



Simone Burki und Samuel Bommeli mit Lina, Orell und Marvin.

Das Ehepaar Burki/Bommeli will durch Eigenproduktion die Wertschöpfung steigern

Quereinsteiger setzen auf Ziegen

Setzlinge, Trauben, Ziegen und Käse – sie alle haben etwas gemeinsam: Sie gehören auf den Betrieb von Simone Burki und Samuel Bommeli. Das Paar hat den Biobetrieb in Schwanden vor einem Jahr übernommen und steckt voller Tatendrang.

Text und Bild: Barbara Schirmer, Schänis

Noch liegt Schnee auf der Schattenseite des Dorfes Schwanden im Glarnerland. Die immer grösser werdenden grünen Flecken verraten, dass auch hier bald der Frühling Einzug nehmen wird. Darum befinden sich die Ziegen im Laufstall. Gerade sperbert eine besonders vorwitzige durch das Absper-

gitter des Auslaufs hinaus. Fast so, als wäre sie für die Eingangskontrolle zuständig. Ihr Aussehen irritiert allerdings. Wenn auch das Fell vermuten lässt, dass es sich um eine Gämbsfarbige Gebirgsziege handelt, so weisen die Ohren in eine andere Richtung. So stehen diese nicht aufmerksam vom Kopf ab, sondern hängen nach unten. «Unsere Ziegen sind mit der Anglo-Nubier-Rasse eingekreuzt. Das hebt den Fettgehalt», lüftet Simone Burki das Geheimnis. Sie hat zusammen mit ihrem Partner, Samuel Bommeli, vor gut einem Jahr den Ziegenbetrieb Grüt übernommen. Das Heimet ist steil. Die Hälfte der Fläche weist über 50 Prozent Hangneigung aus. Das Bewirtschaften mit Ziegen liegt deshalb auf der

Hand. Schon die Vorgänger setzten auf diese Tierart. Rund 70 Ziegen leben hier.

Die Milch wird direkt auf dem Hof verkäst. Das ist Simone Burkis Gebiet. Hier kann sie aus dem Vollen schöpfen. Bereits im ersten Jahr baute sie das bestehende Angebot auf verschiedene Käsesorten aus. Nebst dem übernommenen Rezept

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 Simone Burki und Samuel Bommeli aus Schwanden. *red.*



Gämsfarbige Gebirgsziegen, eingekreuzt mit Anglo-Nubier, sorgen für eine gute Milchqualität.

des Fryberg-Chäs produziert sie heute Frischkäse, Weichkäse, Quark, Joghurt, Raclettekäse und im Sommer Glaces. Wobei Letztere nur mit Früchten, welche rund um den Hof wachsen, aromatisiert werden.

Motivierte Quereinsteiger

Simone Burki und Samuel Bommeli sind Quereinsteiger. Beide wuchsen nicht auf einem Bauernbetrieb auf. Samuel Bommeli liess sich zuerst als Landschaftsgärtner ausbilden. Mehr faszinierte ihn aber die Landwirtschaft. Daher entschied er sich zu einer Zweitlehre als Landwirt. Er war auf einer Ziegenalp angestellt, als er Simone Burki kennenlernte. Sie studierte Umweltingenieurwissenschaften, hatte eine Stelle auf einer Schafalp und machte einen Besuch auf Bommelis Alp. Es folgten gemeinsame Alpjahre, später gar als Familie.

Drei Kinder hat das Paar: den neunjährigen Marvin, seinen zwei Jahre jüngeren Bruder Orell und die vierjährige Lina. Die drei haben sich gut in ihre neue Rolle als Bauernkinder eingelebt. Vor allem Lina ist ein wahrer Fan der Ziegen. Just in

diesem Moment kommt sie mit einem Zicklein unter den Arm anmarschiert. Ohne grosse Worte gesellt sie sich zu den anderen, wartet, bis die Aufmerksamkeit ihr gilt. Dann posiert sie für ein Foto. Setzt sich ins Heu. Das Zicklein lässt die Prozedur über sich ergehen. Die beiden scheinen ein eingespieltes Team zu sein. Erst gestern sei sie während der Melkzeit selbststän-

dig vom Haus den steilen Hang zum 400 Meter entfernten Stall runtergelaufen, nur um ihr Zicklein zu besuchen, erzählt Simone Burki. Sie ist ausser für das Käsen am Morgen auch abends für den Stall zuständig. «Samuel und ich haben uns die Arbeit aufgeteilt. So können wir uns beide um die Tiere kümmern.» Im Klartext heisst das: Samuel Bommeli übernimmt die Morgen-Stallschicht. Dafür hat er am Abend Hausdienst und kümmert sich um die Kinder.

Traum vom eigenen Betrieb

Einmal eine eigene Landwirtschaft zu besitzen, war der gemeinsame Traum des Paares. Aktiv gesucht haben sie aber nicht. Erst durch ein besonderes Projekt kam der Stein ins Rollen. Es war im Jahr 2015, als Simone Burki sich für den Cheese Exchange meldete. Dabei trafen sich vier Käserinnen aus der Schweiz mit vier Käserinnen aus Tadschikistan. Der Wissensaustausch über das Verarbeiten und Vermarkten des Käses wurde dabei thematisiert. Nicht nur Simone Burki machte motiviert mit, sondern auch Trix Lehmann, jene Bäuerin und Käse-



Mit den Setzlingen haben Simone Burki und Samuel Bommeli ihren Betrieb um ein Standbein erweitert.

rin, die den Ziegenbetrieb Grüt mit ihrem Mann aufgebaut hatte. Die Frauen kamen ins Gespräch. Es stellte sich heraus, dass die Lehmanns ein Betriebsnachfolgerpaar suchten.

Bis zur Übergabe nutzte Simone Burki die Zeit, um bei einer Käserei im Zürcher Oberland das Handwerk des KäSENS zu verfeinern. Eine Zeit lang arbeitete sie zudem, zusammen mit ihrem Samuel, auf einem Biobetrieb im Linthgebiet. Dieser hat sich auf das Produzieren von Gemüse spezialisiert. Das erklärt auch den zweiten Betriebszweig der Familie, die Setzlingsproduktion.

Ebenfalls zum Betrieb gehören die Reben. Diese Fläche bewirtschaftete Samuel Bommeli bereits vor der Hofübernahme selber. Die Trauben werden als Tafeltrauben genutzt. Auch frischer Traubensaft wird daraus gepresst. Die Reben wachsen an einem Sonnenhang in Schwanden. «Es war ein Experiment, mitten in den Bergen auf Trauben zu setzen», bedenkt er. Der ganze Betrieb werde biologisch geführt, die Rebstöcke müssen also möglichst resistent gegen



Die Hoftafel verweist auf das Direktvermarktungs-Hüsli.

Pilze und Schädlinge sein. Er pflanzte verschiedene Sorten an und schaute, wie sie gediehen. Nicht alle erwiesen sich als geeignet. Manche mussten ausgewechselt werden. Das bedeutete zwar Kosten und Aufwand. «Das macht die Arbeit aber auch spannend», so sein Fazit.

Direktvermarktung ausbauen

Seit das Paar den Betrieb übernommen hat, wird laufend investiert. In diesem Winter bauten sie Kinder-

zimmer im Wohnhaus aus, demnächst soll der Melkstand modernisiert werden. Auch die Direktvermarktung wird erweitert. Im Direktvermarktungs-Hüsli, in unmittelbarer Nähe zum Treibhaus, können sich die Kunden mit allerlei Feinem direkt via Selbstbedienung vom Ziegenbetrieb Grüt eindecken. Eine grosse Aufgabe sei das Vermarkten des Ziegenfleisches und der Gitzli. Sämtliches Fleisch möchte die Familie direkt verkaufen. Dazu lassen sie sich einiges einfallen und probieren Neues aus. Der Salsiz sei beliebt. Ebenso das Trockenfleisch. Geplant ist ein Hamburger aus Ziegenbeziehungsweise Gitzifleisch. «Wir haben so lange auswärts gearbeitet, nun möchten wir unser Wissen in unseren eigenen Betrieb investieren. Alles, was wir selber verarbeiten und selber vermarkten, kommt uns zugute», erklärt Samuel Bommeli. Auch der Käse steht im Hüsli zum Angebot. Allerdings nicht ausschliesslich. Verschiedene Läden, weit über das Glarnerland hinaus, werden beliefert. Aktuell tüfelt Simone Burki an einem Halloumi-Rezept. Sie bedenkt: «Dieser zypriotische Käse schmilzt auch bei hohen Temperaturen nicht und eignet sich daher bestens zum Grillieren.»

Simone Burki und Samuel Bommeli scheinen voller Tatendrang. Schritt für Schritt wollen sie ihre Ideen umsetzen. Die Ziegen werden aber auf dem Ziegenbetrieb Grüt ihr Hauptstandbein bleiben. Spätestens wenn auch die letzten Schneeflecken geschmolzen sind und saftiges Berggras zum Vorschein kommt, werden sie daher wieder über die steilen Weiden klettern und ihr Futter zusammensuchen. Damit anschliessend die Ziegenmilch, auf dem Hof veredelt, möglichst direkt an die Kundschaft gelangt.



Simone Burki beim Käsen. Nebst dem Fryberg-Chäs produziert sie auch Frischkäse, Weichkäse, Quark, Joghurt, Raclettekäse und im Sommer Glace.