

«Müssen der Kundschaft nachgehen»

Vielseitiger Betrieb / «Obstgarten Farnsberg» und noch viel mehr: Stefanie und Christian Weber setzen auf verschiedene Betriebszweige.

HEMMIKEN ■ «Ich war neun Jahre alt, als ich das fröhliche Kühlein, das Bestandteil unseres Betriebslogos ‚muuhh-guet‘ wurde, gezeichnet habe», erzählt Stefanie Weber. «Schon als Mädchen ging ich jede freie Minute auf einen Bauernhof.» Sie kam allerdings erst auf Umwegen im Jahr 2004 zu ihrem Wunsch-Mann beziehungsweise auf den Hof Baregg in Hemmiken BL, den Christian 1992 von seinem Vater Heini übernommen hat.

Auf die Frage, wo und wie sie sich kennen gelernt hätten, lächeln sie einander vielsagend an. «Im Internet natürlich, bei Landflirt.ch», sagt Stefanie. «Wo denn sonst?!» Sie habe nämlich klare Vorstellungen gehabt, wie es auf «ihrem» Hof aussehen müsste. Christian habe ihr sozusagen alles anbieten können. Was fehlte, habe er einfach übertragen auf das, was vorhanden war. Beispielsweise fragte er sie, ob sie anstelle des gewünschten Badepools mit der Badewanne als Kompromiss zufrieden sei. Diese Phantasie habe sie beeindruckt.

Ökologisierungsjahr in mehreren Gemeinden

Der Einfallsreichtum spielt bei beiden eine grosse Rolle. Das zeigt sich bei der grossen Vielfalt der Betriebszweige. Was ihnen stark am Herzen liegt, ist die Natur. Sie machen seit 2004 mit beim «Obstgarten Farnsberg», eine Idee des Schweizer Vogelschutzes und der Schweizer Vogelwarte. In den Gemeinden Buus, Hemmiken, Gelterkinden, Ormalingen und Rickenbach engagieren sich 15 Bauernfamilien in diesem Ökologisierungsjahr. Hier wird versucht, der enormen Veränderung der traditionellen Obstbaumlandschaft im oberen Baselbiet entgegenzuwirken. Und damit die typischen Hochstamm-Obstgärten mit ihren Bewohnern, darunter zahlreiche Vogelarten, zu retten.

Rund um den Farnsberg soll ein möglichst zusammenhängendes Gebiet aufgewertet werden.

Dabei spielen die Anzahl Bäume, ihre Verteilung, ein angepasster Unternutzen und die Kombination mit geeigneten ökologischen Elementen eine entscheidende Rolle, ebenso die Einbettung dieser Massnahmen in moderne Landwirtschaftsbetriebe. Wenn Webers darüber reden, spürt man ihre Begeisterung und ihr Engagement für das Projekt und die Vogelwelt.

Freude an der gemeinsamen Arbeit

Als sie feststellen mussten, dass die üblichen Vermarktungskanäle an Früchten von Hochstammobstbäumen – beispielsweise Bühler-Zwetschgen – obwohl aromastark, nicht interessiert sind, suchten sie einen anderen Weg, um diese abzusetzen. «Letztes Jahr füllten wir zwei Tonnen Früchte in Tausende von Gläser und Flaschen ab», blickt Stefanie zurück. Hier ist Teamarbeit angesagt: Stefanie kocht die Früchte und füllt sie ein, Christian sterilisiert sie.

Überhaupt arbeiten die beiden gerne zusammen. Beispielsweise in der Nacht von Freitag auf Samstag, wenn sie nach Mitternacht aufstehen und über 100 Brote und Zöpfe backen. Die Zeit, wo sie miteinander tätig seien, gebe ihnen Gelegenheit, über dies und das und jenes zu reden. Auch mal zu streiten.

Verkauf der Produkte ab Hof und auf Märkten

In ihrem Hofladen gibts Desserts, eingelegte und getrocknete Früchte, Eierliköre (mit Kirsch, Pflümli und Mirabelle), Gelées und Konfitüren, Sirupe aus Blüten und Früchten, Süss-Saures oder Sauer-Süßes, Süssmost, Gallowayfleisch, Baregger Rauchschrüblig. Auf Bestellung werden Änisbrötchen mit Logo oder Beschriftung gebacken. Alle Produkte sind selbst gemacht



Stefanie und Christian Weber, Hemmiken BL, bei ihren Galloways im Stall. Bald werden die Tiere wieder den grossen Obstgarten Farnsberg «pflegen».

(Bild Benildis Bentolilla)

und einheitlich verpackt. Das sei wichtig, weil sie professionell auftreten wollten.

Sie fahren an die Märkte nach Bremgarten, Brugg, Dornach, Gelterkinden, Liestal, Ormalingen, Reigoldswil, Rheinfelden, Sissach und Waldenburg. Diese Beschäftigung bereitet ihnen viel Spass. «Es ist zwar ein grosser Aufwand», verrät Christian, «aber wenn wir noch ein bisschen durchhalten, können wir das gesetzte Ziel erreichen.»

«Unser Hof ist das Paradies, aber er liegt abgelegen»

Natürlich mussten Webers auch Dämpfer hinnehmen, so

als sie das erste Mal an der Muba teilnahmen. Die Standkosten seien enorm hoch gewesen, weil sie auch das Hofbeizli, das rund 50 Personen Platz bietet, führten. 850 Stunden hätten sie in diese zehn Tage gesteckt und herausgeschaut habe sozusagen nichts. Trotz Abgabe des Hofprospekts erreichten sie keinen höheren Bekanntheitsgrad; die erhofften Folgeverkäufe blieben aus. «Unser Hof ist zwar das Paradies, aber er liegt abgelegen», erwähnt Stefanie. «So müssen wir halt unserer Kundschaft nachgehen.» *Benildis Bentolilla*

www.hof-baregg.ch

BETRIEBSSPIEGEL

Betriebsleiter:	Christian und Stefanie Weber
Arbeitskräfte:	Betriebsleiterpaar, Vater Heini Weber
Betriebsform:	ÖLN
Fläche (LN):	30 Hektaren, davon 6 Hektaren extensiv genutzte Flächen mit Wiesen und Weiden, Buntbrachen, Hecken, Ufer- und Feldgehölze
Höhenlage/Zone:	580 m ü. M./VHZ
Produktionszweige:	40 Galloways, Stier Kilian, Mastvieh; 230 Hochstammobstbäume, vorwiegend Steinobst; Hofladen, Hofbeizli, Schaubäckerei (mobiler Holzofen) und Verkauf der Produkte an Märkten, Führungen Obstgarten Farnsberg, bim Buur i d'Schuel, Bed and Breakfast, Lebenstherapie MentAL-Somatik, Bachblüten-therapie für Mensch, Tier und Pflanze