

# Kürbiskönige auf neuen Wegen

Mit Erlebnisformaten und Direktvermarktung haben Martin und Beat Jucker ihren **Juckerhof in Seegräben ZH** zum Besuchermagneten entwickelt. Heute dienen die Anbauflächen vor Ort vor allem als Experimentierfeld, auf dem sie im Kleinen erforschen, wie regenerative Landwirtschaft im Grossen funktionieren kann.

Text **Corinne Schlatter** Fotos **Nik Hunger**

Ensemble aus Landwirtschaft, Erlebnis und Natur:  
Blick auf die Felder, Obstgärten und Riedflächen  
des Juckerhofs in Seegräben am Pfäffikersee.  
Links sind die Apfelbaumlabirynthe zu erkennen,  
in der Mitte die sanft geschwungenen Anbaustreifen  
der neu geschaffenen «Wildkultur».

Ländliche Idylle: Die Gebäude des Juckerhofs (rechts) liegen am Rand der Zürcher Oberländer Gemeinde Seegräben mit ihrem alten Dorfkern und der Kirche. Davor erstrecken sich Obstgärten, Reben, Wiesen und Felder.



# D

Die Sonne legt ihr goldenes Licht über die Felder, daneben schimmert der spiegelglatte Pfäffikersee in hellem Blau. Still und malerisch wirkt dieser Ort – eine Landschaft, die berührt.

Es ist ein milder Frühlingmorgen in Seegräben im Zürcher Oberland. Am Dorfrand der Gemeinde mit knapp tausendfünfhundert Einwohnern liegt der Juckerhof: ein Erlebnisbauernhof, der Landwirtschaft mit Freizeitangeboten und Anlässen verbindet. Bekannt vor allem durch die Kürbisausstellung im Herbst, umfasst die Anlage Obst- und Anbauflächen, Gastronomie, Veranstaltungs- und Seminarbereiche, Hofladen und Erlebniszonen wie Barfussweg, Labyrinth und Selberpflückkulturen.

### Unternehmerisches Denken

Robert «Röbi» Portmann ist an diesem Morgen früh auf den Feldern unterwegs. Sein Blick gilt den zarten Triebspitzen des jungen Hafers, den er kürzlich gesät hat, und den Spuren, die Mäuse in der Erde hinterlassen haben.

Seit beinahe vier Jahren verantwortet der 39-Jährige die Landwirtschaft auf dem Juckerhof und arbeitet eng mit den anderen Höfen des Unternehmens Jucker Farm AG zusammen: dem Bächlihof in Jona SG, dem Spargelhof in Rafz und dem Römerhof in Kloten, beide ZH. «In Seegräben sind wir eine Art Experimentierstation, hier probieren wir im Kleinen aus, was im Grossen funktionieren soll», sagt der gelernte Landwirt mit Handelsdiplom. «Wir haben eine Vision und setzen sie Schritt für Schritt um.»

Und was bedeutet das konkret? «Auf dem Juckerhof strukturieren wir die Landwirtschaft von Grund auf neu. Unser Ansatz basiert auf regenerativen Methoden», erklärt Portmann. Das heisst, dass traditionelle Anbaupraktiken mit moderner Wissenschaft und Technologie verbunden werden, um Böden, Pflanzen und Ökosysteme zu stärken. Im Zentrum steht nicht die Maximierung von Erträgen, sondern die Bodengesundheit als Grundlage langfristiger Nachhaltigkeit – aber stets auch mit dem Anspruch, Ökologie und Wirtschaftlichkeit im Gleichgewicht zu halten.

Der Ursprung dieser Denkweise liegt in der Geschichte der Familie Jucker. Als der heute 84-jährige Ueli Jucker 1970 den Hof übernahm, stellte er von Milchwirtschaft auf Obstbau um, um unabhängiger vom Milchmarkt zu werden. Seine Söhne Martin und Beat wuchsen so in einem Umfeld auf, das Eigenständigkeit und Unternehmergeist förderte.

Mitte der Neunzigerjahre übernahmen sie den Hof, erkannten aber schnell, dass der reine Obstbetrieb nicht ausreichen würde, um zwei Familien zu ernäh-

Fortsetzung Lesen Sie weiter auf Seite 55



Zvieri im Grünen: Das Landwirtschaftsteam des Juckerhofs in Seegräben mit (von links) Ioan Danci, Röbi Portmann, dem Verantwortlichen für die Landwirtschaft, Dumitru Coicanea, Daniela Coicanea, Ioana Doicar und Vasile Doicar nutzt die Pause zum Austausch über die Feldarbeit und zum Sammeln neuer Ideen für seine Aufgaben auf dem Hof.

*Zwischen Kürbissen,  
Lanzenblumen und  
Experimenten*

Zwei Generationen, die klassische Landwirtschaft mit innovativen, nachhaltigen Konzepten verbinden: Martin (links) und Beat Jucker (rechts) mit ihrem Vater Ueli. Martin ist das ganze Jahr barfuss unterwegs: «Wenn man den Boden verstehen will, muss man ihn spüren.»



Vielfalt: Die Jucker Farm produziert hundertfünfzig Kürbissorten, primär auf dem Spargelhof in Rafz.



Herzstück der Gastronomie: In der Hofrestaurantküche bereitet das Team täglich saisonale Gerichte mit frischen, regionalen Zutaten für die Gäste zu.



Durchdachte Inszenierung: Die Auslagen mit Kürbissen, Äpfeln und Dekorationen vor dem Hofladeneingang auf dem Juckerhof stimmen ab dem Spätherbst auf die Adventszeit ein.

*Frisch geerntet und stilvoll präsentiert*



Einladender Empfang: Der Eingangsbereich des Hofrestaurants in Seegräben verbindet rustikale Elemente mit modernem Design.

## Meilensteine

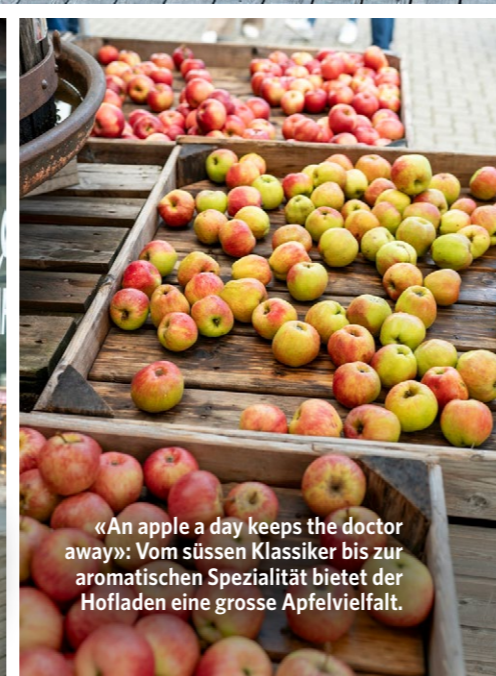
- Anfang** 1996 übernehmen Martin und Beat Jucker den elterlichen Bauernhof in Seegräben, bauen 1997 erstmals Kürbisse an und organisieren eine kleine Ausstellung. Die gesamte Kürbisernte hat auf Anhieb Abnehmer. Ein Jahr später findet bereits eine deutlich grössere Ausstellung statt mit rund hunderttausend Gästen – ein frühes Zeichen des Erfolgs.
- Expansion** Ab dem Jahr 2000 entwickelt sich der Juckerhof in Seegräben zum bekanntesten Erlebnisbauernhof der Schweiz: mit Selberpflückkulturen, Erlebniszonen, Gastronomie, Bäckerei, Hofladen, über tausend Anlässen pro Jahr und der Kürbisausstellung mit eindrücklichen Kürbisskulpturen als Herzstück. An Herbstwochenenden strömen mehrere Hunderttausend Besucher in die Region. Die über hundertfünfzig Sorten Kürbisse produziert hauptsächlich das Team auf dem Spargelhof in Rafz. Mit bis zu zweitausend Tonnen jährlich ist die Jucker Farm AG einer der grössten Kürbisproduzenten Europas.
- Internationalisierung** Schon 2001 bringen die Jucker-Brüder ihre Ausstellung ins «Blühende Barock», einen bekannten Schloss- und Gartenkomplex in Ludwigsburg (D), und präsentieren dort seitdem jährlich eine der grössten Kürbisausstellungen der Welt. Auch in anderen Ländern wie Belgien, Frankreich oder Italien gelangen Ausstellungen zur Austragung.
- Herausforderungen** In den 2020er-Jahren reagieren die Jucker-Brüder auf teils heftige Kritik wegen Overtourism und Verkehrschaos während der Kürbisausstellung in Seegräben. Für die Ausstellung führen sie einen Eintritt ein, die Dauer wird verkürzt. Neue Verkehrskonzepte, Shuttle-Angebote, Extrabusse und Fahrverbote entschärfen die Verkehrsprobleme, haben aber Schwankungen bei den Besucherzahlen zur Folge.



Breites Sortiment: Obst, Gemüse und hausgemachte Spezialitäten wie Suppen, Kürbispopcorn oder -ketchup prägen das Angebot im Hofladen.



Blick in die hofeigene Bäckerei: Seit 2015 entstehen hier knusprige Brote und Gebäcke für den Hofladen und das Restaurant in Seegräben.



«An apple a day keeps the doctor away»: Vom süssen Klassiker bis zur aromatischen Spezialität bietet der Hofladen eine grosse Apfelvielfalt.



Ländliches Flair: Warme Materialien und einfache Formen schaffen im «Schürli» einen passenden Rahmen für Seminare, Feste und andere Anlässe.



Markanter Einschnitt: Kirschbäume werden gerodet, und ein Teil der alten Bestände wird entfernt. Das gibt Platz für Neues.



Land und Wasser: Wegweiser zeigen, wo es zum Hof und zum See geht – eine Verbindung von Ausflug, Genuss und Naturerlebnis.



Herzensangelegenheit: Röbi Portmann sorgt bei den Pfingstrosen für Stabilität. Sie schützen vor dem Wind und erfreuen das Auge.



*Wo der Acker zum  
Forschungslabor wird*

Feldgestaltung: Die Anbauflächen folgen sanft geschwungenen Linien, so versickert Regenwasser optimal, und natürliche Kreisläufe werden gestärkt.

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite 51**

ren. Statt sich mit Nebenerwerben über Wasser zu halten, setzten sie auf Innovation und unternehmerisches Risiko. Ein Zufall – im Frühling erfrorene Apfelblüten und der daraus folgende Ernteausfall – lenkte ihren Blick auf ein damals in der Schweiz kaum beachtetes Produkt: den Kürbis. Sie begannen, das Fruchtgemüse anzubauen, zu vermarkten und gleichzeitig den Hof für Besucher zu öffnen. Was als Experiment startete, entwickelte sich bald zum Herzstück ihres Konzepts.

**Vision und hehre Ziele**

Der steile Expansionskurs führte Anfang der Nullerjahre jedoch an den Rand des Konkurses. Schnelles Wachstum und Fehlinvestitionen sorgten für finanzielle Engpässe, die Bank verweigerte weiteres Kapital. Mit Unterstützung eines Fachmanns aus dem Freundeskreis der Familie gelang aber die Sanierung: Die Jucker-Brüder stoppten unrentable Projekte, bauten Stellen ab, stellten Nebenlinien ein. Lagerverkäufe sorgten zudem für

Liquidität, sodass sie die Kontrolle über ihren Betrieb, der heute rund dreihundert Mitarbeitende beschäftigt, behalten konnten. Der einst gefährdete Hof mauserte sich fortan zur Marke und zum Modellunternehmen, das nicht nur produziert, sondern Erlebniswelten schafft und Besucherinnen und Besuchern die Landwirtschaft näherbringt.

Trotz des Erfolgs gibt es Kritik: Für manche ist die Jucker Farm mit ihren vier Höfen ein durchinszeniertes «Bauernhof-Disneyland», eine kommerzialisierte Marke vor allem für Städter und weit entfernt vom Alltag klassischer Landwirtschaft. Dass die Brüder heute in erster Linie strategisch und unternehmerisch agieren, verstärkt diesen Ein-



Im Schwung: Sonnenblumen, Mais, Spargel, Hafer und eine Blumenwiese zeigen die mosaikartige Anbauweise.



**Frisch ins Beet: Mediterrane Kräuter werden schon bald für Aroma und Farbe sorgen.**



**Nischen schaffen: Steinhäufen dienen als Unterschlupf für Tiere und fördern natürliche Kreisläufe auf den Feldern.**

druck. Für Martin Jucker greift das aber zu kurz. «Wir produzieren Lebensmittel, pflegen den Boden und bleiben unserem bäuerlichen Ursprung treu», betont er.

Seit Jahren arbeiten Martin, 53, und Beat Jucker, 52, daran, ihre Betriebe ökologisch nachhaltig und gleichzeitig wirtschaftlich tragfähig weiterzuentwickeln. Ernteauffälle und andere Rückschläge zeigten ihnen aber die Grenzen früherer Ansätze. So holten sie Mitte 2022 Röbi Portmann ins Juckerhof-Team nach Seegraben. «Ich setze mich intensiv mit ökologischen Fragen auseinander, verliere aber nie die Wirtschaftlichkeit aus den Augen», sagt er. Zu Beginn seines Engagements analysierte Portmann die Kul-

turflächen auf dem Juckerhof, prüfte Böden, Pflanzen und Kreisläufe und entwickelte mit den Jucker-Brüdern eine Vision. «Auf zwei der zwanzig Hektaren hier in Seegraben wollen wir regenerative Methoden erproben und bis 2030 wirtschaftlich tragfähig weiterentwickeln», sagt er. Die Erkenntnisse aus den Versuchs- und Lernzonen wollen sie Schritt für Schritt in alle Jucker-Farm-Produktionsbetriebe übertragen. «Zudem beziehen wir die Besucherinnen und Besucher in Seegraben ein und machen für sie regenerative Landwirtschaft direkt erlebbar und verständlich.»

Regenerative Landwirtschaft – was bedeutet das eigentlich? Für Martin

Jucker und Röbi Portmann ist sie weit mehr als ein Modebegriff. «Sie ist eine Haltung und zugleich eine konkrete Antwort auf den wachsenden Druck auf unsere Böden», sagt Jucker. Jährlich verschwinden in der Schweiz über dreitausend Hektaren Kulturland, das entspricht rund dreizehn Fussballfeldern pro Tag. «Und was übrig bleibt, schädigen wir durch intensive Bewirtschaftung», ergänzt Portmann.

Mechanisierung, Dünger, Pflanzenschutz und Hochleistungssorten haben die Erträge der Landwirtschaft in den vergangenen Jahrzehnten massiv gesteigert und ermöglichen, deutlich mehr Menschen zu ernähren als noch vor hundert Jahren. Gleichzeitig haben Bodenverdichtung, Schadstoffbelastung und Erosion die Struktur des Bodens, das Bodenleben und die Artenvielfalt vielerorts stark beeinträchtigt. Die herkömmliche Intensivlandwirtschaft steht daher kurz vor dem Kollaps, ist Martin Jucker überzeugt. «Ohne gezielte Massnahmen dauert es rund hundert Jahre, bis ein Zentimeter fruchtbarer Boden neu entsteht – der Handlungsbedarf ist entsprechend gross.»

### Tanzen mit der Natur

Genau hier setzt die regenerative Landwirtschaft an. Sie will nicht nur Schäden begrenzen, sondern den Boden aktiv wiederbeleben: Lebendige Böden speichern Wasser, bauen organische Substanz auf und bieten Mikroorganismen Lebensraum. Massnahmen wie reduzierte Bodenbearbeitung, Mulchen, Fruchtwechsel, Untersaaten, Gründüngung, Kompost und natürlicher Pflanzenschutz fördern die Aufbauprozesse, erhöhen die Vielfalt und machen Anbauflächen widerstandsfähiger gegen Wetterextreme. Gleichzeitig binden Pflanzen CO<sub>2</sub> und bauen Humus auf.

Einen starren Regelkatalog und fixe Vorgaben gibt es in der regenerativen Landwirtschaft nicht. «Der Ansatz verbindet bewährte Praxis mit wissenschaftlichen Erkenntnissen und passt sich flexibel an die Standorte an», erklärt



**Natürliche Ordnung: Grosse Steine gliedern die Kräuterbeete, schaffen Mikrohabitate, speichern Wärme und bieten Schutz.**



*Regenerative Landwirtschaft ist eine Haltung*

**Lebendige Felder: Asthaufen schaffen Lebensraum für Insekten und Kleintiere und ergänzen so die vielfältige, biodiversitätsfördernde Anbauweise der Mosaiklandwirtschaft.**



TITELBILD CATHERINE GAILLOU

AUSGABE #02/26 | 19. 3. 2026 BIS 6. 5. 2026

# Mit Liebe gemacht von ...

**Redaktion**  
Hasenackerstrasse 86, 8704 Herrli-  
berg, Telefon 058 269 20 00,  
Fax 058 269 26 40,  
redaktion@landliebe.ch,  
www.landliebe.ch

**Chefredaktor** André Frensch

**Stv. Chefredaktorin**  
Corinne Schlatter

**Redaktor / Autor** Daniel Arnet

**Kulinarik** Sabrina Glanzmann

**Biologie / Landwirtschaft**  
Corinne Schlatter

**Garten** Roland Grüter,  
Corinne Schlatter

**Autorin / Autor** Karin Oehmigen,  
Roland Grüter

**Fotoredaktion** Martin Müller,  
Denise Oechslis

**Grafik** Martin Müller, Joël Ott,  
Jean-Robert Schaffter

**Social Media Manager**  
Ivo Tuchschild

**Textchefin / Korrektorin**  
Barbara Siegrist

**Projekte / Assistenz Chef-  
redaktion** Susanne Eggenberger

**Kurse** Susanne Eggenberger,  
Jennifer Corina

**Verlag** Ringier AG, Ringier Medien  
Schweiz, Brühlstrasse 5,  
4800 Zofingen

**Geschäftsleitung**  
Ladina Heimgartner (Vorsitz)

**Auflage** 140 000 Exemplare / ver-  
breitete Auflage 102 904 Exemplare  
(Quellen: WEMF-Auflagenbulletin  
2024, MACH Basic 2024-2 Deutsch-  
schweiz)

**Kundenservice** Telefon 058 510  
73 14, kundenservice@landliebe.ch,  
Montag-Freitag, 8-12 Uhr und 13-  
17 Uhr, oder <https://shop.landliebe.ch/kundenservice>, Einzelverkauf  
verkauf@ringier.ch

**MyService**  
Ziehen Sie um, oder möchten Sie  
auch in Ihren Ferien nicht auf span-  
nende Lektüre verzichten? Alle Än-  
derungen zu Ihrem Abo können Sie  
direkt online in [myservices.landliebe.ch](https://myservices.landliebe.ch)  
nach Wunsch selber anpassen.

**Abonnementspreise**

1 Jahr LandLiebe Fr. 89.-  
(inkl. MwSt.), 2 Jahre LandLiebe  
Fr. 139.- (inkl. MwSt.)  
Ausland-Abonnementspreise auf  
Anfrage: Telefon 062 746 44 28

**Head of Reader Revenue Print**  
Alessio Corina

**Vermarktung**

Ringier Advertising, Flurstrasse 55,  
Postfach, 8021 Zürich

**Anzeigen / Media Services**  
Telefon 058 269 20 00, media-  
serviceprint@ringier.ch

**Anzeigenpreise und AGB**  
[www.ringier-advertising.ch](http://www.ringier-advertising.ch)

**Managing Director**  
Thomas Passen

**Director Sales** Luca Schena

**Head of Sales** Annick Cochard,  
Thierry Hansen

**Director Media Services Print  
& Digital** Sarah Näf

**Teamlead Media Service Print**  
Ruth Gmür

**Prepress**  
Ringier Redaktions-Services, Zürich  
(ISSN-Nr. 1664-9893)

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen  
i. S. von Art. 322 StGB:

Admeira AG, Energy Broadcast AG, Energy  
Schweiz Holding AG, Energy Bern AG,  
Energy Zürich AG, Energy Basel AG, Grupa  
Ringier Axel Springer Polska AG, Gryps AG,  
Homsters AG, JobCloud AG, OneLog AG,  
Ringier Central and Eastern Europe AG,  
Ringier Digital Ventures AG, Ringier Print  
Holding AG, Ringier Sports AG, Ringier  
Sports Media Group AG, SMD Schweizer  
Mediendatenbank AG, Ticketcorner Hol-  
ding AG, Ringier Emerging Markets GmbH  
(Deutschland), Ringier MediaTech GmbH  
(Österreich), S.C. Ringier Romania S.R.L.  
(Rumänien), EJOBS GROUP S.R.L.  
(Rumänien), REALMEDIA NETWORK SA  
(Rumänien), Ringier Pacific Limited  
(Hongkong), Ringier South Africa (Pty) Ltd  
(Südafrika), Ringier One Africa Media  
(Pty) Ltd (Südafrika)

Der Nachdruck sämtlicher Artikel  
und Illustrationen ist verboten.  
Für den Verlust nicht verlangter  
Reportagen kann die Redaktion  
keine Verantwortung übernehmen.



Ernte frei: direkt vom  
Kirschbaum naschen  
und mitnehmen, so  
viel man will.

SELBER  
PFLÜCKEN  
Kirschen  
FRISCH  
AB BAUM  
1. EINTRITT AM STAND LÖSEN  
(ERWACHSENE 5.- / KINDER AB 6J 3.-)  
2. AB BAUM ESSEN-/PFLÜCKEN  
3. GEPFLÜCKTE KIRSCHEN AM STAND  
BEZAHLEN → 6.- pro KILLO

**Vom Topf in die Erde:  
Die Blaubeeren sind  
fürs Selberpflücken  
bereit. Künftig sollen  
sie dauerhaft ins  
Freiland gepflanzt  
werden.**

Jucker. «Es geht nicht darum, die Natur zu kontrollieren, sondern mit ihr zu tanzen – nicht nach festgelegten Schrittfolgen wie etwa im Walzer, sondern experimentell wie beim Streetdance.» Überschneidungen mit Bio, Demeter oder Integrierter Produktion gebe es zwar, im Fokus stehe aber kein Label, sondern der gezielte Aufbau der Bodenfruchtbarkeit.

**Begehbare Lehrbuch**

Auf der rund zwei Hektaren grossen Versuchsfläche in Seegräben, die den Namen «Wildkultur» erhielt, hat Röbi Portmann mit dem Landwirtschaftsteam des Juckerhofs die Umstellung sichtbar vorangetrieben. Einen Teil der bisherigen Selberpflück-Kirschenkultur haben sie gerodet, trotzdem können Besucherinnen und Besucher im Sommer weiterhin Früchte direkt vom Baum

probieren und ernten – ebenso an Blaubeersträuchern in Töpfen, die langfristig ins Freiland übersiedeln sollen. Rundherum entstanden mosaikartige Anbauzonen mit Bäumen, Sträuchern, Reben, Kletterpflanzen, Gemüsefeldern, Kräuterbeeten mit Sandlinsen für Wildbienen, Getreide-, Blumen- und Biodiversitätsstreifen. Auf einem umliegenden Weidgürtel sollen künftig Zwergkühe, Esel, Minischweine, Alpakas, Ziegen und Schafe grasen und mit ihrem Trampeln auf natürliche Weise Mäusepopulationen regulieren. Der alte Hühnerstall beim Hof wird zum passenden Kleintierstall umgebaut.

Für einen Rundgang durch die «Wildkultur» werden Besucherinnen und Besucher eine geringe Eintrittsgebühr zahlen müssen. Dafür können sie Früchte pflücken und durch eine Art

«begehbare Lehrbuch» spazieren. Über QR-Codes erhalten sie Informationen zu Anbauweise und ökologischen Zusammenhängen und lernen zum Beispiel, dass Felder entlang von Höhenlinien angelegt sind, damit Regenwasser besser versickert, dass dekorative Pfingstrosen als Windbrecher dienen, dass Untersaaten wie Gras oder Klee Unkraut unterdrücken oder dass Komposttee, Brennnesseljauche und Backpulver als natürliche Pflanzenschutzmittel wirken. Landwirtschaft im Miniformat – zum Anfassen, Verstehen, Mitgestalten.

«Die «Wildkultur»-Zone hat sich im letzten Jahr auch klar als Experimentier- und Forschungsstation positioniert», erzählt Portmann. So gesehen ist sie Schau-, Lern- und Versuchsanlage in einem: ein geschützter Raum, in dem Praktikerinnen und Praktiker gemein-



Erntezeit: Praktikant  
Nik Wermuth pflückt  
die Kirschen frisch  
ab Baum.

«Zeigen, dass  
Nachhaltigkeit  
cool ist»

sam mit Forschenden der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW nachhaltige Massnahmen und Anbausysteme sowie ideale Pflanzengemeinschaften testen. «Es braucht mindestens fünf Jahre, um zu zeigen, was langfristig trägt», sagt Portmann. Versuch und Irrtum gehörten dazu.

**Gesunde Böden und Menschen**

Am Schluss ist es wie bei einer Kette: gesunde Böden, gesunde Pflanzen, gesunde Lebensmittel und gesunde Menschen. Denn was im Boden geschieht, prägt das Mikrobiom der Pflanzen und somit auch das der Menschen. «Wer in Bodenfruchtbarkeit investiert, investiert indirekt in die Gesundheit und kann den höheren Preis der nach regenerativen Methoden gewachsenen Produkte langfristig mit geringeren Krankheitskosten



«Mit der Natur  
arbeiten -  
nicht gegen sie»

Agroforst und Biodiversität im Versuchsfeld: Abwechslungsreiche Reihen von Obstbäumen und Feldkulturen zeigen die Prinzipien der nachhaltigen Mischkultur.



Forschungsprojekt zu nachhaltigen Anbaumethoden: Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW testet in Zusammenarbeit mit dem Juckerhof Kulturen wie Getreide, Tomaten, Kartoffeln oder Zwiebeln.



Wachsender Beitrag: Mit jedem jungen Baum wie hier der Edelkastanie entstehen Lebensräume, und die Landschaft wird stabiler und ökologisch reicher.

ausgleichen», ist Martin Jucker überzeugt. Für ihn ist klar: «Jeder Bauer, der regenerativ arbeitet, tut zudem etwas fürs Klima. Und diese Leistung sollte entlohnt werden.» Heute würden viele Klimagelder in Aufforstungsprojekte im Ausland fließen, fernab hiesiger Konsumentinnen und Konsumenten, fügt er an. Stattdessen sollten auch regionale Initiativen gestärkt werden – durch Stiftungen, Sponsoren, Firmen oder Paten, die Bodenaufbau vor Ort fördern wollen. Regenerative Landwirtschaft, so Jucker, sei eine der wenigen Formen von Landwirtschaft, die Ursachen und Folgen des Klimawandels gesamthaft angehen.

Derweil zeigt eine ZHAW-Studie: Die grösste Hürde beim Kauf nachhaltig produzierter Lebensmittel bleibt der höhere Preis, gefolgt von mangelnder Transparenz. Viele wissen schlicht nicht, was Nachhaltigkeit in der Nahrungsmittelproduktion bedeutet. Hier setzt Martin Jucker an: «Das Produkt wird nicht teurer, weil es ein Label hat, sondern weil es Mehrwert bietet. Unsere Aufgabe ist es, dies sichtbar zu machen und zu zeigen, dass Nachhaltigkeit cool ist.»

#### In den Boden und in die Köpfe

Viele Jahre stand auf dem Juckerhof das Erlebnis im Mittelpunkt. Heute soll es nun vor allem darum gehen, nachhaltige Landwirtschaft nicht nur in den Boden, sondern auch in die Köpfe zu bringen.



Ernteglück: Ein Riesenkürbis wächst auf dem Feld heran. Mitarbeiterin Leila Mantel kontrolliert die prächtige Pflanze.



Bunt und imposant: Kürbisse in vielen Sorten, Formen und Farben sind das Markenzeichen des Juckerhofs in Seegräben und des ganzen Unternehmens Jucker Farm AG.

Martin Jucker und Röbi Portmann verstehen die «Wildkultur» deshalb vor allem auch als Vernetzungsplattform: für Bäuerinnen und Bauern, Forschende, Start-ups, Schulen, Firmen, Konsumentinnen und Konsumenten. Hier vernetzen sich Menschen, tauschen Wissen und Erfahrungen aus und erproben neue Praktiken: von Mischkulturen über Agroforstsysteme bis zur Frage, wie sich der eigene kleine Gemüsegarten ohne Herbizide unkrautarm halten lässt.

Der Juckerhof fungiert als Vorzeigebetrieb und lebendiges Labor und will ausserdem zeigen, dass Landwirtschaft wirtschaftlich tragfähig funktionieren kann, ohne nur auf Direktzahlungen zu setzen. «Ökologische Bodenarbeit und

Unternehmenserfolg können Hand in Hand gehen», sagt Martin Jucker. Voraussetzung sei, dass die Menschen den Mehrwert regenerativer Landwirtschaft verstehen würden und deshalb bereit seien, für nachhaltig produzierte Lebensmittel entsprechend mehr zu bezahlen.

Im Mosaik von Getreidefeldern, Blühstreifen und Obstbäumen ist ein Modellprojekt entstanden, das zum Mitdenken, Mitprobieren und Mitgestalten anregt. «Wenn wir mit der Natur arbeiten und nicht gegen sie, gewinnen alle», sind Martin Jucker und Röbi Portmann überzeugt: Boden, Pflanzen, Menschen.

• • •

Mehr Infos zum **Juckerhof** und zum Unternehmen Jucker Farm AG: [www.juckerfarm.ch](http://www.juckerfarm.ch)