

Der Hofladen als Herz des Hofes : wie Therese und Christian Gamp für die Direktvermarktung ackern, Gemüse anbauen und Tiere halten

Autor(en): **Korspeter, Sonja**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **75 (2020)**

Heft 4

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-976485>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Hofladen als Herz des Hofes

Wie Therese und Christian Gamp für die Direktvermarktung ackern, Gemüse anbauen und Tiere halten

Sonja Kerspeter. Was für ein Glück – ich darf den Hof von Christian Gamp, langjähriger Kollege in der Redaktionskommission von Kultur und Politik, kennenlernen. Seine Frau Therese und er nahmen sich einen ganzen Nachmittag lang Zeit, mir alles zu zeigen und von ihren Ideen zu berichten. Und wie so oft bei Hofbesuchen, auf drei Seiten K+P lässt sich selten alles Wesentliche abbilden.

Seit bald 30 Jahren gibt es den Hofladen auf dem Mattenhof neben der Kantonsstrasse Kölliken-Entfelden im Aargau. Wer möchte kann hier alles für den Wocheneinkauf finden. **Vieles davon ist auf dem Hof gewachsen, einiges von benachbarten Biobetrieben zugekauft und was fehlt, wird aus dem Bio-Grosshandel bezogen.** Letzteres hat mit den Jahren zugenommen. Die Kunden fragen es nach. Sie möchten nach ihrem Hofladen-Besuch nicht noch zum Reformhaus fahren müssen, um ihr Nussmus und das Spülmittel zu kaufen.

Doch was Therese Gamp wirklich am Herzen liegt, ist die Vermarktung der eigenen Produkte. «Selbstversorgung ist für mich etwas total Schönes. Auf so einem Hof wie dem unseren darf sie einfach entstehen. Viele Menschen heute haben kein Land, keine Zeit oder kein Wissen zur Selbstversorgung. Jenen, die möchten, bieten wir mit unseren Produkten eine Art indirekte Selbstversorgung.» Der Leitsatz für den Hofladen lautet: *In unserem Hofladen möchten wir unseren Kundinnen und Kunden möglichst ökologische*

Lebensmittel und Produkte auf möglichst sinnvolle, einfache und kreative Art verkaufen. Das strahlt der im alten Kuhstall untergebrachte Hofladen, der nur am Freitagnachmittag und am Samstagmorgen geöffnet hat, auch aus. Er ist schlicht, einladend und vielfältig.

Direktvermarktung vor Grosshandel

Die Vermarktung über den Hofladen bietet viele Vorteile und macht viel Arbeit. Therese geniesst den engen Kontakt und den Austausch, den sie mit vielen der Kunden, die schon lange auf den Hof kommen, hat. Da werden Rezepte getauscht, Gartentipps gegeben und wird manchmal mitgeföhlt, was im Leben geschieht. «Schön ist auch die direkte Rückmeldung zu dem, was wir machen. Es gibt viel Wertschätzung.» Und der direkte Kontakt ermöglicht es auch, Dinge zu erklären. Zum Beispiel, wenn die Rüebli mal klein sind. Oder wenn der Preis steigen muss, weil die Ernte schlecht ausgefallen ist. Gamps liefern einen Teil ihrer Lebensmittel an den Grosshandel. Die Tiere fürs «Natura-BeefBio»-Fleisch werden für den Grossschlachthof in Oensingen abgeholt, das Getreide für die Biofarm abgegeben. Kartoffeln und Rüebli werden nicht mehr «für den Lastwagen» angebaut, weil Gamps es leid waren, so viel Arbeit in Feldfrüchte zu stecken und nachher kaum mehr etwas dafür zu bekommen ausser einer Abrechnung mit Transport- und Sortierkosten. Die Erde, die Sortierabgänge werden mit «Knecht Diesel» durch die

halbe Schweiz gekarrt. **«Wir haben lange diskutiert, ob wir den bequemen «Puffer» Grossabnehmer noch in unserem System haben wollen,** und uns dann, natürlich auch wegen unserer privilegierten Lage und dank ein paar marktfahrenden Biokunden, entschieden, auch unser Lagergemüse nur noch selber zu vermarkten», erklärt Christian Gamp.

Biolandbau für d'Lüüt

Entsprechend ihrer Maxime der Versorgung von Menschen in der Nähe möchten Gamps schlicht und sinnvoll wirtschaften. Also keine spezialisierten Ökobauern sein, die wenige exklusive Nischenprodukte gewinnbringend produzieren und vermarkten, sondern den Menschen der Region das bieten, was sie zum Leben brauchen und was hier wächst. Auf dem Mattenhof leben Mutterkühe und Schweine, drei Pferde. Auf den Feldern wachsen Weizen, Dinkel und Roggen. Neben den erwähnten Lagergemüsen wird alles Gemüse angebaut, was geht, im Freiland und im unbeheizten Tunnel. Dazu Baumnüsse, Äpfel und anderes Kernobst, Erdbeeren. **Hinzu kommen die verarbeiteten Produkte wie Brot aus dem Holzofen, Teigwaren aus dem eigenen Mehl, Konfitüren, Peperoni und Zucchini süss-sauer, Tomatensauce, Dörrbohnen, Trockenfrüchte etc.** Zum Glück bietet der Hof, der Anfang des letzten Jahrhunderts von Thereses Grossvater gebaut wurde, viele Werk- und Lagerräume: Der Hofladen selber, das ehemalige



Der Hofladen soll bieten, was es im Alltag braucht.

Foto: zVg



Therese und Christian Gamp führen ihren Betrieb gemeinsam.

Fotos: Sonja Kerspeter

Milchrüml, die Tenne als Sortier- und Rüst- raum, das alte Futtertenn als ebenerdiges Kartoffel- und Rüeblipaloxenlager, kleinere (Keller-)Räume für die vielen Tiefkühltruhen und das Lager der Gebinde und der vollen Gläser und Flaschen. Extra für die Direktver- marktung wurde der Keller des Wohnhaus- neubaus gebaut, mit Backstube und einem schädlingssicheren Raum mit einem Luftent- feuchter für das Trocknen von Fleischwaren und Nüssen und das Lagern von Trockenpro- dukten.



Die Mutterkühe leben im schlichten, gut durchdachten Offenstall.

Schlichte, gute Technik

Ein vielseitiger Betrieb braucht auch viele Maschinen. Neu sein müssen sie nicht. So leistet zum Beispiel ein alter, sehr leichter Fendt-Geräteträger im Gemüsebau und beim Hacken von Feldkulturen sehr gute Dienste.

Auch die alte Spatenmaschine ist hilf- reich, wenn im Tunnel grosse Mengen von organischem Material (Mist, alter Mulch) eingearbeitet werden sollen oder Ackerren- den gelockert. Gesät wird mit einer uralten Nodet, die auf 3 m Arbeitsbreite getrimmt wurde. Mit dem Dreischarpflug wird auf herkömmliche Art, aber möglichst nicht zu tief gepflügt, nachher mit der uralten Spa- tenrolle und allenfalls der Federzahn- ge der «Blätz zwäg gemacht».

Christian erläutert: «Wir Mattenhofbauern Samuel (mein Schwiegervater) und ich ha- ben noch Mühe mit den «modernen» Acker- bau-Methoden, weil diese meist schwere Maschinen und somit grosse Traktoren brau- chen. Doch wenn man die Regenwürmer schonen will, müsste man eher die Gülle re- genwurmverträglich machen, denn nach dem Güllen (auch mit einem alten Schwei- zer Schleppschauchverteiler) kann ich Tau- sende von verendeten Regenwürmern se- hen.»

Wenigstens wird, so formuliert es Christian, auf dem Mattenhof schon lange insekten-

schonend gemäht. Vor einem Jahr wurde der alte Busatis-Balkenmäher, der hinter den Trecker gehängt werden kann, durch einen 2,4-m-BCS-Doppelmessermähbalken er- setzt – manchmal darf's dann doch mal was Neues sein ...

Die Mutterkühe leben in einem offenen, ge- räumigen Laufstall und gehen wann immer vom Boden her möglich auf die Weide. Als Ausgleich für saisonal zu eiweissreiches Futter erhalten die Tiere vom reichlich vor- handenen Ökoheu. Der Kot der Tiere ist so ganz selten dünn, aber die «Beefs» sind zum Teil leicht zu mager im intramuskulären Fett. **Der Stall ist schlicht und einfach und funktioniert sehr gut. Zum Beispiel gibt es einen Kälberschlupf durch den Be- handlungsstand mit eigener Futterachse.** Dieser kann leicht umgestellt werden und wird dann zum Verladeabteil, wenn eines oder mehrere Jungtiere auf den Hänger zum Schlachten soll. Der vertraute Weg macht den Einstieg einfach. «Geschlachtet werden unsere Tiere für die Direktvermarktung bei einem Metzger, zu dem wir 10-15 Minuten Fahrtzeit haben. Das Tier wird jeweils noch im Hänger mit einem Bolzenschussgerät be- täubt und anschliessend im Schlachtlokal getötet», erklärt Christian. Das Fleisch wird in 5- bzw. 10-kg-Paketen oder in einzelnen Portionen verkauft.

Die Mattenhof-Schweine werden in drei ge- räumigen Offenfrontbuchten zu je 20 Tieren mit Laufhof, Strohliegefläche und Fressplatz gemästet. In 4-6 Monaten wachsen die 20- 25 kg schweren Färli zu 110-120 kg schwe- ren schlachtreifen Tieren heran. Christian: «Die meisten verkaufen wir heute an die Fi- delio Biofreiland AG für aargauische Bio- metzgereien, etwa 10 Tiere pro Jahr ver- markten wir direkt wie beim Naturabeef.» Wichtig ist Christian und Therese auch hier, dass der letzte Weg der Schweine möglichst stressfrei verläuft, indem der Bauer die Tie- re selber in den Schlachthof bringt.

Natürliche Gründüngung

Für Christian müssen Gemüesfelder nicht immer sauber aussehen. Das Franzosenkraut zum Beispiel. Bei der Maschinenernte der Rüebli störe es natürlich sehr. Doch bei Ge- müse, das schon recht gross gewachsen sei und sowieso von Hand geerntet werde, kön- ne es ruhig stehen bleiben. Wenn das Gemü- se abgeerntet ist, wird das Franzosenkraut

mit untergepflügt und die gebundenen Nähr- stoffe gehen wieder in den Boden. Wie eine Art Zwischensaat, die von allein kommt. Die Gemüsepflanzung liegt jedes Jahr auf einer anderen, aber hofnahen Parzelle und ist Bestandteil der Hof-Fruchtfolge. Manch- mal kann eine bestehende Kunstwiesenflä- che umgebrochen werden oder es wird noch im alten Jahr eine abfrierende Gründüngung (z.B. ein Gemisch mit Phacelia) oder eine kurzdauernde Kunstwiesenmischung gesät. Ab Februar, wenn der Boden genügend ab- getrocknet ist, wird zuerst blockweise ge- pflügt oder die Beete werden direkt mit dem 1,5 m breiten Zinkenrotor gefräst. «Weil wir jedes Jahr die Pflanzung auf einem neuen Schlag anlegen, ist für uns die Fruchtfolge bzw. die Mischkultur nicht so wichtig. Wird ein abgeerntetes frühes Beet das zweite Mal bepflanzt, achten wir selbstverständlich da- rauf, dass nicht die gleichen Pflanzenfami- lien folgen.» Gamps haben angefangen, die Kürbis- und Zucchetti-Beete mit schlechtem Heu, das die Kühe sowieso nicht fressen würden, zu mulchen. Das gibt zwar ein paar Stunden mehr zu tun, dafür haben sie das Gefühl, dem Boden und den Pflanzen einen grossen Gefallen zu erweisen. «Die Stark- zehrer in den Tunnels (Auberginen, Pepero- ni, Tomaten, Gurken) erhalten Holzasche und Mutterkuhstall-Mist und Futtertisch- Reste als Mulch und Dünger», erzählt The- rese von ihrer Wirtschaftsweise.

Weiterentwicklung

Christian berichtet mir, dass es auch nach Jahren immer wieder Veränderungen auf dem Hof gibt. **Aktuell überlegen Christi- an und Therese, die Schweinehaltung zu reduzieren, um den Arbeitsaufwand zu senken und den verbleibenden Tieren bes- sere Bedingungen zu bieten.**



Brauchen sie nicht doch mehr Platz und Be- schäftigung?



Das Franzosenkraut darf auch mal Gründüngung sein.

Der Stall war in den 1980er Jahren als einer der ersten Offenfront-Tiefstreu-Schweinställe mit Fressplatz über einem Spaltenbodenschwemmkanal sehr aufwändig gebaut worden. Dann wurde ein Auslauf angehängt, später musste dieser verdoppelt werden, weil er ganz unter dem Pultdach lag und die Auslaufvorschrift nun mindestens 50% unüberdachte Fläche verlangte. Danach fiel so viel Mist auf dem Auslauf an, dass wöchentlich ein halber Mistzetter mit «Pfludi» gefüllt werden musste. Ein Schwemmkanal in die grosse neue Güllegrube musste gebaut werden. Parasitenprobleme erzwangen die Umstellung vom Tiefstreu- für mehrere Umtriebe zum «Rein-Raus-System».

«Von da an achteten wir darauf, dass der Liegebereich von den Tieren möglichst sauber gehalten wird, damit wir am Ende der Mast nicht zu viel Mist rausschaufeln müssen», meint Christian. «Das heisst, wir hatten die Liegefläche der Grösse der Schweine anzupassen, mit verstellbaren Holzwänden.

Obwohl nun eigentlich viele Probleme gelöst sind, sind wir mit der Schweinehaltung noch nicht zufrieden. Noch immer muss der Lastwagen tonnenweise hoffremdes Futter einblasen, noch immer sind die Schweine krass unterfordert und auf viel zu engem Raum gehalten. **Freilandhaltung können wir uns wegen der teuren Landpreise von 15 Fr./m² nicht gut vorstellen.** Und der Erlös von ca. 7 Fr. pro kg Schlachtgewicht scheint den Arbeitsaufwand (inkl. Tiertransporte und Kartoffeln-Dämpfen) und gelegentliche Todesfälle nicht sehr gut zu bezahlen.»

Arbeitsteilung und gemeinsame Führung

Es hat sich im Laufe der Zeit gezeigt, welche Art der Arbeitsteilung für beide sinnvoll ist. Um Spass an der Arbeit zu haben und

effizient zu sein. Dazu gehört beispielsweise, dass Therese alle Bestellungen rund um den Hofladen macht und auch immer diejenige ist, die kocht, die Planung für die ganze Familie, die Angestellten und die Pflanzung macht. Und Christian (zusammen mit seinem Schwiegervater) ist zuständig für den Ackerbau und für alle Probleme und Fragen der Technik. Er ist auch viel mit der Versorgung der Tiere beschäftigt. Doch Therese wirft immer auch einen Blick auf die Tiere, wenn sie vorübergeht; sie hat ein sehr gutes Gespür dafür, wie es ihnen geht, und merkt gleich, wenn etwas nicht in Ordnung ist.

Als Kind war sie immer im Stall, und bevor sie auf dem elterlichen Hof einstieg, hätte sie nie gedacht, dass sie mal Gemüse anbauen würde. Kühe und Pferde waren ihre Welt. Doch heute arbeitet sie sehr gerne in den Tunneln und auf dem Gemüsefeld.

Auch wenn es eine klare Arbeitsteilung im Alltag gibt, Überlegungen und Entscheidungen werden immer von beiden gemeinsam gefällt. Und es gibt auch Tätigkeiten, die sie immer im Team machen, zum Beispiel das Brotbacken am Freitagmorgen. Da sitzt jeder Handgriff, damit das Brot am Ende gut gelingt. Christian und Therese sagen beide, dass sie sehr gut zusammen arbeiten können. Das sei von Anfang an so gewesen. Schon als Christian am Ende seines Studiums als Praktikant auf den Hof kam. Und Therese zunächst dachte: «Was will dieser Studi bloss hier? Was der wohl hinkriegt?» Doch da war eine ganze Menge, was er hinkriegte. Und aus dem gut zusammen arbeiten wurde mehr. Im Jahr 1997 heirateten die beiden.

Generationengemeinschaft

Sie bewirtschafteten den Hof zunächst gemeinsam mit den Eltern von Therese in einer sogenannten Generationengemeinschaft.

Thereses Vater war da sehr fortschrittlich. Als die Tochter nach der Bäuerinnenschule zurück auf den Hof wollte, sagte er, dass sie dann aber die Teilhabe regeln müssten. **Therese brachte ihr Auto und ihre Arbeitsleistung in den Betrieb ein und war am Betriebseinkommen beteiligt. Und Christian dann später ebenso.** Der Anteil der beiden am Betrieb wuchs so mit der Zeit und bei der Hofübergabe wurde die entsprechende Summe auf den Kaufpreis angerechnet.

Heute sind Vater und Mutter im Betrieb angestellt und arbeiten noch aktiv mit. Das ist viel wert. Doch die Übergänge, wenn Verantwortungsbereiche übergeben werden, seien nicht immer einfach. Wie viel gibt die ältere Generation schon ab in einem bestimmten Betriebsbereich und wie viel übernehmen die Jungen? Da brauche es immer wieder Absprachen und ein gutes gegenseitiges Verstehen.

Therese hatte bei ihrem Praktikum in einem Hofladen während der Bäuerinnenausbildung die Direktvermarktung begeistert für sich entdeckt. Heute ist aus ihrem Traum ein sehr erfolgreicher Hofladen geworden, der viele Menschen aus der Region anzieht und es der Familie erlaubt, von 20 ha gut und arbeitsreich ihren Überzeugungen entsprechend zu leben. Von diesen soll in der nächsten Ausgabe von *Kultur und Politik* die Rede sein. ●

Betriebsspiegel

Vielfältiger Bio-Betrieb Mattenhof in Kölliken.

Christian Gamp und Therese Gamp-Vogel mit 4 Kindern (12-21 Jahre).

Seniorgeneration Theres und Samuel Vogel.

Zwei Angestellte (140%), Teilzeitmitarbeiterinnen im Gemüsebau und im Hofladen.

16-20 Mutterkühe,

Max. 50 Mastschweine,

17 ha, davon 1-2 ha Weizen, 1 ha Dinkel, 2 ha Roggen und 1,5 ha Gemüse (inkl. Rüebli).

70 a Kartoffeln, 4 ha Kunstwiese und 5,7 ha Dauergrünland, Obst- und Nussbäume.

Vermarktung über Hofladen, Biofarm, Viegut AG, Fidelio Biofreiland AG.