

Guets vom Hof Baregg – aus der Natur verarbeitet ins Kundengeschenk

## Der delikate 40-Meter-Käseturm und Baselbieter Edelbrand

Jährlich in der Vorweihnachtszeit lässt RohrMax seinen Kunden Apéro-Geschenkkörbe zukommen – bestellt beim Bauernhof. Die Direktanbieter ab Hof vollbringen dabei eine logistische Meisterleistung.

Rund 950 Apéro-Geschenkkörbe sind es, mit denen sich RohrMax zu Weihnachten bei seinen langjährigen Kundinnen und Kunden für Vertrauen und Treue bedankt.

„60 Kilogramm Holzwole habe ich in der Landi gekauft. Man war dort doch recht erstaunt: über einen halben Zentner!“, so Stefanie Weber, die zusammen mit anderen Bauern für den Grossauftrag alles organisierte.

### Wenn sich Körbe und Käse stapeln

Oder anders gesagt: 77 Laib Käse, zahlreiche Säcklein fürs Dörrobst, Hunderte von Konfitürengläser – Unmengen von Zwetschgen wollen verarbeitet und in Gläser gefüllt sein. Dazu Zwetschgen-Läckerli, feine ‚Anis-Brötli‘ und Galloway-Rauchschübli. Für einen Familienbetrieb ist es eine grosse Menge. Produktionsseitig wie logistisch.

Im Hofladen richtete das Baregg-Team eine regelrechte Produktionsstrasse ein und bepackte die Körbe mit den Spezialitäten. Allein der Käse (zu 250 Gramm portioniert und vakuumiert) hätte aufeinandergestapelt eine Höhe von vierzig Metern erreicht! Die Holzwole wurde, um eine einheitliche Menge einzuhalten, Korb für Korb abgewogen – und produzierte dabei so viel Staub, dass nach dem RohrMax-Auftrag eine General-Hofladen-Reinigung nötig war. Letztlich standen elf Paletten im Kühlraum und wurden pünktlich ausgeliefert.

### Impressum

Herausgeber: **ROHRMAX** 

**In der Schweiz:** RohrMax AG  
Niederlassungen in der ganzen Schweiz  
Hauptsitz: Werkstrasse 9, 8627 Grüningen  
www.rohrmax.ch, info@rohrmax.ch  
24h-Service: 0848 852 856

**In Süddeutschland:** RohrMax GmbH  
Ein Tochterunternehmen der RohrMax AG Schweiz  
Niederlassungen in Lörrach, Konstanz, Friedrichshafen  
www.rohrmax.de, info@rohrmax.de  
24h-Service: 0180 1 764 762



Bewirtschaftet wird der Hof Baregg, der 1825 erbaut wurde, von Stefanie und Christian Weber, der den Betrieb 1992 von seinem Vater übernahm. „In den vergangenen Jahren haben wir den Hof modernisiert und auf unsere heutigen Bedürfnisse angepasst“, erklärt Stefanie Weber. „Es war ausschlaggebend, denn ohne Kühlraum hätten wir den Auftrag nicht annehmen können. Ausser den Mäusen wäre niemand erfreut gewesen, hätten wir die Körbe in der Scheune zwischengelagert.“

### Galloway: alte Rasse – grosse Klasse

Der Hof Baregg im Baselbiet (Hemmiken) umfasst rund 30 ha Weiden und Wiesen (mit über 200 Hochstamm-Obstbäumen), Ackerland und 3,4 ha Wald. Seine Spezialitäten ‚direkt vom Bauernhof‘ bietet das Baregg-Team im Hofladen an und auch im Hof-Beizli gibts Genussvolles. Das Angebot reicht vom Bure-Zmorge bis zum Vereins- und Familien-Fest.

Ein besonderer Blickfang des Hofes ist der Freilaufstall der Galloway-Rinder. Galloways gehören zu den ältesten Robustrassen der Welt. Sie stammen aus dem Südwesten Schottlands. Die Tiere sind von Natur aus hornlos. Robust und mit breiten Klauen ausgestattet, die die Grasnarbe schonen, eignen sich die Tiere besonders für die extensive Weidehaltung. „Wir haben über 60 Galloway-Rinder: 20




Muttertiere und dazu jährlich die Kälber sowie Jungtiere. Unser Stier ist immer mit in der Herde. Von März bis November pflegen und beweiden die Tiere unseren Obstgarten. Man nennt die Galloways auch ‚Naturschützer im Zottelfell‘. Unsere Galloways fressen ausschliesslich Gras und Heu, also keinerlei Kraftfutter. Das Fleisch vermarkten wir direkt ab Hof.“

Übrigens: Das Schlachalter von Galloway-Rindern liegt bei zweieinhalb Jahren (konventionelle Schlachttiere, 12 bis 14 Monate). Das Fleisch ist vielfarbig und aromatisch. Stefanie Weber: „Wie es schmeckt? Wie Rindfleisch mit einem Hauch Wild.“

### Vogelgebiet: Obstgarten Farnsberg

Ein paar Gehminuten oberhalb des Hofes Baregg befindet sich die Burgruine Farnsberg. Der Farnsberg ist zudem der Namensgeber für das spezielle Vogelschutzprojekt ‚Obstgarten Farnsberg‘, an dem 18 Bauernhöfe beteiligt sind. Das Projekt ist einzigartig in der Schweiz. Das Ziel ist, ein möglichst grossflächiges, zusammenhängendes Gebiet um den Farnsberg zu etablieren, um seltene und bedrohte Obstbaum-Vogelarten zu erhalten und zu fördern. „Da uns die Natur und insbesondere auch die Hochstamm-Obstbäume sehr am Herzen liegen, sind wir seit Beginn 2004 bei diesem Projekt dabei und haben mit der Pflanzung von zusätzlichen Hochstamm-Obstbäumen, Hecken, Aussaaten von Buntbrachen und Blumenwiesen einen grossen Teil unserer Landwirtschaftsfläche auf extensive Nutzung umgestellt. Damit ging auch der Entscheid einher, die Milchproduktion aufzugeben und eine Galloway-Mutterkuhherde aufzubauen.“

Hochstamm-Obstgärten sind in langer Tradition bezüglich Hof-Bewirtschaftung und Verwertungen des Obstes Teil der Schweizer Geschichte und stellen einen wichtigen Lebensraum für bedrohte Tierarten dar. Führungen im ‚Obstgarten Farnsberg‘ führt Christian Weber auf Anfrage durch. Ein interessanter Spaziergang durch die Natur zwischen einem Apéro und einem gemütlichen Essen. Wie wärs mit Edelbrand aus aromatischen Kirscharten, die man dann gleich besichtigen kann? Infos: www.hof-baregg.ch 



### Internationaler RohrMax-Cup – übers Dreiländereck

## Voller Elan und Teamgeist

Die Junioren traten an. Zehn U9-Mannschaften waren es, die am ersten Internationalen RohrMax-Fussball-Cup teilnahmen, und es war spannend – von der regulären Spielzeit bis zum Elfmeter-Schiessen.

Bei der Premiere holte sich der FC Black Stars (Basel) den Turniersieg und damit den Wanderpokal, um den die jungen Fussballer jährlich wieder spielen werden.

### Junioren-Fussball mit RohrMax

Initiiert wurde das U9-Junioren-Turnier, das in Weil am Rhein stattfand, von RohrMax-Kundenberater Jörg Klauwe (RohrMax-Niederlassung Lörrach) und dem FV Haltingen. RohrMax ist schweizweit sowie in Süddeutschland tätig und sponsert die Jugendmannschaften des FV Haltingen. Es war ein junger, toller Anlass mit Teams übers Dreiländereck. 