

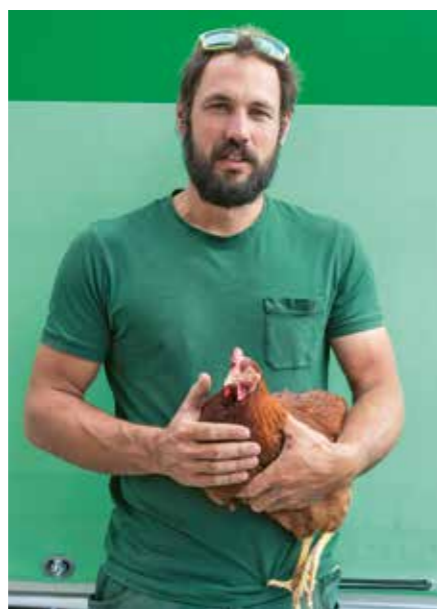
Aus der Region schmeckt's einfach besser

Ein Betrieb, der sich in ständigem Aufbruch befindet, von gemütlicher Alternativ-Bio-Szenerie keine Spur: Auf dem Biohof Fluofeld in Oberarth arbeiten bis zu 15 Personen. Die Rechnung geht auf. Auch für die Konsumenten.

Text: Robert Bossart | Bild: Bea Weinmann

Gekonnt tapst Rafaela im Salatbeet herum und reisst eine grosse Pflanze aus. «Dädi schau, das ist Unkraut.» Die Zweijährige strahlt. Der Vater auch. Michael Reichmuth nimmt sein Töchterchen in die Arme. Schaut über das Feld, auf dem gegen 10000 Kopfsalate gedeihen. Das reicht für rund zwei Wochen, dann kommt die nächste Charge. Mit dem Traktor wird der Salat gesetzt und der Boden gehackt; das Unkraut zwischen den Reihen muss von Hand beseitigt werden, auf einem Biobetrieb gehört das zum täglichen Brot. «Da steckt viel Arbeit drin, viel Bückarbeit», sagt der 37-Jährige.

An Arbeit fehlt es nicht auf dem Biohof Fluofeld in Oberarth im Kanton Schwyz. Auf den 20 Hektaren baut Michael Reichmuth auf rund einem Drittel



Innovativer Biobauer: Michael Reichmuth.

der Fläche Gemüse, Beeren, Kartoffeln und Obst an. Zudem produziert er Heu, das er verkauft. Hinzu kommen rund 4000 Hühner und einige Rinder. Ihre Produkte verkaufen sie im Hofladen, an drei Wochenmärkten, an diverse andere Biohöfe sowie an den Detailhandel. «Wir sind breit abgestützt», sagt Michael Reichmuth. Seine Frau Anita nickt. «Wir haben immer alle Hände voll zu tun.» Die 39-Jährige lächelt. Auch sie ist voll engagiert. Kümmert sich um die drei Kinder Rafaela (2), Flavian (6) und Ricarda (8), kocht das Mittagessen für die Familie und die Angestellten und ist für die verarbeiteten Produkte zuständig – Konfitüren, eingekochte Tomaten, Suppen, getrocknetes Gemüse. Zudem ist sie für Marketing und Werbung verantwortlich.



Ein Paradies für die kleine Rafaela, viel Arbeit für ihre Eltern: Der Biohof Fluofeld ist zwar ein Familienbetrieb, läuft aber wie ein KMU.



Über 30 Gemüse und Früchtearten werden auf dem Fluofeld in Oberarth kultiviert – alle biologisch.

Nächstes Jahr werden sie zusätzlich am Wochenmarkt in Luzern einen Verkaufsstand haben. «Darauf freuen wir uns sehr», sagen beide. Auch wenn das noch mehr Aufwand bedeutet. «Wir haben keine Zeit zum Jammern», sagt Michael Reichmuth. Ihnen gehe es nicht darum, bei den Direktzahlungen zu optimieren. «Uns ist wichtig, dass wir mit unseren Produkten etwas verdienen.» Das tun sie. Der Hof ist organisiert wie ein KMU und befindet sich in ständiger Entwicklung. «Seit 15 Jahren wachsen wir jedes Jahr, es kommen neue Dinge hinzu, etwa die Solaranlage auf

den Dächern unseres Betriebs. Zudem suche ich immer nach neuen Kunden, neuen Produkten. Das kommt nicht vom Warten, dafür musst du etwas tun.» Seit er den Hof 2010 von seinen Eltern übernommen hat, investiert er jedes Jahr in den Betrieb. Sein Motto: «Ein Jahr ohne Bagger ist ein verlorenes Jahr.»

Lange Arbeitstage, kurze Ferien

Znünipause. Ein grosser runder Tisch vor dem Haus, die drei Kinder sitzen bereits da und klaben den Salami aus den Sand-

wiches. Rund ein Dutzend Angestellte setzen sich dazu und trinken Kaffee. Immer wieder läutet das Handy von Reichmuth, es gibt viel zu organisieren. Ein Kunde möchte noch mehr Fenchel, ein anderer will seine Ware früher geliefert bekommen.

Michael Reichmuths Tag beginnt um fünf Uhr morgens und endet manchmal erst um 10 Uhr abends. Er wolle nicht bluffen, sagt er. Wenn die Arbeit getan ist, macht er gerne auch um 6 Uhr Feierabend. Aber die Frage nach der Work-Life-Balance stellt sich schon, das bestä-

tigt Anita Reichmuth mit einem eindeutigen Gesichtsausdruck. «Ihm wird es nie zu viel, mir schon.» Deshalb sei das durchaus ein Thema. Zwar ist ihr Mann bei den Mahlzeiten immer bei der Familie, auch Ferien sind möglich – eine Woche Skifahren im Winter und drei Tage Wandern im Sommer. «Aber wenn wir zwischendurch mal einen Tag freinehmen wollen, bedeutet das viel organisatorischen Aufwand.»

Nach langem Suchen haben sie nun eine Stellvertretung gefunden, welche die Leitung des Betriebs zeitweise überneh-

men kann. Die beiden schauen sich an. «Ich hoffe, dass wir dann etwas mehr Zeit füreinander haben», sagt Anita und lächelt. «Ich würde mit Michael schon lange gerne einen Tanzkurs besuchen.»

Immer voller Ideen

Die Abkehr vom traditionellen Bauernhof mit Milchkühen und die Umstellung auf Bio begannen vor 25 Jahren, als Michaels Vater noch die Geschicke des Hofes leitete. Zusammen mit fünf Geschwistern half Michael als Jugendlicher im Betrieb

mit, studierte später Agronomie an der HAFL in Zollikofen, wo er seine heutige Frau kennenlernte. Nach dem Studium stieg er voll im Betrieb seines Vaters ein. «Ich kam immer mit neuen Ideen und Vorschlägen. Irgendwann sagte mein Vater, dass ich den Betrieb übernehmen soll.» Michael Reichmuth steckt seither seine ganze Energie und Leidenschaft in den Hof. «Natürlich habe ich auch schon Ideen in den Sand gesetzt, Dummheiten begangen. Das gehört auch zu einem Traumjob: Fehler zu machen und daraus zu lernen.»

Fotomuseum Winterthur

Jürgen Teller –
Enjoy your life!

02.06.–07.10.2018

25 Jahre! Gemeinsam
Geschichte(n) schreiben

20.10.2018–10.02.2019

Fotostiftung Schweiz

Walter Bosshard/
Robert Capa –
Wettlauf um China

22.09.2018–10.02.2019



Ballenberg
FREILICHTMUSEUM DER SCHWEIZ
MUSÉE SUISSE EN PLEIN AIR
MUSEO SVIZZERO ALL'APERTO
SWISS OPEN-AIR MUSEUM

Dein Museum voller Leben

Täglich von 10.00 bis 17.00 Uhr
14. April bis 31. Oktober 2018

ballenberg.ch



Clevere Ideen haben, wirtschaftlich denken: Genau das tun Michael und Anita Reichmuth. Der bediente Hofladen und die Wochenmärkte, für die sie zwei Detailhandelsfachkräfte angestellt haben, florieren. Was sich auch bewährt, ist das Beliefern anderer Biohöfe, die ihre Ware in ihren eigenen Hofläden verkaufen. Hinzu kommen Abnehmer wie beispielsweise die Migros («Aus der Region. Für die Region.») und Coop («Naturaplan»).

Frischer und aromatischer

Wichtiger Erfolgsfaktor ist neben Bio und Regionalität die Qualität. «Wenn du in Griechenland in den Ferien bist, sind die Pfirsiche meist herrlich im Geschmack. Warum? Weil sie frisch und reif vor Ort gepflückt wurden und keinen langen Transportweg hinter sich haben», sagt Michael Reichmuth.

Genau so sei es auch mit seinen Früchten und dem Gemüse. Er kann bei-



«Wir harmonieren gut»: Anita und Michael Reichmuth mit ihren Kindern.

spielsweise Erdbeersorten anpflanzen, die für den Grosshandel weniger geeignet sind, da sie zu dunkel und zu weich sind. «Dafür haben diese einen einzigartigen

Geschmack.» Ähnlich verhält es sich mit Tomaten- und anderen Gemüsesorten wie Süsskartoffeln, Randen oder Federkohl. «Darum haben wir Produkte, die sehr aromatisch sind.»

Die Pause ist vorbei, die Angestellten gehen zurück an ihre Arbeit – im Hofladen, auf dem Feld oder bei der Verarbeitung der Produkte. Anita muss sich schon bald ums Mittagessen kümmern. Ihr grösstes Glück? Das Paar überlegt einen Moment. «Für mich bedeutet es sehr viel, dass ich zu Hause arbeiten kann, wo ich meine Familie um mich herum habe», sagt Michael. Und betont, wie wichtig auch das Team sei. «Ich habe tolle Leute, und wir kommen sehr gut miteinander aus. Wir sind eine grosse Gemeinschaft. Nur so können wir das alles bewältigen.» Seine Frau nickt. «Und wir beide harmonieren gut hier auf dem Hof. Hoffentlich auch bald auf dem Tanzboden.»

fluofeld.ch

11. SWISS CHEESE AWARDS

Luzern | 28.–30. September 2018

Grösster Käsemarkt der Schweiz

Luzern wird Ende September zur Käsehauptstadt der Schweiz. Neben der Wahl des SWISS CHAMPION im Rahmen der 11. SWISS CHEESE AWARDS findet auch der grösste Käsemarkt der Schweiz mit vielen Attraktionen statt.

Freitag, 28. September, 15.00–20.00 Uhr
Samstag, 29. September, 09.00–18.00 Uhr
Sonntag, 30. September, 09.00–16.00 Uhr

Käsemarkt mit einer Schaukäserei, dem «Miini-Region»-Zelt von Coop, einem Kuhmelk-Wettbewerb, Alphornbläsern sowie einer Festwirtschaft mit musikalischer Unterhaltung und vielem mehr.

Mehr als 60 Käser präsentieren über 550 Käsespezialitäten und freuen sich auf Ihren Besuch.



www.cheese-awards.ch



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. +

www.schweizerkaese.ch

Unerwartet, urban, sinnlich

Begeben Sie sich auf eine Entdeckungsreise durch die Kochkunst des modernen Thailands, die Sie hinreissen und Ihre Sinne entführen wird. Was Sie im Contemporary Thai Restaurant Loy Fah erleben, ist ein Novum in der Schweiz – entworfen durch den thailändischen Stargastronomen Chef Tamasak Chootong (Noi). Entschweben Sie für einen Abend in eine glanzvolle Welt, in der Thailands Geist und Bangkoks Moderne verschmelzen.

www.panoramaresort.ch

LOY FAH

CONTEMPORARY
THAI
RESTAURANT



Panorama Resort & Spa

FEUSISBERG

Bereit, Thailand neu zu erleben?

