



Was es braucht, um ein erfolgreicher Biobauer zu sein

WORKSHOPS UND WELLNESS

Von Fritz Sahli, Biobauer auf dem Biohof Schüpfenried in Uettligen

Zusammen mit meiner Frau bewirtschafte ich den Biohof Schüpfenried bereits in 5. Generation. Wir verkaufen unsere hofeigenen Produkte an Detailhändler und in unserem Hofladen. Daneben biete ich Workshops für Firmen an, vermiete Seminarräume, organisiere Hochzeiten und Familienfeste und bilde Lehrlinge aus. Auf meinem Betrieb ist auch eine Wohn- und Arbeitsgemeinschaft integriert für junge Menschen mit Lernschwierigkeiten oder psychischen Beeinträchtigungen. Kürzlich bin ich auch in den Wellnessbereich eingestiegen - ich vermiete eine mobile Sauna. Kurz gesagt: als Biobauer braucht es neue Ideen, Offenheit und Beweglichkeit.

Der Hof vor den Toren der Stadt Bern ist 31 ha gross (1 ha = ca. ein Fussballfeld). Wir bauen Weizen, Dinkel, Roggen, Kartoffeln und Freilandgemüse an. Das Grünland und die Wiesen liefern einen grossen Teil des Futters für unsere Tiere. In meinem Laufstall mit freiem Zugang auf die Weide leben 60 Tiere: Mutterkühe, Jungvieh und Masttiere. Ihr Fleisch wird im Hofladen, in Bioläden und in ausgewählte Restaurants geliefert.

Die artgerechte Tierhaltung ist mir ein persönliches Anliegen. Meine Kühe dürfen Hörner tragen. Wir verfüttern nur hofeigenes Bio-Futter. Die Kälber werden soweit als möglich im Freilaufstall im Stroh geboren. Die Hühner leben im Freilaufgehege auf Gras- oder Sandboden, und auch Hund, Katzen, Schafe, Schweine, Alpakas, Esel und Pfauen haben bei uns ein Zuhause.

Bio für gestresste Städter

Zum eigentlichen landwirtschaftlichen Betrieb kommen bei mir noch andere Geschäftszweige. Zusammen mit einem Ehepaar habe ich eine Hofgastronomie aufgebaut. Wir bieten Räumlichkeiten für Hochzeiten und Familienfeste und organisieren auch Musikbrunches und andere Konzerte. Auch Firmenanlässe werden bei uns durchgeführt. Besondere Freude macht uns das Feiern von Kindergeburtstagen. Stadtkinder fühlen sich bei uns sehr wohl.

Seit einigen Jahren habe ich mich auf die Organisation von Workshops spezialisiert. Wir führen Kurse in Teamentwicklung an. Ich habe gemerkt, dass besonders Firmen der IT-Branche auf unser Angebot ansprechen. Der Umgang mit Tieren, Maschinen und Produkten gibt Menschen, die vor allem vor dem Bildschirm sitzen, einen ganz neuen Zugang zu ihrem Alltagsleben. Oft haben diese Menschen noch nicht viel mit Bio am Hut. Wenn sie dann noch unser Essen genossen haben und unsere Philosophie kennen, dann gehen sie bereichert nach Hause und greifen beim nächsten Einkauf auch eher ins Bioregal.



Bioladen und Wellness

Zum Verkauf meiner Produkte setze ich nicht auf die Grossverteiler, sondern suche mir meine Nischen. Meine Produkte werden vor allem an Detailhändler und in die Gastronomie geliefert. Ein wichtiges Standbein ist natürlich auch mein Hofladen. Er ist an sieben Tagen in der Woche zwölf Stunden lang geöffnet. Das Sortiment ist aber weit umfassender als „nur“ die Erzeugnisse aus der eigenen Produktion. Es werden auch Teigwaren, Käse, Joghurt, Butter, Senf, Essig, Öl, Wein, Tee, Kaffee, Waschmittel, Kosmetika und Fachliteratur angeboten. Der Einkauf über Internet ist bei mir ebenfalls möglich.

Auf meinem Hof steht auch die erste mobile Sauna der Schweiz. Dafür wurde ein alter Bauwagen umgebaut. Der Saunawagen wird vom Verein „Sauna an der Aare“ betrieben. Ich träumte schon lange von einer Sauna auf meinem Hof und finde die Zusammenarbeit mit dem Verein ideal. In der holzgeheizten Sauna haben sechs Personen Platz. Vom grossen Fenster in der Ruhezone schweift der Blick über Felder bis zur majestätischen Alpenkette am Horizont. Die Abkühlung wird in der Badewanne auf der Wiese genossen.

Geschützte Wohn- und Arbeitsplätze

Im Gesamtbetrieb integriert ist eine Wohn- und Arbeitsgemeinschaft. Jugendliche mit Lernschwierigkeiten, einer psychischen oder geistigen Beeinträchtigung werden hier in Land- und Hauswirtschaft ausgebildet und wohnen gemeinsam im Stöckli. Ein professionelles Team betreut die Jugendlichen rund um die Uhr und fördert sie ebenfalls in lebenspraktischen Fähigkeiten und einer sinnvollen Freizeitgestaltung.

Für mich ist die Vielfalt auf unserem Hof ein Sinnbild für den biologischen Landbau. Ein Biohof funktioniert nur in einem geschlossenen Kreislauf, alles hängt miteinander zusammen. Beim Boden, den Pflanzen, den Tieren und den Menschen stärken und fördern wir das Gute.

www.sahli-bio.ch