

Zu wenig Raum für Gäste

Agrotourismus / Viele Bauernfamilien würden ihr Angebot gerne ausbauen. Die geplante Revision des Raumplanungsgesetzes könnte ein Chance bieten.

BERN Das Raumplanungsgesetz (RPG) macht dem Agrotourismus oft einen Strich durch die Rechnung. In der zweiten Etappe der Revision des RPG will der Bundesrat das Bauen ausserhalb der Bauzonen neu regeln. Für den Agrotourismus sieht aber diese Revision nicht sehr vielversprechend aus, findet Karin Wechsler, Vizepräsidentin von Agrotourismus Schweiz.

Zwei Herausforderungen

Im Raumplanungsgesetz (RPG) sieht Karin Wechsler vor allem zwei grosse Probleme. Einerseits ist die Fläche, die für Agrotourismus genutzt werden darf, pro Betrieb auf 100 m² beschränkt. Für viele Bauernfamilien, die gerne Unterkünfte anbieten würden, bedeutet das oft sehr wenig Spielraum für die Umsetzung ihrer Ideen. Andererseits ist es problematisch, dass die Kantone das nationale RPG sehr unterschiedlich auslegen. In manchen Kantonen werden Parkplätze oder Grillstellen zu den vorgegebenen 100 m² gezählt, in anderen ist es nicht erlaubt, Küchen in Ferienwohnungen einzubauen. «Oft ist es schwierig, im Voraus abzuschätzen, wie erfolgversprechend ein Bauvorhaben ist», findet Wechsler. Das Bundesamt für Raumentwicklung (ARE) möchte aber mit dem neuen RPG genau diesen Gestaltungsspielraum der Kantone noch vergrössern.

Lukas Kistler, Kommunikationsbeauftragter des ARE, argumentiert, dass genau diese grössere Freiheit der Kantone auch ein Vorteil für die Anbieter sein könnte. Einerseits sei zwar korrekt, dass jeder Kanton selbst definiert, welche Flächen zu den 100 m² zählen und auch strenger sein könne, als im RPG vorgegeben wird. Andererseits hätten die Kantone neu aber auch die Möglichkeit, Anpassungen zu ma-



Grosse Bauernhäuser böten oft Platz für Ferienwohnungen oder Gästezimmer.

(Bild zVg)

chen, die über das RPG hinausgehen. Das heisst, dass unter Umständen auch grössere Flächen für Agrotourismus genutzt werden dürfen.

Neuer Kompensationsansatz

In der geplanten Revision soll ausserdem ein Planungs- und Kompensationsansatz verankert werden. Das bedeutet, dass nur neu gebaut werden darf, wenn dafür ein anderes Gebäude abgebrochen wird. Für den Agrotourismus würde es also weiterhin sehr schwierig sein, neue Unterkünfte für Gäste zu bauen. Dazu komme, dass ungenutzte Gebäude nicht als Unterkunft für Feriengäste angeboten werden dürfen, wenn die erlaubten 100 m² schon ausgeschöpft wurden. «Solche Gebäude stehen dann leer oder müssen abgebrochen werden, obwohl sie als Ferienhäuser optimal wären», sagt Karin Wechsler. Auch sonst vereinfache die Revision des RPG die Situation nicht, findet sie.

Laut Lukas Kistler ändert sich aufgrund der Revision des

Raumplanungsgesetzes tatsächlich nur wenig für den Agrotourismus oder die Landwirtschaft. Eine Anpassung der Gesetze, die den Agrotourismus direkt betreffen, sei nämlich nicht vorgesehen. Das heisst, die 100 m², die für eine «mass-

«Viele Gebäude stehen leer, obwohl sie für den Tourismus optimal wären.»

Karin Wechsler, Vizepräsidentin von Agrotourismus Schweiz

volle Erweiterung» genutzt werden dürfen, werden weiterhin als Maximalfläche bestehen bleiben. Andererseits biete der Planungs- und Kompensationsansatz sogar die Grundlagen,

dass zusätzliche Bauten bewilligt werden dürfen. Allerdings sind auch hier die kantonalen Regelungen entscheidend.

Chancen für den Tourismus

Noch ist die Revision des RPG für das Bauen ausserhalb der Bauzonen vom Parlament noch nicht verabschiedet. Falls die Vorlage für das neue RPG aber tatsächlich geltendes Recht würde, müsste gegebenenfalls auch der Rest des RPGs überprüft werden, sagt Lukas Kistler; inklusive die Vorgaben für den Agrotourismus.

Der Verein Agrotourismus Schweiz erhofft sich genau das. Deshalb hat er eine Arbeitsgruppe organisiert, die konkrete Forderungen an das neue RPG stellt. Man möchte dadurch Anpassungen im neuen Gesetz erreichen und hofft, dass das neue RPG auch für den Agrotourismus positiv ausfällt. Denn sowohl im bestehenden, wie auch im revidierten RPG sind die Voraussetzungen für

einen funktionierenden Agrotourismus schwierig. Viele Anbieter hätten gute Ideen und würden gerne ihr Angebot ausbauen. Oft hätten sie aber keine guten Chancen ihre Vorhaben umzusetzen. «Das ist frustrierend», sagt Karin Wechsler.

Noëmi Elmiger

Tourismus im Aufbruch

«Landwirtschaft und Tourismus im Aufbruch, analog – digital – virtuell» ist das Motto des vierten Forum Agrotourismus Schweiz. Es findet am 4. Dezember von 10 bis 15 Uhr im Strickhof Winterthur-Wülflingen statt. Der Verein Agrotourismus Schweiz möchte das nötige Wissen vermitteln, um im Digital Marketing selber aktiv zu werden und sich mit Anbietern, Organisationen und Referenten persönlich zu vernetzen. Es werden Vorträge gehalten und im aktiven Austausch zwischen den Teilnehmern neue Ideen diskutiert und neue Projekte kreiert. *noe*

Weitere Informationen: www.myfarm.ch

Das ändert das neue RPG

Die geplante Teilrevision des RPG wird das Bauen ausserhalb der Bauzonen neu regeln. Von diesen Punkten ist auch der Agrotourismus betroffen.

- Flächenbeschränkung: Wie bisher dürfen bis zu 100 m² ausserhalb der Bauzone für eine «massvolle Erweiterung», z. B. den Agrotourismus, genutzt werden.
- Planungs- und Kompensationsansatz: Nicht standortgebundene Nutzung von Land ist möglich, wenn im selben Gebiet nicht mehr

genutzte Bauten beseitigt werden. Auch bereits bestehende nicht zonenkonforme Wohnbauten können weiter genutzt werden, wenn nicht mehr gebrauchte Bauten mit gleichem Nutzungszweck beseitigt werden.

- Kantonale Kompetenzen: Über die Ausführung des RPG entscheiden die Kantone. Mit der geplanten Revision dürfen sie die Vorgaben neu auch lockern. So können regional differenzierte Lösungen gefunden werden. *noe*

BÄUERINNENKÜCHE

Kürbiscremesuppe

Zubereiten: zirka 25 Minuten
Kochzeit: zirka 45 Minuten
Für 4 Personen

Pfanne mit mind. 2,5 l Inhalt
Stabmixer

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 kleines Rüebli, in kleinen Würfeln
- 800 g Kürbis, z. B. Butternuss, gerüstet, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein
- 1–1,2 l Wasser
- 1 EL Mehl
- 1 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 1,5 EL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- Pfeffer
- 2–3 TL Ras el Hanout (Nordafrikanische Gewürzmischung, z. B. in Migros oder Coop erhältlich)

1. Butter erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Die Zwiebeln sollen glasig sein und keine Farbe annehmen.
2. Rüebli und Kürbis dazugeben und mitdünsten.
3. Mit Weisswein oder Apfelwein ablöschen. Wasser



dazugeben und zirka 45 Minuten leicht köcheln lassen.

4. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
5. Ist die Suppe zu flüssig, Mehl und Milch gut verrühren, bis es keine Klumpen mehr hat, danach langsam unter Rühren in die Suppe giessen und zirka 2 Minuten köcheln lassen. Evtl. nochmals pürieren.
6. Mit Rahm verfeinern und mit Salz, Muskat, Pfeffer

und Ras el Hanout würzen.

7. Suppe anrichten und nach Belieben mit wenig Ras el Hanout bestreuen.

Tipps: Mehl durch Maizena oder Reismehl ersetzen (zum Binden der Suppe). Wenn man kurz vor dem Servieren noch ein wenig geschlagenen Rahm unter die Suppe zieht, wird sie besonders cremig und fein.

www.swissmilk.ch/rezepte

HERZLICHES DANKESCHÖN

Feriengutschein geht nach Kerns

Jedes Jahr verlost der Schweizer Bauernverband unter den Betrieben, welche beim 1.-August-Brunch mitmachen, einen Feriengutschein im Wert von 1500 Franken. Insgesamt haben 353 Betriebe mitgemacht. Der Gutschein geht dieses Jahr an Familie Yvette und Walti Windlin aus Kerns OW.

Brunch auf dem Alpbetrieb
Familie Windlin hat den Brunch dieses Jahr das erste Mal durchgeführt. Auf der Bette-

nalp, welche sie im Sommer bewirtschaften, haben sie zusammen mit ihren Kindern und deren Freunden einen Mini-Brunch für 50 Personen veranstaltet. Die familiäre Atmosphäre sei von den Besuchern extrem geschätzt worden.

Der Gutschein ist bei Agrimpuls einzulösen und für eine Reise nach Wahl gültig. Die Windlins wissen noch nicht genau, wo es hingehen soll. Sie hätten jedoch schon viele

Ideen. «Reisen ist mein Hobby», meint Yvette Windlin.

Brunch 2020

Es werden wieder neue Bauernfamilien gesucht, die am 1.-August-Brunch des SBV mitmachen. Begrusst werden auch Mini-Brunchs. Interessierte können sich ab Februar 2020 bei Andrea Oldani beim SBV melden.

Franziska Jurt

Anmeldung: www.login.landwirtschaft.ch/info@brunch.ch



Simon Niederberger, Präsident NBW/OBW/UBV, Walti und Yvette Windlin, Monika Meyer, Bauernblatt UR/NW/OW, Andrea Oldani, SBV (v.l.n.r.)

(Bild Franziska Jurt)