



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

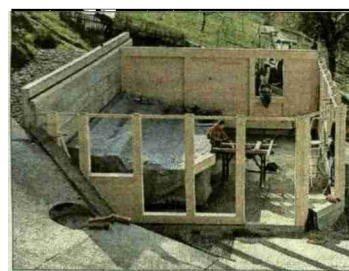
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 28
Fläche: 70'907 mm²

ZIEGENHOF: Annemarie und Andreas Brönnimann aus Niederscherli BE Jetzt gehts richtig los



Die Spannung steigt: Annemarie und Andreas Brönnimann freuen sich auf die Eröffnungstage des neuen Hofladens vom 15. bis 17. April. (Bild: Anita Neuenschwander)



Das Fundament ist gegossen, der Aufbau beginnt.



Das meiste am Bau entstand in Eigenleistung.



Im neu errichteten Gebäude wird ab Mitte April der Hofladen untergebracht sein. (Bilder: zvg)



Die hofeigenen Produkte sind auch im Partyservice erhältlich. (Bild: zvg)



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 28
Fläche: 70'907 mm²



Bericht im «Schweizer Bauer» 2014: Der Ziegenhof ist im Aufbau. (Bild: ane)

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper

Der «Schweizer Bauer» war bereits im Februar 2014 zu Besuch auf dem Ziegenhof von Familie Brönnimann. In den letzten zwei Jahren hat sich auf dem Hof vieles verändert. Das Angebot wird laufend ausgebaut.

ANITA NEUENSCHWANDER

Schon bei der Anfahrt auf den Hof ist augenfällig: Neben dem Haupthaus steht ein neues Gebäude. Wäre das Holz bereits abgewittert, würde man meinen, es habe schon immer hier gestanden, so gut harmonisiert es mit dem Bauernhaus.

Sehr viel Eigenleistung

Der Neubau besteht hauptsächlich aus Holz. Da Andreas Brönnimann gelernter Zimmermann ist, hat er alle Holzarbeiten selbst ausgeführt und so das

Gebäude mehr oder weniger in Eigenleistung errichtet. «Mein Mann hat jede freie Minute in den Bau gesteckt. Nur deshalb und dank finanzieller Unterstützung der Berghilfe war es überhaupt möglich, das Projekt zu finanzieren», erzählt Annemarie Brönnimann. Ihr Mann ergänzt: «Anfang September letzten Jahres habe ich mit dem Bauen begonnen und bin dank dem milden Winter zügig vorangekommen.»

Neuer Hofladen

Durch die relativ kurze Bauzeit ist es möglich, dass der Neubau demnächst bezugsbereit ist. Im Erdgeschoss soll der neue Hofladen untergebracht werden, der bis anhin im Vorraum der Käserei war. Da die Anzahl Ziegen in den letzten zwei Jahren von 32 auf 60 angewachsen ist, produziert Annemarie Brönnimann entsprechend mehr Ziegenmilch-Produkte. Das Sortiment ist mit Pastmilch, verschiedenen Sorten Quark, Frischkäse, Mutschli und Hartkäse in etwa gleich geblieben. Es wurde lediglich erweitert durch ein Ziegenmousse sowie einen Heukäse, welcher im Heu reift und so dessen Geschmack annimmt. Durch die doppelte Ziegenanzahl ist die Milchmenge deutlich gestiegen. «In der Saison verarbeite ich je nach Jahreszeit rund 180 l Milch», sagt Annemarie Brönnimann. Wird die ganze Milch zu Käse verarbeitet, entstehen daraus, pro Tag je nach Bedarf, 18 kg Mutschli oder Hartkäse oder 150 Frischkäse. «Ich mache aber, wenns immer geht, Mutschli und Hartkäse, weil diese zwei Sorten gut gelagert werden können und ich so auch

im Winter Käse anbieten kann.»

Grösseres Angebot

Die Vielfalt an Produkten wird im neuen Hofladen um einiges grösser sein als bisher. Annemarie Brönnimann will neu auch Konfitüre, Senf, Sirup, Chutney, Öl und Essig selber herstellen, auch das Gitzfleisch wird direkt vermarktet. Im Hofladen wird neu ein Gefrierschrank mit Glastüre stehen. Hier können sich die Kunden mit Rollbraten, Hackfleisch und Hamburger selbst bedienen. Ergänzt wird das Angebot durch weitere regionale Produkte. Eine Bäuerin liefert Dörrfrüchte, eine zweite backt jedes Wochenende Holzofenbrot und Zöpfe, ein Nachbar liefert Simmel- und Ruchmehl, welches er selbst herstellt, und ein anderer hat sich auf Schnaps und Honig spezialisiert. Abgerundet wird das Angebot durch ein grosses Sortiment an Naturkosmetikprodukten wie z. B. Naturseifen aus Ziegenmilch, Badesalz, Lippenpflegestifte, Sheamousse, Ringelblumensalbe, Massageöle und Ziegenhaarbürsten für Babys. Neu wird es auch ein Mini-Bistro haben. Hier können die Kunden, Wanderer oder Biker einen Kaffee, Bioschorle, Spiezer Wein oder ein Bier aus der Region trinken. «Wir bieten auch Zvieriplättli mit unserem Käse und unserem Fleisch an, ab und zu mal eine Suppe oder eine Schweinswurst», sagt Annemarie Brönnimann. «Wichtig ist für uns, dass die Produkte hochwertig sind.»

Praktikumsplätze

Seit Kurzem bieten Brönnimanns auch Praktikumsplätze an. Diese dauern maximal zwei Wochen und werden entweder



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 28
Fläche: 70'907 mm²

durch Pro Juventute oder Agri-
viva vermittelt. Das Angebot
richtet sich an Jugendliche oder
Erwachsene bis 25 Jahre.
«Wenn aber jemand kommen
möchte, der älter ist, ist das
auch möglich. Der Kontakt
müsste dann allerdings auf di-
rektem Weg erfolgen. Wichtig
ist uns vor allem, dass die Leute
aufgestellt, interessiert und mo-
tiviert sind», betont Annemarie
Brönnimann. Der Betrieb hat
den Vorteil, dass er extrem viel-
seitig ist und in viele Bereiche
Einblick gibt. Vom Ursprung,
dem Tier, über die Milchgewin-
nung und -verarbeitung bis hin
zur Vermarktung sehen die
Praktikanten die komplette
Kette. «Ich freue mich auf die
Erfahrungen, die ich machen
kann, und hoffe, dass wir den
Praktikanten eine oder zwei gu-
te Wochen mit Familienan-
schluss bieten können.»



www.broennimanns-ziegenhof.ch

BETRIEBSSPIEGEL

Der Hof von Annemarie und
Andreas Brönnimann liegt
auf 730m ü. M., ist momen-
tan ein Bio-Umstellungsbe-
trieb und ab nächstem Jahr
voll zertifiziert.

Fläche: 12,5ha LN in der
Bergzone 1

Betriebszweig: Ziegenhal-
tung

Familie: Andreas (32),
gelernter Landwirt und
Zimmermann, Annemarie
(30), Detailhandelskauffrau,
sowie die Söhne Sandro (6)
und Silvan (4). *ane*