

„Jeder Baum hat sein Aroma“

Auf Urs Amreins Neuhof am Sempachersee feiern vergessene Obstsorten ein Comeback. Baumpatenschaften und eine konsequente Ausrichtung auf die regionale Nachfrage machens möglich.

Von Elias Kopf

„Bei uns sind Gäste willkommen“, sagt Urs Amrein. „Wir leben davon, dass die Menschen neugierig sind und gerne zu uns kommen“. „Zu uns“ - damit ist der über dem Sempachersee gelegene Neuhof gemeint, den Amrein zusammen mit Eltern, Tante, Onkel und seiner Lebenspartnerin Barbara Steiger bewirtschaftet. „Hier leben zu dürfen, ist ein Privileg“, meint Amrein und beschreibt mit der Hand einen weiten Kreis: Weiden mit Obstbäumen, Bauernhöfe, der See und in der Ferne majestätisch die Alpen – intakte Landschaft, soweit das Auge reicht.

Inspiziert von Altem

Der 35-jährige Jungbauer aus Hildisrieden/LU ist es gewohnt, Besucher über das zwölf Hektar grosse Anwesen zu führen. Routiniert präsentiert er zuerst das neue Wohnhaus: Im letzten Jahr wurde das Haus komplett aus Holz in Modulbauweise erstellt. Das neue Heim bietet einen grossen Wohnkomfort und beherbergt die jüngere Generation auf dem Hof. Auf eine Unterkellerung wurde bewusst verzichtet, stattdessen steht das Gebäude auf Pfählen: „Dadurch bleibt der natürliche Fluss der Landschaft erhalten“, erklärt Amrein. Solche Überlegungen sein in früheren Zeiten selbstverständlich gewesen, darum gebe es in der Schweiz so viele schöne, alte Bauernhöfe. Wenn er et-

was Neues macht, knüpft Amrein deshalb an der Tradition an: „Ich lasse mich gerne von den alten Dingen inspirieren, so auch von den Pfahlbauern.“

Das gilt auch für die Obstbäume, die den Neuhof prägen. Anstatt die oft unrentablen Hochstammbäume dem modernen Ratio-

auf unserem Hof entwickelt.“ Das Konzept ist bestechend einfach: Viele Menschen wollen gerne mithelfen, damit altgediente Kultursorten nicht von der Landfläche verschwinden, doch fehlt ihnen das passende Terrain. Hier springt nun der Neuhof in die Bresche und besorgt gegen einen jähr-



Urs Amrein und eine seiner Kirschenpezialitäten, die Weisse von Dielsdorf. (ek)

nalisierungswahn zu opfern, geht Amrein den entgegengesetzten Weg: „Als Bauer fühle ich mich auch für die Landschaft verantwortlich. Feldobstbäume bereichern das Landschaftsbild und sind zudem ökologisch sehr wertvoll. Vor 100 Jahren war unser Land vielerorts ein regelrechter Obsthain.“

Deshalb stehen heute auf dem Gelände des Neuhoofs wieder über 260 Kirsch-, Zwetschgen-, Apfel- und Birnbäume. Die meisten davon hat Amrein in Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara selbst gepflanzt – bedrohte Sorten, von denen es in der ganzen Schweiz oft nur noch zwei oder drei Exemplare gibt: „Dank den Einnahmen aus den 175 Baumpatenschaften haben sich die Hochstammbäume zu einem wichtigen Betriebszweig

lichen Unkostenbeitrag von 70 Franken die Pflanzung und Pflege der Patenbäume. Diese werden mit dem Namen des Paten beschildert. Zudem haben die Paten jederzeit Zugang zu ihren Bäumen und dürfen vor allem auch die Früchte ernten. „Wir wollen den Paten eine lebenslange Beziehung zu Baum und Hof ermöglichen. Es geht darum, gemeinsam eine Landschafts-Dienstleistung zu erbringen.“

Geschmacksnuancen unterscheiden lernen

Mit über 200 verschiedenen Sorten hat der Neuhof inzwischen eine beeindruckende Obstvielfalt erreicht. Eine Ad-hoc-Degustation zeigt, dass die Früchte nicht nur ganz unterschiedlich aussehen, sondern sich

auch im Genuss stark unterscheiden. So fühlt sich etwa die Streifenkirsche auf der Zunge sehr fleischig an. Der Geschmack ist streng, voll und etwas säuerlich. Die Weisse von Dielsdorf dagegen, eine Kirsche, die wegen ihrer bleichen Farbe aussieht, als müsste sie noch wochenlang am Baum reifen, schmeckt verblüffend spritzig, frisch und fruchtig.

„Bei uns hat jeder Baum sein eigenes Aroma“, bestätigt Amrein. Unter anderem findet man auf dem Neuhof längst vergessene Apfelsorten wie die Schafnase und den Hansueliapfel. Bei den Birnen stechen Sülibirne und Ananas von Courtray ins Auge. Und unter den Zwetschgenbäumen hat es gar einen Lützelsachser und eine Schönenbergzwetschge. Allerdings sind die meisten Bäumchen erst drei bis fünf Jahre alt. Entsprechend gering sind vorderhand



Die Hochstammbäume sind auf Amreins Hof zu einem wichtigen Betriebszweig geworden. (ek)

die Erntemengen. An eine Kommerzialisierung – etwa in Form eines Kirsches aus 30 Sorten – ist daher noch nicht zu denken.

Doch dürfte Amrein schon bald über das grösste Kirschen-Arboretum der Schweiz verfügen. Wenn es soweit ist, will er an die

Öffentlichkeit gelangen und Menschen von nah und fern zu einer einzigartigen Degustation einladen. Amrein: „Das Interesse, Dutzende verschiedene Kirschenarten nebeneinander zu probieren, ist sicher sehr gross.“ Denn auf diese Weise lerne man, die vielfältigen Geschmacksnuancen zu unterscheiden. Im Supermarkt dagegen könne man die Früchtesorten an einer Hand abzählen, die alte Vielfalt mit ihren spezialisierten Verwendungszwecken sei in Vergessenheit geraten. Amrein: „Heute weiss kaum noch jemand, dass es Sorten gibt, die nur für Konfitüre, nur zum Kochen oder nur fürs Mus geeignet sind.“

Baumhaus mit Seesicht

eko. Nebst Obstzucht und Viehzucht gehört zum Neuhof in Hildisrieden/LU auch ein Baumhaus. Als Standort dient eine wuchtige, siebzugjährige Eiche. „Dank einer ausgeklügelten Aufhängevorrichtung ist unser Baumhaus das grösste der Welt, das nur von einem einzigen Baum getragen wird“, meint Neuhof-Bauer Urs Amrein. Die Konstruktion ist in der Tat beeindruckend. Die Plattform in 5 Metern Höhe hat eine Fläche von 117 Quadratmetern; das Haus bietet Platz für 30 Personen. Nach Süden ist eine grosszügige Terrasse mit Sicht auf den Sempachersee und die Alpen angebaut. „Die Idee zum Baumhaus war ein spontaner Gedankenblitz. Es war mir sofort klar, dass sich ein solcher Ort abseits von Alltagshektik und Verkehr ideal für Seminarveranstaltungen und Firmenvents eignet“, meint Amrein. Es habe



dann bloss noch eine Portion Mut und Risikobereitschaft gebraucht, um das Projekt zu realisieren. Inzwischen übertrifft die Nachfrage alle Erwartungen. Im letzten Jahr haben mehr als 180 Mieter das Baumhaus gebucht, darunter Firmen wie Pfizer, Novartis und die UBS. „Wir bieten den Baumhauskunden auf Wunsch eine Hofführung und organisieren auch das Catering. Grilladen liefern wir aus unserer eigenen Produktion“, erklärt Amrein.

www.baumhaustraum.ch

Fleisch vom Hof

Angesichts dieser praktizierten Vielfalt ist es kein Wunder, dass für Urs Amrein alles suspekt ist, was nach Einheitslandwirtschaft riecht. „Auf der ganzen Welt produziert kaum jemand so teuer wie wir in der Schweiz.“ Massenware habe daher keine Zukunft. Stattdessen brauche es eine starke regionale Verankerung. Auf dem Neuhof lebt man diese Vision nicht nur mit der Rückbesinnung auf die traditionellen Obstsorten, sondern auch mit der lokalen Vermarktung von Fleisch aus Mutterkuh-Hal-

tung: „Es macht keinen Sinn, die Rinder mit viel Aufwand nach Naturabeef-Richtlinien aufzuziehen, wenn sie nachher zur Schlachtung durch die halbe Schweiz gekarrt werden“, meint Amrein. Für die Tiere aus dem Laufstall sei der Transport mit Angst und Stress verbunden, dies führe zu Adrenalinschüben und wirke sich negativ auf die Fleischqualität aus. Amrein lässt deshalb die meisten seiner Tiere beim nahen Dorfmetzger schlachten. Das gehe schnell und schmerzlos.

Gleichzeitig lässt sich durch die Direktvermarktung im Hofladen die Handelsmarge

einsparen: „Deshalb erhalten die Kunden bei uns beste Qualität von Naturabeef-Fleisch rund 20 Prozent günstiger als beim Einzelkauf im Supermarkt.“ Kein Wunder, kann Amrein inzwischen zwei Drittel seiner Fleischproduktion lokal im Hofladen oder via Internet absetzen: „Käufer sind vor allem Mittelschichtfamilien, die gute Qualität zu einem fairen Preis wollen.“

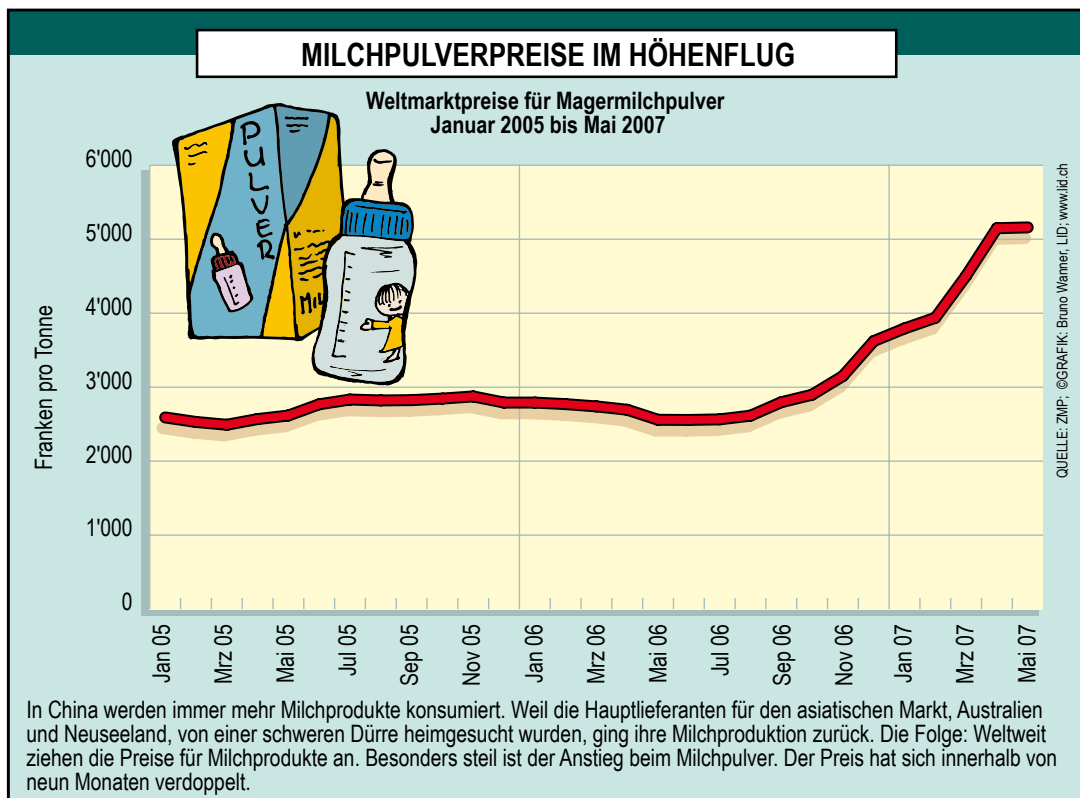
Unterwegs zum eigenen Label

Auch viele Baumpaten gehören zur Kundenschaft: „Oft beginnt der Kontakt über eine Baumpatenschaft. Wenn dann das Vertrau-

en da ist, interessieren sich die Leute plötzlich auch für die anderen Hofprodukte.“ In Zukunft will Amrein die Ausrichtung auf die regionale Nachfrage noch verstärken: „Ich möchte unsere Angebote noch stärker als Eigenmarke positionieren. Bis in ein paar Jahren soll unsere gesamte Fleischproduktion direkt vermarktet werden – unter dem eigenem Label Neuhofbeef.“

www.patenbaum.ch

ZAHLEN | KURVEN



Die Info-Grafiken sind als Farbversionen verfügbar unter lid.ch