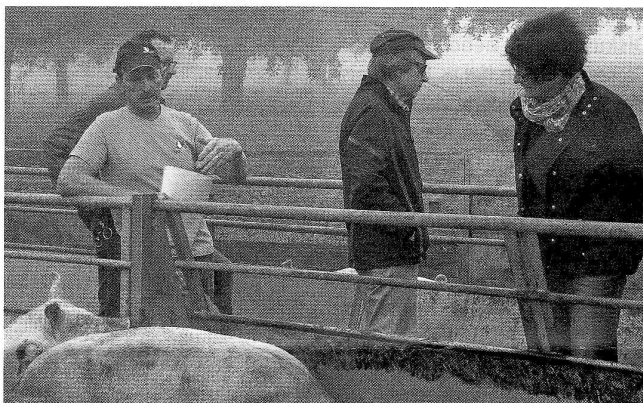


Betriebsführung auf dem Demeter-Hof von Sepp und Erika Sennhauser

## Lebensmittel – Mittel zum Leben

Die Volkshochschule Wil organisierte vergangene Woche einen Anlass auf dem Bauernhof, um Konsumenten die Thematik «Lebensmittel – Mittel zum Leben» näherzubringen. Der Anlass war auch geeignet, um die Vorzüge kurzer Transportwege zwischen Produzent und Konsument aufzuzeigen.

Text/Bild: Isabelle Schwander, Mettendorf



Sepp Sennhauser schilderte den Besuchern die Richtlinien der Tierhaltung für KAG-Freiland.

Sepp Sennhauser empfing am Samstagmorgen rund ein Dutzend Besucher, die sich auf die Ausschreibung der Volkshochschule Wil hin angemeldet hatten, auf seinem Demeter-Hof in Rossrüti. Zur Betriebsgrösse mit 18 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche erklärte er, dass diese Grösse bis vor ein paar Jahren noch als mittelgross galt, heute zähle er mit

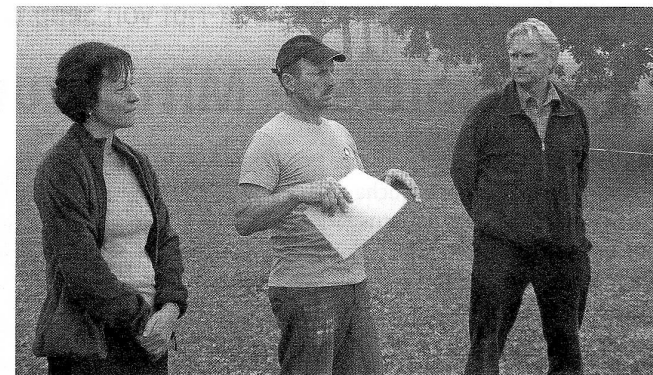
18 Hektaren eher zu den kleineren Betrieben. Er schilderte, dass von 20 Berufskollegen, die seinerzeit mit ihm die landwirtschaftliche Ausbildung besuchten, im Verlaufe der Zeit die Hälfte davon auf die Bio-Produktion umstellte. Es sei interessant, wie in der Landwirtschaft im Verlaufe der letzten Jahr-

zehnte immer wieder unterschiedliche Entwicklungen und Strömungen Einzug hielten. Sennhauser schilderte den Gästen seine biodynamische Ausrichtung. Danach befragt, was das Besondere daran sei, meinte er, dass ihm diese er mögliche, seine kleine, eigene Welt rund um den Hof zu gestalten. Einen Betrieb bio-dynamisch zu bewirtschaften bedeute, Produkte von hoher innerer Qualität zu erreichen. Bezogen auf den Ackerbau bedeute dies, dass er Dinkel, Winter-Lein und zahlreiche Kartoffelsorten von Pro Specie Rara anpflanze. Dinkel und Getreide werden von einer Demeter-Mühle übernommen, der Lein wird von «Biofarm» übernommen und die Pro-Specie-Rara-Saatkartoffeln werden durch die st.gallische Saat-zuchtgenossenschaft überwiegend an Coop vermarktet. Nachdem die Besucher erste Eindrücke auf dem Feld erhalten hat-

ten, besuchten sie die Mastschweine in den grosszügigen Stallungen. «Alle Tiere auf dem Hof leben nach den KAG-Freiland-Richtlinien», erklärte Sennhauser dazu.

### Diskussion um behornete Kühe

Grosses Staunen rief es hervor, als Sennhauser schilderte, dass die unterschiedlich grossen Mastschweine alle aus dem gleichen Wurf stammten und dass es in der gemischten Herde kaum auffällige Rangkämpfe gebe. Für die Zucht hält er einen eigenen Eber und zwei Mutterschweine. Nach dem Unterschied zur konventionellen Mast befragt, erklärte Sennhauser, dass er keine einheitliche Herde anstrebe. So würden auch nicht alle Tiere gleichzeitig auf einen bestimmten Zeitpunkt hin zur Metzgerei geliefert. Auch setze er auf die Ebermast, die für ihn problemlos sei, da das Fleisch an einen Abnehmer gehe, der von geruchsbelasteten Tieren Trockenfleisch herstellt. Die nächste Station führte in den Laufstall mit derzeit 16 Milchkühen und 4 Kälbern. «In meinem 20-jährigen Stall, den ich seinerzeit von meinem Vater übernahm, ist alles bewusst einfach gehalten. Dies erlaubt den Kühen mehr Möglichkeiten. Sie sind gefordert, sich die Fress- und Liegeplätze selbst zu organisieren und ihre eigene Rangordnung zu finden.» Eine rege Diskussion entstand zur Thematik der Hörner. Sennhauser entgegnete, darauf angesprochen, dass diese für ihn keine Gefahr darstellten, denn im Alltag gebe es wenig Situationen, wo Kühe geführt werden müssen. Wichtig sei ein häufiger Kontakt mit den Tieren und der nötige Respektabstand vor den Hörnern. Hingegen verzichtet er



Die Streuobstwiese mit der Vielfalt an Sorten, die Sepp Sennhauser den Besuchern präsentierte, ist sein persönlicher «Kraft-Ort.»

auf die Haltung eines Stieres, da dies für ihn zu viele Risiken berge. Beeindruckt waren die Besucher, als sie erfuhren, dass die Hälfte seiner Kühe über zehn Jahre alt ist. Er führte den Melkstand vor, der ebenfalls sehr einfach gehalten ist. Für das Melken benötige er dadurch circa eine Stunde.

### Ohne fremde Arbeitskräfte

Diese Zeit zum Melken nehme er sich und schätze diese, denn dabei kämen ihm immer die besten Ideen, und sie sei gut geeignet zur Tierbeobachtung. Im Verlaufe der Betriebsführung diskutierten die Gäste darüber, was sie als Konsumenten effektiv für Lebensmittel bezahlen müssten, damit auch die Produzenten einen angemessenen Erlös für ihre Produkte erhalten. Sennhauser meinte, dies sei eine schwierige Frage, er schätze, dass diese mindestens 20 bis 30 Prozent mehr wert sind, als der Konsument im Laden dafür bezahlen muss. Er betonte, er sei er nicht der «Verkäufertyp», darum hätten sie keine Direktvermarktung. Er habe das Glück, dass er die für ihn richtigen Abnehmer habe, welche

ihm einen angemessenen Erlös bezahlen. Angesprochen auf die Thematik der späteren Hofnachfolge, meinte er, dass noch alles offen sei: Von seinen fünf Kindern im Alter zwischen 6 und 20 Jahren könnte es sein, dass dereinst der Jüngste den Hof übernimmt. Wenn dies nicht der Fall sein sollte, akzeptiere er dies: «Schliesslich haben meine Vorfahren auch als Fremde diesen Hof übernommen.» Seine Frau Erika und er seien froh, dass der Betrieb eine Grösse habe, die es ihnen erlaube, ohne fremde Kräfte die Arbeit zu bewältigen. Lediglich zum Beispiel für die Kartoffelsaat und -ernte helfen die Kinder oder seine Geschwister mit. Unter anderem führte er die Besucher an seinen persönlichen «Kraft-Ort», die Streuobstwiese, auf der er sich in stillen Momenten nach der Arbeit besinne. Zum Ausklang der Führung erwartete seine Frau Erika die Gästeschar in der Küche zum Vesper. Die Runde sinnierte über den eigentlichen Wert von Lebensmitteln, für die im modernen Alltag oft die Wertschätzung fehle.



Erika und Sepp Sennhauser sind froh, dass sie die für sie richtige Betriebsgrösse haben, die es ihnen erlaubt, die Arbeit auch ohne fremde Arbeitskräfte zu bewältigen.