




Das Konzept von ihrem Vater übernommen: Philine Daepf und ihr Lebenspartner Andrija Mikovic.

# Wir bauern

Text – CLAUDIA WALDER & KARIN DEHMER / Bild – HELMUT WACHTER

Rund 47 000 Bauernhöfe gibt es in der Schweiz. Drei haben wir besucht. Und dabei drei sehr unterschiedliche Betriebe kennengelernt.

## Gemüse, Geissen und Geschirr Biohof Oppligen

 **OPPLIGEN** – Philine Daepf sitzt am Holztisch des elterlichen Bauernhofs in Oppligen, serviert den Kaffee im selbstgepöpferten Becher.

«Das Töpferstudio auf dem Hof hat meine Grossmutter eingerichtet», sagt sie und erzählt, dass sie es selbst erst seit Anfang Jahr benutzt. «Als Hobby.» Der Hof im Berner Oberland, auf der Strecke zwischen Bern und Thun, ist seit Generationen im Besitz ihrer Familie, Philine hat ihn von ihrem Vater, von «Aschi», übernommen, vor eineinhalb Jahren. Noch pachtet sie ihn. «Alle haben immer das Gefühl, dass man einen Hof erbt», sagt sie und schüttelt den Kopf. «Aber das ist nicht so. Man kauft ihn.» Ob sie das später auch einmal will, das weiss sie noch nicht. «Das letzte Jahr, mein erstes hier, war schwierig», sagt sie, «wegen des Wetters und der schlechten Ernte.»


Das Betriebskonzept, das hat Philine Daepf mit dem Hof vom Vater übernommen, wie er baut sie hauptsächlich Lagergemüse an, Rüebli, Randen, Kartoffeln und Kürbisse, aber auch Lauch, Zwiebeln und Kohlartern gehören dazu. Mittlerweile wächst auf ihren Feldern in einem Gemüsetunnel zusätzlich Frischgemüse, Gurken, Tomaten, Auberginen, Salate und mehr. Ihr Grossvater, der den Hof bereits 1986 auf bio umstellte, hatte noch Kühe, wie wohl die Generationen vor ihm. Philine hat nur eine kleine Gruppe Zwerggeissen, die auf einem Steg über die Hofeinfahrt balancieren können, «aber die halte ich nur aus Freude, die geben keine Milch». Nutztiere will sie nicht halten, das Gemüse aber produziert sie gern, findet es spannend, anzubauen, was auf dem eigenen Tisch landet. Die Schwierigkeit sei die Abhängigkeit vom Wetter – und von der Nachfrage nach Bio-

produkten. «Würden wir an Grosshändler liefern, wäre der Hof mit seinen 12 Hektaren eher klein. Aber für den Direktverkauf reicht es», sagt sie und erklärt: «Wir haben zwei Kühllager, das erlaubt uns, zu verkaufen, wenn die Nachfrage da ist und das Angebot stimmt. Hat man das nicht, ist man von den Abnehmern abhängig und muss zu dem Preis verkaufen, der im Moment der Ernte gilt.»

Die Selbständigkeit, eine gewisse Unabhängigkeit, das scheint Philine Daepf wichtig zu sein – und ist vielleicht auch einer der Gründe, weshalb sie sich für die Hofübernahme entschied, obwohl sie als Jugendliche nie Bauer werden wollte. Auf dem Biohof Oppligen waltet sie nun als Betriebsleiterin, ihr Lebenspartner Andrija Mikovic, ein Sozialanthropologe, der dafür das Bauernhandwerk lernt, ist als Angestellter mit von der Partie. Philines Eltern dagegen leben nicht direkt auf dem Hof, ihr Vater arbeitet aber hin und wieder mit: «Er gibt sich wahnsinnig Mühe, mir nicht dreinzureden. Dabei bin ich manchmal ganz froh um seinen Rat», erzählt Philine. Auch die Grossmutter, die noch lebt, wohnt nicht auf dem Hof. «Manchmal bedauert sie mich, weil das Wetter nicht gut ist oder wir viel Arbeit haben», sagt Philine Daepf, «aber ich glaube, sie hat einfach vergessen, wie viel sie früher selbst gearbeitet hat.» Dass die Arbeit nie ausgeht, das spürt auch Philine: «Manchmal kommt der Punkt, an dem man sagen muss: jetzt habe ich alles getan, was möglich ist.» Und manchmal muss man kreativ werden und zum Beispiel fürs Rüeblifeld ein Unkrautjäte-Fest mit Freunden, Bekannten und Kunden veranstalten. «Wir organisieren Musik und Essen und wenn alles klappt, ist am Abend das ganze Feld gejätet», sagt Philine und lacht. ●

## Der Hof als Aktiengesellschaft

### Ferme de Cerniéwillers

 **LES ENFERS** – «Man muss schon am gleichen Strick ziehen», sagt Hanno Schmid im Garten der Ferme de Cerniéwillers. Er spricht von der Aktiengesellschaft, von den meist drei Familien, welche die rund 100 Hektar Land im kleinen jurassischen Dorf Les Enfers bewirtschaften. «Alles, was du auf dieser Talseite siehst, gehört zum Betrieb», sagt er, der Blick schweift über einen Hang, trockenes Grasland mit einigen Obstbäumen, ein beginnender Wald auf der einen Seite, auf der anderen schweift er über mannshohe Blumeninseln, über das etwas versteckte, zum Bade- und Froschteich umfunktionierte ehemalige Gülleloch, dahinter eine von drei Gebäudegruppen.

Die Aktiengesellschaft, das sind im Moment Hanno und Myriam Schmid-Wespi, Virginie und Baptiste Grivel sowie Myriams Mutter Lydia Wespi. Ein Tschupel Kinder gehört auch dazu, wenn auch nicht als Aktionäre, und eine weitere Familie zieht im August auf den Hof, wird damit das Probejahr beginnen. «Wir sind alle von der AG angestellt, aber erst nach einem Jahr verkaufen wir die Aktien», erklärt Hanno. Denn auf der Ferme ist die Aktiengesellschaft auch eine Lebensgemeinschaft, als «grosse WG» beschreibt es Hanno. Soll heissen, die Aktionäre bilden auch eine ökonomische Gemeinschaft, welche ihre Ausgaben zusammen tätigt, Gesundheitskosten, Auslagen für die Kinder, Einkäufe fürs Essen. Eine Gemeinschaft, die zusammen arbeitet, zusammen isst, zusammen lebt, auch wenn alle ihre eigene Wohnung und ihren Rückzugsort haben. «Da müssen die Wertvorstellungen passen», sagt Hanno Schmid, «man muss ähnlichen Einsatz zeigen, auf der Ausgabenseite einen ähnlichen Lebensstandard haben. Sonst gibt es Misstöne.» Diese rechtzeitig anzusprechen, sei eine der grossen Herausforderungen des Hofes.

Die Aktiengesellschaft haben seine Schwiegereltern, die Wespis, zusammen mit zwei weiteren Familien 1978 gegründet. Dass Hanno und Myriam einst in der

Ferme einsteigen, war nicht von vorneherein klar, der Entschluss fiel nach einem gemeinsamen Alpsommer. «Wir dachten, es muss ja nicht für immer sein», sagt Hanno Schmid und ist nun seit über 30 Jahren Aktionär und damit Mitbesitzer, Mitarbeiter und Co-Chef – und sichtbar zufrieden damit. «Das System ist sehr flexibel, man kann mit relativ wenig Kapital Mitbesitzer werden und selbstbestimmt arbeiten», resümiert er seine Erfahrung. Ihm gefällt das Leben in der Gemeinschaft, die sich immer wieder ändernde Gruppendynamik. Und wie vielfältig der Betrieb aufgestellt ist. Zwar ist der Fokus auf der extensiven Mutterkuhhaltung und Direktvermarktung von Rindfleisch, daneben gehören auch 25 Geissen dazu, deren Milch täglich auf der Ferme verkäst wird, rund zweieinhalb Hektar Getreideanbau, aus dem Brot und Pasta gefertigt werden, sowie Honig und Konfitüren, einige Ferkel, die den Sommer über in einem Aussengehege mit der Molke gemästet werden.

Von aussen mag das enge Zusammenleben, das sich ständig absprechen und gegenseitig anpassen müssen, wie ein Korsett wirken, für Hanno Schmid beinhaltet es neben viel Einsatz und Herzblut auch viel Freiheit: So ermöglicht es die Arbeitsteilung jeder Familie, zwei von drei Sonntagen freizunehmen, und die in der Schweiz eher ungewöhnlichen Besitzverhältnisse erleichtern das Loslassen, das Weggehen, «weil es immer eine geteilte und nicht nur eine persönliche Sache ist». Vor zwei Jahren haben Hanno und seine Frau den Hof für ein Jahr verlassen, sind mit dem Velo durch Europa geradelt, haben unterwegs immer wieder bei landwirtschaftlichen Betrieben Halt gemacht, mitgearbeitet. Und sind wieder zurückgekommen, vielleicht auch, weil sie es nicht mussten, kein Druck da ist, einen Familienbesitz zu erhalten – und ihn später an die Kinder weiterzugeben. «Das Leben in der Gemeinschaft ist sicher nicht für alle die ideale Lösung», sagt Hanno Schmid entspannt. Für ihn aber scheint sie es zu sein. ●

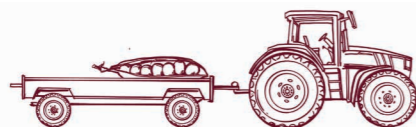


Aktionär, Mitarbeiter und Co-Chef: Hanno Schmid findet in der Hof-WG Freiheit.

#### START HOFLADEN-SAFARI

##### Oppligen

**Biohof Oppligen**  
Hülsenfrüchte, Lager- und  
Frischgemüse vom Biohof in  
Oppligen sowie Keramik von der  
Bäuerin handgemacht (S. 14).  
[biohof-oppligen.ch](http://biohof-oppligen.ch)



##### Röthenbach

#### SCHLAFEN IM SPYCHER

Bei Wielandleben in Röthenbach wartet im 2. Stock des denkmalgeschützten Speichers ein gemütliches Doppelzimmer, um eine entschleunigte Auszeit im Emmental zu geniessen.  
[wielandleben.ch](http://wielandleben.ch)



Weiterführen: Flurin Frigg hat den Hof seiner Eltern übernommen.

## Von Generation zu Generation Hof Frigg

 **PRATVAL** – Als wären 65 Hektar Acker- und Grünland, eine Milchwirtschaft mit 40 Kühen, Schafe, eine Mähdschere, ein Maiensäss, eine Alp und zwei kleine Kinder nicht genug. Nein, vor zwei Jahren hat Bauer Flurin Frigg aus Pratval im Domleschg mit zwei Berufskollegen auch noch eine Kompostieranlage gebaut. Die Anlage am unteren Ende des Dorfes verarbeitet betriebseigenen Mist und Grüngut aus dem Tal zu wertvollem, humusähnlichem Kompost, der dann wieder zurück in die Gärten und auf die Felder kommt, wo er die Böden fit hält in diesen Zeiten der Wetterextreme. Ein klimawirksamer Rohstoffkreislauf ganz im Sinne von Bio-Bauer Flurin, dessen Hof zu den Betrieben des Projektes «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» zählt, das in den kommenden Jahren nach praxistauglichen Lösungen auf drängende Fragen des Klimaschutzes in der Bündner Landwirtschaft suchen wird.

Die Übergabe des Frigg-Hofes von der zweiten an die dritte Generation verlief ziemlich problemlos, erzählt Flurin in der kurzen Pause zwischen Gülle führen, junge Kälber versorgen, Gras mähen oben auf dem Maiensäss. Er lächelt vielsagend. Von seiner früheren Tätigkeit an der landwirtschaftlichen Schule Plantahof in Landquart weiss er, was bei solchen Übergaben alles schief laufen kann. Zum Zeitpunkt des Generationenwechsels war er bereits seit 15 Jahren ausgebildeter Bio-Landwirt, mit abgeschlossenem Agronomie-Studium, plus einer mehrjährigen Lehr- und Beratertätigkeit an verschiedenen landwirtschaftlichen Schulen. Die Eltern – sie haben einst den Hof von Flurins Grosseltern übernommen – waren eben selbst noch jung gewesen und ihr Hof zu klein, um zwei Bauern zu beschäftigen. Heute, mit dem wachsenden Betrieb, sieht das anders

aus: «Ohne meine Eltern würde es nicht gehen.» Flurins Vater, Jörg, packt fast zu 100 Prozent auf dem Hof mit an, Mutter Annamengia unterstützt die junge Familie bei der Betreuung der zwei kleinen Mädchen. Auseinandersetzungen wegen der geänderten Rollenverteilung – der frühere Chef arbeitet nun für den Jungen – gebe es wenig, fasst Flurin die enge Zusammenarbeit mit seinem Vater zusammen. «Am Ende des Tages wollen wir beide das Beste für den Betrieb und ich bin dankbar, ist er da. Da kann ich auch akzeptieren, wenn er mal etwas anders macht, als ich es machen würde.» Dass Flurin sich so rege mit seinem Vater über anstehende Arbeiten oder Erneuerungen austauschen könne, führe

**Nominiert  
für den  
Prix Climat  
2025**

am Klimagipfel in Landquart

hingegen schon mal dazu, dass er in der Kommunikation mit seiner Frau Vera, auch sie ausgebildete Agronomin, über selbige Themen hinterherhinke: «Das kommt nicht immer gut an.»

Flurin Friggs Eltern gehörten vor über 30 Jahren zu den ersten Bauern in der Region, die ihren Hof auf Bio Knospe umstellten. Wurden sie deshalb als Aussenseiter abgestempelt? «Es wurde sicher auch mal gespottet, aber das störte meine Eltern nicht», zuckt Flurin mit den Schultern. «Mir jedoch fällt es nicht immer leicht, mich zurückzuhalten. Weil ich einfach so überzeugt davon bin, dass es, so wie wir es machen, richtig ist.»

Flurin und Vera führen die Ideologie seiner Eltern weiter und bauen sie aus: die muttergebundene Kälberaufzucht in der Milchwirtschaft mit hohem Weideanteil, der pfluglose Ackerbau, der Verzicht auf Kraftfutter, der Anbau seltener Sorten wie des Domleschger-Mais und, eben, die Kompostieranlage, auf die Flurin trotz des zusätzlichen Workloads sichtlich stolz ist. Die Frage, welche seiner vielen täglichen Aufgaben ihm die Liebste sei, will er nicht beantworten. Das sei auch ein wenig sein Problem, weil er so vieles gerne mache. ●

### HOFLADEN-SAFARI

Delley-Portalban

Bern

**Marché des Chandines**  
Ob frisch, getrocknet, zu Chutney  
oder Konfitüre verarbeitet,  
die Büschelbirne gibt es in allen  
Variationen im Hofladen von  
Delley-Portalban.  
[chandines.ch](http://chandines.ch)



**AUF DEM WELTACKER**  
Wenn wir die weltweit verfügbare  
Ackerfläche gleichmässig auf alle  
Menschen aufteilen, stehen jedem  
2000 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Auf dem  
Weltacker Bern wird diese globale  
Herausforderung greifbar.  
[weltacker-bern.ch](http://weltacker-bern.ch)