

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ.



ROMOOS LU: Lea Unternährer freut sich auf die Betriebsübernahme

Mit der Natur zusammen ist ihr Ziel

Die 25-jährige Lea Unternährer wird im Herbst die Meisterprüfung absolvieren und auf Neujahr den elterlichen Betrieb übernehmen. Die quirlige junge Frau freut sich darauf, ihre eigenen Ideen umzusetzen.

ANNELIES BICHEL

«Wenn wir gross sind, bekomme ich die Scheune und du das Haus», haben mein drei Jahre jüngerer Bruder und ich als Kind abgemacht. Fast so kommt es», sagt die fröhliche Lea Unternährer aus Romoos LU und ergänzt: «Solange ich zurückdenken kann, wollte ich Landwirtin werden, weil ich grosse Freude an Tieren, speziell an den Kühen, habe. Genauso klar war es für meinen Bruder, dass er nie Bauer werden und ich den Hof übernehmen würde.»

Zweitberuf Landwirtin

«Da ich beim Schnuppern als Landwirtin nur zusehen und nicht viel anpacken durfte, weil ich körperlich etwas zierlich war, lernte ich zuerst Bäckerin-Konditorin», erklärt Lea Unternährer. Danach arbeitete sie zwei Jahre beim Dorfbeck, bevor sie die Ausbildung zur Landwirtin begann und diese mit Bravour abschloss. Anschliessend liess sie sich zwei Tage in der Woche bei ihrem Vater anstellen, daneben arbeitete sie auf verschiedenen



Lea Unternährer liebt die Kühe. Den Betrieb möchte sie ganz auf Original Braunvieh umstellen. (Bild: Annelies Bichsel)

Höfen als Betriebshelferin. Einen Sommer ging sie im Berner Oberland auf eine Alp. «Dort helfe ich noch immer an Wochenenden aus, weil meine Kuh, die mir seit einiger Zeit gehört, dort sömmer. Ihren Käse verkaufe ich in meinem neuen Hoflädeli», erzählt sie mit leuchtenden Augen. Nächstes Jahr wird sie mehrere Kühe dort alpen.

Die Arbeit als Betriebshelferin hat sie unterdessen aufgegeben. Dafür hilft sie zwei Tage einer Hufschmiedin, was ihr Spass macht. Den fünften Tag erledigt sie Lieferungen für Produkte der Emscha, Entlebuch (Entlebucher Milchschafe). Etwa einen halben Tag pro Woche produziert sie für das neu errichtete Hoflädeli. Dort verkauft sie etwa diverse

Sorten getrockneter Knöpfli, mehrere Sorten Sirupe, verschiedene Senfe, den Alpkäse ihrer Kuh oder Trockenfleisch aus dem eigenen Betrieb. Ihre Knöpfli und den Senf vermarktet sie zusätzlich auch über das Zyberliland Romoos. Daneben verkauft eine Kollegin gelaserte Holzbrettli, Wachteleier, Konfitüre und Sirup. «Diese Zusammenarbeit bewährt sich sehr gut. Unser Hof «Stude» liegt ideal an der Strecke Romoos-Holzswäge und zudem direkt im Zyberliland, das mit seinen verschiedenen Spielwelten scharenweise Besucher anzieht. Auch Campinggäste und Einheimische gehören zu unseren Kunden. Deshalb sehe ich bei uns in der Direktvermarktung grosses Potenzial», bi-

lanziert sie. Ihre Produkte zeigt sie auch auf ihrer sehr einladend gestalteten Homepage: www.hofladen-studen.ch. Ebenso ist sie auf Instagram aktiv und teilt ihre Hoferlebnisse.

Gute Infrastruktur

«Ich freue mich darauf, mich selber zu verwirklichen und Neues auszuprobieren. Auch eine Umstellung auf Bio könnte ich mir vorstellen», verrät Unternährer. Im Moment stehen Brown-Swiss und Original Braune Kühe im Stall. «Es ist mir wichtig, mit der Natur zusammen standortangepasst und in einem geschlossenen Kreislauf zu produzieren. Deshalb werde ich in Zukunft vermehrt Original Braunvieh züchten, diese

BETRIEBSSPIEGEL

Der IP-Suisse-Betrieb liegt auf 900 Meter über Meer in der Bergzone II. Es sind 20 Kühe, ca. 20 Aufzuchttiere und Hühner auf den Betrieb. Zu bewirtschaften sind 25 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 14 ha Wald. Zu den Betriebszweigen gehören die Milchwirtschaft, Wald, Camping und der Hofladen. ab

sind extensiver, und es braucht weniger Futterzukauf», ist die junge Landwirtin überzeugt.

Die Scheune wurde 1991 umgebaut, ein schöner, offener Anbindestall und eine Absauganlage erleichtern die Arbeit. In diesem Jahr haben sie auf Vollweide umgestellt. Auf ihrem Betrieb wird Silage und Heu produziert. Ein lokaler Lohnunternehmer presst die Siloballen. Die Milch wird über die ZMP vermarktet, jeden zweiten Tag wird sie auf dem Hof abgeholt. «Mein Grossvater und mein Vater haben gut zum Betrieb geschaut und viel investiert, sodass die Gebäude sehr gut instand sind», anerkennt die zukünftige Meisterlandwirtin.

Sie liebt alle Arbeiten und wegen der Vielseitigkeit hat sie diesen Beruf gewählt. Die Zusammenarbeit mit den Nachbarn findet sie wichtig. Maschinen, die nicht ständig im Einsatz sind wie Schleppschlauch, Egge oder Düngestreuer, teilen sie sich. Diesel und Holzpellets werden

gemeinsam mit anderen bestellt. «Beim Heupressen und Silieren achten wir darauf, dass wir dies in der Umgebung miteinander richten können», betont sie. Ein Höhepunkt ist für sie im Herbst die Viehschau im Dorf. Auch da treibt sie ihr Vieh gemeinsam mit einem Nachbarn ins Dorf. Unter den Bauern wurde der Auszug mit den geschmückten Tieren in den letzten Jahren neu belebt.

Grossvater darf bleiben

Da der 92-jährige Grossvater in der zweiten Wohnung auf dem Betrieb lebt, haben sich die Eltern von Lea Unternährer entschieden, ins Nachbardorf zu ziehen, damit der Grossvater seinen Lebensabend weiterhin im gewohnten Umfeld verbringen kann. Ihr Vater freue sich, nicht mehr so viel Verantwortung tragen zu müssen und daneben Zeit für seinen Erstberuf, das Schreiben, zu haben. Die junge Landwirtin ist froh, dass er sie noch zwei Tage auf dem Betrieb unterstützt. Ihre Mutter wird weiterhin bei verschiedenen Arbeiten mithelfen, einen Teil des Gartens nutzen und auch mehrheitlich Leas Grossvater betreuen.

Christian Aeschlimann, der Freund von Lea Unternährer, wird mit der Hofübernahme bei ihr einziehen. Der gelernte Metallbauer, der als Maschinist auf dem Bau arbeitet, wird sie in seiner Freizeit unterstützen. Die 25-jährige kann sich auch vorstellen, später Lernende auszubilden.

GRAFENORT NW: Heilkräuterkultur im Alpenland

Kompetenzzentrum für Heilkultur

Die Familie Beatrice und Wäli Bissig-Odermatt verarbeitet auf ihrem Hof Neufallenbach Heilkräuter zu verschiedenen Hofprodukten. Kürzlich wurde der botanische Heilpflanzengarten eingeweiht.

RICHARD GREUTER

Kräuter und Pflanzen sind der Lebensinhalt von Beatrice Bissig. Zusammen mit ihrem Ehemann Wäli Bissig bewirtschaftet sie den Hof Neufallenbach in Grafenort. Der Kräutergarten liegt weit hinten im Engelbergertal, wo sich die Berge der linken und der rechten Talseite schon bald einmal in die Augen sehen können, auf Wolfenschiesser Boden, gehört aber (postalisch) zur Gemeinde Grafenort. Eine postalische/geografische Nidwaldner Spezialität. Dort pflegt die Kräuterbäuerin, Heilpflanzenspezialistin und Ethnobotanikerin rund 300 Heilkräuter, die sie mit ihrer Familie zu verschiedenen Hofprodukten verarbeitet.

Die Pflanzen erzählen

Bei einem Besuch auf dem Hof wird man nicht von einem Hofhund, sondern von einer wunderschönen Tafel mit dem Logo «Neu-Fallenbach von Herzen» begrüsst. Schaut man sich etwas um, fällt der grosse Kräutergarten auf, der das Wohnhaus umsäumt und bis zum nebenstehenden Kräuterhaus reicht. Inmitten dieser mystischen Idylle hat man plötzlich das Gefühl,



Im botanischen Heilpflanzengarten von Beatrice Bissig wachsen rund 300 verschiedene Heilkräuter. (Bild: rgr)

man sei in einer anderen Welt. Während der Ehemann Wäli Bissig auf der angegliederten Alp tätig ist, erzählt die vierfache Mutter über die Heilwirkung der Pflanzen und Kräuter. «Pflanzen erzählen uns, wozu sie geeignet sind», antwortete sie auf die Frage, woher sie das grosse Wissen über diese Naturapotheke habe.

Die Liebe und die Begeisterung zu Kräutern und zu Pflanzen entstand bereits in ihrer Jugend. Zusammen mit ihrem Grossvater sammelte sie in den Ferien Heilkräuter und lernte so deren Wirkung, aber auch die Zusammenhänge zwischen den Pflanzen und den Menschen

kennen. Bereits im Alter von 14 Jahren kreierte sie die erste Teemischung. Als Hommage an ihren Grossvater stellte sie eine Teemischung mit dem Namen «Blume» zusammen.

Zaubergarten war Beginn

Vor zwei Jahren schloss sie an der Universität Zürich den Studiengang zur Ethnologin ab. Dies ermöglichte ihr, den Betrieb weiterzuentwickeln. Aus dem ehemaligen Zaubergarten entstand ein botanischer Heilpflanzengarten. Dieser wurde im vergangenen Mai mit einem Kräuterfestival eingeweiht. In diesem Kompetenzzentrum für

Heilkultur im Alpenraum erleben rund 6000 Besucherinnen und Besucher ein Wochenende voller Magie und ein einzigartiges Pflanzenwissen mit Kräuterkulinarik.

Aus handgepflückten Kräutern entstehen Teemischungen wie «Engel», «Glück», «Hoffnung» oder «Wellness», um nur einige zu nennen. Im reichhaltigen Angebot befinden sich verschiedene Sirupe, Blütenzucker, Kräutersalz, Räucherkräuter und auch Fleisch vom Hof.

Alle diese Hofprodukte bieten der sechsköpfigen Bauernfamilie eine willkommene Wertschöpfung. Inzwischen ist ein reichhaltiges Kursangebot dazugekommen. In Kursen über Kommunikation mit Pflanzen, über die Kraft der Räucherpflanzen, über die Herstellung von Tinkturen und Heilsalben und über vieles mehr können sich Interessierte weiterbilden.

Hilfe im Stall

Einen Schwerpunkt bilden die Räucherkräuter, welche in vielen Kulturen einen hohen Stellenwert geniessen. Die Kurse zum Thema Räuchern seien sehr beliebt, sagte sie. «Es ist einfach, und man kann viel bewirken.» Auch in der Landwirtschaft können Räucherkräuter bei Erkrankungen wertvolle Hilfe leisten. Selbst im eigenen Stall mit 20 Milchkuhen und 20 Stück Jungvieh kamen schon Kräuter zum Einsatz.

Sie habe auch schon Kurse durchgeführt, an denen ausschliesslich Landwirte teilgenommen hätten. Sie erhielten

einen wertvollen Einblick in die Kräuterheilkunde. Bei diesen Gruppenführungen hilft die ganze Familie mit. Selbst Wäli Bissig, der sich primär um die Landwirtschaft kümmert, und ihre Kinder führen Gruppen durch den botanischen Heilpflanzengarten. Auch die 15-jährige Jela möchte sobald wie möglich mitwirken. Ab und zu hält Beatrice Bissig auch Vorträge.

Die Kräuterfrau arbeitet während der Sommermonate mit zwei Angestellten, ein bis zwei Praktikantinnen und rund sieben Helferinnen und Helfern. Zurzeit sind die beiden Praktikantinnen Maia Stark und Isabela Keller mit dem Ernten beschäftigt.

Beifuss erdet

«Ich gehe davon aus, dass in den Pflanzen alles vorhanden ist, was wir benötigen», sagt sie und nennt als Beispiel der bei den Bauern verpönte und von ihnen bekämpfte Stumpflättrige Ampfer. Die «Blacke» ist ein Heilkraut und wirkt entzündungshemmend und kühlend.

Aber auch von ihrem Lieblingskraut Beifuss schwärmt sie und nennt seine gute Wirkung. Man kann ihn gut räuchern oder in Tee, Kräutersalz und Räucherkräuter mischen. «Beifuss ist eine Pflanze, die mich erdet.» Auch den Wolfstrapp hat sie ins Herz geschlossen. Vor sechs Jahren behandelte sie mit Wolfstrapp und weiteren Kräutern einen viralen Effekt und dessen nachhallende Nebenwirkungen am eigenen Körper.

www.hof-neufallenbach.ch

NACHRICHTEN

Gemüse bis zu 100 Prozent zerstört

TESSIN. Vergangenen Freitag wurde das Tessin am dritten Wochenende in Folge von Gewittern heimgesucht. In Magadino fielen innerhalb von zehn Minuten 37,1 mm Regen. Am Samstag sprach Radiotelevisione Svizzera RSI mit Christian und Marco Bassi. Sie bauen in der Magadino-Ebene Gemüse an. Ihr Folientunnel wurde vom Hagel zerkleinert, die Karotten sind zu 100 Prozent zerstört. Sie sollten in einem Monat geerntet werden, und für eine Neusaat ist es nun zu spät. Marco Bassi ist auch Direktor des Tessiner Obst- und Gemüseverbands. Er sagte gegenüber RSI, dass die meisten Felder von Cadenazzo bis zu 100% verloren sind. Man spreche von einer Fläche von 1200 Hektaren. mge

Staudenmann holt sich den Rigi-Festsieg

RIGI LU. Fabian Staudenmann (Guggisberg BE) gewinnt einen von Bernern dominierten Rigi-Schwinget. Im Mittelländer-Schlussgang traf Staudenmann einmal mehr auf Adrian Walther (Habstetten BE). Staudenmann fackelte nicht lange, noch in der ersten Minute fand er mit einem inneren Haken das Siegesrezept. Für Staudenmann ist es der dritte Kranzfestsieg der laufenden Saison. Walther fiel auf Schlussrang drei zurück. mgt

Rangliste: 1. Fabian Staudenmann, Guggisberg BE; 2. Michael Ledermann, Mamischaus BE; 3a. Adrian Walther, Habstetten BE; 3b. Bernhard Kämpf, Sigriswil BE; 4a. Nick Alpiger, Seon AG; 4b. Fabio Hiltbrunner, Schmidigen-Mühleweg BE; 4c. Curdin Orlik, Thun BE; 4d. Tim Roth, Erlinsbach AG; 4e. Sven Schurtenberger, Buttisholz LU.