



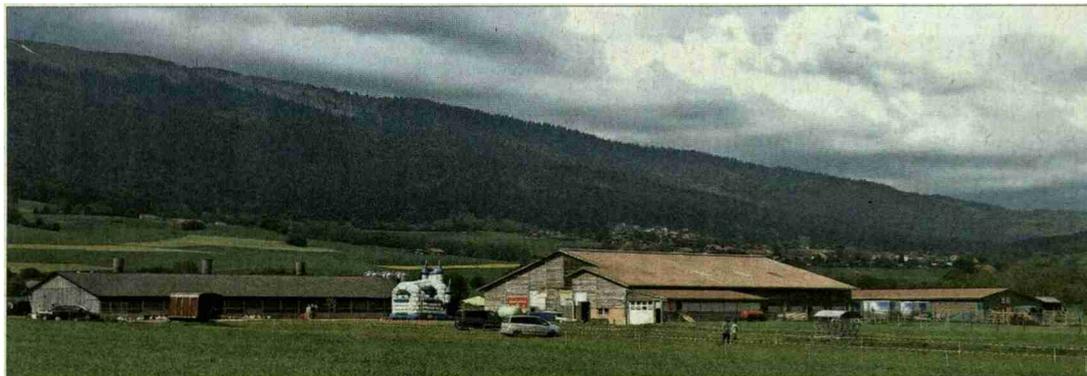
«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'480
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 49'240 mm²

LIGNIÈRES NE: Hoffest «Von der Furche zum Gaumen»
auf dem Biohof von Sonia und Robert Steffen

Technik und Handwerk auf dem Biohof



Der Betrieb der Familie Steffen mit den Ställen für die Junghennenaufzucht, die 90 Milchziegen und die 2000 Legehennen (v.l.). (Bilder: Doris Grossenbacher,

Am Hoffest der Familie Steffen kamen alle auf ihre Kosten: Die Konsumenten erlebten die Ziegenhaltung und -käseproduktion hautnah, und auf die Landwirte warteten zahlreiche Aussteller sowie eine Maschinendemo.

DORIS GROSSENBACHER

«Sehr fein», so das Urteil einer Besucherin, die soeben ein Gläschen frische Bio-Ziegenmilch probiert hat. Das Hoffest auf dem Biobetrieb von Sonja und Robert Steffen in Lignières NE machte seinem Namen «Von der Furche zum Gaumen» alle Ehre. Den Gaumen verwöhnten nebst der Ziegenmilch unter anderem die hofeigenen Ziegenkäse und das Gitziffleisch

in der Festwirtschaft.

Doch auch die Furchen kamen nicht zu kurz: An einer Maschinendemo wurden verschiedene Maschinen zur reduzierten Bodenbearbeitung vorgeführt. In Zusammenarbeit mit Bio Suisse und Agridea finden auf dem Flachland-Betrieb auf 800 m ü. M. Versuche statt, wie mit einer flachen Bodenbearbeitung eine Kunstwiese ohne Chemieinsatz zerstört werden kann.

Der Anlass vom 21. und 22. Mai auf dem Jura-Plateau unterhalb des Chasserals lockte zahlreiche Besucher an. «Drei Hauptgründe haben uns zur Durchführung des Fests bewegt», erklärt Betriebsleiter Robert Steffen. «Die Förderung des Biolandbaus im Kanton Neuenburg in Zusammenarbeit

mit der Bioberatung des Kantons, die Präsentation des neuen Biolegehennenstalls der Firma Farmtec und Werbung für den hofeigenen Ziegenkäse.»

Sonia und Robert Steffen verkaufen sämtliche Milch der 90 Gämbsfarbigen Gebirgsziegen selber. Die Frisch-, Halbhart- und Hartkäse mit dem klingenden Namen «Le chanteur du Chasseral» (Der Sänger vom Chasseral) werden ab Hof, in

den Läden der Region und an drei bis vier Regionalmärkten pro Jahr verkauft. «Emotionen wecken», so lautet die Botschaft von Robert Steffen für ein gutes Marketing. Und genau das möchten die jungen Betriebsleiter künftig mit ihrem Jodelgesang und ihrer Freude zur Landwirtschaft noch vermehrt tun.



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'480
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 49'240 mm²



Am Hoffest zeigte Robert Steffen, wie er Ziegenkäse herstellt, und die Besucher konnten frische Ziegenmilch degustieren.



Eine Kunstwiese wurde mit verschiedenen Maschinen zur reduzierten Bodenbearbeitung umgebrochen.

BETRIEBSSPIEGEL Betrieb von Sonia und Robert Steffen, Lignières NE. Seit 2012 Bio.
Fläche: 30 ha LN, davon 14 ha Ackerbau mit 3 ha Raps, 1,5 bis 2 ha Kartoffeln (in Zusammenarbeit mit anderen Bioproduzenten), 1 ha Mais für Mutterkühe und Galtziegen im Winter, Rest Getreide (Weizen, Dinkel,

Triticale) und Eiweisserbsen in Mischkultur mit Gerste.
Tierhaltung: 4000 Junghennen, 2000 Legehennen (maximaler Bestand pro Gebäude in Bio), 90 Milchziegen und ca. 6 Mutterkühe.
Arbeitskräfte: Betriebslei-

terpaar, ein Angestellter aus Polen und eine Angestellte aus Rumänien. Einige Ackerbauarbeiten, GülLEN, Mähen und Heu-Einbringen werden ausgelagert. *gro*

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