

AGROTOURISMUS: Fachtagung am Plantahof GR

Man muss die Gäste lieben

Was sind die Erfolgsfaktoren im Agrotourismus, und wie können Landwirtschaftsbetriebe ihre Stärken gezielt einsetzen? Was sind die Stolpersteine? Diese Fragen standen an der diesjährigen Fachtagung im Zentrum.

REINER SCHILLING

Das wohl meistgenannte Wort an der Tagung laute authentisch beziehungsweise Authentizität, fasste Rolf Hug vergangenen Mittwoch als Tagungsleiter zusammen. Diese Stärke des Agrotourismus wird vom Gast wahrgenommen und verlangt. Aber auch honoriert.

Stimme aus dem Südtirol

Star des gesamten Tages war Biobauer Christian Pinggera aus dem Südtiroler Dorf Algund bei Meran. Auf seinem Schnalshuberhof wird die Authentizität gelebt, die es braucht, um glaubwürdig die hofeigenen Produkte zu vermarkten. Der Buschenschank, in der Schweiz als Besenbeiz bekannt, trägt an 180 Tagen im Jahr deutlich zum betrieblichen Einkommen bei.

Mit rund 700 Jahren ist der Gutshof «für sich schon eine Stärke, eine Kraft». «Diese Authentizität spürt der Gast», ist Pinggera überzeugt. Dafür reichen einfache Elemente und Erlebnisse aus, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Das sind zum Beispiel Kastanien braten oder der Blick auf die Decke voller hauseigenem Speck.

Magnet Buschenschank

Dass Pinggera auf Werbung verzichtet, merkt man schnell, da er zum Beispiel auch keine



Er weiss sich zu verkaufen, ohne die Seele preiszugeben. Der Südtiroler Christian Pinggera berichtet über seine Erfahrungen auf seinem Schnalshuberhof. (Bild: Reiner Schilling)

Website betreibt. Dafür kann sich der Mann in der blauen Schürze im Medienrummel wiegen und auf prominente Gäste zählen. Letztere müssen allerdings Rang und Namen an der Garderobe abgeben. Und wie alle anderen auf den Stubenbänken Platz nehmen. Woran der Gastwirt gerade studiert, ist die Mobiltelefone aus der Stube zu verbannen, weil diese Stimmung und Ambiente stören. Es scheint, dass er sich diesen Wunsch leisten und erfüllen kann.

Der Kontakt zu den Gästen wird sehr gepflegt, «weil wir gesellige Leute sind». «Wenn man mit den Gästen redet, bekommt man auch etwas zurück», weiss er aus Erfahrung. Einen Fehler wird Pinggera nicht machen

und auf Masse setzen. Viele Buschenschanken liefern in Südtirol erst als Geheimtipp, nun fahren dort Busse voller Gäste vor. Er möchte lieber in Qualität investieren, Produkte verbessern oder alte Bausünden am Gebäude rückgängig machen.

Bündner Teamwork

Eine andere Variante, Produkte zu vermarkten, ist die Zusammenarbeit von Hotel und Bauern. Wie zum Beispiel das Hotel Schweizerhof und fünf Bäuerinnen in der Gemeinde Vaz/Oberbaz GR. Der Küchenchef des Restaurants Scalottas, Hansjörg Ladurner, kauft seit 20 Jahren regionale Lebensmittel von umliegenden Bauernhöfen und der Molkerei ein. «Wir

produzieren nichts selber, aber wir haben es vor der Haustüre», ist sein Leitspruch. So kann er auch Einfluss auf die Produkte nehmen, die er bezieht, oder sogar neue ins Leben rufen. Es werden jüngst zwei Wollschweine für ihn gemästet. «Wir können das Angebot saisonal und flexibel halten», sieht Ladurner als Stärke.

Am sogenannten Bäuerinnenabend kommen nun Gäste, Bündner Spezialitäten und Produzentinnen zusammen. Letztere präsentieren sich mit ihrem Betrieb und erzählen echte, ehrliche Geschichten aus ihrem Alltag. «Oft wissen die Gäste nichts über unser Bauernleben». Bäuerin Petra Hartmann möchte ihnen die Landwirtschaft das ganze Jahr durch nä-



Als Innovation wird das «Schlaffass» beworben. Es steckt noch in den Kinderschuhen.



Curdin Foppa leitet an der Fachtagung am Plantahof das Podiumsgespräch.

SONNTAGSWORTE

Wärme ist Liebe, und Liebe will ertragen sein



«Wer sich gegen die Kälte abhärtet, verträgt die Wärme nicht mehr.» Diesen Spruch habe ich vergangene Woche irgendwo gelesen. Und er hat mich nicht mehr losgelassen, er ist mir immer wieder in den Sinn gekommen.

Wer sich gegen die Kälte abhärtet, macht sich resistenter, zäher. Fühlt die Kälte nicht mehr so schnell. An und für sich doch eigentlich eine Eigenschaft, die – zumindest für mich – nicht zwingend negativ behaftet ist. Im Gegenteil. Wer wünscht sich nicht, körperlich robust und widerstandsfähig zu sein? Und seelisch «hart im Nehmen» zu sein, um den kal-

ten Winden, Güssen und Stürmen des Lebens unempfindlicher entgegenzutreten? Wer sich abhärtet und immer mit der schlimmstmöglichen Variante rechnet, wird nicht mehr so schnell enttäuscht und aus der Bahn geworfen. Solche Menschen sind vorbereitet, abgehärtet und unempfindlicher gegen die Kälte des Lebens. Leer.

Denn macht man sich selber hart und kalt, ist man auch unempfindlicher und gleichgültiger gegenüber dem Schicksal anderer. Urteilt härter über andere, weil man mit sich selber hart ins Gericht geht. Erwartet wenig von anderen und ist damit resistenter gegen freundliche Gesten, liebevolle Zuwendung, menschliche Wärme.

Doch Wärme ist Empathie und Mitgefühl. Menschlichkeit

und Liebe. Verständnis und Einfühlungsvermögen. Interesse am Gegenüber, am Leben, an der Schöpfung. Wärme ist Leben. Wer Wärme zulässt, ist aber auch empfindlicher gegenüber Kälte. Wer Wärme gibt, geht das Risiko ein, dass sie nicht angenommen wird. Wer Gefühle zeigt, geht das Risiko ein, dass diese verletzt werden. Wer sich von Wärme umgeben und durchdringen lässt, geht das Risiko ein, beim nächsten kalten Sturm enorme Temperaturschwankungen ausgleichen und frieren zu müssen.

Wärme braucht deshalb mehr Mut als Coolness. Und ist für mich unbedingt erstrebenswert. Denn Wärme taut die hart erarbeitete Unempfindlichkeit unweigerlich auf. Wärme öffnet das Herz, die Seele und den

Geist. Wärme weckt Hoffnung und macht uns empfänglicher für das Schicksal anderer.

Wärme ist Liebe. Und Liebe will ertragen sein. Und das ist gar nicht so einfach, hat man sich an die trügerische Sicherheit und monotone Gleichgültigkeit der Kälte und Unempfindlichkeit gewöhnt. Wärme wieder zu akzeptieren und das Herz auftauen zu lassen, braucht Mut. Denn wer Wärme gibt und Wärme entgegennimmt, hat plötzlich viel zu verlieren. Aber auch zu gewinnen. Ich wünsche Ihnen den Mut, es dem Frühling gleichzutun und die Wärme zuzulassen. Und sich von der daraus resultierenden Fülle überraschen zu lassen.

Pamela Fehrenbach
Herzvil BE

WOCHENENDTIPP

Frühlingshafter Gugelhopf



Zutaten (Form 2,5 l, 12-15 Stück): Hefeteig: 125g Cranberries oder Rosinen; 3EL

Calvados oder Orangensaft; 500g Mehl; 3/4 TL Salz; 125g Zucker; 100g Butter, flüssig, ausgekühlt; 30g Hefe, zerbröckelt; 3dl Milch; 2 Eier, verquirlt; 2 Äpfel (ca. 300g), geschält, gerüstet, klein gewürfelt. **Glasuren:** 200g Puderzucker; 3-4EL Zitronensaft; evtl. einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe; 1 Handvoll Cranberries, gehackt. **Zubereitung:** 1. Cranberries (Rosinen) mit Calvados (Orangensaft) mischen, zugegeben quellen lassen. 2. **Teig:** Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter begeben. Hefe mit der Milch auflösen, mit Eiern dazugeben. Zu einem glatten Teig klopfen. Zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. 3. Cranberries oder Rosinen und Äpfel unter den Teig mischen. Den Teig in die vorbereitete Form geben, zugegeben bis 1 cm unter den Formrand aufgehen lassen. 4. In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. 5. **Glasuren:** Puderzucker mit Zitronensaft und evtl. Lebensmittelfarbe anrühren, über den Gugelhopf verteilen, mit Cranberries bestreuen. pam

www.swissmilk.ch

WIR GRATULIEREN

Hans Schindler, Linden BE, kann am Montag, den 17. März, seinen 95. Geburtstag feiern. Wir gratulieren herzlich und wünschen dem Jubilar alles Gute, gute Gesundheit und viele sonnige Tage im neuen Lebensjahr. akl

GRATULATIONEN

Geburtstagkinder ab dem 75. Lebensjahr nehmen wir gratis in unserer Rubrik «Wir gratulieren» auf. Jüngere Geburtstagskinder zahlen den Inseratpreis. red

Redaktion «Schweizer Bauer», «Wir gratulieren», Postfach, 3001 Bern. Mail: redaktion@schweizerbauer.ch

LESERFOTO



Familie Marianne und Peter Amstutz, Heimisbach BE, bewirtschaften mit ihren 5 Kindern einen 22-ha-Biomilchwirtschafts- und Schweinezuchtbetrieb. Selina, 2 Jahre alt (eines von 15 Rindern), hält nichts von der Liegeordnung und läuft im-

mer rückwärts in die Liegebox! Sie denkt sich wohl: «Ihr könnt mich mal, ich will sehen, was auf dem Betrieb läuft...!» (Text und Bild: Janine Amstutz)

Schicken Sie Ihren Schnappschuss an: redaktion@schweizerbauer.ch, Betreff: Leserfoto. Jedes publizierte Foto wird belohnt.

www.agrotourismus.ch

SEITE 3