

Region

Mittwoch, 4. September 2024

Das Fleisch dieser Tiere findet man in keinem Laden

Biobauer Stefan Arn aus Lattrigen hält Schweine, Rinder und Hühner. Wer ihr Fleisch kaufen will, kann das nur an wenigen Tagen im Jahr – und muss einen Abstecher auf seinen Hof machen.

Jana Tólos

Wer mit dem Velo das rechte Bielerseeufer entlangfährt, kommt automatisch an ihm vorbei: am Bio-Erlebnishof in Lattrigen. Kurz nach dem «Seepintli», gleich da, wo ein Teil der Strasse in Richtung Seebad abzweigt, steht das alte Bauernhaus mit seiner hübschen Riegfassade.

Autofahrerinnen und Autofahrer dürften den Betrieb vor allem von einem Plakat kennen, das siebenmal im Jahr vorne an der Hauptstrasse auf einem Holzwagen steht: «Nächster Verkaufstag am ...» ist darauf jeweils zu lesen.

BT-Serie «Direkt ab Hof»

In einer Serie zeigt das BT, wie Seeländer Landwirtinnen und Landwirte ihre Produkte selbst vermarkten – und was die Herausforderungen dabei sind.

Auf dem Bio-Erlebnishof werden nämlich nicht nur Schweine, Hühner und Rinder gehalten, sondern auch verkauft. Das Fleisch der Tiere, die hier gross werden, gibt es nur hier und in keinem Laden zu kaufen. Und das nur an wenigen Tagen im Jahr.

«Bauer hat den Aufwand»

Ausgedacht hat sich das Konzept Stefan Arn. Der Landwirt hat den Hof 2001 in Pacht übernommen und 2005 gekauft.

Dass er das Fleisch seiner Tiere, die er bis 2014 konventionell hielt, selbst verkauft, war für ihn von Anfang an klar. «Zwischenhändler stecken einen grossen Teil des Preises ein, aber der Bauer hat den ganzen Aufwand», sagt er.

Arn hat keine Angestellten, den Betrieb führt er seit jeher allein. Seine Frau Rita, die auswärts arbeitet, greift ihm unter die Arme «Umso wichtiger ist es, dass die Wertschöpfung auf dem Hof bleibt», sagt Arn.

Dazu kommt, dass der Biobauer selbst entscheiden will, wann seine Tiere geschlachtet werden und wie lange ein Rind, ein Huhn oder ein Schwein leben darf. «Unsere Hühner etwa werden erst im Alter von 83 Tagen geschlachtet», sagt er. Das sei rund zwei Wochen später, als es die Bio-Richtlinien vorschreiben.

Auf spezielle Rasse gesetzt

Wie gross die Verbundenheit zwischen Arn und seinen Tieren ist, zeigt sich, als er an den Zaun der Weide gegenüber dem Bauernhaus tritt. Die Herde, 13 Muttertiere und 13 Kälber, erkennt ihn sofort und kommt neugierig angelaufen.

Bei den Tieren handelt es sich um Dexter-Kühe, schwarze oder rote Tiere, ursprünglich aus Irland stammend. Sie sind klein und stämmig, «die kleinste



Viele denken bei Schweinefleisch an eingepferchte Säue in Betonställen. Auf dem Bio-Erlebnishof haben die Schweine aber richtig viel Platz zum Rumtollen. Bilder: David Torres

Rasse Europas», sagt Stefan Arn. «Und», ergänzt er stolz, «meine Herde ist die einzige in der Schweiz, die nur aus roten Tieren besteht.»

Die Kälber dürfen ihr ganzes Leben bei der Mutter auf dem Erlebnishof verbringen. Im Alter von etwa einem Jahr werden sie geschlachtet, in einer Metzgerei in Schwarzenburg. Dort wird das Fleisch vier Wochen gelagert, bevor es verpackt und in Mischpaketen auf dem Hof verkauft wird.

Die Reste werden eingefroren und an anderen Verkaufstagen im Jahr angeboten. «Aber meistens bleibt nicht viel übrig», sagt Rita Arn. Das Fleisch der speziellen Rasse ist bei den Kundinnen und Kunden begehrt. «Geschmacklich erinnert es an Wildfleisch», sagt Stefan Arn.

Die Dexter-Herde in Lattrigen befindet sich derzeit noch im Aufbau. Das Ziel wären 18 bis 20 Mutterkühe, sagt Arn. Während er bei den Kühen investiert,

tritt er bei den Schweinen auf die Bremse. In den vergangenen Jahren hielt er jeweils acht Säue auf dem Hof. Heute sind es noch fünf. «Wir haben immer mehr Mühe, das Fleisch zu verkaufen», erklärt Rita Arn.

Ein Grund dafür sei womöglich, dass die Leute ein schlechtes Bild von der Schweinemast hätten. «Viele denken an eingepferchte Säue in Betonställen, die einander in den Schwanz beisessen», sagt Stefan Arn. Tatsächlich würden die Schweine noch heute vielerorts so gehalten.

Nicht aber auf dem Erlebnishof. Hier haben die Tiere, die im Alter von acht Wochen zu Arns kommen, eine ganze Wiese mit schattigen Kirschbäumen zur Verfügung, auf der sie rumtollen und sich im Schlamm suhlen können.

Obwohl ihr Fleisch immer weniger Kundinnen und Kunden findet, will die Familie unbedingt an den Schweinen fest-

halten. «Die Tiere hier so zu halten, ist auch ein Stück weit Marketing», sagt Stefan Arn. Die Ausflügler und Spaziergängerinnen blieben oft interessiert stehen, wenn sie die herumtollenden Schweine sähen. Vor allem die Kinder im Dorf hätten ihre Freude daran. «Es würde etwas fehlen, wenn wir sie nicht mehr hätten», sagt Rita Arn.

Geschlachtet werden die Schweine, eine Mischung aus Edelschwein und der Rasse Duroc, im Alter von zehn Monaten. Wie bei den Kühen verkaufen die Arns auch ihr Fleisch auf dem Hof, in Mischpaketen von fünf und zehn Kilogramm.

Probleme mit Raubvögeln

Der Hauptbetriebszweig des Erlebnishofs sind mittlerweile aber die Hühner. Nachdem Stefan Arn 2014 aus gesundheitlichen Gründen zwischenzeitlich mit der Mutterkuhhaltung aufhören musste, startete er 2016 mit der Produktion von Bio-Poulet.

Siebenmal im Jahr bekommt er von einer Biobrüterei 300 Eintages-Küken geliefert, die zuerst während dreier Wochen in einer temperierten Aufzuchtstation untergebracht werden. Danach dürfen die Hühner wie die Schweine und die Kühe nach draussen auf die Wiese.

Die Tiere unter freiem Himmel zu halten, habe seine Tücken, sagt Arn. «Es kommt immer wieder vor, dass sie von Krähen oder Raubvögeln geholt werden.» Ein effektives Mittel dagegen hat der Biobauer bisher noch nicht gefunden. Seit diesem Jahr versucht er es mit zwei Ziegen,

die bei den Hühnern im Gehege umherlaufen. «Die Raubvögel scheint das tatsächlich zu irritieren, mit ihnen haben wir seither keine Probleme mehr», sagt Arn. Den Krähen hingegen seien die Ziegen egal. «Zum Glück holen die nur die jungen Hühner. Sobald sie grösser sind, sind sie über den Berg.»

Verkaufstag als Höhepunkt

Anders als bei den Kühen und Schweinen verarbeitet Stefan Arn die Poulets nach dem Schlachten komplett selbst. «Das läuft immer nach dem gleichen Schema ab: Am Montag wird geschlachtet, am Mittwoch zerlegt und vakuumiert und am Samstag ist Verkaufstag», erklärt er.

Beim Vakuumieren erhält er jeweils Unterstützung von seiner Mutter. Rund 750 Pakete werden pro Schlachtung verpackt.

Die Verkaufstage, die Arns jeweils auf dem Holzwagen an der Strasse ankünden, sind der Höhepunkt, der auf all die Arbeit folgt. «An diesem Tag werfen wir uns in Schale: Wir tragen beide eine Tracht», sagt Rita Arn.

Die Kundinnen und Kunden kommen aus dem ganzen Seeland angereist. «Wir haben sogar Leute aus Basel, die gleich mehrere Pakete abholen und sie dann in der Nachbarschaft verteilen», sagt Stefan Arn.

Andere wiederum kämen mit dem Velo aus Biel angereist, um ihr Poulet auf dem Hof zu holen. «Es sind auch Einzelne darunter, die eigentlich gar kein Fleisch essen», sagt Arn.

Bei den Preisen orientiert er sich an dem, was auch der De-

tailhandel für hochwertiges Biofleisch verlangen würde. «Da kostet ein ganzes Poulet halt schon so um die 30 Franken», sagt er.

Über die letzten acht Jahre ist es der Familie Arn gelungen, sich eine Stammkundschaft aufzubauen. Manchmal stellten sie den Holzwagen mit der Ankündigung des nächsten Verkaufstages gar nicht mehr an die Strasse. «Wir kriegen teilweise so viele Bestellungen, dass wir darauf nicht mehr zurückgreifen müssen», sagt Rita Arn.

20 Prozent auswärts

Allein von der Landwirtschaft kann die Familie aber nicht leben. Zwar baut Stefan Arn auch noch Brotgetreide und Soja für die Tofuproduktion an. Damit es am Ende des Monats reicht, muss er aber noch 20 Prozent auswärts arbeiten, bei der ARA in Täuffelen.

Trotzdem habe er sich noch nie gefragt, ob das, was er auf dem Hof tue, noch einen Sinn habe. «Ich produziere Lebensmittel. Menschen müssen etwas essen», sagt er.

Seine Arbeit werde zudem jeden Tag aufs Neue entschädigt, wenn er abends in die zufriedenen Augen der Tiere blicken könne. Die lobenden Worte der Kunden an den Verkaufstagen täten ihr Übriges. «Es macht mich richtig stolz», sagt er. Und Rita Arn ergänzt: «Es tut einfach gut, das von den Leuten zu hören.»

Info: Weitere Bilder vom Besuch auf dem Bio-Erlebnishof in Lattrigen finden Sie unter ajour.ch



Stefan und Rita Arn betreiben den Bio-Erlebnishof in Lattrigen.