

Mit Urschweizer Rindergenetik und Steirischen Ölkürbissen zum Erfolg

Ursula Freund – Familie Brütsch bewirtschaftet in Schaffhausen den Griesbacherhof mit 60 bis 70 originalen Braunvieh-Mutterkühen. Chöbi Brütsch ist ein Pionier im Anbau von Ölkürbissen und deren Vermarktung. Das neueste Projekt der innovativen Familie ist der Bau einer eigenen Ölmühle.

Hof mit bewegter Geschichte

Der Griesbacherhof liegt oberhalb Schaffhausen, auf 600 m ü. M. am Rand des Hügelszugs Randen in einem trockenen Gebiet. Er ist ein Betrieb mit einer langen und bewegten Geschichte. Vor langer Zeit wurde er von einer Jungfer an ein Kloster vererbt. Während der Reformation vor 500 Jahren verliessen die Mönche den Betrieb und dieser ging an den Kanton Schaffhausen. Daraus entstand eine Anstalt für «liederliche und arbeitsscheue» Leute mit einem sehr strengen Regime. Diese Anstalt wurde vor rund 100 Jahren aufgegeben und der Kanton verpachtete den Betrieb. Nach vier verschiedenen Pächtern schrieb der Kanton den Betrieb im Jahr 2000 erneut zur Pacht aus.

Chöbi und Lydia Brütsch bewirtschafteten zu diesem Zeitpunkt ihren eigenen Betrieb in Barzheim. Da ihre Söhne Christoph und Rafael beide Landwirt lernten respektive lernen wollten, war ihr Interesse an diesem Pachtbetrieb riesig. Sie reichten eine Bewerbung ein. Ihr Konzept sah vor, den Betrieb auf biologischen Anbau umzustellen, mit der Intensität der 60er Jahre zu bewirtschaften und Mutterkuhhaltung und Zucht mit der einheimischen Rasse Original Braunvieh zu betreiben. Dann ging es Schlag auf Schlag – Familie Brütsch erhielt vom Kanton den Zuschlag und Chöbi und Lydia zügelten per Oktober 2002 auf den Griesbacherhof.

Wunderschöne OB-Mutterkuhherde

Chöbi hatte beim Aufbau seiner Herde die Möglichkeit, sehr günstig OB-Rinder zu kaufen, aufgrund der geringen Nachfrage konnte er allerdings auch während



Die Familien Brütsch und Gysel-Brütsch bewirtschaften in einer Betriebsgemeinschaft den Griesbacherhof in Schaffhausen und den Heimbetrieb in Barzheim. Hintere Reihe (v.l.): Janis Gysel, Christoph Brütsch, Rafael Brütsch, Cecile Brütsch, Yela Brütsch, Levin Gysel. Vordere Reihe (v.l.): Rahel Brütsch, Nils Brütsch, Roman Gysel, Alin Gysel, Cathrin Gysel, Lydia Brütsch und Chöbi Brütsch. Bild Martina Brodbeck.

10 Jahren Zuchttiere nur schlecht verkaufen. Heute zählt seine wunderschöne Mutterkuhherde 60 bis 70 Mutterkühe mit ihren Kälbern. Er kann jetzt auch alle Rinder, welche er nicht selber braucht, für 4000 bis 4200 Franken zur Zucht verkaufen. Gelegentlich verkauft er auch Zuchtstiere. Bei der OB-Zucht sind die engen Blutlinien und somit die Inzucht ein Problem. Dieses konnte Chöbi etwas entschärfen, indem er in einem Altstierenprogramm mitmacht. Bis 1985 wurde beim Braunvieh eine Mast- und Schlachtleistungsprüfung (MLP) durchgeführt. Swissgenetics hat noch Spermia von alten Stieren mit MLP, welche fleischiger waren als heutige, an Lager. Auf diese Altstiere kann Chöbi zurückgreifen, muss allerdings aufpassen, dass dadurch nicht wieder alte Fehler

wie Schweregeburten auftreten. Trotz der engen Blutlinien ist die Hornloszucht auch bei OB ein Thema.

Chöbi remontiert seine weibliche Nachzucht selber. Wichtig für die Auswahl der Zuchttiere sind ihm die Fleischigkeit, der Zuwachs und das Abkalbverhalten. Seine Tiere sind heute etwas länger und kleiner. Rund 25 Rinder sind im Aufzuchtvertrag. Im Alter von zehn Monaten verlassen sie den Betrieb und kommen im siebten Trächtigkeitmonat zurück. Jeden Sommer verbringen 25 Kühe auf der Alp. Das kommt dem Betrieb auch wegen der Sommertrockenheit sehr entgegen. Bei der Auswahl dieser Kühe ist Chöbi das gute Fundament sehr wichtig und dass deren Kälber mindestens zwei Monate alt sind.

Abkalbeboxen unter dem Vordach

Die Mutterkuhherde ist Chöbi's Stolz. Lächelnd erzählt er: «Einmal im Züchter-Leben darf man Glück haben. So habe ich vor fünf Jahren im Bündnerland ein fünf Monate altes Stierkalb gekauft. Dabei hatte ich eine sehr glückliche Hand. Der Stier vererbte alle wichtigen Eigenschaften – die Fleischigkeit, den Zuwachs und die Abkalbeeigenschaften – top und überdurchschnittlich. Ein grosser Teil meiner jetzigen Herde stammt von diesem Stier ab.» Die nicht zur Zucht geeigneten Kälber vermarktet er als Natura-Beef.

Zu Beginn hatte Chöbi oft Probleme mit Durchfall bei den Kälbern. Diese Problematik konnte er entschärfen, indem er die Abkalbeboxen unter das Vordach auf die Aussenseite des Stalls zügelte.

In der Weideperiode, welche von März bis Ende Oktober dauert, sind die Tiere möglichst den ganzen Tag auf der Weide. In trockenen Sommern verbringen sie aufgrund der Futterknappheit den halben Tag im Stall und bekommen dort, gleich wie im Winter, ein Gemisch aus Grassilage und Ökoheu aus dem Futtermischwagen. Die Kälber werden separat,

aber mit der gleichen Ration gefüttert. Zusätzlich bekommen sie noch wenig des bei der Reinigung der Saatgerste anfallenden Nebenprodukts.

Chöbis Bioformel für eine funktionierende Produktion auf einem extensiven Betrieb lautet, die Ackerfläche zu je einem Drittel mit Kunstwiesen (Kleegrasmischungen), Sommer- und Winterkulturen zu bewirtschaften. Das eigene Futter ergänzt er mit dem Zukauf des Raufutters von zwei viehlosen Bio-betrieben, welchen er dann auch einen Teil seiner Hofdünger abgibt.

Den Heimbetrieb (ÖLN/IPS) in Barzheim führen Christoph und Rahel Brütsch. Sie sind spezialisiert auf Rindviehmast mit 500 Plätzen und Ackerbau mit Ölkürbissen, Kartoffeln, Zuckerrüben, Getreide und Mais.

Kommunikation ist auf dem Betrieb sehr wichtig

Rafael Brütsch erzählt: «Mein Vater Chöbi hat über Jahre auf den Betrieben das horizontale Wachstum angestrebt. Jetzt ist uns wichtig, uns auf das vertikale Wachstum und somit die Konsolidierung zu konzentrieren». Er meint, in



Chöbi Brütsch ist ein Pionier der Ölkürbisproduktion. Die Kürbiskerne werden zu Öl oder Knabberkernen verarbeitet und vermarktet. Bilder Peter Schäublin.

Betriebsgemeinschaften sei oft das Zwischenmenschliche eine grosse Herausforderung, das sei bei ihnen nicht anders. Chöbi und Rafael sind sich einig, dass darum die Kommunikation sehr wichtig ist. Entschieden wird demokratisch und es ist zentral, die Meinung der anderen zu tolerieren. Jeder hat seinen Bereich und entscheidet in diesem Bereich: Christoph ist für den Betrieb in Barzheim zuständig, Chöbi für die Mutterkühe, Lydia für das Büro, Schwiegersohn respektive Schwager Roman Gysel-Brütsch, welcher ein Landmaschinengeschäft (Gysel Landmaschinen GmbH) betreibt, wartet die Maschinen und Rafael ist für die Kürbisse zuständig. Zusammen führen sie die Brütsch Erdverbunden GmbH. Diese organisiert den Anbau und die Vermarktung der Produkte aus dem Kürbisbau. Ein weiterer Betriebszweig ist das Kompostieren von Grüngut von Gemeinden, Gärtnern und Privatpersonen. Dieser Betriebszweig hat trotz Biogasanlagen in den letzten Jahren zugelegt.

Auf beiden Betrieben bildet Familie Brütsch je einen Lehrling aus und gemeinsam beschäftigen sie einen polnischen Mitarbeiter. Ferner lagern sie gewisse Arbeiten aus, wie etwa das Gras mähen oder das Gülle ausführen.



Chöbi setzt in seiner Zuchtherde sowohl auf Natursprung als auch auf KB.



Die Kälber von seinen 60 bis 70 OB-Mutterkühen vermarktet Chöbi als Zuchttiere oder Natura-Beef.

Betriebsspiegel Griesbacherhof:

- 70 ha landwirtschaftliche Nutzfläche
Zuchtbetrieb mit 60–70 original
Braunvieh-Mutterkühe und
1 OB-Stier
- 35 ha Natur- und Ökowieden
- 10 ha Kleegrasmischungen
- 4 ha Goldhirse
- 5 ha Ölkürbisse
- 11 ha Bio-Weizen-Basissaatgut
- 1.5 ha Sommersaatgerste
- 1.6 ha Sonnenblumen
- 1.6 ha Mais
- 140 Hochstammobstbäume
(Äpfel, Steinobst und Birnen)

Pionier der Ölkürbisproduktion und -vermarktung

Als Urproduzent fühlt sich Rafael etwas veräppelt, da sie für die Produkte im Vergleich zum Endpreis wenig lösen. Aus diesem Grund streben sie die Flucht nach vorne an und wollen die angebauten Produkte in Zukunft noch vermehrt selber veredeln und vermarkten. Familie Brütsch baut dieses Jahr zum 20. Mal Steirische Ölkürbisse an. Chöbi ist der Pionier der Ölkürbisproduktion in der Schweiz. Beharrlich und mit bewundernswerter Ausdauer ist er diesen langen und teilweise sehr steinigen Weg gegangen. Heute baut Familie Brütsch auf acht bis zehn Hektar Ölkürbisse an. Bei verschiedenen Landwirten in der Region kommen weitere 30 Hektaren dazu, bei welchen sie die Aussaat, Ernte, Verarbeitung und Vermarktung übernehmen. Nach der Ernte müssen die Kerne innerhalb von 24 Stunden gewaschen und getrocknet werden. Dies erfolgt auf dem Betrieb in Barzheim. Nun können die Kerne bis zur Weiterverarbeitung gelagert werden. Die Kürbiskerne werden zu Kürbiskernöl oder zu süssen und salzigen Knabberkernen weiterverarbeitet. Vermarktet werden die Produkte über Biofarm und in zahlreichen Hofläden in der ganzen Schweiz.

Zurzeit steckt Familie Brütsch viel Arbeit und Leidenschaft in den Bau

einer Ölmühle auf dem Griesbacherhof. Dafür haben sie vom Kanton einen Bauvertragsvertrag bis 2054 bekommen. Der von einem Architekten geplante Bau soll einladend wirken. Im schönen Bau können die Produkte im Hochpreissegment würdig präsentiert werden. Die Nachhaltigkeit ist ihnen sehr wichtig. Der Bau besteht aus Buchenholz, welches in der unmittelbaren Umgebung gewachsen ist. Die Verarbeitung in der Ölmühle soll den Besuchern showmässig gezeigt werden können. Der Bau wird auch einen Hofladen und eine Gastküche, in welcher die Kerne zu Spezialitäten weiterverarbeitet werden, beinhalten. Dort werden

die Kürbiskerne mit Salz und Wasser in einer Pfanne im Holzofen geröstet, damit sie ihren feinen nussigen Geschmack entwickeln.

Die Begeisterung, Innovation und der Enthusiasmus für die wertvollen grünen Kerne, aber auch die Mutterkühe und alle anderen Betriebszweige sind bei der ganzen Familie Brütsch riesig. Wir bedanken uns herzlich für die Offenheit und Gastfreundschaft und wünschen viel Erfolg und Glück in Familie, Stall, Feld und speziell mit der Ölmühle. ■

www.kuerbiskern.ch



Die jüngste Innovation der Familie Brütsch ist der Bau einer Ölmühle. Bild Martina Brodbeck.