

INNOVATION: Marlen und Stephan Koch aus Root LU haben auch während der Corona-Zeit gute Ideen

«Wer Gutes tut, bekommt es zurück»

Sie entschieden sich gegeneinander und wollten zunächst nicht bauern. Heute sind Marlen und Stephan Koch aus Root LU verheiratet und führen einen Hof. Corona war auch für sie ein Schock. Sie machten aber das Beste daraus – mit Musik.

JULIA SPAHR

Sie war 15. Er 21. Viel zu alt für eine Minderjährige. Unsterblich verliebt, aber sehr vernünftig entschied sie sich gegen ihn. Todunglücklich reiste die Bauertochter Marlene Koch, die damals noch Marlen Mathis hiess, zurück nach Ennetbürgen NW und liess Italien, das Ferienlager und ihre Liebe Stephan Koch aus Root LU zurück. Die Zeit verging. Sie beendete die Schule und studierte schliesslich Agronomie an der ETH Zürich. Auch Stephan Koch ging in der Zwischenzeit seinen Weg. Der Bauernsohn verliess den elterlichen Betrieb in Obermettlen, Root LU, und studierte Informatik- und Betriebswirtschaften. Eines Tages im Winter 2008 erblickten sie einander wieder. In Davos im Après-Ski. Alles war wieder da. Zwei Jahre nach dieser Begegnung heirateten sie und übernahmen wiederum zwei Jahre später den elterlichen Betrieb von Stephan Koch.

Vier Standbeine

Seit acht Jahren führen sie nun also den Betrieb in Obermettlen, Root LU. «Es hat uns nichts ausgemacht, unsere Kaderstellen zurückzulassen», erzählt Marlen Koch heute am Telefon. «Wir wollten zurück zu unseren Wurzeln und in der Natur arbeiten.» Obwohl sie heute sehr viel Arbeit haben und kein Leben im Luxus führen, haben sie den Schritt nie bereut.

Ihr Betrieb steht heute auf vier Standbeinen: Obstbau, Fleischdirektvermarktung, (siehe Kasten) Events und Musik. An den Events laden sie Gäste zu sich auf den Hof ein, servieren ihnen Fleisch vom eigenen Betrieb und spielen Lieder auf dem Schwyzerörgeli. Die Liebe zu diesem Instrument erwachte in den beiden, weil sie oft an geselligen Anlässen waren, an de-



Marlen und Stephan Koch mit ihren Kühen der Rasse Rätisches Grauvieh. (Bild: Marcel Villiger)



Sie legten ihre Arbeit nieder, um zu musizieren. (Bild: Stephan Koch mit Selbstaumlöser)

halb die nötige Disziplin aufbrachten, haben wir es relativ schnell gelernt», ergänzt Stephan Koch. Mittlerweile haben sie eine CD aufgenommen. Und sie treten an öffentlichen und privaten Anlässen auf. Zumindest bisher. «Corona machte auch ihnen einen Strich durch die Rechnung. Das ängstigte uns zunächst. Auch aus finanzieller Sicht. Für uns brechen damit zwei Standbeine weg. Die Events auf unserem Hof und unsere Auftritte», sagt Marlen Koch. «Wir merkten aber, dass wir nicht die einzigen waren. Zu Beginn des Lockdowns verfielen viele Leute in eine Art Schockstarre. Dagegen wollten wir etwas tun», erzählt sie weiter.

«Balkonkonzerte»

Inspiziert durch die Balkonkonzerte aus Italien machten sie also etwas Ähnliches. Da sie von ihrem Betrieb aus eine Aussicht haben, als stünden sie auf einem grossen Balkon, haben sie von dort aus jeden Tag ein Örgelstück gespielt, es gefilmt und es über ihre Homepage, Facebook und Youtube zugänglich gemacht. Das taten sie 19 Tage am Stück und später etwas unregelmässiger. Sie legten dafür kurz ihre Arbeit nieder und zeigten sich musizierend mitten im Wald bei geschlagenen Bäumen, bei den Kälbern im Laufstall oder so. «Dadurch haben die Menschen gesehen, dass Landwirte gerade in dieser Zeit sehr hart am Arbeiten sind und viel leisten. Das hat uns Wertschätzung eingebracht wir haben sehr viel Dankbarkeit erfahren auch für unsere Musik.»

Neue Kundschaft

Das habe bewirkt, dass neben der bestehenden Kundschaft auch andere Leute auf sie und ihr Direktvermarktungsangebot aufmerksam wurden. Sie konnten ihr Fleisch und andere Produkte verkaufen und so die Einkommenseinbussen der Auftritte und Events etwas abfedern. «Wenn man etwas Gutes tut, kommt es in der Regel zurück, das haben wir gerade in dieser Zeit sehr stark gemerkt und dafür sind wir wiederum sehr dankbar», sagt Marlen Koch. **SEITE 3**

HERBSTZEITLOSEN

Kochs, die als «s Chochä» bekannt sind, starteten das Projekt Herbstzeitlose 2019. Es handelt sich um solidarische Landwirtschaft im Bereich Nutztierhaltung. Die Basis bilden vier alte Mutterkühe der ProSpecieRara-Rasse Rätisches Grauvieh, die eigentlich geschlachtet werden sollten, die Kochs aber nach Obermettlen geholt haben. Jedes Kalb, das sie gebären, erhält acht Paten. Jeder Pate bezahlt von der Geburt des Kalbes bis zum

Schlachtermin, also während zwei Jahren, jeden Tag einen Franken und erhält danach seinen Fleischanteil am Herbstzeitlosen-Beef. Während den zwei Jahren kann er an Bauernhoftagen aktiv auf dem Hof mitarbeiten und so einen Einblick erhalten, was hinter einem Bissen Fleisch steckt. Mittlerweile haben Marlen und Stephan Koch 15 Tiere und 32 Paten. *mgt/jul*

www.herbst-zeitlose.ch

nen musiziert und gesungen wurde. Das wollten sie auch. Also fingen sie im Alter von 30 und 36 Jahren noch an, Örgeli-

unterricht zu nehmen. «Am Anfang hat es uns schon ziemlich das Gehirn erlesen», sagt Marlen Koch und lacht. «Besonders

ZUM BETRIEB

Kochs setzen auf ihrem 6,5-ha-Bio-Betrieb auf Vollweide, Raufutter und Laufstall, sie enthornen die Kühe nicht, verabreichen vornehmlich alternative Tiermedizin und nur im Notfall Antibiotika. Zudem lassen sie ihre Tiere in einem höheren Schlachtagalter in der Dorfmetzgerei schlachten (künftig ist Hoftötung geplant). Sie verwenden ausschliesslich Hofdünger und keine Pflanzenschutzmittel. *jul*

wegen der Diatonik: Ein Örgel tönt anders, je nachdem ob man zieht oder stösst.» «Da wir das aber unbedingt wollten und des-