

Im Zeichen des Drachen



Im sagenumwobenen Drachenried in Ennetmoos haben sich fünf Bauernfamilien zusammengetan, ihre Produkte vereint zu vermarkten.

Ihr Motto: Gemeinsam sind wir stärker.

Ihr Logo: Der geflügelte Drache. Unter dessen Fittichen schwang sich Drachenried.ch seit 2004 zur Bekanntheit empor. Eine Erfolgsgeschichte über Bauern, die Neues wagen. Und klein genug sind, Grosses zu leisten.

Text: Anita Lehmeier

Bilder: Christian Perret

Am Anfang stand eine Idee. Wie in jeder Geschichte. Und wie in jeder guten Geschichte war es eine gute Idee. In unserer hier war der zündende Gedanke der Ort: das sagenumwobene und geschichtsträchtige Drachenried. Dieses langgezogene, offene, idyllische Tal in Ennetmoos, eingebettet zwischen Stanserhorn und Mueterschwandenberg. Wo einst in dunkler Vorzeit Struth von Winkelried einen bösen Lindwurm, einen Drachen, soll erschlagen haben. Wo später auch wieder Blut vergossen wurde, in einer grossen Schlacht. Viel einheimisches und auch viel französisches.

Die Idee zum Ort war aber keine kriegerische, eine kämpferische allerdings schon: Einen Namen wie Drachenried muss man nutzen. Seinen Nimbus, seine Kraft, seine Bekanntheit.

Diese Gedanken gingen 2003 dem IT-Spezialisten Robert Furger durch den Kopf, wenn er durchs Tal wanderte oder bikte, um seinen Kopf zu lüften. Der gebürtige Urner aus Göschenen, zugewandert vom Mittelland, hatte sich «als fremder Fötzel» verliebt ins liebe Tal. Und als ihn eines Tages Andy Barmettler anklickte wegen einer

Website, da raschelte im Kopf des Internet-Profis der Drache mit seinen Flügeln.

«Der Name und der Drache haben einen hohen emotionalen Wert, beides stellt eine gefühlsmässige Bindung an den Ort dar, das hätte man nicht besser erfinden können», meint Furger im Rückblick. Er fragte auf der Gemeinde nach, ob denn der Flurname Drachenried frei sei, er war. Sofort sicherte sich Furger den Orts- als Domain-Namen und verpasste dem Drachen aus dem Dorfswappen einen modernen Look, somit war Drachenried.ch geboren. Dann kamen neben Barmettlers noch weitere Produzenten an Bord, wer in welcher Reihenfolge, das weiss heute niemand mehr so genau. War auch nicht wichtig. Wichtig war die Idee: sich zusammzutun, gemeinsam aufzutreten, eine gemeinschaftliche Plattform zu haben, seine Produkte vereint anzubieten.

Die fünf Bauernfamilien bewirtschafteten weiterhin jede ihre Nischen, bauten ihre Spezialitäten an, jeder für sich, aber sie traten fortan gemeinsam unter dem Drachenried-Label im Markt auf. Die Drachenrieder sind keine AG, kein Verein, haben keine Statuten, keine fixen Versammlungen, auch keine Mitgliederbeiträge, ihr Erfinder arbeitet seit Anfang an ehrenamtlich. Furger, auch ein Marketing-Fuchs, liess sich für die Vermarktungsplattform noch einen knackigen Slogan einfallen:

Hier wachsen gute Ideen zu feinen Produkten. Als 2008 der Laden der Pferdemetzger Omlin um- und ausgebaut wurde, hatte Drachenried.ch neben der virtuellen auch eine reale Heimat gefunden. Seither finden Kunden die feinen Produkte, hübsch arrangiert zu Geschenkkörben oder einzeln, teilweise in Omlins Laden. Das ganze Angebot finden Gerngutesser auf der Homepage. Die Drachenrieder erfüllen alle für sich und gemeinsam die so oft geäusserte Forderung nach Innovation in der Landwirtschaft vorbildlich. Sie wirtschaften schon lange gemäss den in der

Volksinitiative «Für Ernährungssicherheit» festgehaltenen Grundsätzen: «Die einheimische Landwirtschaft soll an die örtlichen Gegebenheiten angepasst sein, damit die Ökosysteme nicht überbelastet werden. Die verfügbaren Ressourcen wie Boden, Wasser und Nährstoffe sollen effizient genutzt werden. Dies trägt sowohl zum wirtschaftlichen Erfolg der Landwirtschaft als auch zum Schutz und Erhalt der Ressourcen bei.»

Die fünf Drachenrieder und ihr Erfinder im Porträt:



«... wer hets erfundä?»

**Rob Furger
Wahl-Ennetmooser**

«Ich bin der grösste Landbesitzer im Dorf», so lautet seine Standard-Antwort, wenn man ihn nach seiner Beziehung zum Drachenried fragt. Rob Furger meint das ironisch, obwohl es durchaus stimmt. Ihm gehört Drachenried.ch. Viel Land, wenn auch virtuelles. Der IT-Spezialist hatte die Idee lanciert, Namen und Signet erfunden, die Website initiiert, vor 13 Jahren, und seither betreibt er sie. Ehrenamtlich, übrigens. «Hobbymässig. Wir haben kein TV, da bleibt viel Frei-Zeit für Sinnvolles», wehrt er bescheiden ab. Der Cyberspace ist seine berufliche Heimat, das Internet seine Scholle. Furger, ein Virtuose in der virtuellen Welt, weiss, wie man zwischen dieser und der realen Welt Schnittstellen schafft. Und wie Net-Working geht. Wie man Synergien nutzt. All diese abstrakten Begriffe aus der modernen Business-Welt sind im Drachenried in die Wirklichkeit



Rob Furger der Netzwerker.

übersetzt. Eine Idee trägt Früchte. Oder wie der Leitspruch, der Claim, besagt: Hier wachsen gute Ideen zu feinen Produkten.

«Ich sah auf meinen Spaziergängen durchs Tal, dass sich viele Bauernbetriebe spezialisiert hatten und auf hochklassige Nischenprodukte setzten», erinnert sich Furger. «Sie tun genau das, was stets von den Bauern gefordert wird: Sie sind innovativ, risikofreudig. Ihre Produkte punkten mit Originalität, Regionalität und einer Portion Einfallsreichtum. Und es ist klar, dass in Zukunft ein grosser Teil der Wertschöpfung beim Bauern und Direktvermarkter sein muss und er dank kreativen Produkten Nischen besetzen kann. Tatsache ist aber auch, dass so ein Familienbetrieb oft zu klein ist, um sich selber gut vermarkten zu können.» Da kam dann eben Furger ins Spiel mit seiner Domain, dem Drachenried. Unter diesem Signet treten seither fünf Bauernfamilien als Vermarktungsgemeinschaft zusammen auf, denn: «Wer allein arbeitet, addiert. Wer zusammenarbeitet, multipliziert. Ganz einfach», so Furgers Credo. Mittlerweile ist das Drachenried gut etabliert, Idee und Produkte, Label und Läden, Höfe und ihre Events sind im Kanton bestens bekannt. «Viel weiter hinaus wollen wir gar nicht, der Regio-Gedanken, sprich kurze Wege, ist uns allen wichtig», so Furger.

A propos Hiäsigs: Furger, das Drachenried-Mastermind, ist nicht nur der Branchenfremde in der Bauerngemeinschaft, er ist auch ein Zuzüger. Ursprünglich aus dem ernerischen Göschenen

stammend («und da natürlich aus einer Bähler-Familie, meine beiden Opas sind durch den Gotthard patrouilliert!») und im Aargau aufgewachsen, zog er mit seiner Frau Sandra im Jahr 2000 nach Ennetmoos. Mit dem frischen Blick von aussen erkannte er auf den Spaziergängen in der neuen Heimat das Potenzial der Gegend, die von Geschichte und Geschichten geradezu getränkt ist. «Der Name Drachenried vermittelt viel Emotionen. Und das will der Kunde heute zum guten Produkt dazukaufen.»

Furger hat auch für gutes Essen ein Gespür. Bevor er in der Computerwelt gelandet ist, war er im lebensmittelverarbeitenden Bereich tätig: Er hat Koch gelernt. «Ein idealer Job, um strukturiert denken zu lernen», ist Furger überzeugt. Das Anpacken mit beiden Händen hatte er schon lange vor der Berufsausbildung intus. «Ich habe ab der dritten Primarklasse bis zur Stifti in jeden Schulferien als Ausläufer einer Bäckerei in Stoos (SZ) gearbeitet. Das war ein Knochenjob, gerade im Winter. Wir hatten als einzige ein Motorgefähr, alle andern waren mit Kutschen unterwegs. Damals hatte es noch richtig Schnee», erzählt Furger. Sein Gespür für Soziales hatte er bereits von Kindsbeinen an ausgebildet. «Mein Grossvater war ein Verdingbub. Seine Geschichte liess mich früh über Familien und Gemeinschaft nachdenken. Wenn ich nun mit meiner Arbeit dazu beitragen kann, das zu fördern und der nächsten Generation etwas Gutes zu hinterlassen, ist mir das Gewinn genug.»



Melk und Sylvia Gut in der «Nussknacker-Suite».

Hof Feld

- **7,5 ha**
- **Sylvia und Melk Gut (41 und 50) mit Mario (18), Jenny (16), Sara (15)**
- **3. Generation**
- **Milchwirtschaft und Spezialitäten: Apfel-Schaumwein, Löwenzahnwein, Nusswasser, Baumnuss-Öl, -Pesto, -Mehl, -Seife sowie schwarze Nüsse. Guts bieten Apéros und Degustationen im «Show-Room» auf dem Feld-Hof an.**

Ein traditioneller Milchwirtschaftsbetrieb, zumal ein kleiner wie der Hof Feld, reicht heute nicht mehr zum Leben. Wie alle anderen Drachenrieder Bauern arbeitet auch Melk Gut auswärts. Milch und Zubrot – so viel zum klassischen Teil auf dem Hof der Guts. Ein anderer grosser Teil setzt hier voll auf Innovation. Da weht viel neuer

Geist durch den Betrieb, hier wird getüftelt, probiert, Neuland erkundet. «Jeder sucht ja nach der vielzitierten Nische. Bei uns lag sie vor der Haustüre: in Form des Baumbestands. Zu dem wurde immer Sorge getragen. So haben wir heute schöne Obst- und Nussbäume.» Was lag also näher, als die zu nutzen.

Leider war schon 2005, als Sylvia und Melk den Hof von seinen Eltern übernahmen, mit Most kein Geschäft mehr zu machen. «Zu viele boten Most an. Also suchten wir die Nische für unser Obst.» Die fand Melk für das Gut-Obst in der Veredelung, aus Apfelsaft wurde Apfel-Schaumwein. «Ich wollte unbedingt Flaschen-, nicht Tankgärung. Und überhaupt kompromisslos hohe Qualität, in jedem Produktionsschritt», erklärt Melk. Er fand einen Kellermeister in der Ostschweiz, der ihm den Wunsch erfüllten konnte. Und der sein Bestreben



nach Topqualität teilte. Bis all die Ansprüche von Bauer und Weinmacher erfüllt waren, bis es endlich aus der ersten Flasche fruchtig fein perlte, gingen viele Versuche und viel Zeit ins Land. Da bedeutet Innovation in erster Linie Investition. Melk: «Wir wollten nichts kopieren, sondern etwas Eigenes schaffen.»

Dies ist mit der Apfelperle gelungen, ebenso mit dem «Lewäzahn-Wey», einer weiteren feinen Erfindung der Guts. Auch da stand eine Idee am Anfang. Melk erinnert sich: «Ich mähte im Frühling eine Wiese, die voller Löwenzahnblüten war. Ein einmaliger Duft. Genau den wollte ich in Flaschen haben.» Auch hier konnte der Kellermeister behilflich sein, wiederum nach vielen Trial-and-Error-Testreihen. «Melk lässt sich nur schwer von einer Idee abbringen», erklärt Sylvia und fügt lächelnd hinzu: «Was heisst hier schwer? Eigentlich gar nicht.» Dank Melks Beharrlichkeit sind heute zwei unikat flüssige Delikatessen Nidwaldner Art auf dem Markt.

Neben dem Obst und den Blüten hat Melk auch über den Nüssen gebrütet, auch dazu hatte er Ideen, die heute in Flakons, Gläsern und Tüten zu kaufen sind. Bei diesen kulinarischen Gut-Innovationen stand Sylvia an vorderster Front, sprich am Herd. Als gelernte Köchin (bei Häcki im «Sternen» Buochs) und erfahrene Berufsfrau (sie arbeitete über drei Jahre in der Kantine der Flugzeugwerke) konnte sie ihr Know-how in der Lebensmittelverarbeitung einbringen.

Für ihr Baumnussöl stand von Anfang an fest: Die Nüsse werden ohne Schale kaltgepresst, und – wieder so eine fixe Idee von Melk – ohne das Herzli. Denn das Trennstück zwischen den Nusskernen enthält öllösliche Bitterstoffe, die den Geschmack stark beeinträchtigen. Also dem

Gut'schen Streben nach Qualität in die Quere kommen.

Im Fricktal («früher stand auch in der Innerschweiz in fast jeder Gemeinde eine Ölpresse, bis Erdöl und Elektrizität diese fast gänzlich verschwinden liessen», sagt Melk) fand man die richtige Presse und den passenden Mann dran, der aus den Baumnüssen das beste Öl holt. In dem schlanken Fläschli stecken rund hundert Nüsse, hand-geknackte und hand-entherzte. «Manchmal sind drei Generationen an einem Tisch am Nüssen. Wo findet man denn sowas heutzutage?», pariert Melk die Frage, ob sich der Aufwand auch rechnen. Aus dem Premium-Produkt Baumnussöl haben sich Neben-Produkte ergeben, ebenfalls einzigartige: das Pesto (aus den Trubstoffen im Öl, die sich naturgemäss absenken). Das Baumnussmehl (aus dem Trester gemahlen). Die kalt-gesiedete Baumnusseife, eine Weltneuheit. Eine Thurgauer Seifenmacherin stellt die für Guts her. Wenn Melk von der aufwendigen Herstellung erzählt, relativiert sich der Preis von fünfzehn Franken für eine Seife.

Den «uwadlichsten» Aufwand betreiben Guts aber mit den schwarzen Nüssen, einem 180-jährigen lokalen Rezept. Dazu muss man mit einer Nadel die grüne, dicke Haut über der Schale einstechen, zwanzig- bis dreissigmal. Und die Nüsse rund drei Wochen wässern – für die Guts keine Sache, solange nur das bestmögliche Produkt herauskommt. «Wir sind eben klein genug, Grosses zu schaffen», so der Leitspruch der Guts.

Der Tüftler erzählt gern die Entstehungsgeschichten seiner Sachen im Showroom. Besucher sind immer willkommen, ihre Fragen bleiben nie unbeantwortet. «Das braucht Zeit, klar. Aber so kann ich Marktforschung daheim betreiben.»



Manuela und Markus Filliger beim Ernten im «Gewächshaus».

Hof Bieli

- **11,5 ha, davon 0,35 ha Spezialkulturen**
- **Manuela und Markus Filliger (37 und 38) mit Marc (4), Nik (7), Lukas (9)**
- **5. Generation**
- **Aufzucht von Mutterkuh-Jungtieren, Beeren, Kirschen, Himbeerwein, Trockenfleisch, Hauswürste, Konfi, Gelée, Sirup, Eier, Holzdekor von Kusi.**

Auf dem Bieli-Hof arbeitet eine lokale Berühmtheit: das eierlegende Huhn auf dem Dach des Hofladens, gleich nach dem Allweg, wo die Drachenried-Ebene beginnt. Die manns-grosse Henne weist unübersehbar auf den Hofladen der Filligers hin. Der kleine Raum bietet alles, was Gutes vom Hof Bieli kommt. Und der Laden ist auch so, wie ihn sich die Filligers gewünscht haben. Mit Warenautomaten. Die müssen entsprechend

dem Angebot über Kühlung und grosse Fächer verfügen. «Wir haben ewig und drei Tage nach passenden Automaten gesucht, bis wir die richtigen gefunden haben. Im Aargau», erzählt Markus Filliger. «Im Jahr 2000 kam der erste. Es fühlte sich ein bisschen an wie unser erstes Kind. Eine grosse Sache», erinnert sich Filliger schmunzelnd. Im Hofladen stehen jetzt zwei solche Automaten. «Ohne die müsste ich stündlich runtergehen und nachfüllen, grad im Sommer», erklärt Manuela, die Hüterin des Hofladens. Der Hofladen ist der Ort, wo Filligers, überzeugte Direktvermarkter in allen Bereichen, den Hauptabsatz machen.

Die Idee, in den Laden zu investieren, war also zwingend und richtig. Das grosse Plus hier: die Frische, der kürzestmögliche Weg zum Konsument. Ein Vorteil, der Filligers eine treue Stammkundschaft sichert. Bieli-Hof-Produkte



findet, wer nicht zur Riesen-Henne fahren will, auch in lokalen Läden, im Guetli-Shop, im Dorfplatz 9, Spar, bei Christen Beck, sommers auch am Stanser Wochenmarkt bei Zimmermanns am Stand. Oder bekommt sie in Restaurants aufgetischt: auf dem Stanserhorn, in der Villa Honegg, im Pilgerhaus in Maria-Rickenbach.

Mit dem Anbau von Beeren hat schon Markus' Vater begonnen, vor über 30 Jahren. «Früher erntete man, was der Beerengarten hergab, eher so hobbymässig, heute baut man Anlagen», erklärt Markus. So eine steht oberhalb des Wohnhauses im steilen Hang. Erdbeeren und Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren sowie Kirschen wachsen hier. Feinste Fliegengitter umspannen die Anlagen. Diese Investition war nötig wegen der Kirschessigfliege, einem vor vier Jahren aus Asien eingeschleppten Wüterich. Eine Folie schützt die Früchte vor Regen und Hagel. Um trotz Umhüllung die Bestäubung zu gewährleisten, wohnt ein Bienenvolk im luftigen Gewächshaus. Auf ihren Beeren bleiben Filligers nie sitzen, im Gegenteil. «Wir sind in der Luxusposition, eher zu wenig als zu viel zu haben», sagt Manuela. Wachstum und Ausbau sind aber nicht das Ziel. «Sonst müssten wir Festangestellte haben. Jetzt schaffen wir das Fruchtegeschäft mit der Familie und ein bis zwei Erntehelfern in der Hauptsaison.»

Die Beeren-Kulturen sind ein Standbein der Filligers, das andere ist die Aufzucht von Mutterkuh-Jungtieren. Vor zwei Jahren stellte die junge Bauernfamilie von reiner Milchwirtschaft auf Aufzucht um. «Bei der Meisterprüfung habe ich gelernt, eine Vollkostenrechnung zu machen. Damit hatte man endlich schwarz auf weiss, was man schon lange gespürt hatte: Milch zu produzieren rechnet sich für einen Betrieb unserer Grösse nicht.» Also suchte man Alternativen zu

den Milchkühen, prüfte auch exotische Varianten wie Wasserbüffel. Nach genauer Abwägung entschloss man sich für die Aufzucht von Mutterkuh-Jungtieren. «Rundherum ist Grasland, es wäre widersinnig, die Wiesen nicht zu nutzen und ganz auf Kühe zu verzichten», so Markus' Überlegungen. Weil der fast 200-jährige Gaden nicht mehr konform war, bauten Filligers einen topmodernen Laufstall. Strom bezieht das markante Gebäude von einer Solaranlage auf dem Dach.

Die Umstellung von Milchwirtschaft auf einen Aufzuchtbetrieb war für alle ein grosser Wechsel. Für die ältere Generation war es anfangs schwierig, die Milchproduktion aufzugeben. Generationenwechsel auf einem Hof seien nicht immer einfach, weiss der Jungbauer aus Erfahrung, grad wenn man Neues wagen will. «Heute führt mein Vater Bieli-Gäste voller Stolz durch den neuen Stall.» Und im alten Gaden hausen seit kurzem Hühner in Voliërenhaltung, rund 30 Stück. «Die haben wir angeschafft, nachdem unser Eierlieferant die Legehennenhaltung eingestellt hat. Sonst hätten wir die berühmte eierlegende Henne abmontieren müssen», erzählt die Jungbäuerin, die eigentlich nie Bäuerin werden wollte. Sie kannte das strenge Metier, ihre Eltern führen die für ihre Kapaune berühmte Beiz Blasenberg auf dem gleichnamigen zugerischen Hügel. Die Liebe hat Manuela dann umgestimmt, heute ist sie mit Leib und Seele Bäuerin und Businessfrau.

Ob einer der Söhne mal den Bieli-Hof übernimmt, darüber machen sich Manuela und Markus noch keine Gedanken. «Wer nur klagt und stöhnt und jammert als Bauer, muss sich nicht wundern, wenn die Jungen nicht übernehmen wollen», ist Markus überzeugt. Auch wenn das Leben als Landwirt kein Ponyhof sei – tauschen möchten Filligers nicht.



Elsbeth und Ernst Amrhein steigen in die Höhe.

Hof Ober-Hinterbach

- **13 ha, auf der Sonnenseite des Drachenrieds**
- **Ernst und Elsbeth Amrhein (50 und 51) mit Nick (19) und Billy (22) – Mike (24) und Désirée (26) sind ausgeflogen**
- **3. Generation**
- **Milchwirtschaft, frisches Obst, plus Punsch und Most, Nüsse, Honig, Holz.**

«Wir sind auf der Sonnenseite des Drachenrieds daheim», sagt Ernst Amrhein. Er hat zusammen mit Elsbeth den väterlichen Hof vor achtzehn Jahren übernommen. Sie hielten an beiden Standbeinen des Betriebes fest, der Milch- und der Obstwirtschaft. Allerdings bauten sie bald auf Laufstallhaltung um. Heute tummeln sich hier 20 Kühe und Jungtiere. Und ein OB-Stier. Im Obstbau stellten sie auf Niederstammbäume um. Und

auf Vielfalt. Eine verblüffende. Heute können Amreins allein 20 Sorten Äpfel anbieten, sieben Sorten Zwetschgen, sechs Sorten Birnen, ausserdem Quitten, Kirschen, Nüsse, Süessmost, Orangenmost, Apfelpunsch, Apfelingli und Honig. «Die Leidenschaft fürs Obst, für die sonnenverwöhnten Früchte, habe ich wohl vom Vater geerbt», meint Ernst, schon zu dessen Zeiten hätten Obstbäume die Umgebung geziert. Der Hof Ober-Hinterbach sei mit seiner Lage eben ideal für Milch- und Obstwirtschaft. «Mit unserer Milch stellt die Käserei Seiler in Sarnen feinen Raclette-Käse her. Den Weltbesten, gemäss dem Wissensmagazin Galileo», erzählt Ernst stolz.

«Die Hanglage macht unser Land sehr arbeitsintensiv. Äs isch stotzig bi eys, vor allem auf der Schattenseite gegen den Alpnachersee», gibt Elsbeth zu bedenken. Sie kümmert sich neben



vielem in Haus und Hof auch um die Bienen, die für beide ganz natürlich zu einem Obstbetrieb gehören. «Bienen brauchts zur Bestäubung. Und als Geschenk obendrauf gibts Honig», erklärt Ernst. «Als wir anfangen, fand ich keinen Imker, der uns Bienen brachte. Wir sind erst aus purer Notwendigkeit auf Bienen gekommen. Die Freude an diesen spannenden Tieren kam dann bald dazu.»

In Elsbeths Bereich gehört auch das Mosten. Auf dem Hof wird selber gepresst, gemostet und sterilisiert, rund 2000 Liter jährlich. «Wir füllen unseren Most in 10-Liter-Bags in Box ab. Das hat sich als gute Nische herausgestellt. Die 25-Liter-Flaschen liefern wir an Erntedankfeste, Älplerchilbis, Volksfeste», erzählt Ernst.

Ein weiterer Abnehmer von Amrheins süssen Früchten, nämlich der Speiseäpfel, ist die Steinag im Rozloch. «Die legen immer für die Angestellten Äpfel auf», lobt Ernst den Arbeitgeber. Er ist dem Betrieb nah verbunden, schon lange. Seit 28 Jahren arbeitet er während dreier Monate im Winter hier. «Ich mache da Revisionsarbeiten, eine interessante und vielseitige Arbeit. Zudem tuts auch der Beziehung gut, wenn man zur Abwechslung mal nicht rund um die Uhr zusammen ist und zusammenarbeitet. Das können sich viele Nicht-Bauern gar nicht vorstellen... Und nicht zuletzt für den Winterjob spricht – der Nebenverdienst», so Ernst. Er erinnert an die zwei letzten miserablen Jahre im Obstbau, wo Hagel und Frost die Ernten weitgehend verdorben haben. «Und dann war da noch die Kirschessigfliege, dieser ungebetene Gast aus Asien... Ihretwegen mussten wir viele Kirschbäume ausreissen. Von den Ernteeinbussen ganz zu schweigen. Wenn wir vom Obst allein leben müssten, wäre das schlimm geworden.»

Die Entscheidung zur Mehrbeinigkeit im Betrieb und zu Nischenprodukten erwies sich als richtig. Eine dieser Nischen, die bei Amrheins immer auch so Herzblut-Sachen wie Punsch und Honig sind, ist das Holz, neben Land und Stall ganz Ernsts Domäne. Er holt aus seinen zwei Hektaren Wald viel Buchenholz und macht daraus Cheminée-Holz. Bis dieses gespalten und aufgeschichtet ist zum Trocknen, nimmt man das Holz oft in die Hände. So richtig rechnen tue sich das mit dem Holz kaum. «Aber ein Wald muss gepflegt und bewirtschaftet werden, das Holz genutzt. Wir heizen nur mit eigenem Holz», erklärt Ernst. Ausserdem mache ihm die Arbeit im Wald einfach Freude. Und seine langjährigen Kunden könne er ja nicht holzlos durch den Winter schicken.

Letztes Jahr, zum runden Geburtstag von Elsbeth, sind Amrheins erstmals seit der Hofübernahme in die Ferien gegangen. «Mit dem Ferienmachen ist das für einen Bauern so eine Sache: Wenn man Kühe im Gaden hat, ist das ein bisschen wie mit kleinen Kindern: Man kann sie nicht allein lassen. Hat keine ruhige Minute mehr», meint Ernst. Weil sie wussten, dass Sohn Billy daheim zum Rechten schaut, konnten sie die Ferienwoche im Bregenzerwald auch richtig geniessen.

Ob er oder ein anderer Spross mal übernimmt, bereitet Amrheins noch lange kein Kopfzerbrechen. «Das sehen wir dann. Jetzt sind wir zufrieden mit dem, was wir erreicht haben. Wir haben ein Auskommen. Und das Wichtigste obendrein: Glück und Gesundheit in der Familie. Was wollen wir mehr?», sagt Ernst mit seinem typischen verschmitzten Lächeln. «Und wir sind ein gutes Team, gell!», fügt Elsbeth hinzu. Das war keine Frage, sondern eine Feststellung.



Priska und Florian Schwitter mit Töchtern und Stier Hugo (mit Nasenring).

Hof Vorsäss

- **19 ha auf dem Mueterschwandenberg**
- **Priska und Flavian Schwitter (34 und 38) mit Nea (2) und Eva (4), bald mit Geschwisterchen**
- **3. Generation**
- **Natura-Beef, Schub (Schule auf dem Bauernhof), Bäumix (Erlebnistage für Gross und Klein), Baumpatenschaften, im Sommer Openair «Into the Wäid».**

Besucher auf dem Hof Vorsäss können was erleben. Da ist zuerst einmal die Aussicht. Ein Prachtsblick von 750 Höhenmetern auf die Berge rundherum und runter ins Tal, Ansichtskarten-würdig. Im Vordergrund saftige Weiden und grüne Hecken, Hochstamm-bäume und Natursteinmäu-erchen, alles so idyllisch wie gephotoshopt. Dann ist da das Empfangskomitee.

Dieses besteht aus der Berner Sennenhündin Lilli, die einem freudig zuwedelt, und einer schnatternden Schar Pommernenten, die Ankömmlinge phonstark vermelden, noch bevor man geklingelt hat. Das hübsche Federvieh räumt nebenbei auch mit den Schnecken im Garten auf.

Den Mittelpunkt dieses lauschigen Bildes hier hoch oben auf dem Mueterschwandenberg bildet die Mutterkuhherde, 26 Kühe mit ihren Kälbern, die sich auf der Weide tummeln. Ein seltener Anblick – Kühe und Kälber vereint. Und dann obendrauf und mittendrin Hugo, der das Bild vom Familienidyll erst komplett macht: ein reinrassiger Limousin-Stier, fünf Jahre alt und 1000 Kilogramm schwer – ein Prachtstier. Unter den Stirnlocken guckt Hugo seine Besucher mit skeptischem Blick an. Er lässt zwar zu, dass man sich seiner Grossfamilie nähert, macht aber durch



seine unmissverständliche Zeichensprache jedem klar, wer hier der Chef ist.

Da Flavian oft bei der Herde ist, jedes Muttertier mit Namen anspricht, sind sich die Tiere den Umgang mit Menschen gewohnt. So können Schwitters auf dem Hof Vorsäss auch Schule auf dem Bauernhof, kurz Schub, anbieten, unvergessliche, erlebnisreiche Stunden für Schüler. Die Kinder sollen hier nicht nur sehen, was ein Bauer den ganzen Tag so macht, sie dürfen auch mit-erleben und zupacken: an der Sense, beim Heuen, beim Melken. «Für Kinder ist das eine tolle Sache, mal frische, kuhwarme Milch von der Zitze zu kosten», sagt Priska, ausgebildete und praktizierende Waldkindergärtnerin – sie hat ein 25-Prozent-Pensum beim Waldkindergarten in Ennetbürgen, den sie mit initiiert hat.

Auch Flavian arbeitet nebenbei, im Winter im Vollpensum bei Metallbau Keller in Dallenwil. So ein Job ausser Haus sei nicht nur notwendig, sondern habe auch gute Seiten, meinen beide Schwitters: «Als Bauer ist man Einzelkämpfer. In einem Team hat man immer Kollegen um sich, mit denen man sich besprechen kann. Und bei der Arbeit ausser Haus und Hof bekommt man mit, womit andere Branchen, andere Berufsgruppen zu kämpfen haben, das erweitert den eigenen Horizont. Und es erlaubt auch einen Aussenblick auf unsere Arbeit, unseren Betrieb.»

Den haben sie von Flavians Eltern Doris und Peter Schwitter-Barmettler übernommen und sind gleich auf Mutterkuhhaltung, sprich Natura-Beef umgestiegen. «Vor allem us Fräid», sagt Flavian. «Das war während meiner Meisterprüfungs-Zeit.

Ich hatte es durchgerechnet: Wir haben mit Mutterkuhhaltung den gleichen Ertrag wie mit reiner Milchwirtschaft, aber wir haben weniger Arbeit.» Die Arbeit an sich, mit den Tieren, mit der Natur, sei kein Problem, die mache ihm uwadlig Freude, betont Flavian – wer ihn inmitten seiner Kühe und Kälber sieht, glaubt ihm das sofort –, nur das Verhältnis Arbeit–Lohn mache ihnen als Kleinbetrieb manchmal Sorgen.

«Aber wenn wir grösser wären, müssten wir auch rücksichtsloser sein», ist Flavian überzeugt. Und weniger respektvoll mit Mensch, Tier und Natur umzugehen, steht auf dem Hof Vorsäss ausser Frage.

Nachdem die Kälber zehn bis elf Monate die reine Familien- und Landschafts-Idylle geniessen durften, kommen sie in die nahe Metzgerei Stutzer & Flüeler. Auf Bestellung beliefert Flavian seine Kunden direkt mit 10-Kilo-Mischpaketen Fleisch. Oder Coop verkauft seine Spezialitäten als Natura-Beef. Gesundes Fleisch von gesunden und glücklichen Tieren.

Dass dieses Versprechen auf dem Vorsäss-Hof gehalten wird, das haben schon viele Kindergärtler und Schüler live mit-erlebt. Und davon können sich auch Erwachsene gern überzeugen lassen. Mit einem Besuch bei den Schwitters, bei Lilli, den Plauder-Enten, bei Hugo und den Seinen. Wenn Flavian abends die Herde in den Stall lotsen will, holt er übrigens nicht Hugo, sondern eine der Kühe, die der Herde voran heimgeführt wird. «Hugo kommt dann schon nach. Dann, wann er will. Aber ich will ihm seinen Stolz lassen. Wir respektieren uns gegenseitig», sagt Flavian.



Sibylle und Andy Barmettler und das Feder-Ballett hinterher.

Hof Mittlere Ägerten

- **14 ha**
- **Andy und Sibylle Barmettler (40 und 41) mit Jela (17), Levin (15), Charline (13), Solène (7)**
- **3. Generation**
- **Strausse und Hühnereier**

Die exotischsten und wildesten aller Drachenried-Tiere sind bei Barmettlers in den Mittleren Ägerten daheim: Strausse. Eine Herde von 53 dieser imposanten Laufvögel aus Afrika, die einen Hauch Jurassic Park ins Drachenried bringen. So friedlich sie hier grasen, so neugierig sie einen mit grossen Augen und Wimpernklimpern ansehen – ihre mächtigen Zehen und schuppigen Beine erinnern doch ein bisschen an die Dinosaurier aus dem Blockbuster. Oder an den Drachen, der vor Urzeiten ihrer neuen Heimat den Namen gegeben

hat. Nur dass diese frei laufenden Riesenvögel einem freundlich gesinnt sind.

Barmettlers Strausse sind wahre Publikumslieb-linge wie sonst nur seltene Zootiere. So mancher nimmt die Ausfahrt im Drachenried bei der Ruag und den schönsten Holzbudeli weitherum, um die schönen, wilden Vögel von nah zu sehen. «Wild bedeutet aber nicht ihr Wesen», erklärt Andy Barmettler. «Weil Strausse gesetzlich als Wildtiere gelten, brauchten wir eine spezielle Bewilligung vom Kanton, als wir 2006 mit den Straussen begannen.»

Die Idee dazu kam von Andy. Nach seiner Lehre als Zimmermann machte er eine Zusatzlehre als Geflügelzüchter, in der einzigen dafür zuständigen Schweizer Schule in Zollikofen. «Während der Ausbildung besuchten wir mal eine Straussenfarm. Da hatten es mir die Tiere wohl schon



angetan. Die Prüfungsarbeit zum Geflügelmeister war dann jedenfalls meine Kalkulation zur Umstellung von Milchwirtschaft auf Straussen- aufzucht. Zu der Zeit wurde grad die Milchkontingentierung aufgelöst, ein Grund mehr, das Risiko einzugehen und umzustellen. Entscheidend war auch die extensive Haltung dieser Tiere. Die bedeutet gegenüber der intensiven Haltung von Kühen eine Arbeitsentlastung. Und das Risiko, nichts zu ändern, wäre grösser gewesen», so Barmettlers Überlegungen.

So gehören also seit elf Jahren Strausse zum Landschaftsbild im Drachenried. Ein weiterer Pluspunkt für die Exoten war: Es ist Federvieh. Und passte damit bestens ins Kerngeschäft der Barmettlers: Eier. Seit 1975 war schon Andys Vater Adolf erfolgreich im Eiergeschäft, Andy stieg nach seiner Ausbildung im Jahr 2000 ein und übernahm 2005 den Betrieb, zusammen mit seiner Frau Sibylle. «Ein bisschen stolz sind wir schon auf unsere Strausse. Sie sind aber tatsächlich ein Nebenerwerb, wir sind im Hauptgeschäft Dienstleister im Eierbereich.» Wer immer frische, Picknick- oder Ostereier braucht in Ob- und Nidwalden, wird von den zwei Eggs-Press-Wagen beliefert: Läden, Bäckereien, Restaurants, der Salatsaucen-Hersteller Bruno's Best aus Sarnen. Barmettlers haben 9500 Hühner in fünf Ställen

mit Freiland- oder Loggia-Haltung. Wie viele Eier pro Jahr das gibt, kann Andy nicht präzise beziffern. «Sagen wir sehr sehr viele.»

Neben den Mischpaketen von Straussenfleisch, die der benachbarte Metzger Omlin zusammenstellt und Andy abpackt und ausliefert, gibts bei Barmettlers weitere Nischenprodukte, «wir sind recht breit aufgestellt», sagt Andy. Das sind zum Beispiel der Eierkirsch nach einem Rezept der Grossmutter, die Eierkirsch-Trüffel, die Nudeln, Spätzli und Meringues aus Straussenei, alles Innovationen der Barmettlers. Eine weitere, ebenso beliebte: die Besichtigung der Straussenfarm, geführt durch den Hausherrn und Fachmann. Und Conferencier, fügt jeder an, der Andy schon im Element erlebt hat. Und das sind wiederum sehr sehr viele. Heerscharen von Schülern, Familien, Firmen und Vereine haben Andy und seine Strausse hautnah erlebt und/oder haben sich in der Ägerten-Stube mit den Spezialitäten vom Hof verwöhnen lassen.

2008 haben Barmettlers eine Profiküche und den Saal mit 50 Plätzen für Apéros und Nachtessen oberhalb des Drachenried-Ladens eingerichtet und veranstalten seither fast wöchentlich Events. Wenn in der gemütlich-rustikalen Stube gefestet und gefeiert wird, steht oft die halbe Verwandtschaft in der Küche, am Herd Andy, der Hausherr.



Anita Lehmeier, 55, wuchs als Landei im Luzernischen zwischen Kuhbeinen und Miststöcken auf. Das Herz der Kulturjournalistin schlägt für ihre Wahlheimat Nidwalden, deren Bauern und ihre feinen Produkte.