

NACHRICHTEN

Tourismusschule setzt auf Bio

Die Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) in Passugg GR arbeitet mit Bio Suisse zusammen. Im Gastronomiebereich sollen Knospe-Produkte verwendet und in der Ausbildung die Vorteile des Bio-Landbaus vermittelt werden. Die Zusammenarbeit der SSTH mit Bio Suisse sei ein Novum in der Gastronomie-Ausbildung, heisst es in einer Mitteilung. Es sei eine ideale Voraussetzung, dass im Kanton Graubünden mehr als die Hälfte der Landwirtschaftsbetriebe Bio-Betriebe seien. *LID*

Mutterkuh aus Gründen der Sicherheit getötet

Im Grüscher Äpli GR hat sich während der Alpentladung ein Zwischenfall mit einer Mutterkuh ereignet. Wie die «Südostschweiz» in ihrer Ausgabe vom Mittwoch die Regionalzeitung «Prättigauer & Herrschäftler» zitiert, rannte das aufgebrachte Tier bergwärts, wo es auf zwei Jäger traf. Einer von ihnen stammt aus einem Landwirtschaftsbetrieb und schilderte die Situation gegenüber der Zeitung als bedrohlich. Nach Rücksprache mit einer Tierärztin wurde darum entschieden, die Mutterkuh zu töten. *BauZ*

Solaroffensive rund um den Bodensee

Die Umweltorganisation Bodensee-Stiftung will eine Solaroffensive starten: Die Region rund um den Bodensee eigne sich nicht für Windkraft, Bioenergie oder Geothermie. Deshalb müsse sie auf Solarstrom setzen. Die Stiftung kündigte Projekte und Aktionen in allen drei Ländern an. Verantwortlich dafür werden die jeweiligen Stifterorganisationen sein. Aus der Schweiz sind Pro Natura und der WWF dabei. *sda*

Gewagt und gewonnen

Betriebsporträt / Sandra und Richard Reinhart wurden mit dem Wirtschaftsförderpreis der Stadt Amriswil ausgezeichnet.

AMRISWIL ■ Praktisch aus dem Nichts haben Sandra und Richard Reinhart einen Vollerwerbsbetrieb mit Mutterkuhhaltung, Pouletmast, Direktvermarktung und Stromproduktion aufgebaut. «Unser Ziel ist, wo immer möglich bei der Beschaffung, der Herstellung und dem Verkauf unserer Produkte mit regionalen Partnern zusammenzuarbeiten», beschreibt Sandra Reinhart die Betriebsphilosophie. Dafür wurde das Ehepaar kürzlich mit dem Wirtschaftsförderpreis der Stadt Amriswil TG ausgezeichnet.

In kleinen Schritten zum Erfolg

Als Sandra und Richard Reinhart den Betrieb Weiherhof 2006 von Richards Onkel übernahmen, bot dieser keine Existenz. «Das war unser Glück», sagt Sandra Reinhart heute. «Wir mussten bei Null beginnen und etwas Neues aufbauen.» Der Schritt in die Landwirtschaft und die damit verbundene Aufgabe ihrer selbstständigen Tätigkeiten habe aber auch viel Mut und Optimismus gefordert. Sandra arbeitete zuvor als Kauffrau, Richard als Agrartechniker.

Sie hätten viele Diskussionen geführt, Szenarien erstellt, Pläne geschmiedet und verworfen, er-

zählen die beiden. 2009 wurde der neue Laufstall für Mutterkühe bezogen, womit der Entschluss, die Mutterkuhhaltung weiterzuführen definitiv war. 2010 stiegen sie mit dem Bau eines 12 000er Stalls in die Pouletmastproduktion ein. Daneben leben auf dem Weiherhof einige Freiland Schweine, Kaninchen und Schafe, deren Fleisch wie jenes aus der Mutterkuhhaltung seit 2013 direktvermarktet wird.

Ein weiteres Betriebsstandbein ist das Chick-n-pick. Sandra und Richard Reinhart bieten seit 2013 an Anlässen und Festen in ihrem Piaggio-Wägeli Poulet-Schnitzelbrot und Spiessli an.

Das Potenzial liegt in erneuerbaren Energien

2013 stieg das Ehepaar in die Solarstromproduktion ein. Zuerst wurde eine Anlage auf dem Dach des Mutterkuhstalls installiert, im März 2015 wurde eine zweite Anlage auf dem Pouletmaststall in Betrieb genommen. Zusammen produzieren die beiden Photovoltaikanlagen 180 MWh Strom pro Jahr.

Richard Reinhart ist vom Potenzial erneuerbarer Energien überzeugt: «Die Landwirtschaft kann hier einen grossen Beitrag leisten. Und im Kanton Thurgau



«Wer nichts wagt, gewinnt nichts. Wir haben gewagt und nur gewonnen», sagen Richard und Sandra Reinhart, Gewinner des Wirtschaftsförderpreises 2015. (Bild Stefanie Giger)

sind die Rahmenbedingungen perfekt.» Deshalb haben Reinharts schon ein neues Projekt in der Pipeline: Der Bau einer Biogasanlage. Auch bei dieser Anlage ist ihnen die Zusammenarbeit

mit lokalen Partnern wichtig, sowohl beim Bau als auch später bei der Betreibung.

«Wir fühlen uns der lokalen Wirtschaft zugehörig»

Dass gerade sie den Wirtschaftsförderpreis gewonnen haben, habe sie schon ein wenig überrascht, gibt Sandra Reinhart zu. «Das ist ein Stück Anerkennung für uns und für die Landwirtschaft.» Verdient haben sie ihn auf jeden Fall, denn die Regionalität zieht sich durch sämtliche Betriebszweige hindurch. Die Pouletmast ist nur ein Beispiel dafür.

Die Kücken kommen aus einer Bruterei in Mörschwil, werden in Märwil geschlachtet und von der Frifag, Märwil, vermarktet. Einen Teil des Fleisches wird

ab Hof und am Wochenmarkt verkauft oder geht an Gastronomiebetriebe im Oberthurgau. Beim Chick-n-pick werden ebenfalls nur regionale Produkte verwendet: Fleisch vom Weiherhof oder anderen Betrieben in der Region; Brot von der Bäckerei Mächler, Amriswil; Saucen von Stedy, Weinfeld. Selbst beim Marketing wurden lokale Firmen berücksichtigt. Logo und Beschriftung stammen von MR-Design Amriswil, das Werbematerial wird in Altnau angefertigt.

Stadtpräsident Martin Salvisberg sprach an der Preisvergabe zu Recht von einem Vorzeigebetrieb, der nicht nur qualitativ hochwertige Produkte anbietet, sondern auch auf Regionalität und Ökologie setze.

Stefanie Giger

Meilensteine auf dem Betrieb Weiherhof

2006 übernahmen Sandra und Richard Reinhart den Betrieb von Richards Onkel nach dessen Tod. Sie gaben die Schweinehaltung auf und bauten im Gegenzug die Mutterkuhhaltung aus. 2010 stiegen sie in die Pouletproduktion ein und bauten einen 12 000er-Stall. 2013 begannen Reinharts mit der Direktvermarktung von Fleisch ab Hof. Im Juli 2013 nah-

men sie mit Chick-n-Pick einen weiteren Betriebszweig auf. Seit März 2015 sind sie mit ihren Produkten am Amriswiler Wochenmarkt anzutreffen. Einige Gastrobetriebe werden ebenfalls mit Fleisch vom Weiherhof beliefert.

In die Energieproduktion stiegen Reinharts 2013 mit dem Bau einer Solaranlage auf dem Laufstalldach ein. Ein Teil des Stroms

deckt den Energiebedarf des Betriebes, der Rest geht ins städtische Netz. Im März 2015 wurde eine weitere Anlage auf dem Dach des Pouletmaststalles in Betrieb genommen, dabei handelt es sich um eine KEV-Anlage. Um auch die Energie aus Hofdüngern sinnvoll zu nutzen, soll in vier Jahren eine Biogasanlage in Betrieb genommen werden. *sgj*

Swiss Tavolata mit einer prominenten Runde

Gastfreundschaft / Migga Falett, erste Siegerin der Landfrauenküche, hat in Bergün GR bekannte Gäste aus Politik und Wirtschaft bekoht.

BERGÜN ■ Nach der Erfolgsstaffel Landfrauenküche sind die Schweizerischen Landfrauen einen Schritt weiter gegangen. Bei Swiss Tavolata (www.swisstavolata.ch) werden Gäste von Bäuerinnen auf dem eigenen Hof bewirtet. Am 16. September fand bei der Siegerin der ersten Landfrauenküche-Staffel von 2007, Migga Falett in Bergün, eine Swiss Tavolata im grösseren Rahmen statt. Eingeladen waren unter der Schirmherrschaft von Magdalena Martullo, EMS-Chemie, Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Tourismus.

Bürgerliche Küche auf hohem Niveau

Das Ambiente bei Swiss Tavolata ist einmalig, denn die Gäste werden in den Räumen der Bauernfamilien bewirtet und erhalten so einen Einblick hinter die Kulissen der Familienbetriebe. Swiss Tavolata-Gäste zu bewirten sei, wie wenn Freunde hier in der Stube wären, so Migga Falett. Sie koche sehr gerne und sei es gewohnt, für mehrere Personen zu kochen. Das Projekt habe ihr von Beginn weg sehr gefallen und zugesagt.

Migga Falett, ihr Mann Fredo, und ihre Mutter Dorli waren bei der Einladung vom 16. September



Christine Bühler, SBLV-Präsidentin; Duri Campell, Standespräsident GR 2014/15; Magdalena Martullo; Migga Falett mit Mutter Dorli Salzgeber; Thomas Roffler, Präsident Bündner Bauernverband; Tina-Maria Rizz, Präsidentin Bündner Bäuerinnen; Fredo Falett (v. l. n. r.). (Bild Vrena Cramer)

ber die guten Seelen in der Küche, bereiteten alles zu, halfen überall mit. Das Trio verwöhnte die Gäste mit einem Apéro, Trockenfleisch, diversen Käsen und Birnbrot, einer Suppe als Vorspeise, dem Hauptgang, Rindsbraten, Maluns, Apfel Chutney, Salat und dem Dessert, Baumnuss-Glace und Engadiner Nusstorte.

Vor einem Jahr wurde Swiss Tavolata der Öffentlichkeit vorgestellt. Seither bieten in der ganzen Schweiz knapp 40 Bäuerinnen für Gäste Swiss Tavolata auf ihrem Hof an. In Graubünden sind es fünf Bäuerinnen. Mit dieser Nische können Bäuerinnen das sinkende Einkommen etwas aufbessern. Von der Direktvermarktung her sind die

Vorschriften, Gesetze und Hygienebedingungen den Bäuerinnen bekannt.

Produkte aus der Region oder aus eigener Produktion

Für Swiss Tavolata werden vor allem eigene oder aus der Region stammende Produkte verwendet. Die angebotenen Menüs sind einfach und bodenständig

und doch exklusiv. 2005 erlebte Brigit Langhart, Geschäftsführerin von Swiss Tavolata, in Italien in einem Privathaus die klassische italienische Küche wie man sie sonst als Tourist nie erleben kann. Mit dieser Idee, auf Schweizer Verhältnisse zugeschnitten, konnte sie Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler, Marketingleiterin von Swiss Tavolata,

begeistern. Bäuerinnen und Landfrauen, die gerne kochen und Gäste bewirten, sollten mit dieser Möglichkeit einen Zusatzverdienst generieren können. Mit Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes, holten Brigit Langhart eine weitere wichtige Person ins Boot.

Schweiz kann mit regionaler Kultur punkten

Zusammen mit Silvia Amadruz, Präsidentin der Waadtländer Bäuerinnen, wurde ein Projekt ausgearbeitet, das auch vom Bundesamt für Landwirtschaft und dem Seco akzeptiert wurde. Es konnten aber auch namhafte Sponsoren gewonnen werden, welche das Projekt unterstützten.

Auch bei Schweiz Tourismus erkannte man das Potenzial dieses Projektes und unterstützt es, wie Tiziano Pelli, Leiter Stab Direktion Schweiz Tourismus, ausführte. Die Schweiz könne nicht mit billigen Angeboten konkurrenzfähig sein. Jedoch könne die Schweiz Einzigartiges, Erlebnisse, lokale Identität, Einfachheit, gesunde Lebensweise und regionale Kultur bieten. Swiss Tavolata erfülle dies auf der ganzen Linie. *Vrena Cramer*