



Auf diesem Betrieb läuft etwas

Tag der offenen Hoftüren / Erika und Christoph Gehrig-Häfliger zeigen am 2. Juni den neu ausgerichteten Hubihof in Bellikon.



Erika und Christoph Gehrig freuen sich auf Gäste: Rechts geht es die Treppe hoch zur Eventwerkstatt, im Gebäude links unten entsteht der Genuss-Hofladen. (Bild Ruth Aerni)

BELLIKON Bei der Anfahrt zum Hubihof in Bellikon leuchtet von Weitem das Holz eines neuen Anbaus am Ökonomiegebäude. Pünktlich zur abgemachten Zeit, leicht atemlos kommt Erika Gehrig über den Hofplatz gelaufen. Gerade hat sie dem Plättlileger letzte Anweisungen gegeben. Jetzt bittet sie den Besuch von der BauernZeitung ins Haus. Im Flur stehen soeben angekommene Schachteln mit Flyern, Infotafeln und Edelweiss-Geschirr. Eindeutig: Auf diesem Betrieb läuft etwas.

Im Kompoststall eingelebt

Erika und Christoph Gehrig zeigen ihren Betrieb am Tag der of-

fenen Hoftüre (Kasten) am 2. Juni der Bevölkerung. Und sicher werden auch einige Berufskollegen den neu ausgerichteten Betrieb begutachten. Zwar sind bis dann die Bauarbeiten am Eventraum und Hofladen noch nicht ganz abgeschlossen. Aber die Kühe haben sich im umgebauten Kompoststall bereits bestens eingelebt, erzählt die gelernte Landwirtin Erika.

Sie hat den Hof vor zwei Jahren von ihren Eltern übernommen und zusammen mit ihrem Mann Christoph sogleich viel Neues angepackt: Von Holstein-Milchkühen wechselten sie zu Angus-Mutterkühen, leiteten die Umstellungsphase für das Bio-

Knospe-Label ein und richten sich nun auf dem Hubihof mit dem Bau eines Genuss-Hofladens und einer Eventwerkstatt auf Direktvermarktung aus.

Die Arbeitsteilung

Im Moment erledigt Erika die Arbeiten in Stall und Feld mithilfe ihrer Eltern. Christoph hilft am Feierabend mit. Er arbeitet momentan Vollzeit auswärts, wird aber ab Sommer stärker auf dem Betrieb einsteigen. Er bringt die Ausbildungen als Zimmermann, Landwirt und Agrokaufmann mit, seine Schwerpunkte auf dem Betrieb sind Ackerbau, Buchhaltung und Events. Den Hofladen wird Erika überneh-



men, und bei den Tieren hat sie auch den Lead – «sie hat das Auge und die Hand dafür», anerkennt Christoph neidlos. Schon beim Milchvieh war das Züchten ihre Leidenschaft.

Fleisch schnell verkauft

Gut möglich, dass sich dereinst auch die Anguszucht vom Hubihof einen Namen macht. «Wir halten beide Optionen offen, Fleischproduktion und Zucht», sagt Christoph Gehrig. Das erste Angus-Beef haben die beiden im März verkauft. Die 270 Kilo Fleisch waren schnell weg – vorwiegend über Kontakte auf den sozialen Medien und der Hubihof-Webseite mit Online-Shop. Familie und Bekannte, die auch gerne Fleisch gehabt hätten, standen zugunsten der Neukunden zurück.

Auch das zweite Beef ist schon so gut wie verkauft, obwohl es noch einige Lebenswochen vor sich hat. «Es findet ein Umdenken statt», erklärt sich das Betriebsleiterpaar diese gute Nachfrage und erzählt vom Bild der gefüllten Tiefkühltruhe, die ein Kunde nach dem Fleischkauf stolz auf Facebook gepostet hat. Die Leute würden ihre Ernährung wieder bewusster planen und auf hochwertige Lebensmittel setzen. Gerade beim Fleisch gebe es Konsumenten, denen das Tierwohl wichtig sei – am besten

«Offenheit zu Konsumenten

ist das A und O.»

Christoph Gehrig über seine Einstellung auch gegenüber kritischen Personen.

mit eigenen Augen überprüfbar, idealerweise direkt vom Bauern.

Achtsame Unternehmer

Da machen Erika und Christoph Gehrig gerne mit; Genau das ist ihre Motivation für den Tag der offenen Hoftüre. «Offenheit gegenüber den Konsumenten ist das A und O», kommentiert

Christoph Gehrig die aktuelle Kritik an den Produzenten. «Wir wollen den Leuten zeigen, was wir machen und ihnen erklären, dass wir zu der Umwelt und den Tieren schauen, dass ein Bauernhof aber auch ein Unternehmen ist, das wirtschaftlich rentabel sein muss.»

Die Philosophie von Erika und Christoph Gehrig lautet: «Weitsicht – auch im Umgang mit Natur und Tier». *Ruth Aerni*

Weitere Informationen über den Betrieb: www.hubihof.ch

Tag der offenen Hoftür

Am Sonntag, 2. Juni führt der Schweizer Bauernverband einen Tag der offenen Hoftüren durch. 150 Bauernbetriebe aus allen Kantonen geben Einblick in die Lebensmittelproduktion und suchen den direkten Kontakt zu den Konsumenten. Das soll das Vertrauen in die Schweizer Bauern stärken. Die Betriebe sind für Gästeempfang eingerichtet und stellen ihre Betriebszweige mit Infotafeln und/oder auf einem begleiteten Rundgang vor. *BauZ*

Weitere Informationen:
www.offene-hoftueren.ch



Betriebsspiegel Hubihof

| | |
|----------------|--|
| Betriebsleiter | Erika und Christoph Gehrig-Häffiger |
| LN | 28 ha |
| Produktionsart | Bio-Knospe in der Umstellungsphase |
| Ackerbau | 9,3 ha (Futtergetreide, Gerste, Körnermais) |
| Futterbau | 18,2 ha |
| Tierhaltung | 30 Angus-Mutterkühe mit Nachwuchs im Kompost-Laufstall |
| Weiteres | Direktvermarktung mit Genuss-Hofladen und Event-Werkstatt für 40 bis 45 Personen |



Das ist der Blick aus der Event-Werkstatt: Die Mutterkühe wohnen seit Dezember im neuen Kompoststall. *(Bild zVg)*