soja und Erbsen möchten wir dazu beitragen, robustere Sorten zu entwickeln, die dem Klimawandel besser standhalten können. Und sie sollten für die Konsumierenden interessanter sein. Wir arbeiten in Eschikon. Da haben wir seit zehn Jahren eine Seilkameraanlage, mit der wir verschiedene Sorten von Kulturpflanzen permanent beobachten und messen, wie sie sich über die Jahreszeiten entwickeln.

Was heisst «interessanter für die Konsumierenden»?

Wir untersuchen die Getreidesorten, die fürs Brotbacken geeignet sind, auf ihren Proteingehalt hin. Wir haben in den letzten Jahren aber auch mit der Gruppe Phytopathologie untersucht, wie resistent die Sorten gegen Pilzkrankheiten sind. Mit Hilfe der Bildverarbeitung konnten wir Methoden entwickeln, um Probleme zu quantifizieren.

Vermessen Sie alles mit der Seilkameraanlage?

Nein, wir haben die Forschung auch in Richtung Remote Sensing ausgedehnt, uns mit Satelliten- und Drohnenbildern beschäftigt. Und wir haben untersucht, ob mit Robotern in der Landwirtschaft bessere Ergebnisse erzielt werden können.

Wo liegt momentan der Fokus?

Bei den Erbsen. Sie sind mit den letzten Jahren als Fleischersatz beliebt geworden. Wir versuchen, Sorten mit interessantem Proteingehalt zu finden und zu sehen, ob diese im Schweizer Klima auch gut gedeihen, oder ob sie Probleme haben mit der relativ kurzen Vegetationsperiode, die wir hier im Vergleich zu den Nachbarländern verzeichnen.

Der Fokus liegt also klar auf der Schweizer Produktion.

Ja, wir erforschen nur Kulturpflanzen, die in der Schweiz relevant sind – und zwar solche, die für die direkte menschliche Ernährung wichtig sind.

Geht Forschung nur noch mit Bildverarbeitungsmethoden?

Nein, andere Gruppen in unserem Institut arbeiten mit Genom-Analysen oder mit der Messung von Gasen, die von Pflanzen in die Atmosphäre abgegeben werden. Sie kommen alle ohne Bildverarbeitung aus.

Ziel Ihrer Forschung ist die Etablierung effizienterer Kulturpflanzen. Was ist damit gemeint?

Effizienter meint mehr Protein, solche, die mit weniger Dünger auskommen und bei ungünstigen Klimabedingungen trotzdem noch einen Ertrag abwerfen.

Wie wichtig ist die Genetik dabei?

Sehr wichtig. Die Genetik bestimmt letztlich, was die Pflanzen leisten können.

Welche Stellung nimmt die Kulturpflanzenwissenschaft innerhalb der Agrarwissenschaften ein?

Sie ist ganz zentral für die Welternährung: Pflanzen sind diejenigen Lebewesen, die Sonnenlicht so umwandeln können, dass aus physikalischer Energie chemische Energie wird. Dies geschieht durch Photosynthese. Dadurch sind die Pflanzen die Basis für alle Herstellungsprozesse von Kalorien, Kohlenhydraten, Fetten und Vitaminen, von denen wir uns ernähren. Entweder geschieht dies direkt, indem wir Pflanzen essen. Oder wir nehmen Produkte von Tieren zu uns, welche irgendwann einmal zu Energie gekommen sind, weil sie Pflanzen gefressen haben. Ohne Pflanzen könnten wir uns also nicht ernähren. Selbst wer nur tierische Produkte essen möchte, muss dazu irgendwo Pflanzen anbauen oder Tiere grasen lassen.

Was fliesst von Ihrer Forschung in die heimische Agrarwirtschaft ein?

Es sind schon Forschungsergebnisse von uns von der heimischen Saatgutindustrie übernommen worden. Mit der DSP (Delley Semence et Plantes SA) hatten wir mehrere Kooperationsprojekte. Es ging um Weizen, wo wir bei der Aufklärung der Problematik um den Fusarium-Schädling mitgearbeitet haben – das ist ein Pilz, der die Weizenkörner befallt und Giftstoffe produziert, die für Menschen gefährlich sind. Und wir haben für die Firma mit Drohnen gearbeitet, damit sie ihre Ausgangsmaterialien für neue Sorten präziser charakterisieren und damit bessere Sorten entwickeln kann. Dasselbe machen wir momentan mit den Erbsen und Bohnen: Schweizer Firmen übernehmen unsere Züchtungsfortschritte bei diesen Pflanzen.

Was sind die grössten Herausforderungen für die hiesigen Bauernbetriebe in den nächsten Jahren?

Bauernbetriebe sind sehr stark abhängig von den Direktzahlungen. Nur wenige Betriebe in der Schweiz können ohne Direktzahlungen des Bundes wirtschaftlich arbeiten. Dies gilt vor allem für die milch- und viehwirtschaftlichen Betriebe. Die Menge an tierischen Produkten, die wir als Gesellschaft konsumieren, hat sich seit dem Zweiten Weltkrieg so stark erhöht, dass der Konsum tierischer Produkte nicht mehr gesund und auch klimaschädlich ist. Der Methanausstoss durch Kühe ist so hoch, dass er den Klimawandel weiter antreibt. Die Schweiz hat sich aber dazu verpflichtet, bis 2050 klimaneutral zu werden. Einer der schnellsten Wege dorthin ist die Reduktion der Methanausstösse in der Landwirtschaft. Und wenn man die Landwirtschaft insgesamt klimaneutral macht. Das geht nicht mit dem momentanen Tierbestand.

Ist der Methanausstoss das einzige Problem?

Nein, auch die Trinkwasserbelastung wird immer wieder kritisiert. Denn seit Jahrzehnten wird in viele Gewässer der Schweiz Sauerstoff eingeleitet, damit darin noch Fische leben können und die Biodiversität erhalten bleibt. Die Landwirtschaft wird also von verschiedenen Seiten her unter Druck geraten. Sie wird ihre Produktion so umstellen müssen, dass sie mit noch weniger Dünger und weniger Pestiziden auskommt und dass die Tierproduktion heruntergefahren wird. Diese drei Anforderungen sind für einen einzelnen Bauernhof extrem schwer zu erfüllen: Sie gehen an die wirtschaftliche Existenz jedes einzelnen der rund 48000 Bauernbetriebe.

Wie können die Betriebe darauf reagieren?

Die Bauernbetriebe müssen sich nach den sich ändernden Direktzahlungen richten. Wenn also etwa ein Stall ersetzt werden muss, könnte man den Moment nutzen, um aus der Milch- oder Viehwirtschaft auszusteigen. Wer aber sein ganzes Kapital in einen Milchstall gesteckt hat, der muss sehen, wie er ihn amortisiert und ist deshalb für Jahrzehnte daran gebunden. Oder wenn die Absenkung von Klimagasen Gesetz wird, müssen die landwirtschaftlichen Betriebe dafür kämpfen, dass die Schweizer Landwirtschaft trotzdem lebensfähig bleibt. Dass das Direktzahlungssystem so umgestellt wird, dass es weiterhin funktioniert.



Die Landwirte müssen also politischer werden?

Ja, sie müssen sich noch mehr engagieren. Und sie müssen gute Argumente liefern, die die Konsumierenden überzeugen, dass gutes Essen aus eigener Produktion nicht für einen beliebig günstigen Preis zu haben ist. Und es braucht kluge Landwirtschaftsverbände, die nicht nur laut aufschreien, sondern konstruktiv an Lösungen mitarbeiten. Bei den Landwirtschaftsbetrieben selber sehe ich nicht, was sie noch viel besser machen könnten. Sie wirtschaften grossmehrheitlich sehr verantwortungsvoll. Aber die politischen Rahmenbedingungen und die Zahlungsbereitschaft der Verbraucher sind eine riesige Herausforderung.

Die Hauptaufgabe des Stockenguts ist es, naturnahe Nahrungsmittel für die lokale Direktvermarktung zu produzieren. Wie sinnvoll ist ein solcher Hof?

Solch ein Hof kann der lokalen Bevölkerung bestens zeigen, wie Lebensmittel im Einklang mit der Natur produziert werden müssten. Die Leute sollten den Wert solcher Lebensmittel verstehen – und dies ist die grosse Chance dieser Betriebe. Hier sehen alle: Es wird korrekt gewirtschaftet, und die Preise sind gerechtfertigt.

Impressum

Herausgeber: Gemeinderat Kilchberg
Verantwortlich als Delegierte des Gemeinderats:
Catherine Däniker, Kilchberg
Konzept und Text: Gabrielle Attinger, Rüslikon
Fotos: Michael Würtenberg (S. 30: Gemeinde Kilchberg,
S. 40: Achim Walter)
Korrektur: Dr. Ute Kröger, Kilchberg
Gestaltung: Schmauder Und, Zürich
Druck: Stutz Medien AG, Wädenswil

Neujahrsblatt 2025
Copyright © Gemeinde Kilchberg



