

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

5 | 22

Erholung und Erlebnis *auf dem Bauernhof*



Der Agrotourismus boomt. Dort, wo sich Fuchs und Hase Gute Nacht sagen, sorgt er sowohl bei urbanen Gästen als auch ruralen Gastgebern für Wertigkeit.

Für viele Bauernhöfe in der Schweiz ist er ein verlässliches Standbein: 100 Millionen Franken werden gemäss Studien insgesamt pro Jahr im Agrotourismus verdient. Für eine Bauernfamilie können das zwischen 50 000 und 53 000 Franken sein. Die Angebotspalette ist gross. Dazu gehören Einzel-, Familien- und Gruppenunterbringungen in Ferienhäusern, auf Campingplätzen, im Bed and Breakfast, auf dem Heuboden oder unter freiem Himmel, mit und ohne Bewirtung. Agrotourismus bietet Gästen authentische Einblicke in (Bio-)Landwirtschaft, Bauernleben und Tierwelt. Erlebnis-höfe mit zielgruppenorientierten Aktivitäten sorgen für bleibende Eindrücke.

«Während der Pandemiejahre ging auf unseren Höfen die Post ab», sagt Andreas Allenspach, Geschäftsführer des Vereins Agrotourismus Schweiz mit 212 Mitgliedern. Die Bilanz 2021: 162 479 Logiernächte (plus 19 Prozent gegenüber 2020) und ein Umsatz von 4,8 Millionen Franken. Ein absolutes Rekordjahr. Der Umsatz dürfte sogar noch höher liegen, da die meisten Gäste direkt bei den Anbietern buchen. «Viele Schweizer Familien, die sonst ins Ausland reisen, mussten wegen Corona zu Hause bleiben und haben deshalb ihre Ferien auf dem Bauernhof gebucht», resümiert Andreas Allenspach. Beim Verein Ferien auf dem Bauernhof (Feba) mit rund 100 Mitgliedern tönt es ähnlich. Die Buchungen 2021 hätten sich gegenüber 2020 praktisch verdoppelt, heisst es da. Was Biohöfe betrifft, gibt es keine separaten Zahlen.

Die urbane Bevölkerung, sagt der Agrotourismus-Geschäftsführer, finde vermehrt Gefallen an ruralen Ferien- und Freizeitangeboten. Besonders beliebt seien Familienangebote, Mithelfen auf dem Bauernhof und Reiten. Letzteres vor allem bei jungen Mädchen und Kindern. Potenzial sieht er in der Entwicklung von speziellen Angeboten für Frauen, Paare und Singles, aber auch ganz konkret in den Bereichen Wellness und Kochen. «Viele Bauernhäuser haben Gärten, in denen es vielfältige Blüten und Kräuter gibt. Diese Ressourcen lassen sich zu Wickel, Salben und andere natürliche Heilmittel verarbeiten. Dieser noch ungenutzte Bereich hat Zukunft.» Auch Landfrauenküche und bäuerliche Rezepte stossen in der Öffentlichkeit auf grosses Interesse. Für Kochkurse gibt es schon einige Anbieter.

Frauenpower im Hoch, Preisgestaltung im Tief

Für den Agrotourismus sind vor allem Bäuerinnen tätig. «Damit generieren allein die Frauen mit dem Übernachtungsgeschäft bis zu 30 Prozent des Umsatzes auf dem Hof. Eine Hofbeiz steuert etwa 20 Prozent bei», sagt Andreas Allenspach. Letztlich könne Agrotourismus nur einen Hof anbieten, der im Haupterwerb – also zu über 50 Prozent – Landwirtschaft betreibt. Sonst könnten ja Investoren einfach einen Hof kaufen und ein paar Kühe in die Wiese stellen. «Hobbylandwirtschaft hat im Agrotourismus keine Chance.»

Besonders stark ist das Angebot im Bernbiet, in Graubünden, im Wallis und in der Zentralschweiz. Für Neueinsteiger ist das Raumplanungsgesetz jedoch schweisstreibend. Bei ihren Plänen und deren Umsetzung werden sie stark eingeschränkt. «Die Rechtsprechung ist diesbezüglich sehr strikt. Es wird auf Verhinderungspolitik gemacht», findet Andreas Allenspach, dessen Verein Neueinsteiger diesbezüglich berät.

Beratung braucht es auch an anderer Stelle. «Der Agrotourismus läuft heute unter seinem Wert», klagt Andreas Allenspach. «Eine Ferienwohnung kostet im Durchschnitt 120 Franken pro Nacht, im Agrotourismus dagegen nur 80 Franken. Viele Höfe unterscheiden auch nicht zwischen Haupt- und Nebensaison.» Gruppenunterkünfte und Schlafen im Stroh seien mit Preisen zwischen 25 und 35 Franken inklusive Frühstück ebenfalls sehr günstig. Für die Preisgestaltung benötige es noch Entwicklungsarbeit. *Harry Rosenbaum, LID*



(Bio-)Agrotourismus-Plattformen

Biomondo / Bio Suisse: Vom Schlafen im Stroh übers Campieren auf dem Bauernhof bis hin zur Übernachtung im Podhouse – Biohöfe können ihre agrotouristischen Angebote gratis auf dem Onlinemarktplatz Biomondo bewerben.

www.biomondo.ch > Für Genuss & Freizeit > Dienstleistung & Erleben > Hotellerie & Gastronomie

Demeter: Demeter-Betriebe können ihr Angebot zusätzlich auf der Website von Demeter Schweiz platzieren.

www.demeter.ch > Produkte finden > Gastronomie/Agrotourismus

Agrotourismus Schweiz

www.myfarm.ch > Suche: «Bio»

Ferien auf dem Bauernhof

www.bauernhof-ferien.ch > Suche: «Bio»

Wissen, Hilfsmittel, Bildung

Agrotourismus Schweiz bietet online diverse Hilfsmittel. Etwa das mit Agridea herausgegebene Handbuch «Ich steige in den Agrotourismus ein», eine Gesetzesliste und den Leitfaden «Preisgestaltung und Kalkulation» der Fachgruppe Agrotourismus Schweiz (Beratungsforum Schweiz).

www.myfarm.ch > Über uns > Mitgliedschaft

Bio Suisse bietet ebenfalls Infos zu Gastronomie und Agrotourismus (Farm-Camping).

www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Gastronomie und Tourismus

Agrotourismus Q, eine E-Learning-Plattform diverser Initianten, erlaubt die Erarbeitung von Nachweisen für die Pflichtmodule des Gütesiegels QI des Q-Programms des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV).

www.agrotourismus-q.ch

Tagung Agrotourismus zu «Gute Kommunikation – der Schlüssel zum Erfolg», 17. November 2022, Plantahof, Landquart GR. Anmeldeschluss: 31. Oktober 2022

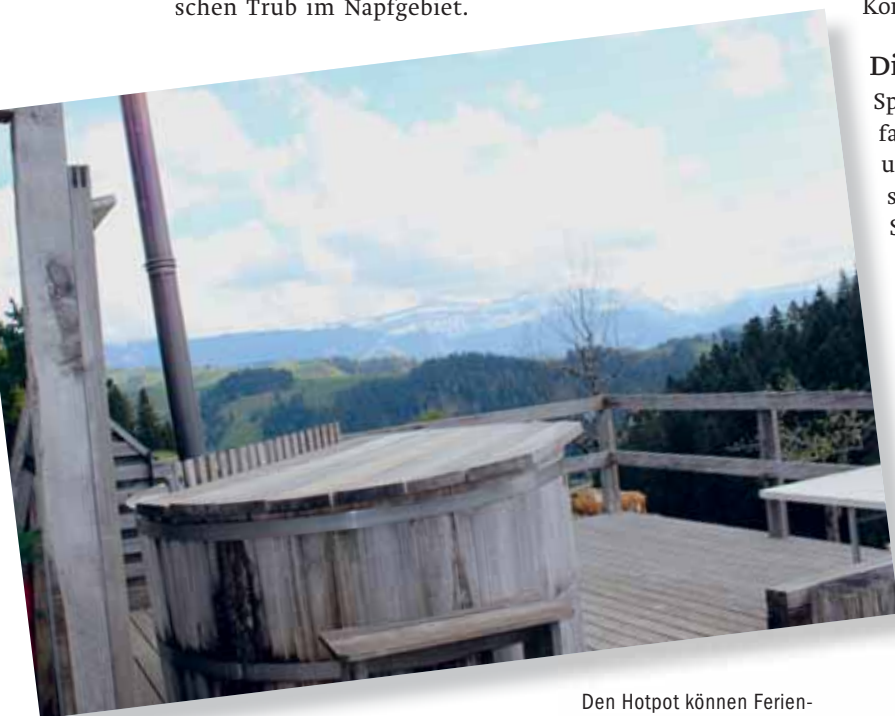
www.plantahof.ch > Aus- & Weiterbildung > Kurse & Tagungen > Kursangebote > Agrotourismus *schu*

Ob Schlafen im Stroh, Streichelzoo oder Eventgastronomie, der Agrotourismus in der Schweiz hat viele Gesichter. *Bilder: Marco Taminelli, René Schulte*

Wellness mit Aussicht

Nebst Feder- und Strohbetten bieten Gerbers in Trub BE Entspannung im Badefass und auf der Massageliege.

Es ist ein Bild wie auf einer Postkarte: ein abgelegener Biohof mit Kühen und Ponys auf saftigen Weiden, umringt von Wäldern inmitten eines fantastischen Alpenpanoramas. Die Rede ist vom Hof Bach der Familie Gerber im bernischen Trub im Napfgebiet.



Den Hotpot können Feriengäste wie Tagesausflügler buchen. Bilder: René Schulte

Ein Milchviehbetrieb von überschaubarer Grösse, mit Agrotourismus als zusätzlichem Betriebszweig. «Meine Eltern starteten damit vor 20 Jahren, indem sie das Stöckli zu einem Ferienhaus umfunktionierten», sagt Stefan Gerber. Darin untergebracht ist eine 3-Zimmer-Maisonette mit sieben Schlafplätzen.

Als der Landwirt und seine Frau Barbara vor zehn Jahren den auf 1000 Meter Höhe gelegenen Hof übernahmen, wollten sie dessen Attraktivität steigern. In der Folge bauten sie das Angebot aus. So steht vor dem Stöckli ein überdachter Sitzplatz mit Grillfeuerstelle. Daneben liegt eine offene Terrasse mit einem grossen Badefass (Hotpot) für fünf bis sechs Personen. Im Hauptgebäude gegenüber können auf dem Dachboden bis zu zehn Leute im Stroh schlafen, inklusive Buurezmorge. Und gleich darunter hat Barbara Gerber eine kleine Praxis eingerichtet. Dort bietet die gelernte Detailhandelsfachfrau und ausgebildete Aromatherapeutin unter anderem Massagen an. Wer lieber auf dem Betrieb mit anpacken möchte, kann dies ebenfalls tun. Wobei: «Den meisten reicht es, wenn sie ein bisschen im Stall helfen können», sagt Barbara Gerber.

Mittlerweile ist die Ferienwohnung von Frühling bis Herbst fast durchgehend belegt. Vor allem von Familien mit Kindern. Wohl nicht zuletzt wegen des schnuckligen Kleintierzoos mit Geissen, Minipigs, Kaninchen, Meerschweinchen,

Seidenhühnern und Schildkröten. «Früher konnte man auch mal spontan kommen, heute muss man fast schon ein Jahr im Voraus buchen, wenn man bei uns in der Hauptsaison Ferien machen möchte», sagt die Gastgeberin. Für Werbung Sorge vor allem der Auftritt auf myfarm.ch, dem Portal von Agrotourismus Schweiz, aber auch die Mundpropaganda von zufriedenen Gästen. Buchen kann man nur per Telefon oder via Mail: «Wir haben keinen Belegungsplan online. Wer Interesse hat, muss sich melden, und das ist gut so, denn der direkte, persönliche Kontakt ist immer besser.»

Die Landwirtschaft allein reicht nicht mehr

Spezielle Bewilligungen benötigen Gerbers nicht. «Ein einfacher Buurezmorge macht noch keinen Gastrobetrieb aus uns. Wir brauchen also kein Wirtepatent und keine Ausschankbewilligung», sagt Stefan Gerber. Fürs Schlafen im Stroh entrichten die beiden eine Kurtaxe an Bern Tourismus. Hinzu kommt eine jährliche Wasserbeprobung durch den Kanton zur Kontrolle der Wasserqualität.

Den Hof samt Agrotourismus managen die beiden 35-Jährigen allein. Das kann gerade in der Hauptsaison sehr stressig sein, weshalb manchmal die Mütter aushelfen. Auch die drei Kinder Janik (7), Elin (6) und Yael (3) halten das Ehepaar auf Trab. «Von der Landwirtschaft allein könnten wir nicht leben. Ohne den Agrotourismus müsste ich auswärts arbeiten», sagt Barbara Gerber. So richtig durchgerechnet haben es die beiden noch nicht, aber Stefan Gerber ist sich sicher: «Würdest du dasselbe mit Kartoffeln verdienen wollen, bräuchtest du ein riesiges Feld – und eine super Ernte.» René Schulte •



Hof Bach, Familie Gerber, Trub BE

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 1996


Landwirtschaftliche Nutzfläche: 24 ha (Bergzone II); davon 19,5 ha Grünland, 2 ha Ackerfläche, 2,5 ha Ökofläche

Kulturen/Fruchtfolge: Futtererbsen

Tierbestand: 24 Milchkühe, 2 Shetland-Ponys, 5 Zwergziegen, 2 Minipigs, 1 Hund, 7 Katzen, weitere diverse Kleintiere

Agrotourismus/Vermarktung: Ferienwohnung, Schlafen im Stroh, Hotpot, Aromatherapie, Mithelfen auf dem Betrieb

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar

 www.bachgut.ch



Ein Hof, eine Schule – und viel Natur

Von Hüttenzauber bis Familienzimmer bietet die Bergerie in Mormont JU für alle etwas. Sogar eine Schule gehört dazu.

Blättert Rolf Amstutz im Reservationsbuch seiner Gîte Rural im jurassischen Mormont, wird rasch klar, wie vielfältig das Angebot an Agrotourismus auf dem Biohof La Bergerie ist. «Im April hatten wir viele Schüler, an Ostern viele Familien und Studierende auf Exkursion. Und an Auffahrt gibt es zwei Familienfeiern, eine mit über 70 Personen.» Die grosse Nachfrage auf dem Gutsbetrieb in der Ajoie hängt vor allem damit zusammen, dass es dem Betreiber und seiner Familie gelingt, das Angebot immer wieder neu zu diversifizieren. So schlafen Gruppen im Massnlager oder direkt im Stroh, während es für Familien oder Paare separate Zimmer gibt. Seit letztem Sommer steht im lauschigen Garten unter Obstbäumen eine Holzhütte. Sie bietet Platz für zwei Personen, die es gerne romantisch haben, Plumpsklo inklusive. Eine zweite Cabane befindet sich im Wald und heisst Claire de Lune (Mondschein). Ein drittes Holzhaus, die Cabane des Contes (Märchenhütte), steht ebenfalls im Wald und gehört zu den Themenwegen, die den Agrotourismus in der Region bereichern. Die Gäste können auf Spazierwegen einiges über die Umgebung erfahren und dieses Wissen in der Waldhütte vertiefen.

Selbstversorgung bis zum Sonntagszopf

Für die Wissensvermittlung verfügt die Gîte sogar über ein veritables Schulhaus. Als das Dörfchen Courchavon mit seinen 550 Einwohnern das stattliche Schulhaus im Weiler Mormont aufgeben will, kauft die Familie Amstutz das Gebäude mit dem markanten Glockentürmchen. Die Gemeinde habe es selber nicht halten können, sagt Rolf Amstutz, der wie schon sein Vater dort zur Schule ging; einen Verkauf an Externe oder einen Totalumbau hätte man im Dorf aber sehr bedauert. Also renovierte die Bauernfamilie das Haus mit Baujahr 1839 sanft und machte es zu einer Naturschule. Hier lassen sich Schulklassen in Biodiversität, Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und Umweltschutz einführen. Dazu gibt es Ateliers zu Themen wie Boden, Ernährung, Fossilien, Nutztiere, Wald, die teils auch auf dem Hof stattfinden. Sie richten sich an Schulen, Studierende und Seniorinnen und Senioren. In der Naturschule gibt es eine Bibliothek, einen Gewölbekeller für Kultur und Feiern sowie Familienzimmer für Übernachtungen. Insgesamt verfügt die Bergerie über rund 75 Betten in Zimmern, Massnlagern und Hütten sowie 25 Schlafkojen im Stroh.

Mit Wissensvermittlung und Übernachtung ist es aber nicht getan, es fehlt noch das leibliche Wohl. Hier verfolgen die Landwirte eine besondere Mission: Möglichst alles, was für die Gäste auf den Tisch kommt, soll vom eigenen Betrieb stammen. Das gilt fürs Gemüse ebenso wie fürs Lammfleisch und die Früchte; selbst den Sonntagszopf stellen die Gastgeber aus alten Weizensorten vom eigenen Feld her. Fehlt etwas, werden Produkte von benachbarten Produzenten zugekauft – Salate, Saisonales oder Fleisch vom Rind und Schwein. Die Angebote der Gîte seien beliebt, wie Rolf Amstutz berichtet. Etwa



Die Bergerie bietet rund 100 Schlafplätze, darunter eine romantische Cabane mitten im Obstgarten. Bilder: zVg

7000 Personen nutzen jährlich eines der gastronomischen Angebote, etwa 2500 Gäste zählt die Hotellerie. Profit zu machen sei aber nicht das oberste Ziel, so der Betreiber: «Alles, was wir machen, erfolgt mit der Natur.» Beat Grossrieder



La Bergerie, Mormont, Gemeinde Courchavon JU

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 1999

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha; davon 23 ha Grünland, 7 ha Ackerfläche, 12 ha Ökofläche

Kulturen/Fruchtfolge: Weizen (teils alte Sorten), Triticale, Gerste, Kunstwiese, Obst- und Nussbäume (400 Bäume)

Tierbestand: 60 Schafe, 4 Ponys

Agrotourismus/Vermarktung: Hotellerie für Einzelpersonen, Paare, Familien, Gruppen; Ateliers für Schulen, Studierende, Seniorinnen/Senioren; Naturzentrum im früheren Schulhaus

Arbeitskräfte: Betriebsleiterfamilie, rund 10 Mitarbeitende

 www.gitelabergerie.ch



Aktivitäten im Zeichen des Respekts

Pferde und Pädagogik, Campen und Canyoning, Bouldern und Bio, dafür steht La Finca im Tessiner Rivieratal.

Nach mehreren Regentagen bietet ein sonniger Nachmittag die ideale Kulisse für einen Besuch auf La Finca in Cresciano. Der Tessiner Pferdehof ist seit über 20 Jahren Knospe-zertifiziert. Betriebsleiter Marco Taminelli hat den Familienbetrieb 1996 übernommen. Damals noch mit Kühen. «Nach wenigen Jahren wurde mir klar, dass die Milchproduktion für mich keine Zukunft hat. Also baute ich den Kuhstall in einen mit Stroh ausgelegten Schlafsaal um, mit angrenzender Küche und einem Wohnzimmer», schildert der Ingenieur-Agronom ETH, der eine besondere Vorliebe fürs Heimwerken hat. «Ich versuche, alle Arbeiten selbst zu erledigen und dafür die mir verfügbaren Materialien zu verwerten», fügt er hinzu, während er auf ein Gitter zeigt, das er aus Alteisen geschmiedet hat, unter anderem aus alten Fressgittern. Der Schlafsaal befindet sich in der Mitte des Bauernhofs und ist einfach, aber komfortabel ausgestattet. Von ihm aus blicken die Gäste auf die Stallungen, wo nebst den hofeigenen auch Pensionspferde untergebracht sind, und auf den Auslauf, wo die Tiere in einer Herde leben.

Im Laufe der Jahre erweiterte Marco Taminelli sein Angebot um einen Campingplatz für Zelte, Wohnmobile und Wohnwagen. Auch Pferde- und Naturaktivitäten sind hinzugekommen. Wobei der Betriebsleiter keinen Pferdesport anbietet, sondern Spaziergänge oder Momente in engem Kontakt mit den Tieren, im Zeichen des gegenseitigen Respekts. Dieses Konzept, das ihm sehr am Herzen liegt, hebt er insbesondere beim Besuch von Schulklassen hervor. «Wir bieten Lebenserfahrungen auf dem Bauernhof an, wo die Kinder mithelfen können und Wissen über den Biolandbau vermittelt bekommen, wo sie lernen, die Tiere und die Umwelt zu beobachten und zu respektieren und wo sie spielen können und Abenteuer erleben.»

Doch auch für die Erwachsenen hat La Finca viel zu bieten: von Team-Building-Events für Firmen bis hin zu diversen Freizeitaktivitäten im Rivieratal. Diesbezüglich arbeitet Marco Taminelli mit Anbietern aus verschiedenen Bereichen zusammen. Beliebt und gefragt sind etwa Canyoning, Riverrafting, Klettern, Bouldern, aber auch Wandern und Radfahren. «Hier in der Riviera haben wir viele Möglichkeiten.»

Gastronomie für Gruppen bis zu 50 Personen

La Finca ist aber auch ein Ort, an dem man sich nach einem Tag in der Natur erholen kann, inklusive Übernachtungsmöglichkeit und Frühstück. Für Gruppen von 15 bis 50 Personen sind auf Vorbestellung auch Apéros und Abendessen möglich. Für die Zubereitung werden primär lokale Produkte verwendet, wobei Grillgerichte, Aufschnitt und Milchprodukte aus der Riviera besonders hoch im Kurs sind.

Es ist fast schon Abend und Marco Taminelli unterhält sich mit Gästen, was er gerne tut. Derweil kehren die Pferde im Galopp von der Weide zurück – eine gewöhnliche Szenerie, die aber immer wieder fasziniert. «Auch das biete ich meinen Gästen: die Möglichkeit, einfach die Natur und die Tiere zu geniessen, die friedlich auf meinem Hof leben.» Marco Tami-



Pferde spielen die Hauptrolle auf der Finca von Marco Taminelli – nebst den Gästen. Bild: zVg

nelli würde sich auch heute wieder für dieses Leben und diese Betriebsart entscheiden, gerade wegen des Kontakts zu den Menschen und der Erfahrungen, die er im Laufe der Jahre als Betriebsleiter eines agrotouristisch ausgerichteten Biohofs gemacht hat. *Elia Stampanoni; Übersetzung: Sonja Wopfner*



La Finca, Marco Taminelli, Cresciano TI

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit etwa 1999

Landwirtschaftliche Nutzfläche: etwa 25 ha; überwiegend Wiesen und Weiden; über 5 ha Ökofläche

Kulturen/Fruchtfolge: gelegentlich Acker-/Futterbau

Tierbestand: 20 Pferde (hofeigene und in Pension)

Agrotourismus/Vermarktung: pädagogische Aktivitäten (Natur/Tiere); Freizeitaktivitäten/Sport; Schlafen im Stroh, Campingplatz; Gastronomie (auf Anfrage); Bioschnuppertage

Arbeitskräfte: Betriebsleiter, 1 Angestellter, auf spezifische Aktivitäten geschultes Personal

 www.lafinca.ch

