Rückblick 2023 **Ins, 18. Dezember 2023**

Um einen Überblick auf das endende Jahr 2023 des Bio-Wäberhof zu haben, gibt es ganz viele verschieden Aspekte, an die ich mich erinnern darf.

Auf unserem Betrieb, auf welchem nebst ca. 50 verschiedenen Gemüsearten, diversen Beeren, auch folgende Ackerkulturen angebaut werden (Emmer, Einkorn, Dinkel, Roggen, Weizen, Hafer, Schäl-Sonnenblumen, Öl-Sonnenblumen, Raps, Mohn, rote und grüne Linsen, Soja, Kartoffeln) probieren wir auch immer wieder neue Kulturen aus. Dieses Jahr waren dies violette Süsskartoffeln im Gemüsebereich und *Red Kidney* und *Black Turtle* Trocken Bohnen sowie schwarze Linsen *Beluga* im Ackerbau. Auch konnten wir nach zwei Versuchsjahren, den Ingwer definitiv in unsere Produktionsplanung aufnehmen.

Die Anbausaison begann nass und kalt. Von diesem Wetter waren die frühen Sätze des Blumenkohles, Broccoli und der Sommerssalate gar nicht erfreut. Auch unsere KundInnen wurden auf eine Geduldsprobe gestellt, da die frischen Frühjahrskulturen sehr spät kamen, was die bereits genug lange dauernde Wurzelgemüse/ Kohl – Saison noch verlängerte ☹ ☹ ☹. Das super Sommerwetter und der wunderschöne Frühherbst entschädigten uns aber mit einer super Tomaten, Bohnen, Auberginen, Peperoni, Zucker- und Wassermelonen Ernte.

Auch bei den Ackerkulturen konnten wir bei fast allen Kulturen gute Erträge ernten, so dass unsere Lager nun voll sind. Da beginnt nun leider der nächste Kampf. Denn unsere Lebensmittel werden nicht nur von unseren KundInnen geschätzt, sondern leider auch von kleineren und grösseren Tieren. Die Bio-Wäberhof -Mäuse sind mittlerweile so schlau, dass sie alle Hindernisse und Fallen umschiffen.

Die hohen Temperaturen waren für viele Kulturen ein Vorteil, stellen aber grosser Anforderungen an die Anbauplanung. So mussten wir die Wintersalate (Zuckerhut und Chinakohl) schon Anfangs Oktober in die Kühllager schneiden, was normalerweise Mitte November geschieht.

Wie schon im letzten Jahr, war die Bewässerungssaison auch in diesem trockenen Sommer sehr intensiv. Mit viel Arbeitseinsatz wurden unsere Gemüsekulturen mit 20’000 m^3 Wasser (20’000’000 Liter) bewässert.

Nach einem grösseren Getriebe Schaden bei einem unserer Pflege Traktoren musste dieser ersetzt werden. Da das Geradeaus-Fahren nicht die Stärke aller Traktor FahrerInnen ist, wird der Neue Traktor mit GPS gelenkt. Bis sich aber der Betriebsleiter auch dieser Technik angenommen hat, braucht es noch ein Weilchen…

Im März konnten wir den lang ersehnten Brotbackofen auf dem Bio-Wäberhof in Betrieb nehmen. An drei Tagen wird nun mit unserem Mehl Weizen, Dinkel, Emmer, Roggen und Einkorn-Brote gebacken, welche wir im Lädeli (Di, Fr, Sa), Freiburg (Mi, Sa), Bern-Bundesplatz (Di), La Chaux-de-Fonds (Sa), und Neuchâtel (Di) verkaufen.

Seit Mai 2023 haben wir auch ein neues veganes Plätzli (aus Okara, Linsen und Gemüse) im Angebot, welches eine Angestellte im Rahmen ihrer Diplomarbeit kreiert hat. Nach langer Nachforschung und Suche konnte Valentin im August dieses Jahres eine «Popsmaschine» in Betrieb nehmen. Nach einer intensiven Versuch Phase ist es ihm gelungen aus unseren Dinkel-Körnern Dinkel-Pops herzustellen. Immer wenn wir nun gepufften Dinkel produzieren, sind unsere Nachbarn bestens informiert, denn bei jeder Charge gibt es eine Explosion die im Umkreis von 5 km zu hören ist.

Unser Profi Marktfahrer Stefan Wüstefeld, der jede Woche an vier Arbeitstagen um 4.15 auf dem Bio-Wäberhof sein Arbeitseinsatz anfängt, war an einem Frühlingmorgen so motiviert, dass die Abfahrt mit Auto und Anhänger ein bisschen zu schnell los ging und der Anhänger bei der ersten Rechtskurve auf der Seite landete. Mit unserem Frontlader- Traktor konnten wir den Schaden gerade noch beheben, bevor das erste Postauto seine Strecke abfuhr…

Auf dem Bio-Wäberhof wurden im 2023 im Verkauf, der Produktion und der Verarbeitung rund 42'000 Arbeitsstunden geleistet. Um diesen enormen Arbeitsaufwand zu bewältigen ist der Bio-Wäberhof auf ein motiviertes und engagiertes Team angewiesen. Dank dem riesigen Einsatz von Anaëlle, Anita, Anna, Anne, Aśka, Baptiste, Camille, Daniela, Dawid, Demian, Donatella, Edmée, Ela, François, Goska, Jan, Jacek, Jona, Julie P., Julie K., Karina, Käthi, Kilian, Kinga, Léticia, Marcin, Marie, Marlyse, Martin, Mateusz, Matteo, Morgane, Natanaël, Natalia, Nuno, Pauline, Patrik, Peter, Piotr, Ruth, Sandra G., Sandra M., Sandrine, Simon, Simone, Sophie, Stefan, Stefanie, Téo, Tobias, Tomek, Tristan, Valentin, Valentine, Vreni, Wassim, Wellington, Yonas und Zoé kann der Bio-Wäberhof sein grosses Sortiment an Gemüse, Obst und Verarbeiteten Produkten bei jedem Wind und Wetter an unsere treuen, und fast immer gut gelaunten ☺ ☺ ☺ KundInnen anbieten.

Zwei Mitarbeiterinnen haben diese Jahr erfolgreich ihre Aus- bzw. Weiterbildung abgeschlossen: Sarah Peter (EFZ Gemüsegärtnerin) und Juli Krøner (Lebensmitteltechnikerin HF). Beiden gratuliere ich ganz herzlich und wünsche ihnen viel Genugtun beim Ausüben ihres gelernten Berufes.

Ich möchte mich ganz herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen, die konstruktiven Gespräche, die wohlwollenden Rückmeldungen bei unserer Kundschaft bedanken. Ebenso ein grosser Dank geht an all unsere MitarbeiterInnen die mit ihrem unermüdlichen Einsatz wortwörtlich bei jedem Wind und Wetter dafür sorgen, dass ein so viel seitiges Projekt wie der Bio-Wäberhof bestand hat. Ganz herzlichen Dank!

Für 2024 wünsch ich allen viel Zufriedenheit bei der Arbeit mit den Lebensmitteln vom Bio-Wäberhof (Verkaufen, Essen, Verarbeiten, Ernten, Pflegen, Zubereiten……)

Samuel Theiler