

29.07.2017

ENGAGEMENT: Ehemaliger «Werber des Jahres» vertreibt jetzt Premium-Käse

Quereinsteiger sehen Chancen

Immer wieder gibt es Quereinsteiger in der Landwirtschaft und in der Verarbeitung von Lebensmitteln. Sie sind motiviert, erkennen Chancen, bringen andere Fähigkeiten mit oder haben einen guten Zugang zu Kunden.

DANIEL SALZMANN

Quereinsteiger auf Bauernhöfen gibt es schon länger: Personen, die nicht in der Landwirtschaft aufgewachsen sind, aber wegen der Liebe auf einem Hof landen und sich dann dort auch stark engagieren. So etwa Regina Wyss und Matthias Bürgi, die beide in der Stadt Bern aufgewachsen sind. Wyss zog zu Andreas Fuhrer aus Burgistein BE und wurde als Regina Fuhrer Präsidentin der Bio Suisse. Bürgi zog zu Monica Hasler auf den Rütlihof in Uerikon ZH und arbeitet seither bei der Pflege der Reben und der Herstellung von erstklassigen Weinen mit. Dann gibt es Quereinsteiger, die sich für eine Hofübernahme zusammentun. Von der 68er-Bewegung Erfasste gingen als «Aussteiger» ins Tessin und mähten Hänge, die sonst niemand mähen wollte. Ein aktuelles Beispiel sind Thomas Urech, Martina Räber und Dominik Bisang, die in Hallwil AG den «Gmüeser»-Betrieb aufbauen.

Fromage Mauerhofer

Quereinsteiger gibt es auch immer wieder in Verarbeitung und Vermarktung. Nichtbauernkinder, Nichtlandwirte, Nichtagronome und Nichtlebensmittelwissenschaftler bringen sich mit viel Schwung ein. Das zeigen zwei Beispiele der letzten Wochen.

Leute mit Geld gibt es ja viele in der Schweiz. Die Kunst ist es, dass sie nicht dem Marketing und dem Prestige ausländischer Delikatessen erliegen, sondern sich



Jan Henseleit, Geo Taglioni, Franziska Güder, Simon Weidmann (v.l.) verkaufen im «Gmüesgarte» kleine Rüebl & Co. (Bild: zvg)

für Schweizer Spezialitäten begeistern lassen. Zu Vermögenden und Genießern hat oft den besseren Zugang, wer selbst zu diesen zählt. So liesse sich die Initiative von Curdin Janett (im Bild rechts), der CEO der grössten Werbeagentur der Schweiz war, und von Michael Fankhauser, (im B, dem ehemaligen Marketingchef von Tag Heuer USA, zusammenfassen.



Fankhauser, Janett. (Bild: zvg)

Unter der Marke «Fromage Mauerhofer» lassen Janett und Fankhauser eigens für sie produzierte Käsespezialitäten affinieren und vertreiben sie zu einem Kilopreis von 45 bis 55 Franken. Sie versprechen auf ihrer Home-

page: «Artgerechte Tierhaltung mit regelmässigem Auslauf, 100% Gras- und Heufütterung, nur frische Rohmilch, aus maximal 10 Kilometer Umkreis, 100% Natürlichkeit ohne Zusatzstoffe, traditionelles Handwerk, Juryprüfung» und nicht zuletzt «Faire Entlohnung der Milchbauern». Das bedeutet laut «Berner Zeitung»: Mindestens 80 Rp./kg Milch sind garantiert, weitere 10 Rappen gibt es, wenn die Kühe noch Hörner tragen, und weitere 10 Rappen, wenn es sich um Biomilch handelt oder um solche, die von einer vom Aussterben bedrohten Rasse stammt (z. B. Rätisches Grauvieh). Derzeit sind im Onlineshop zwölf Käse bestellbar (vgl. Kasten).

«Gmüesgarte» in Bern

Besonders in der Stadt gibt es zahlreiche Personen, jüngere und ältere, die einen bewussten Lebensstil mit viel Rücksicht auf Umwelt und Ressourceneffizienz

pflügen. Auf solche zielt das Start-up-Unternehmen «Gmüesgarte» mit einem Laden in der Stadt Bern. Es kauft Landwirten Gemüse und Früchte ab, die nicht in die Normen passen und deshalb von den üblichen Handelskanälen für die menschliche Ernährung ausgeschlossen worden sind. Das Quartett kämpft gegen die Lebensmittelverschwendung, indem es diese kleinen oder krummen, aber dennoch wertvollen Lebensmittel verkauft (vgl. «Schweizer Bauer» vom 26. Juli).

Ferner gibt es Investoren, die ihr Geld in neue und alte Vermarktungskanäle investieren. Laut der «Handelszeitung» bringt sich Denner-Erbe Fabio Borzatta mit 2,5 Millionen Franken in den Online-Hofladen farmy.ch ein. Er glaube an den wachsenden gesellschaftlichen Trend des «bewussten Einkaufs» bei Schweizer Bauernhöfen und Kleinproduzenten.

KLINGENDE NAMEN

Fromage Mauerhofer bietet im Online-Shop folgende Rohmilch-Käse an: «Alpschaf» und «Original Simentaler» von Joakim Henscholz, Rossinière VD (Agropreis-Gewinner-Familie von 2013), «Einzelbauer» von Anton Wyss, Signau BE (die Milch stammt von einem einzigen Lieferanten mit 12 Braunvieh-Kühen), «Bergheu» von Bernhard Meier, Trubschachen BE, «Vacherin à l'ancienne» von Marc-Henri Horner, Marsens FR, «Frühlingsschaf», «Seidenbüffel», «Toggenburger Geiss», «Winterberg» und «Zigerklee» von Willi Schmid, Lichtensteig SG, «Kemmeriboden Geiss» von Fritz Oberli, Schangnau BE, sowie «Rätisches Grauvieh» von David Perreten, Feutersoey BE. *sal*