Rundgang auf dem Hof der Familie Appenzeller

«Hier wäre ich gerne ein Kalb»

Bei einem Rundgang auf dem Milch- und Mastbetrieb der Familie Appenzeller-Erni hoch über Pfäffikon zeigt uns Florian Appenzeller, wie ein moderner Betrieb aussieht und erklärt uns unter anderem, warum er gerne ein Kalb auf seinem Hof wäre und wieso Milch nicht gleich Milch ist.

mr. Im äussersten Gemeindegebiet, nahe der Russiker Grenze, liegt der Hof der Familie Appenzeller. Auf 720 Metern über Meer tummeln sich behornte Kühe freudig auf der saftig grünen Wiese, während fröhliche Kinderstimmen die milde Luft erfüllen. Besucher, die den Blick vom Wohnhaus über die Umgebung schweifen lassen, fühlen sich inmitten dieser grünen Idylle mit Blick über Pfäffikon und die Alpenkette ein wenig königlich. Florian Appenzeller führt dieses Reich in der vierten Generation. Übernommen hat er den Hof im Jahr 2010 von seinem Vater Heinz Appenzeller. Dass Florian hier mehr Bediensteter denn König ist, zeigt sich beim Besuch auf dem Hof sehr rasch: «Als Bauer richten sich viele meiner Tätigkeiten nach den Gegebenheiten der Natur. Beispielsweise, wenn eine Kuh meine Unterstützung beim Kalbern braucht, ein Kalb krank ist oder auch im Alltag, wenn die Kühe nach regnerischen Tagen nur zögerlich in den Stall zum Melken kommen wollen. Da gilt es, sich an den Verlauf der Natur anzupassen.»

Ein Unternehmer in Gummistiefeln

Vor der Übernahme des väterlichen Hofs arbeitete Florian 15 Jahre als Zimmermann. So erstaunt es wenig, dass er vor der Betriebsübernahme den Neubau des Freilaufstalls von der Planung bis zur Realisierung eng begleitete und verantwortete. Der Freilaufstall ist spezifisch auf die Bedürfnisse von behornten Kühen aus-



Der Appenzeller-Hof

gelegt. Diese brauchen im Gegensatz zu enthornten Kühen mehr Fläche, damit es nicht zu gegenseitigen Verletzungen kommt. Der Bau des neuen Laufstalls ging mit der Betriebserweiterung um einen Mastbetrieb einher. Diese Diversifizierungsstrategie erlaubt dem Betrieb eine breite wirtschaftliche Basis. «Ein Bauer ist heute auch Unternehmer. Es reicht nicht mehr aus, einfach nur zu produzieren. Als Produzent von landwirtschaftlichen Erzeugnissen muss ich für eine langfristig gesicherte Existenz die Bedürfnisse des Marktes beobachten und darauf reagieren können. Hinzu kommen regulatorische Anforderungen, die es zu berücksichtigen und sinnvoll umzusetzen gilt.»

Sinn stiften und Verantwortung tragen

Für Florian ist die Arbeit auf dem Hof in mehrfacher Hinsicht sinnstiftend: «Ich kann hier Arbeit, Hobby und Familie miteinander vereinen. Als



Eine aufgeweckte Kälberschar begrüsst die Besucher

Familienmensch bedeutet mir dies sehr viel. Zugleich leiste ich mit der Produktion von Milch und Fleisch einen Beitrag zur Ernährung der Gesellschaft.» Florian legt grossen Wert auf eine achtsame Tierhaltung und einen kritischen und verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. «Ich wirtschafte hier in einer möglichst verantwortungsvollen Weise.» Deshalb baut er das Futter für die Milchkühe und die Kälberaufzucht auf dem eigenen Land an und produziert die Futterzusätze vor Ort auf dem Hof. «Damit möchte ich zum einen die Kreisläufe wieder schliessen und zum anderen die vollständige Kontrolle über die Futtermittel behalten.» Noch ist die autarke Produktion nicht zu hundert Prozent möglich. Das soll sich aber nächstes Jahr durch den Anbau von eigenem Raps als Eiweisslieferant ändern.

Kuhflüsterer und Schlachter

Dass die Tiere auf dem Hof der Appenzellers ein würdiges Leben haben, ist deutlich sicht- und spürbar: Da ein freundliches Wort, dort ein aufmerksamer Blick und beim Zurücktreiben der Kühe in den Stall eine Extra-Streicheleinheit für die rangniedrigste und von der Herde eher gemiedene Kuh «Milka». Der grosszügige und helle Stall der Mastkälber ist frisch eingestreut. Die aufgeweckten Tiere kommen neugierig näher und machen auf den Besucher einen gepflegten und zufriedenen Eindruck. Medikamente bekommen die Tiere nur, wenn es unbedingt notwendig ist. «Ganz ohne Medikamente ist die Mästung leider nicht zu machen. Die Kälber stammen aus unterschiedlichen Höfen aus der Ostschweiz und jedes bringt eine andere Krankheit mit in den Stall. Dadurch ist zu Beginn der Mästung der Krankheitsdruck bei diesen Tieren viel grösser als bei unseren Mastkälbern im Direktverkauf.» Seine 36 Milchkühe nennt Florian beim Namen für ihn sind die Kühe keine Nummern, sondern Lebewesen, die seinen vollen Respekt verdient haben. Wie er den Respekt gegenüber den Tieren denn zusammenbringt mit der Tatsache, dass er jährlich gut 200 Tiere schlachten lässt, frage ich kritisch nach. «Aus meiner Sicht sind die Tiere auf dem Hof Nutztiere, die zu diesem Zweck aufgezogen wurden. Das ist ihre Bestimmung. Meine Aufgabe sehe ich darin, ihnen das Leben so angenehm wie möglich zu machen.» Selbstkritisch fügt Florian hinzu: «Ich glaube das gelingt mir doch recht gut», und fügt schmunzelnd hinzu: «Jedenfalls pflege ich zu sagen, dass ich auf meinem Hof gerne ein Kalb wäre.»

Produkte mit Regionalität und Mehrwert

Der Hof ist in der Umgebung für seine Produktion von hochwertigem Kalbfleisch bekannt. Das Fleisch aus dem eigenen Zuchtbetrieb verkauft die Familie im Direktverkauf. «Dieses Fleisch entspricht annähernd biologischer Qualität und wird ausschliesslich hier produziert. Die Schlachtung findet im nahegelegenen Wila statt.» Eine noch nachhaltigere Produktion ist kaum denkbar. Auf dem Betrieb werden in einem separaten Stall zusätzlich rund 80 Mastkälber gehalten. Dieses Fleisch ist mit dem Coop Label NaturaFarm® zertifiziert und wird an die Firma Bell AG verkauft. Neben dem Mastbetrieb werden die weiblichen Kälber der besten Milchkühe zur Aufzucht genommen. So lebt häufig ei-



Tägliche Streicheleinheit für «Milka»



Florian Appenzeller führt den Appenzeller-Hof seit 2010 in vierter Generation

ne Kuh mit eigenen Kindern, ihren Müttern, Tanten und anderen Verwandten zusammen im Stall. Die produzierte Milch wird teils zur Fütterung der Mastkälber verwendet und teils über die «mooh»-Genossenschaft, die grösste Vermark-

tungsorganisation in Bauernhand, vertrieben.

In Zukunft möchte Florian die Einmaligkeit seiner Milch auf dem Markt mehr unterstreichen: «Die Milch vom Appenzeller-Hof stammt von behorntem Schweizer Original Braunvieh aus Laufstall- und Weidehaltung. Das Futter wird ab nächstem Jahr ausschliesslich von unserem Hof stammen. Das ist einmalig in der Region, damit setzen wir ein Markenzeichen, denn Milch ist eben nicht einfach Milch.» Darauf angesprochen, was sich der sympathische und geschäftstüchtige Bauer für die Zukunft seines Betriebs wünscht, entgegnet er nach einer längeren Denkpause: «Ich wünschte mir, dass Konsumenten bei hochwertig produzierten, regionalen Produkten den Mehrwert für Tier und Umwelt erkennen und dieser Qualität auch in finanzieller Hinsicht Anerkennung schenken.»

Weitere Informationen

Interessierte, die mehr über den Appenzeller-Hof in Pfäffikon erfahren möchten, finden auf deren Website eine Fülle von Informationen rund um den Betrieb oder nehmen im Rahmen eines idyllischen Spaziergangs selbst einen Augenschein vor Ort. Die Fleischpakete aus der eigenen Produktion können über die Website bestellt werden. www.appenzeller-hof.ch



Im Melkstand wird jede Kuh mit Namen begrüsst

Palme-Fäscht 2019

Begünstigt vom prächtigen Herbstwetter, wurde das diesjährige Palme-Fäscht mit einem riesigen Publikumsaufmarsch belohnt. Unter den Gästen war auch Andreas Zumbühl, der neue Geschäftsführer ab dem 1. Oktober 2019, in Begleitung von Gemahlin und Tochter.

hjk. Ab und zu wird im Beruf auch einer glücklich, der mit seiner Berufswahl eigentlich den falschen Start hingelegt hat. Der neue Palme-Geschäftsführer Andreas Zumbühl hat seinerzeit bei Zellweger Uster eine Elektronikerlehre absolviert, wechselte nach Lehrabschluss jedoch in ein Wohnheim für Menschen mit cerebralen Beeinträchtigungen und danach in ein Alters- und Pflegheim. Nach einer Zweitausbildung zum Psychiatriepfleger engagierte er sich stark im Sucht- und Behinderten-Bereich. Die letzten Jahre war der gebürtige Oberländer im Verein Werchschüür als Geschäftsführer

tätig, der sich um die berufliche und soziale Integration von Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen, sowie von sprach-, hör- und lernbehinderten Personen kümmert. Zur Erreichung dieser Ziele wird die Arbeitsintegration gefördert sowie Unterstützung beim Wohnen angeboten. Von Verein Werchschüür bis zur Stiftung zur Palme war es dann ein kleiner Schritt. Ausser dass in der Palme alles ein wenig grösser ist. Er freut sich jedenfalls sehr auf die neuen Herausforderungen in der Palme. Einen kleinen Vorgeschmack erhielt er wohl bereits beim Showauftritt des Chörli im Festzelt.



Caroline Bobek, OK-Leiterin Palme-Fäscht, mit Andreas Zumbühl, neuer Geschäftsführer der Stiftung zur Palme per 1. Oktober 2019



Marktstände ...



... und eine begeisternde Seifenblasen Show von Lisa Bögli und ihrem Partner



Der grosse Auftritt des Palme-Chörli

Ein volles Festzelt bei Auftritt des «il coro palmeggiano»