



Für Elsbeth Mettler ist die Arbeit in ihrer «Chrütere» in Stein ein Privileg.

Elsbeth Mettler ist seit zwei Jahren ihre eigene Chefin

Heilkräuter sind jetzt ihr Business

Auf 800 Metern über Meer baut Elsbeth Mettler Heilpflanzen an. Die erfahrene Bäuerin hat hoch über Stein in Appenzell Ausserrhoden als Unternehmerin eine neue Aufgabe gefunden. Einige ihrer Kräuter verkauft sie, andere verarbeitet die Heilpflanzenfachfrau zu Tinkturen und kulinarischen Leckereien.

Text und Bild: Daniela Huijser

Vereinzelt fliegen Hummeln um die Blüten der vielen Kräuter. Für Bienen und Schmetterlinge ist es noch zu kühl und feucht an diesem nebligen Junimorgen. Sobald die Sonne scheint, werde es hier oben, hoch über Stein, von Insekten nur

so wimmeln, sagt Elsbeth Mettler. «Gestern sah ich auf unserem Polsterthymian 20 Schmetterlinge», erzählt die Gründerin der Chrütere Stein voller Freude während des Rundgangs durch den Heilkräutergarten vor dem Haus. Im Hintergrund sind trotz des Nebels jene Felder auszumachen, auf denen Elsbeth Mettler und ihre Mitarbeiterin Sonja Broger Kräuter und vieles mehr in grossem Stil anbauen. Auf 40 Aren gedeihen hier, auf 800 Metern über Meer, unter anderem Goldmelisse, Lavendel, Thymian, Pfefferminze, Schafgarben, Frauenmänneli, Zitronenthymian, Erdbeeren und verschiedene Gemüsesorten. Auffallend dabei: Erde ist kaum zu sehen, alle Zwischenräume sind dicht mit Chinaschilf abgedeckt.

Das Mulchmaterial passt zu Elsbeth Mettlers Plan, auf ihrem Land vermehrt nach Permakulturregeln zu wirtschaften. «Chinaschilf durchlüftet den Boden», erklärt die

«Chinaschilf durchlüftet den Boden, so wird der lehmige, schwere Boden optimiert.»

Elsbeth Mettler

55-Jährige. «So wird unser ursprünglich lehmiger, schwerer Boden optimiert. Innert den vergangenen zwei Jahren haben wir hier eine bessere Qualität mit mehr Mikroorganismen festgestellt. Und zudem mögen die Schnecken das Chinaschilf nicht.»

Während Elsbeth Mettler von ihren Pflanzen, ihrem Land und ihrer Arbeit erzählt, leuchten ihre Augen. Die Frau, die als Bauerntochter im Ausserrhodischen aufgewachsen ist und später mit ihrem Mann in Urnäsch einen Bio-Weidebeef-Betrieb mit Gastronomie führte, hat mit der Chrüterei Stein eine neue Lebensaufgabe gefunden.

Neue Aufgabe gefunden

Zwei Jahre ist es her, seit Elsbeth Mettler die Chrüterei Stein eröffnete. Das Projekt nahm schon während einigen Jahren in ihrem Kopf Gestalt an. «Ich wusste, wann unser Sohn den Betrieb übernehmen wollte. Also suchte ich nach einer neuen Aufgabe für mich.» Familie Mettler besass zwei Hektaren Land mit einem alten Appenzeller Bauernhaus auf der Anhöhe bei Stein. Darauf fokussierte sich Elsbeth Mettler. «Ich wollte eine Art Zentrum für Wissensvermittlung und Biodiversität schaffen, wo ich selbstständig arbeiten kann.» Sie machte eine Ausbildung zur Heilpflanzenfachfrau im Brunnmatthof im Luzernischen und begann mit der Planung für die Chrüterei Stein. Die Liegenschaft war in schlechtem



Die Goldmelisse ist eines der zahlreichen Heilkräuter, die Elsbeth Mettler anbaut.

Zustand und musste totalsaniert werden. Selbstvertrauen und ihre ruhige, sachbezogene Art halfen ihr, diese Herausforderung zu meistern. Doch die nächste liess nicht lange auf sich warten. «Unsere Eröffnung fiel auf den Ausbruch der Coronapandemie, also keine gute Zeit für die Kurse und Events, die ich veranstalten und durchführen wollte.»

Tüfteln mit Tinkturen

Die Pflanzen aber wuchsen, die Kräuter wollten geerntet werden.

Jener Teil von Elsbeth Mettlers Geschäft nahm seinen Lauf. Gemeinsam mit Sonja Broger sowie der zeitweisen Mitarbeiterin Alexandra Köffer – und der Unterstützung der Töchter Rahel und Sandra Mettler – verarbeitete sie die angebauten Kräuter. Ein Teil der getrockneten Kräuter ging an die Goba, an verschiedene Läden und weitere Kunden. Mit dem anderen Teil tüftelte Elsbeth Mettler an verschiedenen Teemischungen, Kräutersalzen und zum Beispiel verschiedensten Produkten aus Goldmelissen.

Und dann sind da ja noch die wohltuenden Produkte der Chrüterei Stein. Elsbeth Mettler produziert Tinkturen und anderes mehr, zum Beispiel Oxymel. «Oxymel war schon für Hildegard von Bingen ein wertvolles Heilmittel», sagt die Heilpflanzenfachfrau. «In der Naturheilkunde therapiert das süsse Breitbandmittel auf der Basis von Honig und Essig effektiv Beschwerden wie Husten, Fieber oder Halsschmerzen.» Sie ist überzeugt davon, dass drei Bereiche zum allgemeinen Wohlbefinden beitragen: «Die Schulmedizin, die Phytotherapie, also Therapie mit Pflanzen und Kräutern, und das Feinstoffliche, zum Beispiel das Spirituelle.»



Letzteres bezieht sie nicht auf etwas Religiöses. «Ich beobachte immer wieder Besucher in meinem Garten, die zu einer Pflanze hingehen – und im Gespräch stellt sich dann heraus, dass ihnen genau diese Pflanze guttun kann.»

Solche Erlebnisse bestärken Elsbeth Mettler darin, sich noch intensiver mit dem Mischen von Tinkturen zu befassen, zum Beispiel auch für Kinder. «Gewöhnlich war es bis jetzt so, dass ich die Person, für die ich eine Mischung herstelle, gut kenne. Deshalb erhalte ich jeweils auch ein wertvolles Feedback über die Wirkung.»



Auf dem Lavendelfeld wachsen über 13 000 Pflanzen.

Bild: zVg.

Arbeiten und geniessen

Aber bei aller Begeisterung für die Kräuterverarbeitung: Elsbeth Mettler liebt gerade jetzt im Sommer die Stunden draussen im Feld. Gemeinsam mit Sonja Broger verbringt sie viel Zeit bei den Pflanzen, pflegt, schützt und erntet sie und plant für die nächste Saison. Die meisten Setzlinge bezieht sie von der Biogärtnerei Neubauer in Erlen. Seit Neuestem befasst sie sich auch mit Effektiven Mikroorganismen (EM). «Wenn ich Zeit habe, will ich eine Weiterbildung

dazu besuchen.» Vorläufig holt sie ihr Wissen aber punktuell aus Büchern und dem Internet. Denn Elsbeth Mettler schätzt rund um ihre Chrütereie Stein nicht nur die Arbeit. «Ich nehme mir auch ganz bewusst Zeit, all dies auch zu geniessen.»

Man könnte denken, dass die initiative Geschäftsfrau ihr Unternehmen nie verlässt. Doch dieser Eindruck täuscht. Auch Ferien sind möglich. «Sonja Broger und meine Töchter Sandra und Rahel können den Betrieb auch gut alleine füh-

ren. Letztes Jahr war ich zum Beispiel das erste Mal am Meer – mit meinem Partner.» Mit ihm teilt sie auch die Leidenschaft fürs Gestalterische. Er betreibt ein Planungsbüro und unterstützt sie bei der Arbeit, so weit es ihm möglich sei.

Privilegiertes Arbeiten

Abgesehen von der Handarbeit befasst sich Elsbeth Mettler auch mit dem wirtschaftlichen Teil ihrer Firma. Sie verlässt sich also nicht darauf, dass Grosskunden ihre Pflanzen und ihr Gemüse kaufen, sondern überlegt, was sie wie verarbeiten und selber verkaufen kann. Und sie begeistert regionale Unternehmen für die Chrütereie-Stein-Produkte und kommt so zu Aufträgen für Geschenkpäckchen. Elsbeth Mettler schätzt alle Aspekte ihres Betriebs, die vielen Stunden jäten und setzen wie auch die Zeit am Schreibtisch. «Führungen durch die Chrütereie oder die verschiedenen Kurse machen mir besonders viel Freude. Für mich ist es ein riesenprivileg, so arbeiten zu können. Ein Unternehmen völlig neu aufzubauen ist zeitweise eine grosse Herausforderung. Es ist aber mein Naturell, dass ich immer das Positive sehe», sagt sie schmunzelnd.



In Sonja Broger hat Elsbeth Mettler (links) eine wertvolle Mitarbeiterin gefunden.



Giulia ist der Sonnenschein von Stefan und Ramona Reutegger.

Stefan und Ramona Reutegger sind überzeugt vom «Schwein der Zukunft»

Erfolg mit Milch und Trutenfleisch

Auf dem Sântishof in Schwellbrunn wirtschaften Ramona und Stefan Reutegger-Schlegel mit Braun- und Federvieh: Neben den 20 Milchkühen bilden zahlreiche Truten ein erfolgreiches Standbein für die junge Familie. Das Trutenfleisch ist weitherum gefragt, auch beim Militär.

Text und Bild: Daniela Huijser

Stefan Reutegger hat ziemlich überraschend etwas mehr Freizeit. Denn dort, wo sonst eine Schar Federvieh im Stall herumspaziert, herrscht gähnende Leere. Die bestellten Truten wurden nicht auf den besprochenen Termin geliefert. Das könne mal vorkommen, meint der Land-

wirt achselzuckend. «Trotzdem sollten wir die Tiere haben, denn unsere Kunden erwarten die nächste Lieferung zum vereinbarten Termin.» Auch ohne Vogelschar im Stall kann der 29-Jährige viel über seinen erfolgreichen Betriebszweig erzählen, während er immer wieder Fotos von Truten in verschiedenen Wachstumsstadien zeigt. Denn

Stefan Reutegger kennt das Federvieh von klein auf. «Mein Vater Jakob begann 1993 mit Aufzuchttruten, weil er im «St. Galler Bauer» ein Inserat gesehen hatte. Er gehörte damals zu den Pionieren in unserer Gegend», erzählt der junge Landwirt stolz. Und so sammelte der kleine Stefan schon früh erste Truten-Erfahrungen.

So sind die Bauern...

In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Stefan und Ramona Reutegger aus Schwellbrunn. *red.*

Frühe Hofübernahme

Auf das Mithelfen im Kindesalter folgte bald der Berufswunsch «bua-re» und damit verbunden die Übernahme des Hofes in ferner Zukunft, denn weder seine Schwester noch seine beiden Brüder zeigten Interesse an der Betriebsführung. Doch kaum hatte Stefan Reutegger die Landwirteausbildung abgeschlos-



Das Fleisch der Sântishof-Truten ist weitherum begehrt.

Bild: zVg

sen, verstarb sein Vater mit 62 Jahren. Also übernahm der junge Bauer 2016 seinen Elternhof und damit auch die Verantwortung für die Aufzuchttruten, die rund 20 Milchkühe sowie die eigenen Aufzuchtrinder. In jener Zeit der grossen Trauer erlebte Stefan Reutegger auch eine grosse Freude: Er lernte anlässlich eines Unihockey-Turniers in Salez Ramona Schlegel kennen. Die damals 21-Jährige arbeitete an der Bar. «Ich hatte schon immer davon geträumt, einen Bauern zu heiraten», erzählt sie schmunzelnd. «Und zwar am liebsten einen, der viel steilen Boden hat.» Da war die Fleischfachfrau beim jungen Ausserrhoder gerade richtig, denn sein 21-Hektaren-Betrieb liegt in der Bergzone 2.

«Schwein von morgen»

Als sich für Ramona und Stefan eine gemeinsame Zukunft abzeichnete, überlegten sie, wie der Betrieb wirtschaftlich noch rentabler werden könnte. Sie besprachen sich mit einem Berater. «Er nannte mehrere Möglichkeiten, zum Beispiel Schnecken- oder Fischzucht. Aber das kam für uns nicht in Frage; schliesslich möchten wir das, was wir züchten, auch essen», sagt Stefan Reutegger und grinst vielsagend. Als der Berater dann Reuteggers Aufzucht-

truten sah, war für ihn der Fall klar: Masttruten wären das ideale zweite Standbein des Betriebs. «Er nannte die Trute «das Schwein von morgen»», erinnert sich Ramona Reutegger.

Der junge Betriebsleiter baute 2017 den Aufzuchtstall der Rinder für Masttruten um und bestellte für den Anfang 20 Tiere. «Ich wollte nichts überstürzen, sondern zuerst Erfahrungen sammeln. Denn der Stall ist nicht beheizt. Die Idee war, dass die Tiere den Raum mit ihrer Körperwärme aufheizen.» Alle 20 Truten entwickelten sich prächtig und Abnehmer waren schnell gefunden. Denn

Stefan Reutegger und seine Partnerin wollten alles Fleisch direkt verkaufen. «2018 richteten wir mithilfe meines Vaters eine Homepage ein und taufte unseren Betrieb Sântishof», erzählt Ramona Reutegger. «Bei der zweiten Lieferung bestellten wir 40 Tiere, danach immer etwas mehr. Heute halten wir zwei Gruppen von Masttruten und verkaufen rund 450 Tiere pro Jahr.» Stefan Reutegger ergänzt: «Wir bekommen die Tiere mit etwa zwei Kilo und mästen sie bis zu einem Gewicht von fast 20 Kilo.» Zu Beginn liessen sie die Vögel bei der Firma Geisser schlachten und von einem Metzger in Waldstatt zerlegen.

Private und Militär

Seit rund zwei Jahren arbeiten die beiden mit Peter Bühler zusammen. Der Fleischfachmann schlachtet und schneidet die Tiere und bringt das Fleisch in einem gekühlten Anhänger auf den Hof. «Darin vakuumieren wir die einzelnen Teile. Dabei helfen uns unsere Familien – meine Eltern und Stefans Geschwister – damit wir die jeweils etwa 800 Kilo Fleisch zügig verpacken können», erklärt Ramona Reutegger. Die Bestellungen füllen mittlerweile eine lange Liste; entsprechend weit geht



Milchkühe sowie Aufzuchtrinder und Kälber sind das zweite Standbein des Sântishofs.



Stefan Reutegger hat den elterlichen Betrieb vor sechs Jahren übernommen.

die eine oder andere Lieferfahrt. «Zu unseren Kunden gehören viele Privatpersonen, aber auch die Militärkantinen in Frauenfeld und in Bremgarten sowie verschiedene Altersheime und auch einige gute Speise- und Gourmetrestaurants», sagt Stefan Reutegger stolz. Altersheime als Kundschaft hätten sie vor allem dank des Culinarium-Zertifikats dazugewonnen.

Sonnenschein Giulia

Das junge Paar freut sich aber nicht nur über Berufliches. Auch im Privaten sind die beiden überglücklich. Im Oktober 2021 feierten sie Hochzeit, im Februar dieses Jahres wurden sie Eltern von Giulia. «Sie ist ein richtiger Sonnenschein», sagt Ramona Reutegger und lächelt ihre Tochter an, die zufrieden bei ihren Eltern sitzt und spielt. Das sonnige Baby tröstet auch über den Verlust von Stefans Mutter Silvia hinweg. Sie verstarb vor eineinhalb Jahren überraschend.

Auch nach der Geburt der Kleinen arbeitet Ramona weiterhin zwei Tage pro Woche in einer nahen Metzgerei. Dann kommt ihr Vater oder ihre Mutter nach Schwellbrunn und betreut die Enkelin. Denn gerade in den Sommermonaten hat Stefan Reutegger alle Hände voll zu tun mit Heuen und Güllen sowie diversen Arbeiten, die draussen oder im Büro anstehen. Und da sind ja auch

noch die Aufzuchttrinder, Kälber und Kühe. «Unsere Milch verkaufen wir an die Appenzeller Milchspezialitäten AG in Wald-Schönengrund für Appenzeller Käse», sagt der Bauer, während er seine Braunen zeigt, die in der Mittagshitze im kühleren Stall stehen.

Wünsche für die Zukunft

Zu Spitzenzeiten kann Stefan Reutegger, wie immer, wenn Hilfe benötigt wird, auf die Unterstützung von Nachbarn, Kollegen und vor allem Geschwistern zählen. Sie springen auch dann beim Melken ein, wenn er sich mit Ramona und Giulia ein paar Ferientage gönnt. «Ab und zu fahren wir spontan ins Tessin, wo meine Schwiegereltern einen Wohnwa-

gen haben», erzählt er. «Tagesausflüge unternehmen wir mit unseren E-Bikes und einem Anhänger für Giulia, wofür das Wetter dieses Jahr super war.» Gut sei das Wetter auch zum Heuen gewesen, jetzt aber werde der Boden langsam zu trocken. «Aber hier auf 950 Metern über Meer wächst das Gras trotzdem gut. Doch zum Güllen musste ich die geeigneten Tage suchen. Oft war es auch hier fast zu heiss.» Obwohl seine Frau auch mehr und mehr Fahrten übernimmt, bleiben die steilen Hänge dem Landwirt vorbehalten. «Dort ist es schon etwas gefährlich. Aber ich hatte zum Glück noch nie einen Unfall, denn ich arbeite mit gut bereiften Maschinen», sagt Stefan Reutegger.

Nach seinen Zukunftswünschen gefragt, muss der Bauer nicht lange überlegen. Er hat Pläne für einen neuen Trutenstall. Die Realisierung verschiebe sich allerdings noch auf unbestimmte Zeit: «Noch entspricht die Düngebilanz nicht den Vorgaben des Kantons. Also muss ich mehr Boden im Kanton suchen oder eine Partnerschaft mit einem anderen Betrieb finden», sagt Stefan Reutegger. Er hofft, bald bauen zu können. Denn für ihn sind die Truten eine perfekte Ergänzung zur Milchwirtschaft.



Der Sântishof liegt auf 950 Metern über Meer in der Bergzone 2.



Michael Zurbuchen erwartet dieses Jahr eine ziemlich gute Aprikosenernte.

Auf dem Aprikosenhof in Opfershofen ist jetzt Erntezeit

Eine Kultur, die Nerven braucht

Aprikosen sind anspruchsvoll. Das weiss der Thurgauer Landwirt Michael Zurbuchen aus langjähriger Erfahrung. Trotzdem baut er die orange-farbenen Früchte auf rund zwei Hektaren an. Gerade hat die Ernte begonnen.

Text und Bild: Daniela Huijser

Mehrere unübersehbare Schilder weisen den Weg zum Hof, der etwas versteckt in Opfershofen bei Bürglen liegt. Unübersehbar deshalb, weil die Schilder orange leuchten und so von Weitem zeigen, was der Hof mitten im Sommer zu bieten hat: Aprikosen. Jetzt, Anfang Juli, beginnt die Ernte. Darauf haben Kundinnen und Kunden aus der

ganzen Region gewartet. Ein Auto nach dem anderen fährt vor; ein Körbchen nach dem anderen verkauft Selina Iten im Hofladen und hört sich dabei die Schwärmereien der Kundschaft an. «Unsere Aprikosen werden jeweils sehnlichst erwartet», erzählt sie während einer ruhigen Minute strahlend. «Umso mehr, weil wir letztes Jahr einen Totalausfall hatten.»

Blüten schützen

Es war nicht der einzige Totalausfall bei den Aprikosenbäumen, wie kurz darauf Hofbesitzer Michael Zurbuchen erzählt. Der 30-Jährige übernahm den Betrieb 2015 von seinem Vater. Seither verzeichnete er zwei Totalausfälle, drei super Ernten und die anderen waren

«okay». Denn die Aprikosenkultur ist anspruchsvoll. Sehr anspruchsvoll. Das beginnt bereits bei der Blüte, die ziemlich früh im Jahr

«Von meinem Vater habe ich viel über die Kultur gelernt.»

Michael Zurbuchen

stattfindet. Dann, wenn die Frostgefahr noch nicht gebannt ist. «Dieses Jahr setzten wir Frostkerzen ein. Das ist für uns mit hohen Kosten verbunden, aber eine Garantie für eine gute Ernte haben wir dennoch nicht, auch wenn die Blüten geschützt werden können», sagt Michael Zurbuchen.

Diese Frostempfindlichkeit lässt so manchen Bauern das Experiment mit Aprikosenbäumen abbrechen. So sei es auch mit Bauern aus der Region gewesen, als sein Vater vor 22 Jahren erste Aprikosenbäume pflanzte. «Er begann mit 25 Aren und hatte auch Probleme mit Frost. Aber während seine Nachbarn rasch wieder aufhörten mit Aprikosen, blieb er dran. 2012 bepflanzte er zwei Hektaren mit 13 verschiedenen Sorten», erzählt der Landwirt. «Von meinem Vater habe ich viel über diese Kultur gelernt.»

Anfällige Bäume

Michael Zurbuchen weiss also längst, womit er rechnen muss. Zum Beispiel mit dem Bakterium *Pseudomonas*, das Äste dürr werden lässt und den Harzfluss verstärkt. «Entweder gehen einzelne Äste oder der ganze Baum ein. In letzter Zeit haben wir es mit Pflanzenstärkung auf Naturbasis versucht und mit Fungiziden», beschreibt er ein Problem und nennt gleich noch ein weiteres: «Das Scharka-Virus verursacht Flecken auf den Früchten. Wenn das auftritt, muss der Baum gefällt werden.» Die Liste lasse sich noch verlängern mit Monilia, Kirschessig-



Die Aprikosenernte erfordert Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

fliege und anderen Krankheiten und Schädlingen. «Die Aprikosenkultur braucht Nerven», weiss der junge Bauer. Und trotzdem bleibt er dran und freut sich am Positiven, etwa den begeisterten Reaktionen der Kundschaft.

Zwar steht meistens seine Lebenspartnerin Selina Iten im Hofladen, aber auch Michael Zurbuchen hört die Komplimente, wenn er gerade nebenan im Rüst- und Vorbereitungsraum mithilft. Dort werden von zwei Angestellten alle Aprikosen sortiert in Qualität der 1. und

der 2. Klasse. «Die 2. Klasse bedeutet nur, dass die Früchte kleiner und etwas fleckiger sind. Geschmacklich sind alle gleich», betont Selina Iten. Sie ist ausgebildete Bäckerin, musste aber ihren Beruf wegen einer Mehlstauballergie aufgeben. In den Sommermonaten arbeitet die 28-Jährige fast nur auf dem Aprikosenhof, ansonsten ist sie in einem Geschäft für Hundezubehör tätig. Ihre Liebe zum Genussvollen zeigt sich im Laden, den sie eingerichtet hat: In einem Gestell türmen sich Gläser mit Aprikosenkonfitüre. «Mein Mami und ich haben 126 Gläser eingemacht», sagt Selina Iten und lächelt zufrieden. «In Zukunft möchten wir das Sortiment erweitern, aber dazu braucht es eine Hygienezone für die einwandfreie Verarbeitung in grösserem Stil.» Die Konfitüre wurde in der Küche ihrer Mutter gekocht.

Der Aprikosenhof ist ein richtiges Familienprojekt – das wird deutlich, während das Paar über die Entwicklung des Betriebs spricht. Selina Itens Schwester hatte die Logos entworfen und die Wegweiser gemalt und sie unterstützt den Betrieb sehr im Marketing; Micha-



Die unteren Früchte werden vom Boden aus gepflückt.

el Zurbuchen und sein Bruder Manuel hatten die Idee mit dem Namen «Aprikosenhof». Gleich nebenan wohnen seine Schwester und sein Bruder, die immer dann aushelfen, wenn er Hilfe braucht.

Ernte direkt verkaufen

Im Moment aber lässt sich die Arbeit noch gut mit den rund sechs Angestellten erledigen. «Unsere Mitarbeiter sind zum Teil fest angestellt, andere kommen in der Saison regelmässig aus Polen und der Slowakei. Wir kennen die Leute seit Jahren und fahren auch so alle zwei Jahre in ihre Heimat», sagt Michael Zurbuchen. «Auch schon wurden wir zu Hochzeiten eingeladen – wir haben eine herzliche Beziehung.» Im Moment steht allerdings die Arbeit im Vordergrund. Zwei Angestellte sind zwischen den mit Hagelnetzen geschützten Bäumen mit der Hebebühne am Ernten. Das braucht Erfahrung und Fingerspitzengefühl, wie Michael Zurbuchen erklärt: «Aprikosen sind nicht reif, bloss weil sie eine schöne Farbe haben. Man muss von Hand merken, wie weit die Frucht ist. Wenn sie sich leicht pflücken lässt und der Stiel am Ast bleibt, dann ist sie reif.» Da er und seine Partnerin die gesamte Ernte – zwischen 35 und 40 Tonnen in einem guten Jahr – selbst vermarkten, können sie die Früchte zum perfekten Zeitpunkt pflücken lassen. Denn innert kurzer Zeit sind die Aprikosen im Verkauf. «Deshalb wird jeder Baum etwa zehn bis 15 Mal angefahren, bis er abgeerntet ist. Zusätzlich zur Ernte mit der Hebebühne kommt noch die Ernte zu Fuss bei den tiefer gelegenen Ästen.»

Ruhepause bis zur Blüte

Ist die Ernte dann spätestens Mitte August vorbei, kann Michael Zurbuchen diese Bäume eine Zeitlang vergessen. «Lediglich ein maschineller



Alle Aprikosen werden in zwei Klassen sortiert.

Lichtschnitt muss noch durchgeführt werden, dann ruhen die Bäume. Ich gebe ihnen nur noch einige Vitamine und, wo nötig, etwas Kupfer auf offene Stellen.» Der Hauptschnitt erfolgt bei Aprikosen während der Blüte, das sei für diese Bäume erfahrungsgemäss am besten. Die Arbeit geht dem Landwirt aber trotzdem nicht aus. Die Hauptkultur auf seinem Hof sind nämlich die Äpfel, zehn Hektaren Tafeläpfel und fünf Hektaren Mostobst. «Im Juli sind wir dort mit dem Auspflü-

cken beschäftigt.» Gut, kann Michael Zurbuchen sich mit einem Nachbarn – ebenfalls Obstbauer – absprechen, wenn er mehr Helfer auf dem Betrieb braucht, und «andersrum ist es ebenso». Denn etwas Zeit wollen Selina und er frei von der Arbeit verbringen. Etwa, um gemeinsam mit den vier Hunden spazieren zu gehen. Und um von ihren Lieblingsaprikosen zu naschen: Selina bevorzugt die süsssaure Bergarouge, Michael die süsse Bergeval.



Selina Iten verkauft die Früchte im Hofladen und erlebt häufig die Wertschätzung der Kundschaft.



In seine zwei Hürlimann-Traktoren steckte Walter Frei viel Arbeit.

Freude an Oldtimern – Walter Freis ganzer Stolz sind zwei Hürlimann

Ausfahrt nur bei schönem Wetter

Bereits als Bauernsohn fuhr Walter Frei Traktor. Was in den 1950er-Jahren ungewöhnlich war. Nach der Pensionierung erwachte seine Freude an Traktoren wieder und Walter Frei kaufte sich zwei Hürlimann, die er mit Leidenschaft restaurierte.

Bild und Text: Daniela Huijser

Ein Bauernhof ohne Traktor? Das ist heute gar nicht mehr vorstellbar. Doch Anfang der 1950er-Jahre besass kaum ein Bauer einen eigenen Traktor. In Laupen bei Zuzwil gehörte damals Albert Frei zu den wenigen, die in der Region mit einem Traktor arbeiteten. Und nicht nur für sich selbst, sondern für alle, die ihn beauftragten. Walter Frei, der Drittälteste von vier Kindern, sass des-

halb schon früh am Steuer von kräftigen Maschinen. «Nach der Schule wollte mein Vater, dass ich auf dem Betrieb mithalf», erzählt der heute 76-Jährige. «Aber das wollte ich nicht auf Dauer, also suchte ich mir eine Lehrstelle. Ein Kollege hatte mir damals von seiner Arbeit beim Hürlimann-Traktorenwerk in Wil vorgeschwärmt – und da ich schon immer gerne «chlüterte», schien mir das ideal.» Sein Vater sei mitgekommen zum Vorstellungsgespräch. Hans Hürlimanns Schwester Ida prüfte den jungen Mann. «Sie fragte mich, ob wir zu Hause mit Hürlimann-Traktoren arbeiteten. Und ich antwortete: «Bis jetzt no nöd», erinnert sich Walter Frei schmunzelnd. Bald trat er seine Lehre an, wurde zuerst als Maschinenschlosser ausgebildet und danach – als einer der

zwei Besten des Jahrgangs – zum Maschinenmechaniker weiterge-



Freude an Oldtimern

In loser Folge stellt der «St. Galler Bauer» Oldtimer-Freunde und ihre Fahrzeuge vor. In jedem Oldtimer steckt ein Stück Zeitgeschichte. Was macht den Oldtimer für seinen Halter so besonders? In dieser Ausgabe präsentiert Walter Frei aus Niederuzwil seine Hürlimann-Traktoren.

red.



Manches, wie das Elektrische, überliess Walter Frei einem Fachmann.

bildet. «Ich hatte Spass an der Arbeit, vor allem am Drehen und Fräsen, am Herstellen von Teilen.» So viel Spass, dass der Bauernsohn als Bester von 14 Lernenden seine Ausbildung abschloss.

Am liebsten Hürlimann

Das war dann für lange Zeit sein letzter Kontakt zu Traktoren. Walter Frei bildete sich weiter zum Betriebsfachmann, wechselte mehrmals die Stelle und arbeitete fortan hauptsächlich im Büro, vorwiegend in Firmen mit Blechverarbeitung. 1971 heiratete er die Flawilerin Vreni Gantenbein; seit 1983 lebt die Familie in Niederuzwil. Ein Vorteil

Mein Vater arbeitete seinerzeit mit Bühnern. Und Albert, der den Hof übernommen hatte, sammelt alte Bühner. Aber ich habe den Oldtimer vor einigen Wochen verkauft», sagt er und beginnt, von seinen Hürlimann-Traktoren zu schwärmen. Vor drei Jahren habe er einen Hürlimann D100 mit 45 Pferdestärken gekauft. «Der war nicht schön, aber gerade noch fahrtüchtig. Also restaurierte ich ihn von Grund auf.» Während Walter Frei davon erzählt, zeigt er Fotos, die er von den verschiedenen Stadien der Restaurie-

rung gemacht hatte. Viel eigene Handarbeit steckt im Traktor, nur das Lackieren überliess er dem Fachmann.

Kotflügel angefertigt

Bei diesem Projekt konnte Walter Frei auch das Erlernte aus seiner Ausbildung anwenden. «Die hinteren Schutzbleche waren «verwürgt» und ich konnte damit nichts mehr machen. Also zeichnete ich die Vorlagen und fertigte neue an», sagt er stolz. Das sei anfangs noch ziemlich mühsam gewesen, merkt er an. Und deutet damit an, dass es nicht beim ersten Paar Kotflügel geblieben ist. «Mittlerweile habe ich schon 15 Garnituren auf Bestellung gemacht, auch vordere. In einem Betrieb in Oberbüren darf ich lasern, den Rest mache ich zu Hause», sagt er und fügt an, dass er die DXF-Programme, also das Plänezeichnen am Computer, selbst ausführe.

Originalteile bevorzugt

Nachdem Walter Frei seinen D100 fertig restauriert hatte, suchte er sich ein weiteres Projekt. Sein grosser Traum wäre ein D310 mit 85 Pferdestärken und Allrad – aber mit

«Vor drei Jahren habe ich einen Hürlimann D100 mit 45 Pferdestärken gekauft.»

Walter Frei

des Einfamilienhauses ist die grosse Garage; darin haben nebst drei Personenwagen auch noch zwei Traktoren Platz. Denn ja, Walter Frei ist nach seiner Pensionierung zum Traktorenfan geworden, hat wieder Freude am «Chlütere». «Vor sieben Jahren kaufte ich von meinem Bruder Albert einen Bühner Spezial.



Der D200S im Rohzustand, bereit zum Lackieren.

Bild: Walter Frei



Die neuen Kotflügel für den D200s; die Breite ist der neuen Bereifung angepasst.

Bild: Walter Frei

Blick auf sein Budget meint er achselzuckend, dass dies wohl ein Traum bleibe. Anders war es mit dem D200s, den hatte Walter Frei gesucht und vor einem Jahr auch gefunden. Allerdings wollte der Besitzer ihn nicht verkaufen. «Ich

«Für einige Arbeiten beauftrage ich Fachleute, zum Beispiel für alles Elektrische.»

Walter Frei

machte mir aber trotzdem Hoffnungen und bat ihn, darüber nachzudenken. Nach sechs Wochen Bedenkzeit sagte er Ja – und ich griff zu. Denn vom D200s wurden nur 178 Stück produziert; viele gibt es davon nicht mehr.»

So schön der D200s damals auch war, für Walter Frei gab es einiges zu tun. «Mehrere Teile waren nicht original restauriert, das passte mir nicht», gesteht er. «Ich wollte ihn rundum schön machen, was mich viel Arbeit kostete.» Mit dem Nadelhammer entfernte er sämtliche Farbteile bis auf die Tauchgrundierung. Einstellen konnte er den Hürlimann beim Bruder, der den väterlichen Hof in Zuzwil übernommen

hatte. In der Scheune befindet sich eine bestens eingerichtete Werkstatt. Dort zerlegte Walter Frei auch die Vorderachse und revidierte sie, wie er mit Fotos veranschaulicht. «Für einige Arbeiten beauftragte ich Fachleute, zum Beispiel für alles Elektrische. Und fürs Lackieren kam ein Fachmann vorbei und spritzte alles rot, auch die Kleinteile.» Das sei unter ziemlichem Zeitdruck geschehen, beschreibt Walter Frei. Denn im Winter stelle sein Bruder die Scheune einem Schafhirten zur Verfügung. «Bevor die Schafe kamen, musste

ich natürlich fertig sein», sagt er schmunzelnd.

Schönwetter-Traktoren

Weitere Arbeiten erledigte der «Chlüterer» später, zum Beispiel fertigte er auch für den D200s neue Kotflügel und passte sie der neuen, breiteren Bereifung an. Nun muss er ihn nur noch vorführen – dann kann er ihn auch mit 30 Kilometern pro Stunde fahren. Jetzt sei er erst auf 25 abgenommen. Fahren unternimmt Walter Frei gerne mit beiden Traktoren. Dann gesellt er sich zusammen mit Kollegen aus dem Hürlimann- und dem Hörachtaler Club. Zudem ist er Mitglied beim Verein Falso (Freunde alter Landmaschinen Ostschweiz).

Wenn Walter Frei auf Traktorfahrt geht, muss schönes Wetter sein. Denn seine beiden Traktoren haben keine Hauben, bei Regen wäre er also nicht von einem Dach geschützt. «Ich kann kein Verdeck anbringen, denn sonst passen sie nicht mehr in die Garage», erklärt er. Schon in der Breite sei es Millimeterarbeit. Deshalb gebe es keine weiteren Traktoren mehr. Und auch, wie er schmunzelnd gesteht, weil seine Frau meint, es seien jetzt genug Traktoren.



Beide Traktoren versah Walter Frei mit einer breiteren Bereifung.