

gastundhof.ch – ein innovativer Landwirtschaftsbetrieb in Bärfishenhaus

Text: Erich Gäumann

Vor 6 Jahren eröffnete der Achetringeler die Serie «Junge, erfolgreiche Menschen» mit Porträts von Menschen aus unserer Gegend. In dieser Nummer wird eine Familie vorgestellt, die ihren Landwirtschaftsbetrieb in mutigen, wohlgedachten Schritten umfassend diversifiziert hat.

Reto Streit und Ursula Knuchel Streit

Als vor 14 Jahren Reto Streit und Ursula Knuchel Streit den 14-ha-Betrieb von den Eltern Annalise und Hans-Ueli Streit gekauft hatten, war für sie klar, dass der bereits vielseitig geführte Hof mehr diversifiziert und zu einem nach den Richtlinien von Bio Suisse geführten Vollerwerbsbetrieb weiterentwickelt werden sollte. Heute steht der aussergewöhnliche Betrieb gast&hof Bärfishenhaus, welcher Arbeit für drei bis vier Vollzeitstellen generiert, auf mehreren Standbeinen.

Ackerbau, Tierhaltung, Obst

In der herkömmlichen Landwirtschaft mit inzwischen 20 ha Betriebsfläche ist dies im Ackerbau der Anbau von Weizen und Urdinkel als Brotgetreide und Sonnenblumen für die Ölproduktion. Das Stroh wird zur Einstreu für die Hoftiere verwendet. Im Futterbau wird das hofeigene Raufutter für die Galloway-Rinder, Pferde und Junghennen produziert. Zudem bewirtschaften Reto und Ursula 160 Hoch- und Niederstammbäume für Süssmost, Tafelobst, Apfel- und Birnenschnitze, Eigenbrand Vieille Pomme und Vieille Prune für den Direktverkauf.

Galloway-Rinder

Ein weiterer Betriebszweig ist die Tierhaltung mit einer Galloway-Rinder-Herde. Die Tiere wachsen in Mutterkuhhaltung auf, leben auf der Weide und im Offenstall.

Nach zwei Jahren erlangt ein Jungtier die Schlachtreife. Die Tiere werden in einem kleinen Schlachtbetrieb in der Nähe geschlachtet und das Fleisch wird im Direktverkauf als ‚Galloway Gourmet Beef‘ an die Kunden verkauft.



Junghennen

Die Aufzucht von Junghennen erfolgt in einem Stall mit lichtdurchflutetem Wintergarten und einer grossen Weide für den Auslauf. Etwa 2800 Eintagesküken werden von einer Bio-Brütereierie übernommen und sorgfältig aufgezogen. Sie gewöhnen sich an die Einrichtung im Stall, an den Weideauslauf, und sie lernen in das Nest zu steigen, wie sie es später im Legebetrieb auch vorfinden werden. Nach 18 Wochen ist die Legereife erreicht und die Hühner werden an verschiedene Legebetriebe weiterverkauft. Artgerechte Haltung und ausgewogene Fütterung, regelmässige Kontrollgänge und strikte Einhaltung aller Hygienevorschriften sind erforderlich, damit die Geflügelschar gesund und stark gedeihen kann. Auf dem Hof leben ebenfalls Pferde. Im Offenstall mit permanent zugänglichem Laufhof und grosszügiger Weide werden bis zu sechs Pferde betreut. Natürlich fehlen auch die Katzen nicht, die zur natürlichen Regulation der Mäusepopulation beitragen.

Erneuerbare Energie

Zum Gesamtkonzept des biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetriebes gehört auch der schonende Umgang mit Ressourcen und die Reduktion der CO₂-Emissionen. Auf den Dächern sind zwei Photovoltaikanlagen und eine Solarthermoanlage installiert. Sie liefern Strom und Warmwasser für den Eigenbedarf sowie für den Gäste- und Landwirtschaftsbetrieb. Elektrisch betriebene Maschinen werden mit Sonnenenergie aufgeladen. Zudem steht den Gästen und Kunden eine Ladestation für Elektrofahrzeuge zur Verfügung.

Oben rechts:
Galloway-Kuh mit
Kälbchen.
Bild: Reto Streit

Unten links:
gast&hof Bärfishenhaus.
Bild: fotobeatrice,
Laupen



Seidenraupen

Der wohl unbekannteste Betriebszweig ist die Seidenproduktion. Seit zehn Jahren produzieren Reto Streit und Ursula Knuchel Rohseide auf ihrem Hof. Sie sind Mitglied von swiss silk, der Vereinigung Schweizer Seidenproduzenten. Zuerst musste für die gefräßigen Tierchen Nahrung bereitgestellt werden. So wurden 360 weisse Maulbeerbäume gepflanzt, da die Seidenraupen ausschliesslich die frischen Blätter dieses Baumes fressen. Da die Maulbeerbäume rund 15 m hoch werden können, werden sie im Februar/März zu einem Niederstamm oder Busch zurechtgeschnitten. Gedüngt werden sie mit hofeigenem Hühnermist.

Drei Aufzuchten pro Jahr

Die Aufzucht beginnt mit dem Schlupf aus den Eiern, die aus Italien geliefert werden, und dauert im Schnitt 24 Tage. Von Juni bis September sind drei Aufzuchten mit je rund 10 000 Raupen möglich. Jeden Tag wird die Futtermenge gemessen. Die Raupen vom September 2021 frassen am ersten Tag 400 gr junge, gehackte Blätter – am letzten Tag der Aufzucht waren es 54 kg! Vier Häutungen haben sie hinter sich, wenn sie aufhören zu fressen und das Einspinnen beginnt. Die ca. 7 cm grossen Raupen werden nun von Hand in die sogenannten Spinnhütten gelegt. Das sind Rahmen aus Karton mit je 120 Kästchen. Hier verpuppen sich die Raupen und bilden ihren Seidenkokon.

Seidenproduktion

Nach rund 10 Tagen werden die Kokons in einem Spezialofen bei 110 Grad getrocknet, damit keine Falter ausschlüpfen. Nach der Trocknungsphase werden die Kokons an swiss silk verkauft. Die Weiterverarbeitung der Kokons – abhaspeln, Faden bilden, färben, weben, konfektionieren usw. wird durch Fachleute von swiss silk und von Textilindustrie-Partnern organisiert und durchgeführt. Die Endprodukte werden über den Onlineshop von swiss silk (www.swiss-silk.ch) oder vor Ort bei den Produzentenfamilien verkauft. Die Jahresproduktion von gast&hof konnte in dieser Zeit auf 5 kg Rohseide gesteigert werden. Nebst feinsten Schweizer Seide für Trachtenstoffe, Schals und Accessoires, haben auch TextildesignerInnen das edle Gewebe für ihre Kollektionen entdeckt. Erfolgreich angelaufen ist die Zusammenarbeit mit einer deutschen Medizintechnikfirma, die aus der Seide eine Proteinlösung für Verbands- und Implantatmaterial herstellt. Reto Streit und Ursula Knuchel bieten während der Seidenraupen-Aufzucht-Saison auf ihrem Hof für interessierte Gruppen Führungen mit Verpflegung an.



*Seidenraupen beim Fressen.
Bild: Tom Wüthrich, Liebistorf*

gast&hof

Wie der Name vermuten lässt, gibt es auf dem Hof ein Angebot für Gäste. Es stehen sechs geschmackvoll eingerichtete Gästezimmer zur Verfügung. Das «Bed and Breakfast» wird grösstenteils von Gästen aus der Schweiz und dem nahen Ausland gebucht. Auf Wunsch wird den Gästen auch ein Abendessen serviert, oder sie können sich unter freiem Himmel im mit Holz geheizten Hot Pot entspannen. Die Lebensmittel für das kulinarische Angebot stammen weitestgehend aus biologischer, hofeigener und regionaler Produktion. Die schöne Region Laupen ist beliebt und wird gerne von den Gästen erkundet.

*Ein Gästezimmer.
Bild: fotobeatrice, Laupen*



20 Mitarbeitende

Die vielen Arbeitsabläufe und -einsätze, die zeitlich nicht immer exakt terminiert werden können, verlangen einen grossen MitarbeiterInnen-Pool. Das Team von gast&hof besteht aus gut 20 Personen, die temporär und je nach Arbeitsspitzen angestellt werden – sie alle sorgen dafür, dass der Betrieb «läuft». Ursula und Reto schätzen die zuverlässigen und flexiblen Mitarbeitenden. Das Organisieren und die Administration des Betriebes seien wichtige Aufgaben, sagen die beiden und verbringen daher auch etliche Stunden im Büro, am Telefon oder PC beim gemeinsamen Suchen nach Lösungen und Fällen von Entscheidungen. Ursula Knuchel und Reto Streit mit ihren vier Kindern haben ein offenes Haus und sind zufrieden, dass sie sämtliche Berufsarbeiten daheim, im eigenen Betrieb ausüben können.