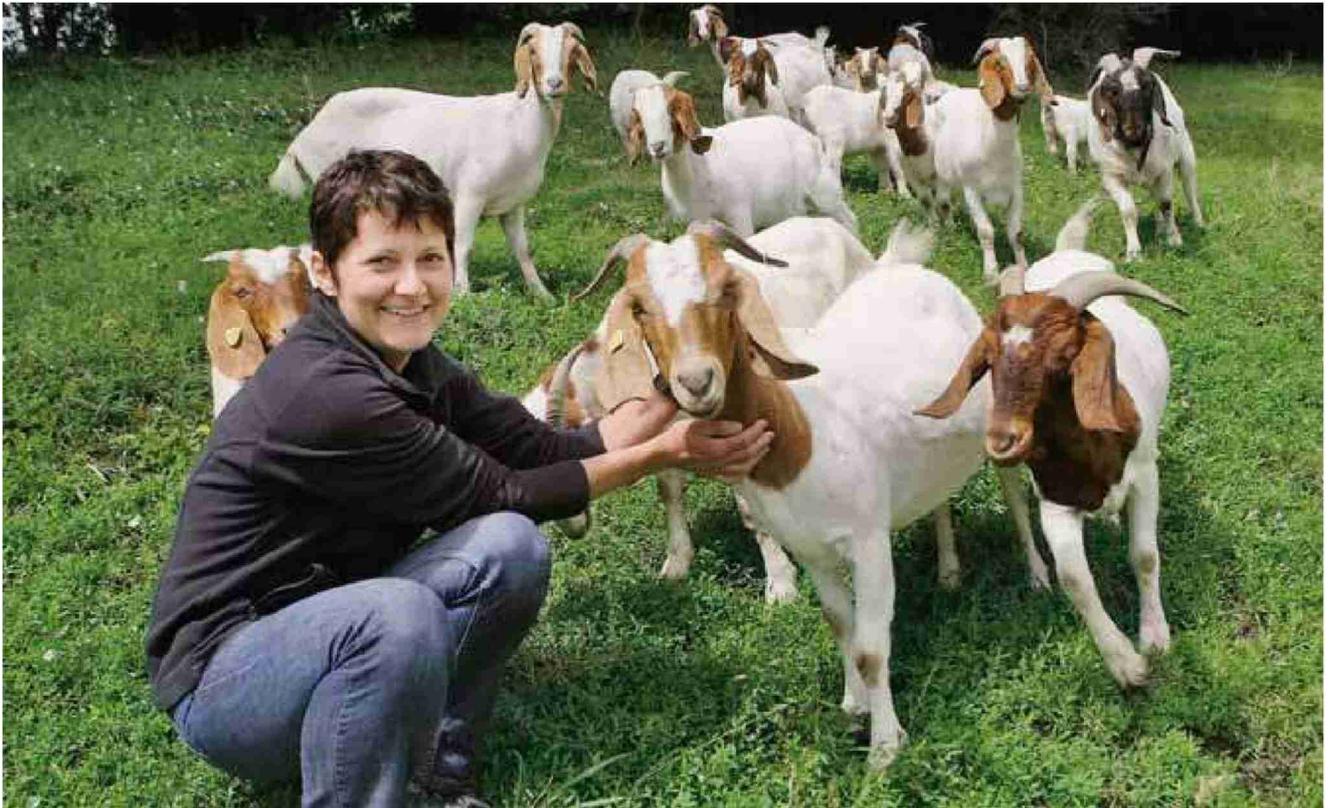




Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bieler.tagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 24'471  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 18  
Fläche: 61'099 mm<sup>2</sup>



**Christine Schumacher** hat mit ihrem Mann vor über 15 Jahren auf Bio umgestellt:

«Es ist uns wichtig zu wissen, dass unsere Tiere ein gutes Leben haben.» Bild: Olivier Gresset

## «Es ist ein Privileg, hier sein zu dürfen»

Christine und Markus Schumacher sind die neuen Pächter des Inselbauernhofes auf der **St. Petersinsel**. Das BT hat sie nach den ersten zwei Monaten besucht.

Die meisten Menschen verbinden mit der St. Petersinsel Ferien und Freizeit, erkunden mit Schiff, zu Fuss oder mit dem Velo die Insel oder lassen sich im Klosterhotel verwöhnen. Nicht so das Ehepaar Schumacher.

Seit Anfang April sind Christine und Markus Schumacher Pächter

des Inselbauernhofes der Burgergemeinde Bern. «Für uns ist ein Traum in Erfüllung gegangen» freut sich Christine Schumacher. Nachdem die Vorgänger Werner und Therese Mühleemann nach 29 Jahren auf der Insel in Pension gingen, haben sie die Gelegenheit ergriffen und sich für den Hof erworben. «In Gaicht auf dem Familienbetrieb von meinem Mann war das Entwicklungspotential begrenzt, zudem möchte unser Sohn nach seiner Lehre auf dem Betrieb mitarbeiten, so dass wir nach neuen Möglichkeiten suchten» sagt Schumacher. Den Hof in Gaicht mit den rund 2000 Legehennen haben sie beibehalten,

die Wohnung vermietet.

### Nicht einfache Umstellung

Da Schumachers die Angus-Mutterkühe des Vorgängers auf der Insel übernommen haben, mussten sie einen Grossteil der eigenen Kühe verkaufen. «Die Umstellung auf eine fremde, bestehende Herde ist schon speziell, man kennt die Charaktereigenschaften der einzelnen Tiere noch nicht», sagt Christine Schumacher. Zusätzlich hat das Ehepaar Schumacher eine Ziegenherde angeschafft: «Für die Pflege der Hecken und Waldsäume, aber auch als Attraktion für die Touristen.» Die Ziegen wie auch die Käl-



Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 24'471  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 18  
Fläche: 61'099 mm<sup>2</sup>

ber werden für die Fleischproduktion verwendet. «Wir beliefern das Klosterhotel und Privatkunden», erklärt Christine Schumacher.

### Projekt «Inselgüggeli»

Daneben bauen die Schumachers auch Futtergetreide und seit 2006 Zitronenthymian wie auch Minze für Ricola an. Alles nach den Richtlinien von Bio Suisse. «Wir haben 1996 aus Überzeugung auf Bio umgestellt, es ist uns wichtig zu wissen, dass unsere Tiere ein gutes Leben haben. Es ist einfach schön zu sehen, wie die Kälber auf der Weide herumtollen.» Obwohl erst seit kurzem auf der Insel, hat Christine schon weitere Ideen für den Hof. «Ich würde gerne in kleinem Rahmen Freilandpoulets auf der Insel produzieren», so Schumacher. Aber das Projekt «Inselgüggeli» ist im Moment noch Zukunftsmusik. «Es ist ein Privileg, auf der Insel leben und arbeiten zu dürfen», sagt Christine Schumacher. «Ich möchte nirgendwo sonst wohnen. Wir haben hier in der kurzen Zeit schon Wurzeln geschlagen und fühlen uns sehr wohl.» Sie sind die einzigen ständigen Bewohner der Insel und haben mit der Pacht des Hofes auch die Verantwortung als Inselwarte übernommen. «Wir sind zuständig für den Wegunterhalt, den Kehricht und die Robidog-Behälter ab der Chüngeliinsel», sagt Christine Schumacher. Mit den zahlreichen Gästen haben die Schumachers keine Probleme, im Gegenteil. «Manche halten an, um mit uns zu reden und interessieren sich für den Betrieb.»

Am 26./27. Juni werden die Schumachers an den regionalen Genussstagen im Restaurant Palace in Biel ihren Bio-Hof und ihre Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten vorstellen.

LINK: [www.bielertagblatt.ch](http://www.bielertagblatt.ch)

 Weitere Artikel zur

St. Petersinsel unter dem Suchbegriff «Klosterhotel»

### Das Kochbuch der Landfrauen

• **Zum ersten Mal** veröffentlicht der Schweizerische Bäuerinnen und Landfrauenverband ein Landfrauenkochbuch. Aus dem **Seeland** ist Christine Schumacher von der St. Petersinsel porträtiert worden.

• Entstanden ist das Buch aus dem Projekt **«Gesund essen – wir wissen wie»** des Verbandes in Zusammenarbeit mit der Agentur für Food & Retail Culinea.

• Es enthält Portraits von sieben Landfrauen aus sieben Regionen, **120 saisonale Rezepte** aus der ganzen Schweiz und kostet 44 Franken (nid)

LINK: [www.landwirtschaft.ch/de/ernaehrung/](http://www.landwirtschaft.ch/de/ernaehrung/)