

(RHEINECKER)

FRISCH
AB
HOF!

Wer in Rheineck zum Rütihof abbiegt, kehrt mit grosser Wahrscheinlichkeit nicht mit leeren Händen zurück. Im Hofladen vom Rütihof, welcher vom innovativen Landwirt-Ehepaar Jennifer und Michel Bischof bewirtschaftet wird, finden sich allerlei frische Produkte - saisonal und regional.

TEXT: FRANZISKA ULMANN

BILDER: FRANZISKA ULMANN & ZVG



Familienparadies Bauernhof: Jennifer und Michel Bischof geniessen ihr Leben mit den Söhnen Matthias und Severin auf dem Rütihof.

«Mer findet immer öpis bim inä go», zeigt ein Blick in die Online-Bewertungen zum Rütihof. Und tatsächlich, sieht man im Hofladen umher, lässt sich diese Aussage definitiv bestätigen: Von selbstgemachter Konfitüre für den Frühstückstisch, frischgepresstem Süssmost, feinsten Fleischstücken oder einem Geschenktäschli als Mitbringsel für den lieben Nachbarn ist hier jede Menge zu finden.

Keine 08/15-Bauern

Jennifer und Michel Bischof waren lange auf der Suche nach einem landwirtschaftlichen Betrieb, bis sie in Rheineck fündig wurden. Der 33-Jährige nennt sich Quereinsteiger, denn er sei nicht auf einem Bauernhof aufgewachsen. Sein Interesse für die Natur und Landwirtschaft sei aber schon immer gross gewesen, weshalb er auch in diesem Bereich Fuss fassen wollte. Während der Zeit der Berufswahl habe man ihm zwar gesagt, er solle doch etwas Gescheiteres lernen, diesen Äusserungen habe er jedoch keine weitere Beachtung geschenkt. Um seinen Wunschbezug baldmöglichst ausüben zu können, hat er die Ausbildung zum Landwirt zielgerichtet absolviert. Seit nun sechs Jahren sind Michel und Jennifer als eingespieltes Team zusammen auf dem Pachtbetrieb Rütihof tätig. Die 28 Hektaren Land umfassen Ackerbaufläche und 365 Obstbäume. Den Ackerbau haben sie anfänglich mit Gerste und Weizen geführt. Michel wünschte sich etwas Spezielleres und entschied sich für den Anbau von Urdinkel. Dieser gelte als gut verträglich und sei daher sehr gefragt. «Dieses Getreide gibt zudem einiges mehr Stroh, was für den Einsatz im Stall natürlich ideal ist», nennt er als weiteren Vorteil. An neuen Ideen fehlt es nicht und so haben sie dieses Jahr erstmals Raps angepflanzt.

Der Tierbestand umfasst 32 Mutterkühe, weiter sorgen 80 Legehennen für frische Eier und im Herbst leben zudem noch vier Schweine auf dem Hof. Bischofs setzen auf Mutterkuhhaltung, hauptsächlich mit der Rasse Galloway. «Mit der schönen schwarz-weissen Fellzeichnung überzeugen sie in der Optik», äussert Michel sich über die Vorzüge dieser Rinderrasse, während sein Blick über die Herde schweift. Schaut man den Tieren zu, wirkt ihr Charakter gutmütig und auch neugierig. Den Sommer dürfen die Kühe auf einer Alp im Weisstannental verbringen, von welcher sie mit frischer Bergluft und besten Gräsern gestärkt wieder zurückkehren. Michel liegt das Tierwohl am Herzen, was mit seiner Meinung bezüglich Hörnern unterstrichen wird: «Galloway-Rinder sind von Natur aus hornlos, dadurch entfällt das Prozedere der Enthornung. Ich bin überzeugt, dass dies für das Tier schmerzvoll wäre.»



Nebst dem Rindvieh betreiben Bischofs einen mobilen Pouletmaststall mit 2500 Tieren, welche zu 50 Prozent mit Rheintaler Ribelmals aus dem eigenen Anbau gefüttert werden.

Feins vom Rütihof

«Aus der Region, für die Region» wird auf dem Rütihof mit der Direktvermarktung eins zu eins gelebt. Im Hofladen sind Lebensmittel zu finden, welche frisch ab Hof sind und somit gerade mal einen Transportweg von wenigen Metern hinter sich haben. «Besser als Bio-Produkte aus dem Ausland», zwinkert Michel Bischof. Im Hofladen gibt es nebst den Klassikern wie Eier und Konfitüre noch einiges mehr zu finden. Beispielsweise Hofspezialitäten wie Merin-gues, gedörrte Rhabarber oder die beliebte hausgemachte Salatsauce, welche im Landi St. Margrethen und im Volg Wolfhalden bereits zum Renner geworden ist. Aber auch ganz exklusive Produkte wie Pantli und Mostbröckli von Stiefelgeissen (Pro Specie Rara) gibt es zu kaufen.

Das Konzept der Selbstbedienung funktioniert gemäss Jennifer gut: «Wir können auf die Ehrlichkeit unserer Kunden zählen. Nebst Barzahlung bieten wir zudem die Zahlungsmöglichkeit mit TWINT, was gerne genutzt wird.»

Die feinen Kreationen bringen sie nicht nur durch den Hofladen an Mann und Frau, sie bieten zusätzlich einen Cateringservice an. Hier kommt Frauenpower zum Einsatz, Jennifer hat nämlich eine Zwillingsschwester: Vanessa Eisenhut. Eine Schwester, mit welcher sie sich gut versteht – so gut, dass sie gemeinsam «Feins vom Rütihof» gegründet haben. Jennifer als gelernte Bäckerin und Vanessa als gelernte Konditorin ergänzen sich bestens, um kreative Köstlichkeiten zu zaubern. Diese werden in Wolfhalden angefertigt, wo ihre Eltern eine ehemalige

Käserei zur Backstube umgebaut haben. «Dass wir alle Hygienevorschriften einhalten können, ist uns sehr wichtig», betont Vanessa die Professionalität. Mit viel Liebe backen die Schwestern seither für diverse Anlässe wie Hochzeiten oder Geburtstage Zöpfe, zaubern kreative Apéro-Häppchen sowie üppige Torten und stellen feine Käse- und Fleisch-platten zusammen. Durch Mundpropaganda hat sich dieses Angebot schnell herumgesprochen und sie freuen sich jedes Mal, einen geselligen Anlass kulinarisch umrahmen zu dürfen.



Gemeinsam mit ihrer Zwillingsschwester Vanessa Eisenhut (rechts) bietet Jennifer Bischof «Feins vom Rütihof».



Landwirtschaft schätzen lernen

So gross der Anklang der Endprodukte auch ist, auf dem Weg dahin steckt viel Arbeit. Zu erfahren, woher das Fleisch und die Eier stammen, hat in der Bevölkerung allgemein wieder ein bisschen mehr an Interesse gewonnen. Die Herkunft ist auf dem Rütihof klar deklariert, die Qualität stimmt ebenfalls. «Wir sind zwar nicht Bio, aber wir spritzen ausser Blacken nichts. Und die Ribelmals-Pou-larden, welche bei uns erhältlich sind, werden sonst eher in der noblen Gourmetgastronomie verwendet.» Durch die Fütterung von Ribelmals ist das Fleisch hochwertiger einzustufen. Die Hühner geniessen zudem Freilauf, bereits ab dem 21. Tag dürfen sie sich unter freiem Himmel bewegen. Naturnah und tierfreundlich. Wie andere Schweizer Landwirte müssen sich auch Bischofs mit verschiedensten Themen auseinandersetzen. «Viele Menschen möchten auf dem Land leben, doch Umstände wie Kuhglocken oder das Gülten der Wiesen werden dann als Störfaktor wahrgenommen.» So weit möglich, probiert das junge Landwirt-Ehepaar daher Rücksicht auf die anderen Einwohner zu nehmen – gerade, da der Rütihof nicht abseits liegt. So verzichten sie beispielsweise auf das Gülten am Wochenende. Die Wertschätzung respektive das Verständnis gegenüber der Landwirtschaft dürften dennoch manchmal ein bisschen grösser sein, wünscht sich Michel Bischof: «Und zwar nicht nur während der Corona-Zeit.» In den vergangenen Monaten konnte auch bei ihnen eine deutlich höhere Nachfrage nach regionalen Produkten verzeichnet werden.

Verbunden mit Rheineck

Ende August war für Michel und Jennifer mit der Geburt ihres zweiten Sohnes ein besonders freudiger Tag. Der kleine Severin hat das Licht der Welt erblickt und freut sich wohl schon, bis er mit seinem grossen Bruder Matthias den Bauernhof auf eigenen Beinen erkunden darf. «Ein Bauernhof ist ein Paradies», lautet die Aussage von Michel Bischof, wenn er den Kindern beim Spielen zusieht. Für sie gibt es viel zu entdecken, sie können umherspringen und die Natur direkt erleben. Ihre Verbundenheit mit Rheineck unterstreicht Michel mit der Einbürgerung als Ortsbürger. Für ihn sei dies von Wichtigkeit, denn der 33-Jährige ist sich sicher: «Wir bleiben hier, uns gefällt es.» Und wenn die beiden auf die vergangenen Jahre zurückblicken, füllt sich ihr Herz doch ein wenig mit Stolz. Die 30-jährige Jennifer strahlt: «Wir haben mit Null begonnen und haben uns dies als Familie alles aufgebaut.» Sind wir also gespannt, was weiter folgen wird.



FEINS VOM RÜTIHOF

Michel und Jennifer Bischof

Rütiweg 3, 9424 Rheineck

Telefon: 079 578 69 29

E-Mail: j.m.bischof@bluwin.ch

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag bis Sonntag von 7:30 bis 19:00 Uhr