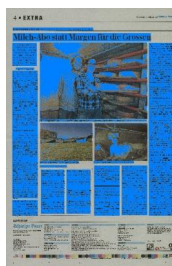


## **DIREKTVERMARKTUNG:** Buchwalders feiern Erfolg mit Produkte-Abos **Milch-Abo statt Margen für die Grossen**



Mit der eigenen Käserei bleibt die Wertschöpfung bei Florian und Evelyn Buchwalder auf dem Hof. (Bild: Chantal Zoelly/LID)



*Familie Buchwalder aus Liesberg BL bietet nach dem Vorbild der Gemüse-Abos die Milchprodukte vom eigenen Hof im Abo an. Ein Grund dafür ist die Unzufriedenheit mit den Margen der Grossverteiler.*

**CHANTAL ZOELLY/LID**

Abos mit regionalen Lebensmitteln vom Bauernhof sind beliebt. Gemüse-Abos gibt es bereits einige. Florian und Evelyn Buchwalder, die auf dem Hof Spitzenbühl im basellandschaftlichen Liesberg Milchwirtschaft betreiben, bieten ein anderes Angebot an: Seit fünf Jahren kann bei ihnen ein Biomilchprodukt-Abo und ein Biomilch-Abo gekauft werden. Enthalten sind verschiedene Produkte wie Hart- und Weichkäse, Frischkäse und Joghurt. Der Konsument kann das Abonnement über ein Jahr abschliessen. Das beinhaltet eine bestimmte Anzahl an wöchentlichen Lieferungen. Die Kosten für das Abo belaufen sich auf rund 25 Franken pro Lieferung, abgerechnet wird quartalsweise. Die Produkte werden wöchentlich an eine Depotstelle geliefert und können dort abgeholt werden.

### **Gute Lösung gefunden**

Für die Buchwalders sind die Depotstationen die beste Lösung. Zum einen liegt ihr Hof zu abgelegen in den idyllischen jurassischen Hügeln, als dass ein Hofladen in Frage käme. Hof und Weiden sind über eine Naturstrasse zu erreichen, die sich über mehrere Kilometer die bewaldeten Hügel hinaufschlingt. Hauslieferungen wären für

Buchwalders zu aufwendig. Auch die Haltbarkeit der Produkte spielt dabei eine Rolle. Aktuell gibt es Depotstationen in Liesberg, Röschenz, Basel, Laufen und Breitenbach. Es ist möglich, dass weitere Stationen hinzukommen werden.

Die Milch für die angebotenen Produkte stammt von den eigenen Kühen. Evelyn und Florian Buchwalder halten normalerweise 20 Kühe der Rasse Schweizer Fleckvieh. Zurzeit sind es 15 Kühe. Ausserdem halten sie zur Nachzucht zwei Generationen à sechs bis sieben Rinder. Tierhaltung und Produktion erfolgen nach den Knospe-Richtlinien von Bio Suisse.

### **Aus eigener Produktion**

Im Sommer sind die Kühe und Rinder durchgängig auf der Weide, und im Winter erhalten sie so viel Auslauf wie möglich. Gefüttert werden die Tiere mit hofeigenem Heu. Die Milch wird in der hauseigenen Käseerei verarbeitet, und die Energieversorgung wird durch Holzschnittel sichergestellt.

Zurzeit bedienen die Buchwalders 45 Abos, Tendenz langsam steigend. Für Florian Buchwalder ist das noch zu wenig.

### **Zurzeit bedienen die Buchwalders 45 Abos, Tendenz langsam steigend.**

Um all ihre Milch und Milchprodukte im Abo direkt an Konsumenten verkaufen zu können, bräuchten sie über 200 Abonnenten, dies entspräche 70 000 Litern Milch. Ein Teil der verar-

beiteten Produkte geht an Quartierläden. Die übrige Milch, die nicht selbst verarbeitet werden kann, wird unter den Produktionskosten an die Grossabnehmer geliefert.

### **Wie ein Gemüse-Abo**

Die Idee für das Milchprodukte-Abo hat sich Florian Buchwalder vom Gemüse-Abo abgeschaut. Ausschlaggebend für die Umsetzung der Idee sei für ihn hauptsächlich die Tatsache, dass seit Jahren die Grossverteiler ihre Margen auf Kosten der Produzenten erhöhen würden und dass sie diese somit zur Aufgabe zwingen würden. Ausserdem gibt es keine anderen Biomilchbauern in ihrem Ort, die Buchwalders müssen deshalb zusätzlich die Abholpauschale von 540 Franken pro Monat für den Milch-LKW alleine finanzieren. Diese Pauschale ist in den letzten Jahren ebenfalls gestiegen. Die Politik reagiere da zu wenig, meint Florian Buchwalder.

Mit dem Milchprodukte-Abo will er einen neuen Weg gehen, um seine Produkte direkt den Konsumenten verkaufen zu können und nicht mehr über die Grossverteiler. Dies entspricht dem Prinzip der regionalen Vertragslandwirtschaft, die auf einer direkten Zusammenarbeit von Produzenten und Konsumenten beruht. Deshalb hat er auch die Übernahme und Verarbeitung der Milch und die Verteilung der Produkte genossenschaftlich organisiert. Der Verbraucher als Genossenschafter hat somit Einfluss auf die Produktion und auf die Qualität. Im Gegenzug stellt die Genossenschaft für ihn eine Sicherheit dar.

### **Schuldenfrei werden**



Das langfristige Ziel von Florian und Evelyn Buchwalder ist es, in 25 Jahren den Betrieb schuldenfrei an die nächste Generation übergeben zu können. Auch wenn ihre vier Kinder noch klein sind, sind sie mit diesem Ziel nicht ganz im Plan. Denn durch den Bau der haus-eigenen Käserei haben sie finanzielle Verpflichtungen. Dies hält Florian Buchwalder jedoch für normal, da in der Schweizer Landwirtschaft die Verschuldung über 40 Prozent betrage.

Auf die Frage, wie er das Marketing seiner Produkte verbessern wolle, erklärt Florian Buchwalder, dass sie in Zukunft

vermehrt auf moderne Medien setzen wollen, und die Website solle optimiert werden. Auch die Genossenschaftsverwaltung werde durch Personen mit Marketingwissen ergänzt.

### Nicht nur Milchprodukte

Der Hof Spitzenbühl, der klimatisch und landschaftlich bereits durch den Jura geprägt ist, produziert nicht nur Milchprodukte. So gibt es auf dem Hof diverse Obstbäume, wie Birne, Apfel, Zwetschgen, Mirabellen, Kirschen oder Reineclaude. Die Hochstammbäume stehen frei auf dem ganzen Land verteilt. Die Früchte werden zu diversen

Produkten verarbeitet, wie Most, Konfitüre, Dörrobst oder Schnaps. Ausserdem wird das Fleisch der eigenen Kühe verkauft. Was weitere Produkte angeht, so hat Evelyn Buchwalder die vage Idee, eines Tages Ziegen anzuschaffen und deren Produkte ins Sortiment aufzunehmen. Der praktische Vorteil der Ziegen sei, dass sie den Waldrand auf natürliche Weise «mähen» würden. Auch ohne Ziegen wird es Evelyn und Florian Buchwalder in nächster Zeit an Arbeit und Herausforderungen sicher nicht mangeln.

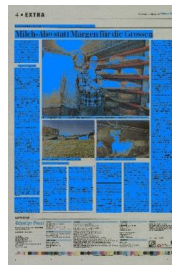


**Der Hof Spitzenbühl der Familie Buchwalder.**



**Florian Buchwalder bei den derzeit 15 Kühen.**





## DER HOF SPITZENBÜHL

**Ort:** Der Hof Spitzenbühl liegt im Laufental, auf der gegenüberliegenden Talseite von Liesberg, BL

**Grösse:** Der Hof besitzt 40 ha Nutzland und 10 ha Wald. Das Land gehört der Familie Buchwalder. Florian Buchwalder, der den Hof zusammen mit seiner Frau Evelyn betreibt, hat das Land in diesem Umfang von seinem Vater übernommen.

**Angebot:** Auf dem hügeligen Nutzland wird Milchwirtschaft mit rund 20 Kühen und sechs bis sieben Rindern betrieben. In der eigenen Käserei wird die Milch zu Käse, Frischkäse, Joghurt etc. verarbeitet. Ausserdem gibt es diverse Hochstammobstbäume, deren Früchte ebenfalls in verschiedenen Formen verkauft werden. Von den eigenen Kühen wird auch Fleisch ver-

kauft.

**Mitarbeitende:** Nebst dem Ehepaar Buchwalder gibt es einen festangestellten Mitarbeiter und eine Praktikantin.

**Milchmenge:** Die produzierte Milchmenge variiert saisonal. In Spitzenzeiten sind es etwa 350 Liter Milch pro Tag. *cz*

Weitere Informationen zu Hof und Angebot: [www.spitzenbuehl.ch](http://www.spitzenbuehl.ch)