

Region

Zentralschweiz und Aargau

Marlen Koch-Mathis / Auf der Obermettlen bieten sie und ihr Partner Boogie und Burger. Seite 23



Sie liefern Beeren im Abonnement

Spezialisierung / Der Hellbühler Betrieb Bänihus hat sich mit einer guten Idee einen grossen Kundenstamm aufgebaut.

HELLBÜHL Sechs Hektaren Land und zwei Hektaren Wald. Das ist die Betriebsgrundlage des Bänihus in Hellbühl. Mit der grossen Kelle anrühren lässt sich da nicht. Das war Franz Krummenacher schon klar, als er 2001 den Hof in vierter Generation übernahm: «Mit sechs Hektaren kann man nur auf Qualität und Nischenproduktion setzen.»

Weg von der Milch

Franz Krummenacher stellte den zuvor typischen Luzerner Betrieb mit Milchwirtschaft und Schweinen auf Mutterkuhhaltung um, entschied sich für die genügsamen und robusten Galloway. 2012 begann er zusätzlich Beeren anzubauen. Alles im Nebenerwerb, als gelernter Zimmermann arbeitete er zu rund 80 Prozent auswärts. Nachdem er sich vor sechs Jahren beruflich selbstständig gemacht hat, sind es zurzeit noch etwa 50 Prozent.

Vor drei Jahren sind seine Partnerin Yvonne Thali und ihre Kinder dazugestossen. «Ich bin vor allem für Büroarbeiten und die Betreuung der Website zuständig. Franz hat den grünen Daumen und sprudelt vor Ideen», sagt die Primarlehrerin. Seither wird der Betrieb gezielt umstrukturiert. Rund um die beiden bildete sich zusammen mit Freunden ein zehnköpfiges Bänihus-Kernteam. «Wir treffen uns jeden Monat einmal. Letztes Jahr haben wir einen Fünfjahresplan mit Etappenzielen ausgearbeitet», erklärt Franz.

Gefragte Beerenabos

Der Beerenanbau auf einer Hektare ist mittlerweile der Hauptbetriebszweig. Dazu trug nicht zuletzt eine Idee bei, die sich unerwartet rasch als Erfolg herausstellte: Im Frühling 2021 boten sie erstmals ein Beerenabo an mit wahlweise wöchentlicher oder 14-täglicher Lieferung.



Franz Krummenacher und Yvonne Thali in ihrem Beerenparadies.

(Bilder Heinz Abegglen)

«Wir starteten mit 27 Kundinnen und Kunden. Jetzt sind wir bei 130. Wir haben festgestellt, dass die Abos als Geschenke sehr beliebt sind.» Die Beeren werden reif gepflückt und am gleichen Tag im ganzen Kanton Luzern und einzelnen angrenzenden Gebieten ausgeliefert. Das Sortiment besteht aus Brombeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren, ergänzt durch Erdbeeren von einem Nachbarn.

Den Start mit den Abos hat es ihnen allerdings buchstäblich verhagelt. «An einem Samstag hatten wir die ersten acht Reihen Brombeeren gedeckt, den Rest wollten wir eine Woche später machen», erzählen sie. «Am Montag zog ein Hagelgewitter

vorbei, übrig blieben nur die nackten Stauden. Die Ernte wurde zu 90 Prozent vernichtet. Bei den gedeckten Reihen hingegen konnten wir bis weit in den Ok-

«Wir starteten mit 27 Kunden, jetzt sind es 130.»

Franz Krummenacher freut sich über den Erfolg der Beerenabos.

tober ernten.» Inzwischen sind alle Kulturen übertunnelt und zum Teil mit seitlichen Netzen geschützt. Die Investition von

150 000 Franken zahlt sich voll und ganz aus. «Wir haben schöne, gesunde Beeren und Ertragsicherheit. Es ist eine wahre Freude. Die Heidelbeeren sind frei von Insekten und von der Kirschessigfliege, obwohl die Hochstammbäume in unmittelbarer Nähe befallen sind. Sogar die im Vorjahr verhagelten Stöcke haben sich wieder gut erholt.» An Pflanzenschutzmitteln ist noch etwa ein Zehntel der früheren Menge notwendig.

Sieben Tonnen Beeren

Unter diesen Bedingungen rechnet Franz mit einer jährlichen Beerernte von sieben Tonnen. Die Absatzmöglichkeiten sind trotz der billigeren ausländischen Konkurrenz gut. Hauptabnehmer

ist die Mundo AG in Rothenburg, an zweiter Stelle stehen bereits die Beerenabos. Weitere Kunden sind Manor, regionale Landis sowie diverse kleinere Läden. Was übrig bleibt, wird verarbeitet, etwa zu Konfitüren oder Likören. «Bei sehr reifen Früchten ist das Schockgefrieren hervorragend geeignet», ergänzt Yvonne, «nach dem Auftauen schmecken sie wie frisch.» Auch mit der Wertschöpfung sind sie sehr zufrieden. Sie hängt stark davon ab, wie schnell und sauber die Pflückerinnen und Pflücker arbeiten. Während der Erntezeit von rund 100 Tagen sind täglich zehn Personen im Einsatz. Die Vorteile der Tunnel sind auch hier offensichtlich: Das Ablesen gestaltet sich flexibler und wetterunabhängig, die Bee-

ren können schön ausreifen. Vor vier Jahren begann Franz, Kräutersalzmischungen herzustellen, ebenfalls eine Erfolgsgeschichte. Mit Chili fing es an, heute gibt es sechs verschiedene Sorten. Zuerst waren es 20 Kilogramm, letztes Jahr bereits 400. Die Kräuter stammen aus eigenem Anbau. Manor und viele Landis führen die Mischungen im Angebot. Und sie sind natürlich auch im Bänihus-Online-shop erhältlich, ebenso wie Fleischprodukte der Galloway-Rinder.

Die Selbstvermarktung von Fleisch wurde neu aufgegleist und wieder forciert, nachdem sie vorübergehend in den Hintergrund getreten war. Dies auch im Zusammenhang mit den Visions-Darlehen (siehe Kasten), deren Zins in Naturalien ausbezahlt wird: So steht eine breitere Auswahl für diesen Zweck zur Verfügung.

Im Dezember ist erstmals die Teilnahme an Weihnachtsmärkten vorgesehen. Als nächstes grösseres Projekt folgt ein Bewässerungsteich. Der Hof verfügt zwar über eigene Quellen und könnte die öffentliche Wasserversorgung beanspruchen, was bisher nicht nötig war. Mit dem Teich zusätzlich zum bestehenden Reservoir stärkt der Betrieb die Bewässerungsautonomie.

Es braucht Präsenz

Seit Kurzem ist das Bänihus zudem als Betrieb der Stiftung Landwirtschaft und Behinderte (LuB) zertifiziert. Franz und Yvonne wollen eine oder zwei Personen aufnehmen. Aufgrund der Wohnsituation können sie die Betreuung allerdings nur tagsüber anbieten. «Mein Ziel ist es, nur noch auf dem Hof tätig zu sein», betont Franz. «Ich habe so viele Ideen und Projekte im Hinterkopf, die kann ich nur verwirklichen, wenn ich ganz da bin.» Heinz Abegglen



Die Heidelbeeren wachsen in Töpfen. Weil sie keinen Bodenkontakt haben, können die Auflagen für die Bio-Knospe nicht erfüllt werden.

(Bild Josef Scherer)

Kundennah, aber keine Vertragslandwirtschaft

Das Bänihus setzt auf Kundennähe. «Ich will den Leuten die Landwirtschaft nahebringen, einen Bezug zu den anfallenden Arbeiten vermitteln», sagt Franz Krummenacher. Wer den Hof besuchen möchte, ist willkommen, egal, ob als Zaungast oder als Helferin. Und wer vom Konzept überzeugt ist, kann ihn mit einem Visions-Vertrag finanziell unterstützen. Dabei handelt es sich um Darlehen von mindestens 1000 Franken mit einer Laufzeit von fünf, sieben oder zehn Jahren.

Entscheid bleibt beim Bauern

Der Zins von 2 Prozent wird in Naturalien vom Hof alljährlich bei einem Apéro an die «Visionäre» ausbezahlt, derzeit sind es 19 Personen. Nach Ablauf des Darlehens erhalten sie das Geld zurück. Mit diesem Modell

unterscheidet sich das Bänihus von der Vertragslandwirtschaft, welche die Mitbestimmung aller Beteiligten, Abnahmegarantien und -verpflichtungen sowie vorgängige Preisvereinbarungen beinhaltet. Die Darlehen helfen mit, Investitionen zu finanzieren und neue Projekte umzusetzen. Die Entscheide liegen jedoch beim Bänihus-Team.

Der Betrieb erfüllt grundsätzlich die Biorichtlinien. Das Knospe-Kriterium scheidet an der Ganzbetrieblichkeit, dies wegen der Heidelbeeren. Sie werden in Töpfen kultiviert, müssten aber Bodenkontakt haben. «Dafür eignet sich leider unser Boden nicht. Aber die Biozertifizierung bleibt ein Thema bei uns.» Franz und Yvonne legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit. Bei den Kulturen suchen sie nach Alternati-

ven zu PSM, setzen Nützlinge ein und beschäftigen sich mit Pflanzenhomöopathie. Ins gleiche Kapitel gehört ein weiteres Projekt: ein Elektro-Solar mobil zur Auslieferung der Beerenabos, versorgt von Strom aus Solarzellen auf dem Hausdach.

Es braucht Beharrlichkeit

Letzte Frage an Franz Krummenacher: Was braucht es, um so etwas aufzubauen? «Einen Kopf voller Ideen und viele Leute, die dir helfen», lacht er. «Es war möglich dank meiner Partnerin und ihrer Familie, die ebenfalls Feuer und Flamme dafür sind. Man muss die eigenen Visionen vorleben und überzeugt sein von dem, was man macht. Und es braucht Zeit und Beharrlichkeit. Wir freuen uns, wenn die Leute Freude haben.» ha