

Zwei Generationen, ein Projekt

Drei Standbeine, zwei Generationen, ein Betrieb: Auf dem Hof Dergeten oberhalb von Nesslau wirtschaften Esther und Melchior Stauffacher zusammen mit Tochter Miriam. Kräutergarten, Buurebeizli und Geissen sind dabei fest in Frauenhand.

Mit Käse, Mostbröckli und Äpfeln. Oder mit Käse, Zwiebeln, Birnen und Speck. Oder doch lieber mit Käse, Pilzen und Röstzwiebeln? Gleich sieben Cordon-bleu-Varianten stehen auf der Speisekarte des Buurebeizli Dergeten im toggenburgischen Nesslau. «Die Cordon bleu waren ursprünglich nur ein Wochenend-Experiment», erzählt Esther Stauffacher. «Doch

dann fragten die Gäste immer wieder danach. Schliesslich setzten wir unsere Spezial-Cordon bleu fest auf die Speisekarte.»

Ähnlich unspektakulär startete vor über zehn Jahren das Buurebeizli, das die Familie auf dem Hof betreibt: Esther stellte eines Tages einfach einen Sonnenschirm und einen Gartentisch für müde Wanderer nach draussen. «Erst wurde ich

belächelt, doch bald hatten wir regelmässig Gäste», erinnert sie sich.

Gäste und Tiere haben Vorrang

Es lief so gut, dass die Familie im Jahr 2009 in einem ersten Schritt einen Anbau mit 50 Sitzplätzen und eine kleine Küche baute. 2016 wagten sie sich schliesslich an einen kompletten Neubau mit einer zusätzlichen 40-plätzig Gaststube und einer grossen, abgetrennten Küche. Küche und Beizli sind vor allem Esthers Bereich. «Hier verbringe ich fast meine ganze Arbeitszeit. Ohne meine Töchter Meta und Lydia würde ich es nicht schaffen. Lydia arbeitet 40 Prozent mit, Meta ist gelernte

Miriam und Esther schauen zusammen, wann welche Gruppen im Beizli erwartet werden. Gemeinsam ist den beiden erdverbundenen Stauffacher-Frauen, dass sie fast den ganzen Sommer barfuss laufen.

Köchin und arbeitet 60 Prozent bei uns. Auch die übrigen Kinder helfen, wenn viel los ist.»

Und viel los ist regelmässig. An Sonntagen werden bis zu 150 Essen serviert. «Es ist eine Bauernbeiz, unsere Gäste erwarten ein selbstgekochtes Menü wie bei der Grossmutter, aber schön dekoriert», sagt Esther. «Sachen wie Voessen laufen gut. Wichtig ist aber, dass sich die Gäste bei uns wie zu Hause fühlen. Und das klappt nur, wenn ich mir genug Zeit für sie nehme.» Esther setzt daher klare Prioritäten: «Gäste und Tiere haben bei uns immer Vorrang, alle andere Arbeit kann warten.»

Obwohl sie gern in der Küche steht, fehlt Esther die Arbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb und mit dem Vieh, schliesslich hat sie 20 Jahre lang im Stall mitgearbeitet. «Das Heuen lasse ich mir nicht nehmen, das liebe ich zu sehr. Zu den Kühen komme ich aber kaum mehr. Doch ich kümmere mich regelmässig um den Kräutergarten.»

Klare Arbeitsteilung

Der Kräutergarten war ursprünglich Miriams Idee. Die zweitälteste der Stauffacher-Töchter bewirtschaftet den Bio-Betrieb seit fast drei Jahren als Generationengemeinschaft mit ihren Eltern. «Das klappt sehr gut, weil jeder von uns seinen eigenen Aufgabenbereich hat», erklärt die gelernte Landwirtin und Agrotechnikerin. «Mein Vater ist für die Milchkühe zuständig, meine Mutter fürs Beizli und sie übernimmt viel Arbeit im Kräutergarten. Und ich bin die Geissenchefin. Wenn nötig, hilft aber jeder jedem.»

Miriam hat mit der Hofübernahme zwei grössere Projekte für die Zukunft des Betriebs ins Leben gerufen. Zum einen machte sie aus dem Der-



Esther und Miriam Stauffacher bei der Goldmelissen-Ernte. Der Kräutergarten war Miriams Idee. Doch da sie kaum Zeit hat, kümmert sich meist Esther um die Pflanzen. Bilder: Marion Nitsch



Hausgemachte Bauernkost schön angerichtet: Das Angebot des Buurebeizli Dergeten zieht Einheimische, Wanderer und auch Gruppen an.



Möglichst viel auf dem Hof verarbeiten und vermarkten: Die selbst angebauten Teekräuter der Familie Stauffacher werden im Buurebeizli verkauft oder vor Ort genossen.



Zu Miriams Geissenherde gehören Tiere der Rassen Gemsfarbige Gebirgsziegen und Toggenburger. Neben ihrer Arbeit nimmt sich die junge Landwirtin Zeit für Hobbys wie Jassen und Biken. Im Winter arbeitet sie zudem auch als Ski- und Telemark-Lehrerin.

getenhof auch einen Geissenhof. Gestartet hat sie mit fünf Ziegen. Inzwischen sind es bereits 35 Geissen. Die Milch kann die 30-Jährige nach Unterwasser liefern, wo sie zu Ziegenkäse verarbeitet wird.

Toggenburger Kräuterfülle

Das andere ist das Kräuterprojekt. Auf sieben Aren wachsen Heilkräuter wie Ringelblumen, Johanniskraut, Lavendel, Schafgarbe, Ysops oder Salbei. Dazu kommen Teekräuter wie Zitronenthymian, Goldmelisse, Bergamotte oder Verveine. «Von der Pflanzung über die Ernte, das Trocknen, Schneiden und Mahlen bis hin zum Verarbeiten und Verpacken wird

alles direkt auf dem Betrieb gemacht», erklärt Miriam, die für die Kräuter eigens einen mobilen Trockenwagen selbst gebaut hat.

Am richtigen Ort

Für Miriam war keineswegs immer klar, dass sie Landwirtin werden wollte. Nach der Schule konnte sie sich für keine Lehrstelle begeistern, machte zwei Zwischenjahre. «Schliesslich schnupperte ich doch auf einem Bauernbetrieb und merkte sofort: Das ist es.» Nach der Lehre flog sie für ein halbes Jahr nach Neuseeland, absolvierte nach der Rückkehr die 18-monatige Agrotechniker-Ausbildung, bereiste mit zwei Schwestern

Skandinavien und übernahm die Geschäftsführung des Maschinenrings Ostschweiz-Fürstentum Lichtenstein. «Die Verantwortung gefiel mir, doch ich bin kein Büromensch. Mir fehlte die Arbeit in der freien Natur.»

Den Entschluss, zusammen mit den Eltern den Dergetenhof zu führen, hat sie bis heute nie bereut. «Ich habe meinen Platz im Leben gefunden.» Wohnen möchte Miriam aber vorerst nicht auf dem Hof. «Zusammen arbeiten geht, zusammen wohnen nicht», lacht sie. Lieber teilt sie sich mit Schwester Lydia im nahen Stein eine Wohnung.

Für den Betrieb hat sie noch so einige Ideen, musste aber auch mer-

ken, dass sich nicht alles aufs Mal umsetzen lässt. «Am Anfang will man viel zu viel. Doch dann holt einen die Realität ein.» Kühe, Geissen, Kräuter und Beizli füllen den Tag mehr als genug aus. Vater Melchior arbeitet zudem zwei Tage die Woche als Landi-Chauffeur. Im Sommer kommt die Alp dazu. Bleibt da noch Zeit für die Liebe? Derzeit sei sie sowieso Single, sagt Miriam. «Doch ich kann mir gut vorstellen, irgendwann mit einer Lebenspartnerin auf den Hof zu ziehen, wenn es denn für sie auch stimmt.»

«Es hilft bei der Arbeit sehr, dass wir alle Allrounder sind und gute Nerven haben», sagt Esther. Be-

triebsentscheide würden immer gemeinsam gefällt. «Wenn man sich auf ein Projekt wie das unsers einlässt, müssen alle dahinterstehen. Das ist nicht zu unterschätzen.»

Zeit zum Leben

Im Gegensatz zu Miriam wusste Esther schon in jungen Jahren, dass sie mal bauern wollte – obwohl sie mitten in der Stadt Winterthur aufgewachsen ist. Sie absolvierte die Bäuerinnenausbildung und lernte schon bald ihren Mann kennen. «Melchior konnte den Betrieb eines Onkels übernehmen und so fand ich hier eine neue Heimat», erzählt die 50-Jährige, die neben ihrer Arbeit

vor zwei Jahren die höhere Fachprüfung Bäuerin machte.

Trotz der der nie völlig abgehakten Aufgabenlisten gönnen sich Miriam und Esther kleine Auszeiten. Da sind die «heiligen Donnerstagabende» mit dem Singhörli Laad, bei dem sie beide aktiv sind. Aber auch immer mal wieder einen freien Tag oder Zeit für eine Plauderei mit einem Gast. «Wir wollen es auch geniessen, wir leben einfach gern», sagt Esther mit einem breiten Lachen.

| Cornelia von Däniken

 **Weitere Informationen:**
www.buurebeizli-dergeten.ch