

Ländlicher Abendspaziergang zum Einkaufen

Serie «lokal – nachhaltig – innovativ»: Hofläden im Knonauer Amt

Früher ging man immer abends mit dem «Milchchesseli» in die Molkerei. Ein Ritual, in das oft die Kinder eingebunden waren. Sie erfuhren, woher die Milch kommt und sie lernten Wertschätzung für Nahrungsmittel. Food Waste ist ein bedenkliches Zeichen der heutigen Zeit.

VON REGULA ZELLWEGER

Kennt man die Produzenten von Lebensmitteln persönlich und weiss man, wie viel Aufwand für das Herstellen von Nahrungsmitteln geleistet wird, so geht man respektvoller mit Esswaren um. 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste fallen in der Schweiz pro Jahr an. Das entspricht 330 Kilogramm pro Person und Jahr. Immer mehr Menschen wenden sich gegen das sinnlose Wegwerfen von Lebensmitteln. Dies beginnt bereits beim Einkaufen. Statt sich beim Grossverteiler von günstigen Aktionen verführen zu lassen, deckt man sich im nahen Hofladen beispielsweise mit saisonalem Gemüse und Obst ein.

Bewusstes Einkaufen in der Region

Insbesondere beim Fleischkonsum achtet man immer mehr darauf, woher die Produkte kommen, wie die Tiere gehalten wurden. Bewusst werden Eier von Hühnern, die im Freien genügend Auslauf haben, gekauft. Einkaufen, ganz nah bei den Menschen, die Lebensmittel produzieren, gewährleisten Hofläden. Als Hofladen wird ein Geschäft bezeichnet, das direkt an einen landwirtschaftlichen Betrieb angeschlossen ist und in dem Produkte vom Hof verkauft werden, oft werden auch zugekaufte Waren von anderen Bauernfamilien oder lokalen Produzenten angeboten.

Hofläden sind oft ein Nebenverdienst für Bauernfamilien, die Backwaren, Konfitüren, Sirup, Getreidemischungen, Liköre und viele andere selbst verarbeitete Produkte neben Gemüse, Obst, Honig, Fleisch und Eiern anbieten. Dabei müssen sie zahlreiche Verordnungen und Gesetze berücksichtigen.



Erika Nägeli präsentiert nicht nur eine breite Produktpalette in ihrem Laden, sie bietet auch Gästebewirtung für Gruppen ab 20 Personen an.



Alice und Adrian Hottinger führen heute den Hof im Bächler. Die Eltern Hansruedi und Regula unterstützen sie, der Vater mit landwirtschaftlichem Fachwissen und als erfahrener Züchter, die Mutter als Tierärztin. (Bilder Regula Zellweger)

Hofladen Mattenhof, Dachlissen

Fährt man von Mettmenstetten nach Obfelden, fällt am Ortseingang von Dachlissen eine Tafel auf, die darauf aufmerksam macht, dass man hier am Samstag, ab 10.00 Uhr, frischgebackenen Zopf, Burenbrot und Dinkelbrot sowie Speckzopf auf Bestellung kaufen kann. Für Erika Nägeli bedeuten Freitag und Samstag viel Arbeit in der Backstube. Der Besuch des Hofladens lohnt sich, denn Erika Nägeli backt auch süßes Gebäck, produziert Knöpfli, kocht ein und dörft hofeigene Produkte. Es gibt saisonal frisches Obst, Eier, Liköre, Süssmost, Fleisch und Wurstwaren.

Die gelernte Hotelfachfrau und Bäuerin bringt alles mit, um den Laden mit attraktiven Produkten zu führen. Wie aber kommt Alpenschweinefleisch und Alpkäse nach Dachlissen? Heute arbeiten Heini und Erika Nägeli mit einem ehemaligen Lehrling zusammen. In Tschierschen auf der Alp Farur werden ihre Kühe und Schweine gesömmert. Alpkäse und Alpbutter aus Tschierschen sind jeweils ab Herbst erhältlich. Im Moment sind Alpbutter und Alpschweinefleisch aber ausverkauft. Ansonsten gilt für Frischprodukte: «Saisonal, es hält so langs hält.» Die drei Kinder der Familie Nägeli sind

längst flügge und ausgezogen. Langweilig ist es Erika Nägeli nie. Sie bietet auf Voranmeldung von Mai bis September für Gruppen ab 20 Personen Gästebewirtung an, beispielsweise Apéros, Brunch und Menüs mit vielen hofeigenen Produkten.

Hofladen im Bächler, Obfelden

Keine mit Geranien ausgestatteten Futtertröge wollen heiles Landleben vorkaukeln. Hier wird sichtbar Landwirtschaft betrieben. Dies schätzen besonders auch junge Familien, die zwischen den beiden Höfen im Bächler vorbeispazieren und den Kindern zeigen können, woher Milch, Fleisch und Eier kommen und wie Alice und Adrian Hottinger liebevoll mit ihren Tieren umgehen. Beim Brunnen vor dem Bauerngarten der Familie Hottinger steht eine Tafel mit der Aufschrift: «Hottis-Fleischomat. 100% Piemonteser Rind». Sieben Tage pro Woche ist der Hofladen zugänglich und man kann hier Frischfleisch, Wurstwaren, Honig und Eier kaufen.

Das Fleisch stammt von der Rasse Piemonteser. Man kann die Tiere im und um den Laufstall und auf den Weiden beobachten. Muttertiere und Jungtiere bleiben zehn Monate nach der Geburt zusammen. Piemonteser sind weisslich,

die Kälbchen hellbraun. Sie sind mit den Zebus, den Buckelrindern, die man vor allem aus Indien kennt, verwandt. Weil der Schlachtkörper auf Kosten von Knochenanteil und Fettauflage einen höheren Anteil wertvoller Schlachttteile hat, ist das Piemonteser Rind eine besonders gesuchte Rasse bei Liebhabern von hochwertigem, fett- und cholesterinarmem Fleisch. Für den Grosshandel ist dieses Fleisch allerdings weniger geeignet, denn das subkutane Fett fehlt und die hohe Fleischausbeute wird zu wenig belohnt. Die Zartheit und der kräftige Eigengeschmack machen die Piemonteser zum idealen Rind für die Direktvermarktung.

Und dieses edle Fleisch kann man in Obfelden direkt ab Hof aus dem Fleischomaten – gefroren oder frisch – im Schopf neben dem Stöckli beziehen.

Hofladen Schürenweid, Mettmenstetten

2018 konnten Nicole und Daniel Rüttimann den Hof Schürenweid in Mettmenstetten kaufen. Sie verfügen über beste Voraussetzungen, den Hof innovativ zu führen. Daniel Rüttimann hat sowohl Landwirt als auch Forstwart gelernt, seine Frau ist im Detailhandel und als Bäuerin ausgebildet.



Nicole Rüttimann, Bauernfrau und Mutter, führt neben Haushalt, Familienarbeit und Mitarbeit auf dem Hof, einen Laden mit eigenen Produkten.

Vor der eigenen Haustür beginnen

Jeder und jede kann einen Beitrag zu einer besseren Welt leisten – und für sich und andere mehr Lebensqualität schaffen. Viele Leute sind heute bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, um Produkte zu kaufen und Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen, die ihren Werten entsprechen. Dazu muss man aber die Möglichkeiten in der Region kennen. Deshalb erscheinen in den nächsten Wochen Artikel zu Besenbeizen, Hofläden, Second-Hand-Geschäften, lokaler Produktion, Upcycling/Repair und zu innovativen Nischenprodukten. Der «Anzeiger» freut sich auf Input der Leserinnen und Leser zur Serie «lokal – nachhaltig – innovativ», an redaktion@affolteranzeiger.ch. (rz)



Kaum hatten die beiden den Hof bezogen, bauten sie in Eigenregie ein Hühner-Mobil. Damit können die Hühner an wechselnden Standorten unter den Obstbäumen ihr Futter suchen und sind nachts im Hühnerhaus auf Rädern geschützt. Besucher melden: «Ein Huhn ist ausserhalb des Geheges!» Nicole Rüttimann nimmt es gelassen. «Die Hühner geniessen es, wieder draussen zu sein – nach der langen Zeit mit der Vogelgrippe. Es ist immer dasselbe freiheitsliebende Huhn. Ich hole es nachher.» Unterstützt wird sie beim Einfangen von ihren beiden Kleinkindern.

Das Angebot im Hofladen ist vielfältig. «Wir verkaufen alles eigene Produkte, das ist unsere Philosophie», betont Nicole Rüttimann. «Meine Zöpfe – rund 40 pro Samstag – sind beispielsweise ausschliesslich mit Eigelb hergestellt, das Eiweiss verarbeite ich zu Merengues.» Besonders breit ist das Angebot an Rind-, Kalb- und Lammfleisch sowie Wurstwaren und Trockenfleisch. Saisonal sind Kirschen und Zwetschgen erhältlich, vor Weihnachten Guetsli und Tannäste. Daniel Rüttimann stellt kunstvolle Holzobjekte her.

«Wir wollen als Hof nicht weiterwachsen, jetzt ist es optimal», meint Nicole Rüttimann. Weiterwachsen wird die Familie, die beiden Schürenweid-Kinder werden demnächst ein Geschwisterchen bekommen.

Mehr Infos: Obfelden: www.hottinger-piemontese.ch; Dachlissen: www.naegeli-mattenhof.ch; Mettmenstetten: nachhaltigesriferswil.ch/listings/hof-schuerenweid. Ämtler Hofläden: knonauer-amt.ch/hoflaeden.