



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'935
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 5
Fläche: 80'636 mm²

Familie Rüegg aus Rüeterswil arbeitet mit Jersey und Legehennen **Kleiner Betrieb, der sich behauptet**

Nicht nur die Grösse eines Betriebes ist massgebend. Dass man auch mit weniger erfolgreich und zufrieden auf einem Hof wirtschaften kann, beweist die Familie Rüegg.

Text/Bild: Corina Blöchliger-Dürst, Goldingen

Der Biobetrieb von Martin (34) und Martina (34) Rüegg liegt im Weiler Rüeterswil, der zur Gemeinde Eschenbach gehört. Noch pendelt das Paar, begleitet von Söhnchen Julian (10 Monate), täglich etwa zehn Minuten vom Ricken auf den Hof. Martin Rüegg erklärt, dass seine Eltern Othmar (59) und Marianne (57) Rüegg auf

dem Hof im Wohnhaus leben. Diesen Januar kann er mit seiner kleinen Familie das Haus daneben beziehen. «Dies wird eine grosse Erleichterung. Wir haben die eigentlich doch kurze Distanz unterschätzt, mit einem kleinen Kind pendelt man nicht mehr so einfach.»

Mehr Wertschöpfung

Ebenfalls kommenden Januar werden die zwei Biomstellungsjahre vorüber sein. Diverse Gründe bewogen den Meisterlandwirt dazu, seinen Betrieb mit der Knospe zertifizieren zu lassen: «Bevor wir ihn übernommen haben, überlegten wir, wie man mehr Wertschöpfung aus dem Betrieb generieren könnte.

Mit etwas mehr als zwölf Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche sind die Möglichkeiten beschränkt.» Die Milchwirtschaft auszubauen kam nicht unbedingt in Frage, denn zusätzliches Land ist nicht in Sicht und Biofutter zukaufen ist nicht einfach. «Letzten Winter waren wir etwas knapp dran mit Futter und mussten Bioheu aus Deutschland zukaufen. Mit der Qualität waren wir und unser Vieh nicht zufrieden», erinnert sich Martin Rüegg.

Endlich Biolegehennen

Mit der Entscheidung für Bio Suisse fiel schliesslich auch die Entscheidung für den Neubau eines Legehennenstalles. Letzten März konnte zum ersten Mal eingestallt wer-





St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'935
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 5
Fläche: 80'636 mm²

den. Da für «Umstellungseier» kaum ein Markt besteht, wurde der Bau zuerst einmal zur Hennenanzucht benutzt. Nun tummeln sich rund 2000 braune und weisse Hühner im Stall, welche bald zu legen beginnen sollten. Flaches Land ist knapp auf dem Betrieb Rüegg. So entschied man sich, den Auslauf der Hühner zu terrassieren und mit Schnitzeln zu bestücken. Im Wintergarten wälzen sich die gackernden Viecher genüsslich in Sandkisten. Hie und da erblickt man auch einen Hahn, der für Ruhe und Ordnung in der Herde sorgen soll.

Noch ist der Arbeitsaufwand im Hühnerstall eher gering. Dies ändert sich demnächst, wenn die Hühner zu legen beginnen. Über ein Laufband gelangen die Eier von den Legenestern in einen Vorräum. Dort werden sie wenn nötig etwas gereinigt und in Kartons abgepackt. Martin Rüegg erwartet einen zusätzlichen Arbeitsaufwand von etwa eineinhalb Stunden täglich.

Hofladen mit Naturprodukten

Zur Kaffeepause trifft sich die ganze Familie in der Küche von Othmar und Marianne Rüegg. Es duftet nach Sirup und Eingemachtem. Marianne hat ihren Vorrat aufgestockt, da sie in den kommenden Tagen an einigen Weihnachtsmärkten der Region ihre Produkte anbieten wird. Während des ganzen Jahres führt die Bäuerin einen Hofladen mit Selbstbedienung. Die meisten Leckereien stammen vom eigenen Betrieb, etwas weniges wird zugekauft. 80 Hochstammobstbäume liefern Äpfel und Birnen, welche gemostet oder gedörnt werden. Selbstverständlich werden auch Eier angeboten und

eigenes Kalbfleisch. Auch Honig fehlt nicht im Angebot. Der ehemalige Betriebsleiter Othmar Rüegg hält 15 Bienenvölker. «Blütenhonig gab es dieses Jahr etwas weniger, doch die Ausbeute im Sommer war nicht schlecht», meint er zufrieden. Sehr gefragt sind im Hofladen auch die von Marianne selbst zusammengestellten Teemischungen. Von Frühling bis Spätherbst verbringt sie viel Zeit in den nahegelegenen Bergen und sammelt duftende Kräuter. Vor bald 20 Jahren lancierte die innovative Bäuerin zusammen mit Berufskolleginnen das «Chappler Gschänkchistli». Das originell hergerichtete Holzkistchen enthält zahlreiche Köstlichkeiten von den Bauernhöfen aus St.Gallenkappel und Umgebung. Bis heute ist das Kistchen ein beliebtes Mitbringsel.

Neue Freiheiten genießen

Während der Hofladen mit seinen Produkten Marianne Rüeegs Reich ist, greift Othmar Rüegg seinem Sohn vor allem im Stall unter die Arme: «35 Jahre habe ich den Betrieb geführt, nun bin ich seit einem Jahr der Angestellte meines Sohnes. Für uns ist diese Situation eine gute Lösung. Wir können und dürfen noch mit anpacken – müssen jedoch nicht immer hier sein.» So wechselt sich das neue und das ehemalige Betriebsleiterehepaar an den Wochenenden ab und es können auch mal Ferien genossen werden. Mutter Marianne Rüegg schätzt die neuen Freiheiten: «Jahrelang mussten wir jeden Tag in den Stall. Nun dürfen wir! Das ist ein neues, befreiendes Gefühl. Natürlich sind wir auch hier und helfen, wenn an einem unserer freien

Wochenende Not am Mann ist. Doch es ist nicht mehr eine permanente Präsenz gefragt.» Auch Martin und Martina Rüegg profitieren vom Angestelltenverhältnis. Der gelernte Zimmermann arbeitet einige Tage pro Woche auswärts und Martina Rüegg wächst langsam in ihre Rolle als Mutter und Bäuerin hinein. Die gebürtige Bündnerin hat im Bereich Tourismus und Marketing studiert, was ihr nun zugute kommt. «Früher war ich immer der Meinung, dass ich auch mit Kindern noch auswärts arbeiten möchte. Nun läuft die ganze Büroarbeit über mich, die Buchhaltung muss erledigt sein und das Marketing verbessere ich laufend. Es gibt im und um den Betrieb so viel zu tun, da wüsste ich im Moment gar nicht mehr, wann ich denn nun noch einem Job nachgehen soll», erklärt die junge Frau lachend.

Da fehlt noch etwas

2000 Legehennen, zwölf Hektaren Wiesen und Weiden, ein Hofladen, 80 Hochstämme... da fehlen noch die Kühe. 18 Stück stehen im gut 20-jährigen Anbindestall. Die Herde besteht zur Hälfte aus stolzen Brown Swiss und zur anderen Hälfte aus eleganten Jersey. Im Jahr 2000 hatte Othmar Rüegg die erste Jersey gekauft, ihm gefiel diese feingliedrige, kleine Kuh mit den hohen Gehalten: «Auf unseren hügeligen, teils steilen Weiden verursachen die Jersey weniger Trittschäden und natürlich sind die Milchgehalte viel besser.» Im angrenzenden Dorf Walde wird die Milch zu Sbrinz verarbeitet, einen Biozuschlag gibt es nicht, trotzdem ist man zufrieden mit dem Milchpreis. Kälber, welche



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'935
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 5
Fläche: 80'636 mm²

nicht für die Aufzucht bestimmt sind, werden auf dem Betrieb gemästet. Man achte darauf, möglichst das ganze Fleisch direkt zu vermarkten, erklärte Martin Rüegg. «Der Verkauf über den Hofladen läuft gut, wir haben inzwischen eine schöne Stammkundschaft. Trotzdem möchten wir diesen Betriebszweig noch etwas ausbauen.» Vor allem das feine Jerseyfleisch wird sehr geschätzt. Die kleinen Kälber erinnern an Rehkitze. Aus Erfahrung weiss Martin Rüegg, dass Jerseykälber Vollmilch nicht sehr gut vertragen. Daher wird die

Milch mit Wasser verdünnt und möglichst schnell Heu zugefüttert. Die Kälber brauchen etwas länger, bis sie schlachtreif sind und ihre Fleischfarbe ist etwas dunkler.

Der Status in Neuseeland

Für Martin Rüegg war nicht immer klar, dass er den elterlichen Betrieb übernehmen würde; erst während der Zimmermannslehre entschloss er sich, Landwirt zu lernen. Nach der abgeschlossenen Zweitausbildung verdiente er für einige Jahre sein Geld auf dem Bau, arbeitete auf Farmen in Kanada und schliess-

lich zusammen mit Martina Rüegg für ein halbes Jahr in Neuseeland. Durch das Gesehene und die zahlreichen Erfahrungen entwickelte sich bei Martin Rüegg eine flexible Denkweise. Martina Rüegg imponierte in Neuseeland der Status der Landwirte: «In diesem Land bist du eine angesehene Person, wenn du Bauer bist. Das haben auch wir als Besucher gespürt.» Ein schönes Gefühl, welches auch unsere Landwirte verdienen.



Der neue Legehennenstall bietet 2000 Tieren Platz.

So sind die Bauern ...

In dieser Serie porträtiert der «St.Galler Bauer» ungewöhnliche und «gewöhnliche» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Familie Rüegg aus Rüeterswil.

Datum: 28.11.2014

St.Galler Bauer



Kleiner Betrieb, hier sich behaupten

Text content from the article, partially obscured by a blue overlay.

St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'935
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 5
Fläche: 80'636 mm²



Das Betriebsleiterehepaar Martin und Martina Rüegg im neu erbauten Legehennenstall.



Im Stall stehen zierliche Jersey neben stolzen Brown Swiss.