

Betrieb

Beratung und Märkte

Kleinwiederkäuer / Familie Bachmann ist durch eine konsequente Sanierung die Pseudotuberkulose losgeworden. **Seite 25**



Dominique und Stefan Löffel mit Joshua (1.5 Jahre) und Elia (7 Jahre) produzieren auf ihrem Betrieb unter anderem Gemüse für einen Hofladen in Langnau BE.

(Bild jw)

Melonen aus dem Emmental

Direktverkauf / Im Hügelland ziehen Dominique und Stefan Löffel Unerwartetes und Altbekanntes. Das junge Paar hat bewegte Jahre hinter sich.

SCHÜPBACH «Das Schönste finde ich die Wertschätzung der Kunden», sagt Dominique Löffel. Die Bauernfamilie – bestehend aus ihr, Ehemann Stefan und den beiden Söhnen Elia (7) und Joshua (1,5) – bewirtschaftet in Schüpbach BE einen vielseitigen Bio-Kleinbetrieb. 8,5 Hektaren mit sieben Mutterkühen, Mastpoulets in mobilen Ställen (pro Umtrieb 2500 Hühner) und Gemüseanbau für einen Hofladen in Langnau.

«Buureloeffu.ch» nennt die Familie ihr Angebot, dazu passt der Löffel im Logo. «Wenn ich eine SMS an unsere Kunden verschicke, dass man wieder Fleisch bestellen kann, ist die Resonanz jedes Mal eine Freude», sagt die Bäuerin. Besonders der Lieferservice beim Fleisch werde sehr geschätzt.

Freude über krumme Rüebli

Von den angeblich übersteigerten Qualitätsansprüchen der Leute, mit denen die Detailhändler beim konventionellen Gemüse gerne die strengen Handelsanzen rechtfertigen, merken Löffels nichts. «Bei uns freuen sich die Leute über krumme Rüebli. Ich glaube, das ist ein Vorteil von Bio», erzählt Dominique Löffel.

Die Bauernfamilie geht auch auf Kundenwünsche oder Inputs von Klaus und Elia Wüthrich ein, die das Gemüse in ihrem Hofladen in Langnau verkaufen. Ein eigener Hofladen in Schüpbach kam für Familie Löffel wegen der abgelegenen Lage in

den Emmentaler Hügeln nicht in Frage. «Dafür haben wir den Standort nicht», sagt Stefan Löffel.

Ein Kundenwunsch waren zum Beispiel Auberginen oder – man ist beim ersten Hören ge-

«Der Betrieb läuft aktuell über mich.»

Dominique Löffel hat nach dem Tod des Schwiegervaters die Bäuerinnenschule besucht.

linde gesagt erstaunt – Melonen. «Die gedeihen hier oben tatsächlich sehr gut», Dominique Löffel lacht bei diesem Satz. Zum Erfolg mit den Melonen trägt sicher der Folientunnel bei. «Wir hatten ursprünglich einen ganz kleinen Tunnel, mit dessen Fläche wir immer am Anschlag waren. Als ich diesen Tunnel gesehen habe, meinte ich: Der ist viel zu gross. Was soll man sagen, jetzt ist er immer randvoll.»

Gemüse wächst in Mulch

Stefan Löffel – gelernter Anlage- und Apparatenbauer und technischer Kaufmann – arbeitet zusätzlich auswärts in Langnau BE bei einer Firma für Tankfahrzeuge. «Wir haben versucht, den Betrieb so aufzustellen, dass Dominique möglichst viel alleine machen kann», sagt er. Der Ge-

müsebau ist arbeitsintensiv. Deshalb versuchen Löffels neue Wege zu gehen. Sie pflanzen ihr Gemüse nur noch in Mulch an. Mulchen ist das Abdecken von Beeten mit abgestorbenen Pflanzen oder natürlichen Materialien wie Gras, Kompost oder Stroh. Die konsequente Bodenbedeckung hat verschiedene Vorteile: weniger Unkraut und Wasserbedarf, weniger Erosion, weniger Schädlinge und mehr Nahrung für die Würmer. Das Wissen hat sich Stefan Löffel durch viel Selbststudium in Büchern und im Internet angeeignet.

Aus der Bäuerinnenschule nahm Dominique Löffel viele Inputs mit. «Wir haben dort biologisch gegärtnert, das hat mir sehr viel gebracht.» Auch sonst habe sie aus der Bäuerinnenschule extrem viel mitgenommen, sei es Wissen über Buchhaltung, Finanzierung oder Produktverwertung. Es sei wahrscheinlich die beste Ausbildung gewesen, die sie je absolviert habe, lobt die gelernte Hauswirtschafterin, die selbst auf einem Biobetrieb mit Mutterkuhhaltung in der Nähe von Lyss BE aufgewachsen ist.

Dass sie einmal Stefans elterlichen Betrieb übernehmen würden, war nicht von vornherein klar. Das junge Paar, Stefans Mutter und seine zwei Brüder haben harte Jahre hinter sich. Ende 2011 starb Stefans Vater Urs Löffel völlig unerwartet an Herzversagen, kehrte eines Abends nicht mehr vom Nebenerwerb in Langnau zurück. «Er war erst 45

Betriebsspiegel

Name	Buureloeffu.ch
Ort	Schüpbach BE
Ackerfläche	8,5 ha
Produktion	Bio
Viehbestand	Sieben Mutterkühe, 2500 Mastpoulets
Kulturen	Diverse Gemüsesorten, Beeren, Obstgarten, Weizen, Dauerweiden, Wald
Arbeitskräfte	Betriebsleiterpaar, eine Aushilfe

Jahre alt. Ich war zu dem Zeitpunkt in Australien in den Ferien und Dominique in einem Sprachaufenthalt», sagt Stefan Löffel.

Der Tod des Vaters riss nicht nur eine riesige Lücke in die Familie, es war auch unklar, wie es mit dem Bauernbetrieb weitergehen sollte. Stefan und Dominique Löffel waren zwar auf den Hof gezogen, nachdem Stefans

«Wir mussten viel bauen und investieren.»

Stefan Löffel über die Jahre seit der Hofübernahme im Jahr 2015.

Grosseltern ins Altersheim gingen, aber über einen Wechsel in die Landwirtschaft hatte Stefan Löffel noch nicht so konkret nachgedacht. Für seine beiden Brüder kam eine Hofübernahme nicht in Frage. Deshalb entschie-

den sich Stefan und Dominique dazu. «Weil Stefan das Bauern nicht gelernt hatte, habe ich dann die Bäuerinnenschule gemacht. Deshalb läuft der Betrieb aktuell über mich, was vielleicht etwas unüblich ist», sagt Dominique Löffel. Ihr Mann absolviert aktuell die Zweitausbildung zum Landwirt: «Wir sind ein Kleinbetrieb. Schon meine Eltern wussten, dass man hier oben jeden Franken zweimal umdrehen muss. Darum hätte es meine Familie auch verstanden, wenn wir uns nicht zur Übernahme entschlossen hätten.»

«Wie im Hamsterrad»

Die Jahre nach dem Tod des Vaters waren bewegt und arbeitsintensiv. «Wir mussten bauen und viel investieren, weil der Ökonomieteil baufällig war», sagt Stefan Löffel. Mit Jahrgang 1663 ist das Bauernhaus eines der Ältesten in der Gemeinde. Fast gleichzeitig zum Bau folgten die Geburt von Sohn Elia, die Hofübernahme, die Aufgabe der Milchkuhe, die Umstellung auf Bio und der Aufbau der verschie-

denen Betriebszweige. «Rückblickend waren wir wirklich wie im Hamsterrad», sagt Dominique Löffel. Langsamer zu machen, gestaffelter vorzugehen wäre aber nicht möglich gewesen, «wir hatten keine andere Option», erinnert sich Stefan Löffel.

2014 erschien in der «Berner Zeitung» ein Porträt über die Familie mit dem sehr passenden Titel «Familie Löffel steht wieder auf.» Der Schluss lautete: «Noch ist die Familie nicht am Ziel. Doch Löffels sind überzeugt, dass der Hof mit diesen Ideen eine Zukunft hat.»

Möglichst unabhängig

Mittlerweile haben sie bewiesen, dass sie mit dieser Annahme recht hatten. «Unser Ziel ist auf jeden Fall, die Wertschöpfung so weit zu steigern, dass ich nicht mehr auswärts arbeiten muss», sagt Stefan Löffel. «Wir wollen möglichst unabhängig vom Detailhandel werden und auch beim Fleisch immer mehr selbst vermarkten», ergänzt seine Frau. Den corona-bedingten Ansturm auf Produkte vom Bauernhof haben sie wie viele andere Berufskollegen auch bemerkt. «Ich denke aber, dass der Effekt wieder verpuffen wird. Es wäre natürlich schön, wenn wir einige der Neukunden behalten könnten», so Dominique Löffel.

Jeanne Woodtli

Weitere Informationen:
www.buureloeffu.ch