

Sommerserie «Hofläden»: Heute mit Familie Peterhans in Vögelrüti

Natura Beef und Honig vom Hof

Frischer geht es nicht. Die Tiere werden erst geschlachtet, wenn das Fleisch bestellt ist. Dies wissen Natura-Beef-Liebhaber weit über die Kantonsgrenze hinaus zu schätzen. Ein Drittel des Fleisches wird direkt ab Hof verkauft.

Wer auf den Hof in Vögelrüti zu den Peterhans' kommt, kann sich von der tierfreundlichen Haltung überzeugen. 30 Kühe stehen zusammen mit ihren Kälbern auf der Weide, im Freilaufstall oder im Winterauslauf. Heraussticht der imposante Stier Dimitri. Er schaut dafür, dass die Limousin-Herde gut bestückt ist.

Braver Stier, Kühe und Kälber

Die Kühe, die Kälber und der mächtige Stier locken viele Besucher an. Sie gehören der Limousin-Rasse an. Die Rasse stammt aus Frankreich und wird für die Fleischproduktion gezüchtet. Die Tiere hat die Familie vor zwei Jahren übernommen, als sie den Hof gekauft hat. Nik und Marcia Peterhans sind ein Teil der einfachen Gesellschaft agrino. So können sie auch Ferien machen und jedes zweite Wochenende freinehmen. Dies war für ihren Entscheid, einen Bauernbetrieb als junge Familie zu führen, ausschlaggebend. Ihnen ist es wichtig, dass die Tiere gut gehalten werden und auch bei der Schlachtung nicht durch die ganze Schweiz reisen müssen. Ihre Tiere kennen sie alle beim Namen. Vor allem der Stier Dimitri (8) hat es ihnen angetan. «Er ist ein ganz lieber», betont Marcia Peterhans. Auch die Kühe, welche in Mutterkuhhaltung leben, seien freundlich. «Sie wissen, dass wir ihnen die Kälber hier nicht wegnehmen», erklärt sie. «Darum sind sie auch nicht aggressiv.» Trotzdem sei bei einem Tier immer Vorsicht geboten und allfällige Warnsignale müssten beachtet werden. Wichtig sei, dass Kinder den Umgang mit Tieren lernen. Wenn es die Zeit zulässt, erklärt und zeigt sie den



Die zweieinhalbjährige Anouk Peterhans hilft schon wie eine Grosse im Stall mit und hat keine Berührungsängste vor grossen Tieren.

Fotos: dg

Besuchern die Tiere. So können Kinder dann mit ihr ins Freilaufgehege, wo sie für sich und ihre Kinder Ziegen, vier Hühner und zwei Zwerghasen hält. Die Ziegen übernehmen die Hüterrolle. Sie sorgen dafür, dass der Fuchs nicht ins Gehege kommt.

Geschlachtet wird bei Bestellung

Pro Jahr vermarktet agrino circa acht Jungtiere direkt. Das heisst, dass es fast jeden Monat frisches Fleisch ab Hof gibt. Die Kälber wachsen in ei-



Die Familie Peterhans, von links Vater Nik, Tochter Anouk, Mutter Marcia mit Töchterchen Gwen, vor dem Honiggestell

Foto: dg

ner Mutterkuhhaltung auf und werden nach zehn Monaten geschlachtet. Sind genügend Bestellungen an Fleisch eingegangen, wird das Tier zur Schlachtung nach Wohlten gebracht. Dort wird es von Metzger Lukas Meier aus Hägglingen abgeholt und drei Wochen gelagert. Danach wird das Fleisch portioniert, vakuumiert und am gleichen Tag von der Familie Peterhans abgeholt.

Nicht nur Filet schmeckt gut

Für Nik und Marcia Peterhans ist es wichtig, dass von einem geschlachteten Tier nicht nur das Filet gegessen wird. Darum bieten sie für ihre Kunden Mischpakete an. Darin enthalten sind Gehacktes, Braten, Geschnetzeltes, Saftplätzli, Voressen bis hin zum Filetstück. Bestellt werden können Pakete von fünf bis zu 30 Kilogramm. Der Kunde kann per Internet oder Facebook bestellen und das portionierte und vakuumierte frische Fleisch auf dem Hof abholen. Dies garantiert die Frische. Der Kunde kann dann selber entscheiden, ob er das Fleisch frisch verbraucht

oder tiefkühlt. Nebst den Mischpaketen gibt es auf Bestellung auch Bratwürste, Buureschüblig, Leber, Fleischkäse oder Suppenknochen. Wenn das Fleisch zum Abholen bereit ist, wird dies der Kundschaft per Mail mitgeteilt.

Honig aus Blüten und Wald

Auf dem Hof der Familie Peterhans kann in Selbstbedienung Honig in zwei Sorten gekauft werden. Angeboten werden aus eigener Imkerei – cremiger Blütenhonig und flüssiger Waldhonig. Der Blütenhonig stammt aus den umliegenden Feldern und ist cremig und beige. Der Waldhonig stammt aus den umliegenden Wäldern und ist dunkel und flüssig. «Dieses Jahr ist ein super Honigjahr», freut sich Marcia Peterhans, «wir hatten viele sonnige Tage, an denen die Bienen fliegen und den Nektar sammeln konnten.» Infos: agrino.ch oder facebook.com/agrinoimbodenundpeterhans

Debora Gattlen