



## Der Natur nahe auf dem Ergoltingerhof

**Miro Weber – zusammen mit seiner Partnerin Nina Strupler und Team – bewirtschaftet in der vierten Generation den arrondierten Bio-Betrieb Ergoltingerhof in Neunkirch. Ein Rundgang durch die Betriebsanlage gibt Aufschluss über den täglichen Arbeitsaufwand.**

**Neunkirch** «Ich ha nid nu Chabis im Chopf», steht auf einem Werbeplakat vom Schweizerischen Bauernverband geschrieben, worauf einem der Jungunternehmer Miro Weber entgegenlacht. Eine absolut treffende Aussage. Innovativ, voller Tatkraft und mit spürbarer Freude an seinem Bio-Landwirtschaftsbetrieb plant und organisiert er die umfangreichen Arbeiten auf Feld, Hof und Wochenmärkten. Schlagkraft sei das Wichtigste, ist er überzeugt. «Ich weiss jetzt schon, was ich in der Woche dreissig pflanze. Jeder Setzling ist genau vorgeplant.» Um eine effiziente Planung auf dem sechszwanzig Hektaren umfassenden Betrieb durchzuführen, braucht es eben «Köpfchen» und keinen «Chabis» im Kopf.

Das Rüstzeug hat sich Miro Weber während seiner Ausbildung zum Landwirt EFZ auf der landwirtschaftlichen Schule Strickhof und auf einigen weiteren Landwirtschaftsbetrieben angeeignet. Und viel hat er von seinem Vater Georg gelernt, der den Betrieb im Jahre 1996 auf Bio umstellte und den Miro im Jahre 2017 übernommen hat. Ohne die geschäftige Unterstützung seines Vaters könne er sich den Betrieb nicht vorstellen, bemerkt Miro anerkennend.

### Die Alten und die Jungen

«Durch das Know-how der älteren Ge-

neration und die Energie und Innovation der jüngeren Generation entsteht in unserem Team ein angenehmes Arbeitsklima», kann man auf der Homepage von «Bio-Betrieb Weber Bioprodukte» lesen. Miro konnte das mit fester Überzeugung bestätigen. Er sei froh um seinen Vater, der ihm mit seinen Erfahrungen und seinem Einsatz auf dem Betrieb eine wichtige Stütze sei. Zu diesem glücklichen Umstand gesellte sich vor eineinhalb Jahren ein weiteres Glück. Miro lernte seine Partnerin Nina Strupler kennen, die nebst ihrer Arbeit als Sachbearbeiterin im Personalwesen in den Spitälern Schaffhausen grosses Interesse am Bio-Landwirtschaftsbetrieb von Miro und seinem Team zeigt. Ihr ist es wichtig, nicht alleine über Sinn und Zweck der verschiedenen Arbeitsabläufe auf dem Betrieb Bescheid zu wissen, sondern sie packt auch beherzt mit an.

Und an Arbeit fehlt es auf dem Hof gewiss nicht. Trotz den vielen Pflanz- und Erntemaschinen müsse die meiste Arbeit, nämlich siebzig Prozent, von Hand gemacht werden. Nicht alles Unkraut könne mechanisch, das heisst mit Traktor und Scharhaken, bekämpft werden. Selbst die Ernte müsse zum grössten Teil manuell erfolgen. Sie seien, je nach Saison, mit sieben weiteren Arbeitskräften ein sehr gut eingespieltes Team. Man respektiere und helfe einander.

### Der grosse Lupf

Eindrücklich wirkt die neue, 900 Quadratmeter umfassende Gemüse- und Rüsthalle, die im Jahre 2018 aufgebaut wurde, nachdem man den früheren Kuhstall abgebrochen hatte. Miro hat, dank seinem handwerklichen Geschick, beachtliche Eigenleistungen erbracht. Eine hohe, finanzielle Investition, die der Philosophie der Direktvermarktung, das heisst, die Naturprodukte möglichst ohne Umwege zu verkaufen, entgegenkommt.

Helle Räume, genügend Platz und riesige Kühlräume, wo das Gemüse ordentlich eingelagert wird, gestalten die Arbeiten reibungsloser. Vor dem Grossumbau habe man mitten im Winter das Gemüse bei eisiger Kälte draussen am Brunnen waschen und rüsten müssen.

Auffallend duftet es nach frischen Salaten, nach Kohl, Kartoffeln, Pastinaken, Karotten und Zwiebeln. Ein deutlicher Hinweis auf naturbedingtes Gemüse und Früchte. In der neuen Halle hat es genügend Platz, um das Gemüse zu waschen, zu rüsten und für die Wochenmärkte vorzubereiten.

### Wochenmarkt und Hofladen

Seit dem Jahr 2003 trifft man die Webers mit ihrem Bio-Gemüse-Angebot am Dienstag- und Samstagvormittag auf dem Wochenmarkt in Schaffhausen an. Gerade macht sich Vater Georg daran, das Gemüse für den Markt in Frauenfeld vorzubereiten, den sie neuerdings am Mittwoch- und Samstagvormittag bedienen. Geschickt muss er die Harassen bepacken, damit das schön hergerichtete Gemüse im Lieferwagen Platz findet, ohne dass es beschädigt wird. Sauberes, gepflegtes Auftreten und für das Auge eine schöne Anordnung der verschiedenen Gemüse sei das A und O für die Kunden. Am Marktstand wählt der Kunde sein Gemüse aus und man kommt in näheren Kontakt, kennt mit der Zeit die Leute und ihre Vorlieben und bekomme auch Feedbacks, was ihnen das spezifische Vorbereiten für die Märkte erleichtere. Immer nach dem Sinn: «Der Kunde ist König.»

Seit langer Zeit kann sich jeder 365 Tage rund um die Uhr auch im angenehm eingerichteten Hofladen auf dem Ergoltingerhof selbst bedienen. Nebst frischem, saisonalem Gemüse gibt es Eingemachtes, Konfitüren, diverse Öle, Honig und Eier zu kaufen. Die Ölpflanzen werden auf dem eigenen Betrieb kalt gepresst: Lein-, Raps-, Sonnenblumen-



und Mohnöl.

### Die Saison-Box

Ganz neu im Angebot ist die Saison-Box. Via Internet kann man entsprechend der Personenzahl eine kleinere oder grössere Box bestellen. Jeden Donnerstag wird die Box mit frischem saisonalem Gemüse und Früchten gefüllt und direkt vor die Haustür geliefert. Auf diese Weise lässt

sich unnötiges Verpackungsmaterial umweltgerecht vermeiden und, man kommt der Bedeutung «saisonal» um einiges näher und lernt es zu schätzen.

### Lola, die Hofhündin

Ein wunderbarer Hof ist er, der Ergoltingerhof mit der malerischen Eule an der Fassade, nahe der Haustür angebracht. Der Bio-Landwirtschaftsbetrieb beherr-

bergt sehr freundliche und aufgeschlossene, junge und ältere Menschen. Weite, saftige Felder und eine imposante Tafeltraubenanlage umgeben die schön gelegene Betriebsanlage. Zum Gesamtbild dieser bemerkenswerten Idylle gehört selbstverständlich auch die treue Hofhündin «Lola». (kan)



Ein harmonisches Team auf Webers Biobetrieb in Neunkirch: Die Hofhündin Lola, Nina Strupler und Miro Weber. (Bild: kan)