

Bauernhof mit allen Sinnen erleben

Am Auffahrtssonntag 2. Juni findet in der ganzen Schweiz der Tag der offenen Hoftüren statt. Rund 150 Betriebe laden Gross und Klein ein, den Bauernhof hautnah zu erleben. Auch Stefanie und Christian Weber vom Hof Baregg in Hemmiken BL öffnen ihre Hoftüren. Sie bieten mit Spiel, Spass und Wettbewerben ein abwechslungsreiches Programm zum Verweilen.

Von Melina Gerhard



Bei schönem Wetter können die Galloway-Rinder vom Hof Baregg die Aussicht bis in die Berner Alpen geniessen. (mw) [Download image](#)

Idyllisch liegt der Hof des Paares mitten im Grünen und bietet bei schönem Wetter Ausblick auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Hofhund Timi begrüsst die Gäste freudig. Im Stall des Hof Bareggs sind zottelige Tiere anzutreffen: Die Galloway-Rinder geniessen ihr Futter. Mit ihrem langen Fell sind die Tiere selbst an raues schottisches Klima angepasst. Magerwiesen veredeln sie zu Fleisch für Feinschmecker. Rund 90 Tiere zählt die Herde der Webers insgesamt - Mütter und ihre Kälber zusammengezählt.

Vielfältig und direkt ab Hof

Stefanie und Christian produzieren rund 700 Produkte aus eigenem Anbau. Seit Christian Weber vor 13 Jahren die Milchproduktion aufgegeben hat, verkauft er das Fleisch seiner Rinder direkt ab Hof. Christian hat das Zepter im Stall. Währenddessen verarbeitet seine Frau Stefanie, das Mehl aus eigenem Urdinkel zu vielen verschiedenen Gebäcken. Aus dem Hochstamm-Steinobst fertigt sie Konfitüren, Gelées, Schnaps, Likör und andere Leckereien. Der grosse Hofgarten hat ausserdem einiges zu bieten, das Stefanie zu Süss-Saurem veredelt. Die vielfältige Produktpalette verkaufen die Webers am Markt, auf dem Hof oder seit Kurzem auch über den Webshop.



Christian und Stefanie Weber vom Hof Baregg haben ihre Produktpalette über die Jahre ausgebaut und verfeinert. (cn) [Download image](#)



Das Angebot an Produkten ist gross, hier eine Auswahl der Konfitüren. (cn) [Download image](#)

Hof Baregg

- 90 Galloway-Rinder
- 30 Hektaren Landwirtschaftliche Nutzfläche
- Wiesen und Weiden, davon viel Ökologische Ausgleichsfläche
- über 350 Hochstamm-Obstbäume
- Ackerland (Weizen und Urdinkel)
- Wald
- 7 Katzen und Hund Timi (auch "Timinator", weil er die Kühe so gut heimtreiben kann)
- www.hof-baregg.ch

Ein abwechslungsreiches Programm

Die Landwirtschaft und wie sie ihre Lebensmittel herstellen, wollen Stefanie und Christian Weber Familien und Interessierten am Auffahrtssonntag auf ihrem Hof näherbringen. Spiele und Wettbewerbe sorgen dafür, dass die Kinder die Landwirtschaft spielerisch erleben können. Ausserdem sollen Stall-Besichtigungen und Führungen durch den Obstgarten Interessierten zeigen, wo ihre Produkte herkommen. Für das leibliche Wohl sorgen Stefanie Weber und ihr Team im Hof-Beizli. Im Hofladen können leckere Produkte frisch ab Hof gekauft werden.

Einblicke geben ist wichtig

Stefanie Weber vom Hof Baregg liegt die Bindung zu ihren Kunden am Herzen. Für die Direktvermarkterin ist klar, dass sie mindestens einmal pro Jahr ein Hoffest veranstalten möchte: "Viele unserer Kunden am Markt kennen den Hof nicht, auch weil er so abgelegen ist. Ein Anlass auf dem Hof gibt den Leuten einen Grund, bei uns vorbeizuschauen." Obwohl sie auch einen 1. August-Brunch anbieten, sei der Tag der offenen Hoftür die ideale Gelegenheit, die Beziehung zu den Kunden den ganzen Tag zu pflegen und zu zeigen, wo und wie die Produkte entstehen. Von welchen Tieren stammt das Fleisch? Wo wächst das Steinobst für die Konfitüren? Was für eine Lage braucht der Urdinkel, damit er möglichst gut gedeiht? "Alle offenen Fragen zum Hof und der Produktion beantworten wir gerne", so Stefanie Weber. Denn sie weiss: "Nur so spürt man, was für einen Wert unsere Nahrungsmittel eigentlich haben."



Die Galloway-Rinder sind besonders gute Futterverwerter und fressen am liebsten Gras, Heu oder Silage.

(cn) [Download image](#)