

«Man entwickelt plötzlich Ehrgeiz»: Simone Huwyler im Garten, der von Jahr zu Jahr grösser wurde. Fotos: Stefan Bohrer



## «Wie ein Ausflug nach Bullerbü»

**Simone Huwyler, 49, lebt mit Mann und Kindern im Solothurnischen als Beinahe-Selbstversorgerin: Nach dem Büro wartet das 1700 Quadratmeter grosse Landstück, im Sommer wird nur bei Sonne warm geduscht.**

Ich versuche, mich und meine Familie mit Früchten, Beeren und Gemüse aus unserem Garten zu ernähren. Hinter unserem Haus bewirtschafte ich eine 1700 m<sup>2</sup> grosse Landwirtschaftsparzelle. Diesen Winter haben wir das erste Mal grössere Vorräte: Wir haben Cassis, Johannisbeeren und Stachelbeeren eingefroren, der Tiefkühler ist voll mit Apfelmus. Im Herbst habe ich erstmals Sauerkraut gemacht, die Bohnen haben wir gedörrt und eingefroren. Momentan ernten wir Grünkohl und Rosenkohl, und im Erdkeller haben wir Sellerie und Randen eingelagert. Unsere Hühner versorgen uns ausserdem mit Eiern, die Kaninchen fressen unsere Küchenabfälle und produzieren Mist als Dünger.

Mein Ziel ist es, so zu kultivieren, dass es über den Herbst und Winter reicht. Dafür brauche ich aber mehr Ackerfläche und vor allem mehr Zeit zum Konservieren. Woran man nicht denkt: Das viele Gemüse und Obst will verarbeitet werden. Zwei Tage lang beschäufte ich mich mit nichts anderem als mit Sauerkraut: Kohl ernten, raspeln und stampfen, in Salz einlegen. Auch im Sommer ist alles gleichzeitig reif.

Wenn man früher von Selbstversorgung sprach, war damit gemeint, dass man auch Kleider näht, selber Öl herstellt und so weiter. So weit gehe ich nicht. Mit Job, Kindern, Tieren und riesigem Garten muss ich Prioritäten setzen. Doch ich probiere gern Dinge aus. Einmal haben wir Ur-dinkel angebaut und unser eigenes Mehl produziert.

Ich komme aus Norddeutschland und bin studierte Landschaftsarchitektin. Heute arbeite ich drei Tage die Woche im Vermessungsbüro, und mein Mann ist Naturheilpraktiker. Es ist schön, wie natürlich unsere beiden Töchter, 9 und 12 Jahre alt, sich ein immenses Wissen

rund um den Garten angeeignet haben. Sie kennen alle Schmetterlinge, die bei uns fliegen, und wissen genau, was man im Wald essen kann. Wir zwingen sie nie, im Garten zu arbeiten. Aber sie helfen gerne. Nach der Schule rennen sie manchmal als Erstes in den Garten, um zu schauen, ob die Zucchini gewachsen sind.

Mein Mann und ich hatten nie den Plan, Selbstversorger zu werden. Früher lebten wir mitten in Basel. Für uns war klar, dass wir unsere Kinder auf dem Land aufziehen wollten. Als wir vor zehn Jahren in einem Solothurner Dorf unser Haus bauten, gehörte ein Streifen Land zum Grundstück dazu. Also fingen wir mit einem Stück Garten an, er ist jedes Jahr grösser geworden. Man entwickelt plötzlich Ehrgeiz.

Alle zwei Jahre laden wir unsere Freunde aus Basel zum Kartoffelfest ein. Wir stechen gemeinsam Kartoffeln aus, legen sie ins Feuer, und die Kinder dürfen Pommes machen. Die meisten unserer Freunde finden es cool, wie wir leben. Für sie ist das wie ein Ausflug nach Bullerbü.

Wenn es jemand nicht richtig versteht, ist es eher die ältere Generation. Die Leute erzählen mir dann, wie sie als Kinder jeden Sommer Kirschen pflücken oder heuen mussten. Das ist der Unterschied: Wir müssen nicht. Wenn wir keinen Bock mehr haben, dann wars das. Hätte ich keine andere Wahl, als aus diesem Garten zu leben, würde ich vielleicht die Krise kriegen – wenn ich nicht in die Badi kann, weil ich Zucchini ernten muss.

**Wir kaufen auch Reis oder Pasta. Ich kann nicht drei Wochen lang Sauerkraut essen.**



«Wir müssen nicht»: Das Haus ist ökologisch durchdacht, geheizt wird es mit einem Holzofen; auch Tomaten werden haltbar gemacht.

Warum tun wir das alles? Hauptantrieb ist unsere Gesundheit und die Umwelt. Klar, ich könnte einfach Bioprodukte im Supermarkt kaufen. Aber die Arbeit im Garten tut mir gut. «Back to basics», das gefällt mir. Im Garten zu sein, den Regen zu spüren.

Aber wir sind nicht extrem. Gerade als Eltern muss man eine Balance haben. Unsere Kinder bekommen im Sommer auch mal eine Glace, und wir kaufen ganz selten eine Banane oder eine Avocado. Ich erkläre ihnen, dass die Früchte von weit her kommen und dass es etwas Spezielles ist. Wir kaufen auch Reis oder

Pasta. Ich kann nicht drei Wochen lang Sauerkraut essen.

Man denkt vielleicht, rasch einen Samen auswerfen und wenig später ist die Ernte reif. Leider nein. Vor zwei Jahren hatten wir kilowise Tomaten. Den ganzen Keller voller Tomaten. Pürierte Tomaten, getrocknete Tomaten, gekochte Tomaten. Letztes Jahr dann konnten wir keine einzige Tomate ernten, weil das Wetter so feucht war. Oder dann macht der Hagel alles kaputt. Auch das ist Selbstversorgung: Es gibt Jahre, da wächst das eine super und das andere überhaupt nicht.

Wir gehen nie länger als eine Woche in die Ferien. Unsere Nachbarn kümmern sich toll um den Garten. Aber man denkt doch immer daran, was man ernten könnte und was es zu tun gibt. Und die Kinder sagen irgendwann: «Die Himbeeren sind reif, wir wollen nach Hause.» Sie haben je ihr eigenes kleines Gärtchen. Da können sie anbauen, was sie wollen. Ihr absoluter Favorit ist Mais, den essen sie direkt ab Feld.

Unkraut zupfen macht mir nichts aus. Das Mühsamste sind die Schnecken. Morgens Schnecken einsammeln, abends Schnecken einsammeln. Den ganzen Sommer lang. Glücklicherweise erledigt das oft mein Mann. Wir packen sie in einen Eimer und überschütten sie mit kochendem Wasser, damit sie möglichst wenig leiden. Ich will keine Schneckenkörner. Früher legten wir die Tiere in den Tiefkühler, weil der Kälteschock einen raschen Tod bringt. Aber mein Mann fand, immer diese Schnecken in der Kühltruhe, das gehe nicht.

Wir wirtschaften strikt biologisch. Manchmal schwimmt in der Kirschenkonfitüre halt ein Wurm drin. Man schmeckt die nicht, das ist reine Kopfsache. Aber ich mag das nicht. Den Kindern ist das egal, die essen die Kirschen auch mit Würmern.

Auf Kuhmilchprodukte verzichten wir fast komplett, Biofleisch aus der Schweiz kaufen wir ab und zu. Zum Frühstück essen wir warme Hirse mit Äpfeln oder anderen Früchten. Mittags gibts viel Gemüse, abends etwa eine Röstli mit Apfelmus und Zwiebeln. Wer nun denkt, wir geben wenig Geld zum Einkaufen aus, irrt übrigens. Sehr viel Geld geht fürs Essen drauf, weil wir gerne kochen und beim Einkaufen auf Bioqualität achten.

**Wir haben am Wochenende auch mal gartenfrei. Wir hängen nicht die ganze Zeit im Garten rum.**

Wir versuchen, minimalistisch zu leben. Eine einzige Seife anstatt 20 Tuben und Döschen, alle paar Jahre mal eine Jeans. Geheizt wird das Haus mit einem einzigen Holzofen. Im Sommer produzieren wir mittels Fotovoltaik und Solarzellen Strom und Warmwasser selbst. Wir können dann nur warm duschen, wenn die Sonne scheint. Manche halten uns deswegen für bescheuert. Aber man kriegt ein Bewusstsein für den Luxus, dass warmes Wasser aus der Leitung kommt.

Woher nehme ich die Zeit für das alles? Es ist schon viel. Aber wir haben keinen Fernseher, das hilft. Ich habe keine weiteren Hobbys, gehe nicht ins Fitness und abends selten weg. Ich bin nicht der Typ dazu. Aber natürlich haben wir am Wochenende auch mal gartenfrei. Wir hängen nicht die ganze Zeit im Garten rum.

Aufgezeichnet von Tina Huber



### Wie will ich leben?

Noch nie waren wir so frei, unseren Alltag zu gestalten – und trotzdem sehnen wir uns manchmal danach, auszubrechen. Manchmal sind es auch Schicksalsschläge, die alles verändern. In der monatlichen Rubrik «Wie wir leben» stellen wir Menschen vor, die ein wenig anders leben als der Durchschnitt. Sie haben selbst einen unkonventionellen Lebensentwurf und möchten davon erzählen? Melden Sie sich unter: [wiewirleben@tamedia.ch](mailto:wiewirleben@tamedia.ch)