

## «Das Gute liegt so nah»

*Monica Bürgisser* – Mutterkühe, Hofladen, Campingplatz, Restaurant, Events plus eine Obstanlage – wie bringt man all das unter einen Hut? Diese Frage habe ich mir beim Studieren der Website [www.swiss-bauernhof.ch](http://www.swiss-bauernhof.ch) gestellt. Einen Teil der Antwort habe ich beim Betriebsbesuch bei Familie Knüsel in Meierskappel erfahren, den anderen Teil erkunde ich diesen Sommer auf dem Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen».



Sechs Seiten Gekritzel und Notizen liegen vor mir auf dem Tisch und einiges vom Gesagten habe ich nicht einmal aufgeschrieben. Mein Besuch bei Andreas Knüsel und seiner Lebenspartnerin Claudine Bieli auf dem Hof Gerbe in Meierskappel war sehr spannend und eindrucksvoll. Ein interessanter Betrieb mit internationaler Ausstrahlung und dem Ziel, der Bevölkerung die Mutterkuhhaltung und die einheimische landwirtschaftliche Produktion näher zu bringen.

### Überzeugte Luïng-Züchter

Der Betrieb Gerbe ist seit Jahrhunderten im Besitz der Familie Knüsel. Erste Aufzeichnungen diesbezüglich gehen auf das Jahr 1640 zurück. Bei Renovationsarbeiten im Haus kam die Jahreszahl 1743 zum Vorschein. 2003 hat Andreas' Vater Beat den Betrieb von Holstein-Milchkühen auf Luïng-Mutterkühe umgestellt. Wurden in der Anfangszeit noch F1-Tiere (Holstein X Luïng) gehalten, nahm die Reinzucht



*Wer gerne draussen speist, profitiert von schönen Grillstellen und feinen Produkten aus dem Hofladen.*



*Das Restaurant lädt zum Verweilen ein. Die Gestaltung mit Holz, sichtbaren Balken/Trägern und dem Cheminée wirkt sehr heimelig. Als Geheimtipp gilt der Hamburger mit hofeigenem Fleisch.*

mit der Rasse Luïng bald Überhand. 2019 hat Andreas den Betrieb von seinem Vater übernommen. Dieser hat sich aus gesundheitlichen Gründen ganz zurückgezogen. Andreas' Lebenspartnerin Claudine hat bis Ende Januar 80 Prozent in einer Tierarztpraxis gearbeitet, im März kam dann die erste gemeinsame Tochter zur Welt.

Die Luïng-Tiere passen für Andreas Knüsel perfekt auf seinen Betrieb. Die Tiere verwerten das Raufutter optimal, sind ruhig im Umgang, kalben leicht ab und sind grösstenteils natürlich hornlos. «Der ruhige Charakter zeigt sich auch daran, dass bei der Kastration weniger Sedativa benötigt wird, als dies auf anderen Betrieben teilweise der Fall ist», ergänzt Claudine, die sich als ausgebildete Tierärztin auf dem Hof um das Wohl der Tiere kümmert. Rund zwanzig Kühe mit Kälbern, ein Zuchtstier sowie einige Aufzuchtstiere stehen im Stall. Ein Teil der Herde verbringt den Sommer auf der Seebodenalp unterhalb der Rigi. Weibliche Jungtiere werden nur selten geschlachtet. Sie können als Zuchtstiere verkauft werden oder dienen der eigenen Nachzucht. Der aktuelle Herdenstier Vaino weist eine exzellente lineare Beschreibung und einen tollen Charakter aus, vererbt aber etwas viel Weiss. Dementsprechend gross war die Überraschung, als sein erster Nachkomme rot weiss gesprenkelt zur Welt kam. Beim nächsten Stier-Kauf wird Andreas der

Farbe etwas mehr Beachtung schenken. Auch wenn andere Aspekte wichtiger sind, gefallen Andreas und Claudine die ganz roten Tiere doch noch etwas besser.

### Hofladen als Startprojekt

Der Betrieb ist heute sehr stark auf den direkten Kontakt mit Kundinnen und Kunden ausgelegt. Angefangen hat alles mit einem Hofladen. Das Ziel, die Konsumentinnen und Konsumenten auf den Hof zu bringen, war bereits den Eltern von Andreas sehr wichtig. Knüsels wollen aufzeigen, was naturnahe, tierfreundliche Lebensmittelproduktion bedeutet. Als weiteres Angebot in der Öffentlichkeitsarbeit folgte «Schule auf dem Bauernhof». Der Wunsch der Kinder, dass sie nicht nur tagsüber sondern auch mal nachts auf dem Hof bleiben dürfen, war der Startschuss für den Campingplatz. Angefangen mit einigen wenigen Standplätzen, weist der Platz heute 90 Stellplätze auf. Die Sanitäranlagen wurden 2020 komplett saniert.

### Gut besuchter Campingplatz

Der Campingplatz ist vom 1. März bis Ende Oktober geöffnet. Für die Saison 2021 sind bereits so viele Buchungen eingegangen wie noch nie zuvor. Die Zahl der Reservationen ist vor allem 2020 sprunghaft angestiegen, denn

Camping war auch im Corona-Sommer erlaubt.

Neben den grossen Ausflugszielen wie Rigi oder Pilatus bietet die Region viele unbekanntere, aber genauso sehenswerte Orte: die Kapelle Michaelskreuz, die Hofgruppe Hinterspichten, eine denkmalgeschützte Bauernhofsiedlung, oder den Zugersee, der nur zwanzig Minuten Fussmarsch entfernt liegt. «Das Gute liegt so nah», schwärmt Andreas. Die Gäste schätzen aber auch die ländliche Umgebung, die naturnahe Produktion auf dem Betrieb und natürlich das Angebot im Hofladen und im Restaurant mit Produkten direkt vom Hof. Zehn Natura-Beef und zwei Kühe konnten im letzten Jahr auf dem Hof direkt vermarktet werden. Wenn mehrere Tiere gleichzeitig schlachtreif sind, werden die restlichen Tiere über Vianco in den Natura-Beef-Kanal geliefert. Auch in der Gastronomie werden die hofeigenen Produkte an die Gäste gebracht. Familie Knüsel bietet – sofern nicht grad Corona angesagt ist – Platz für Firmenanlässe, Hochzeiten, Geburtstage etc. mit 15 bis 150 Personen. Im Hofladen finden sich neben Fleisch auch weitere selbstgemachte Produkte wie Konfitüre, Schnaps, Most, Cider oder im Sommer frisches Obst direkt ab Baum. Die selbstgemachten Produkte stellen Claudine und Andreas selber her. Oft hat Claudine nach einem Tag als Tierärztin nach Feierabend noch Produkte für den Hofladen hergestellt.



## Zu Besuch

Auch wenn sie immer wieder erwähnt, dass der Betrieb Andreas gehört, ist sie doch eine wichtige Stütze und Hilfe im Leben ihres umtriebigen Partners.

Neben dem Betriebsleiter-Paar arbeitet ein Praktikant im Bereich der Landwirtschaft mit. Während der Camping-Saison sind zudem eine Person zu 100 Prozent im Bereich der Rezeption und Gastronomie sowie in der Hochsaison eine zusätzliche Person in einem 50 Prozent-Pensum angestellt. Für weitere Arbeitsspitzen können Andreas und Claudine auf eine Vielzahl von Helferinnen und Helfer zurückgreifen. Gemeinsam decken sie den ganzen Bereich ab. So steht unter anderem ein Koch bereit, wenn es um die Gästebewirtung bei grösseren Anlässen geht. Wobei Andreas gerne auch mal selbst am Smoker steht oder das Fleisch am Buffet schneidet.

### Gäste von nah und fern

Neben Schweizer Gästen sind vor allem zahlreiche Personen aus den nahen Nachbarländern sowie Holland auf dem Campingplatz zu finden. Aber auch Touristinnen und Touristen aus Übersee, den Philippinen oder Australien, waren schon auf dem Camping Gerbe zu Gast. Es sind vor allem Leute, die das einfache

Campen lieben und den Luxus in der Natur und nicht in einem Sterne-Hotel suchen. Gemäss Andreas gibt es immer wieder Situationen, in denen man schmunzeln darf. Sei es, wenn Gäste, die sich das Fahren mit Anhänger nicht gewohnt sind, versuchen, diesen auf dem Gelände zu wenden. Oder aber wenn Touristinnen und Touristen aus flacheren Herkunftsgebieten an kleinen Erhöhungen auf dem Gelände ins Straucheln geraten. In besonderer Erinnerung ist ihm eine Reisegruppe von den Philippinen geblieben. Nun – er und seine Helfer hatten eine Ladung leerer Obstkisten zum Ernten von Äpfeln bereitgestellt. Als der Praktikant die Kisten in die Obstanlage bringen wollte, waren diese aber verschwunden. Erst der herbeigerufene Andreas konnte das Geheimnis lüften. Eine Gruppe Philippiner hatte die Kisten vor ihrem Camper zu Gartenmöbeln und Servier-tabletts umfunktioniert. Sie waren der Meinung, dass herumstehende Kisten zur freien Verfügung stehen würden. Nach einer kurzen Unterredung konnte das kulturell bedingte Missverständnis geklärt und die Arbeit des Äpfel-Pflückens fortgeführt werden.

Was die Erstellung des Campingplatzes angeht, hat sich das Bewilligungsverfahren als eine der grössten Hürden herausgestellt. Die raumplanerischen

Aspekte und auch die sanitären Vorgaben haben die Familie doch sehr gefordert und einiges an Nerven, Zeit und auch Geld gekostet. Hinzu kam, dass es keine definierten Regeln gab und jeder Kanton andere Ansprüche stellt. «Viele Betriebsleitende verlieren deshalb bereits bei diesem Verfahren die Geduld und geben den Betriebszweig auf, bevor er überhaupt richtig zum Laufen kommt», erklärt Andreas. Hier ist Durchhaltewillen gefordert. Was Andreas und Claudine durchaus mitbringen.

### Verschiedene Standbeine

Die einzelnen Standbeine des Betriebes sind eng miteinander verknüpft. Die Campinggäste sind wichtige Einkäufer im Hofladen und Gäste im Restaurant. Etwa ein Viertel des Obstes aus dem Obstgarten wird direkt im Hofladen verkauft. Der Rest geht an die Obsthalle in Sursee, eine Firma der fenaco-Gruppe. Ein Ausbau im Direktverkauf wird aufgrund des tiefen Preises und den wachsenden Anforderungen bei fenaco zurzeit abgeklärt. Die Ankündigung vom Frischfleischverkauf erfolgt über WhatsApp. Im Normalfall ist der Verkaufsschrank an einem solchen Tag bereits am Mittag leergeäumt. Bleibt bei so viel Arbeit überhaupt noch



*Andreas Knüsel bespricht mit einem neuen Camping-Gast den Stellplatz für dessen Wohnwagen.*





Zeit für Freizeit oder Ferien? Bei Andreas laufen Arbeit und Freizeit Hand in Hand. Die Tierzucht, aber auch der Futterbau und die Obstanlage bezeichnet er als Hobby. Diese Arbeiten bereiten ihm sehr viel Freude und er kann an diesen Orten etwas abschalten, auch wenn er dabei Arbeiten für den Hof verrichtet. Für Ferien schaufeln sich Andreas und Claudine immer etwas Zeit frei. Dies möchten sie auch in Zukunft so beibehalten. Dank dem Nachbarn Pius, Andreas' Schwester Yvonne und weiteren Helferinnen und Helfern wissen sie ihren Betrieb jeweils in guten Händen und können diese Auszeit auch geniessen.

### Aktiv dabei beim Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen»

Aufgrund der ausfallenden Events entstanden an der Geschäftsstelle von Mutterkuh Schweiz Kapazitäten für neue Projekte. So hat Edith Alarcón den Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» auf die Beine gestellt. Spielerisch können hier Interessierte einiges über die Mutterkuhhaltung und generell zur Rindviehhaltung lernen. Der Erlebnisweg führt unter anderem am Bauernhof und Camping Gerbe vorbei. Sechs der zehn Posten befinden sich hier. Andreas Knüsel hat die Betreuung aller Posten vor Ort übernommen. So ist er unter anderem für

das Auffüllen der Flyer oder das Einsammeln der Wettbewerbstalons zuständig. Wer während der Wanderung ein spezielles Bedürfnis hat, kann sich mit einer Mahlzeit aus dem Hofladen stärken sowie die sanitären Anlagen des Campings nutzen.

### Weitere Informationen zum Erlebnisweg finden Sie auf Seite 30.

Aber nicht nur mit dem Erlebnisweg setzt sich Andreas für die Mutterkuhhaltung ein. Er engagiert sich auch sonst sehr gerne für diesen Bereich der Landwirtschaft. Er vertritt die Rasse Luing in der Herdebuchkommission, ist regelmässig mit Tieren an der Swissopen und war bereits zweimal im OK der beef.ch in Luzern.

Und somit zurück zu meiner Frage, wie man Mutterkühe, Hofladen, Campingplatz, Restaurant, Events plus eine Obstanlage unter einen Hut bringt. Ganz ehrlich? Ich weiss es nach wie vor nicht wirklich, zumal Andreas und Claudine alles andere als gehetzt wirken und ich noch ganz viele unerwähnte Notizen vor mir liegen habe. Die beiden haben mich sehr beeindruckt und eines ist für mich sonnenklar: Den Erlebnisweg werde ich diesen Sommer ganz bestimmt mit einem Essen bei Andreas und Claudine abschliessen. ■



Neben den Mutterkühen und Kälbern leben noch viele weitere Tierarten auf dem Hof von Knüsel. Ganz zur Freude der Campingplatz-Gäste. (Fotos: Monica Bürgisser und Andreas Knüsel)