

# «Kuhinvestoren» bringen Freunde und Familie mit auf den Hof

An einem sonnigen Tag unter den Obstbäumen Kaffee und Kuchen genießen, davor die herrliche Kulisse mit Weinbergen und Kuhweiden, während die Kinder sich auf dem Spielplatz tummeln – kein Wunder, ist die Besenbeiz von Markus und Susanne Simmler in Buchberg so beliebt.

VON MARIANNE STAMM

Gut 200 bis 300 Besucher pro Tag kommen an einem schönen Wochenende auf den Lindenhof. So ist die Besenbeiz zum Haupterwerbszweig geworden. Daneben bewirtschaften Simmlers 20 Hektaren Land, davon drei Hektaren Reben. Der Grossteil des restlichen Landes ist Futter und Weide für die 25 Mutterkühe. Das Natura-Beef-Fleisch und der Wein werden zu 100 Prozent auf dem eigenen Hof verkauft, in der eigenen Gastronomie. So sind sie dem Markt nicht ausgeliefert, obwohl sie wie alle anderen Landwirte nach den gegebenen Richtlinien produzieren müssen.

## «Das ist wie zu Hause»

Die Kunden der Besenbeiz bedienen sich selbst mit Getränken, hausgemachtem Kuchen oder am Salatbuffet. «Das ist ja wie zu Hause», hö-

ren Simmlers oft. Über Mittag und am Abend gibt es Feines vom Grill, zum Beispiel die Hofspezialität Rindsbratwurst. «Dieses Produkt hat uns bekannt gemacht», so Markus. Dazu gibt es Pellkartoffeln mit gewürztem Sauerrahm. Auch der hofeigene Hamburger ist sehr beliebt, ebenso Steaks und Filet. Wenn das Grillgut fertig ist, leuchtet die mitgegebene Scheibe auf, und der Kunde holt sich sein Menü. Wenn er gehen will, füllt er einen Zettel aus und zahlt entweder beim Buffet-Personal oder legt den Zettel und das Geld in die vorgesehene Kasse. Das spart dem Kunden und dem Personal Zeit. «Geht da nie jemand, ohne zu zahlen?», werden Simmlers oft gefragt. «Wir sind der Meinung, dass alles wieder seine Gerechtigkeit findet», entgegnet Markus. Die Besenbeiz ist jeweils von Donnerstag bis Sonntag offen, vom 1. April bis Ende Oktober.

## Investoren für die Kühe gesucht

Nur 7 der 25 Kühe gehören wirklich Simmlers. Die anderen sind Eigentümer von «Kuhinvestoren». Als Simmlers Land kauden konnten, wollten sie mehr Kühe halten, hatten aber das nötige Kapital nicht und suchten deshalb nach Lösungen. Investoren konnten eine Kuh für 3000 Franken



BILD MARIANNE STAMM

Markus und Susanne Simmler haben mit ihrer Besenbeiz einen Weg gefunden, um ihre gesamten Produkte vom Hof abzusetzen.

kauen und bekommen nun neun Jahre lang Fleisch für 450 Franken, was die Rückzahlung und den Zins beinhaltet. Das Ganze ist vertraglich geregelt. «Es gibt Leute, die kommen alle paar Wochen ihre Kuh besuchen», sagt Susanne. Da Simmlers sowieso präsent sein müssen für die Besenbeiz, stören sie die Besuche nicht. Im Gegenteil. Die Eigentümer bringen ihre Familie

und Freunde mit und bleiben zum Essen. So stimmt es für alle.

## «Kultur bim Buur»

Jede Saison gibt es mehrmals «Kultur bim Buur». Mal ist es Volksmusik, mal ein Irischer Abend oder eine Mondnachtwanderung. Viele kennen den Lindenhof vom Open-Air-Kino, das bei jedem Wetter durchgeführt wird. Bei

schönem Wetter ist es auf freiem Feld, sonst in der Scheune. Auf dem Scheunendach ist eine Solaranlage, die für 40 bis 60 Haushalte Strom liefern kann. Seit letztem Jahr hat auch das Haus eine Solaranlage, für den Eigenbedarf. Markus hat immer wieder neue Ideen, sagt Susanne schmunzelnd, sie müsse da manchmal etwas bremsen.

## Tatkräftige Unterstützung

Gut, gibt es Hilfe bei so viel Arbeit. Drei Festangestellte helfen über die Saison in Feld und Gastronomie sowie einige weitere Angestellte im Stundenlohn. Auch auf Hilfe aus der Familie können Simmlers zählen. Eine Schwägerin hilft in der Beiz, Onkel Hans macht viel für die Wartung der Maschinen. Die Grosseltern helfen, wo immer möglich. Aber auch so ist die Arbeitsbelastung noch hoch. Die Kunden wollen eben, dass mindestens entweder Markus oder Susanne in der Besenbeiz anwesend sei, denn das Familiäre ist genau das Anziehende. Bis jetzt gehen Tochter Anna ist erst 19 Monate alt. Bald kommt aber ein zweites Kind dazu. Und kommt Anna mal in die Schule, werden Anpassungen nötig sein. «Ein Betrieb wie dieser fordert Flexibilität», sagt Markus. Für ihn, den am liebsten immer wieder Neues anfangt, bleibt es damit spannend.