

# BAUERN AUS LEIDENSCHAFT

MARLEN UND STEPHAN KOCH HABEN  
EINEN AUSSTERBENDEN BERUF GEWÄHLT – UND  
BEREUEEN ES NICHT

SEITE 16

MAULWÜRFE  
UNSICHTBARE  
MEISTER DES  
TUNNELBAUS

SEITE 26

ARNO CAMENISCH  
MIT DEM AUTOR  
DURCH DIE  
SURSELVA

SEITE 66



## Liebe Leserinnen Liebe Leser

**MARLEN UND STEPHAN KOCH.** Sie sind weder prominent, noch haben sie eine sportliche Spitzenleistung vollbracht. Dennoch haben wir ihnen die Titelgeschichte dieser Ausgabe gewidmet. Denn das Paar hat sich entschlossen, einen landwirtschaftlichen Kleinbetrieb zu übernehmen. Das verdient Respekt, zumal in der heutigen Zeit. Dazu zwei Kennzahlen.

**632.** Diese Zahl beziffert den durchschnittlichen Betrag in Franken, den ein Haushalt pro Monat 2018 für Lebensmittel ausgegeben hat. Umgerechnet entspricht das 6,3 Prozent des Gesamteinkommens. Noch nie haben wir im Verhältnis zu unserem Lohn weniger fürs Essen zahlen müssen. Kein Wunder, liefern sich doch die Grossverteiler regelrechte Rabattschlachten und werfen uns das Essen praktisch nach. Auf der Strecke bleiben viele Kleinbauern, weil die Preise für ihre Produkte zu tief sind, um ihnen eine Existenz zu bieten.

**14 613.** So viele Kleinbauern haben 2018 in der Schweiz eine Fläche von weniger als zehn Hektaren Land bewirtschaftet. Das ist insofern bemerkenswert, als sich die Zahl

der landwirtschaftlichen Kleinbetriebe innerhalb der letzten zehn Jahre um praktisch die Hälfte reduziert hat. Der Beruf des Kleinbauern stirbt unter den Augen der Öffentlichkeit unbemerkt aus.

Hof. Ihr Mut hat sich auszahlt, ihre Geschichte ist heute eine Erfolgsgeschichte, von der wir alle einiges lernen können. Auch über unser Konsumverhalten. Weil wir uns ganz bewusst entscheiden

**Redaktorin  
Gabriela Meile  
(l.) mit den  
Kleinbauern  
Marlen und  
Stephan Koch.**



**MARLEN UND STEPHAN KOCH.** Die 38-jährige Agronomin und der 44-jährige Betriebswirt liessen sich von all dem nicht abschrecken. Sie verzichteten auf eine berufliche Karriere und gaben ihre lukrativen Jobs auf. Selbst gut gemeinte Warnungen aus ihrem Umfeld konnten sie nicht von ihrem Vorhaben abbringen. Vor vier Jahren übernahmen sie auf der Obermettlen hoch über dem luzernischen Root einen

können, für einheimische und naturnahe Produkte einen kleinen Aufpreis zu zahlen, um den Kleinbauern eine Existenz zu ermöglichen.

**SEITE 16**

Herzlich, Ihr Michael Solomicky,  
stv. Chefredaktor

# DER WERT DES KLEINEN

Sie geben ausgedientem Vieh eine neue Heimat, vertreiben ihre Erzeugnisse direkt vom Hof, veranstalten Events: Marlen und Stephan Koch zeigen auf ihrem Biohof, wie wenig es für ein nachhaltiges Leben braucht.

— Text Gabriela Meile · Fotos Christian Merz

Hoch über dem Rontal: Marlen und Stephan Koch musizieren auf der Obermettlen, Kalb Vito will schmuse.

Auf der Obermettlen leben zwei, die sich gefunden haben. Hoch über dem luzernischen Root verwirklichen Marlen und Stephan Koch ihren Traum von einer Landwirtschaft, die Tierliebe, Gastronomie, Musik und Naturerlebnis miteinander vereint. Und das, obwohl die beiden ursprünglich gar nicht Bauern werden wollten.

«Das hier ist einer der schönsten Flecken Erde der Welt», sagt Marlen Koch-Mathis, 38, als sie mit ihrem Mann Stephan, 44, auf dem

Hügel steht und auf das Rontal hinunter-schaut. Die beiden sind umgeben von Rätischem Grauvieh. Vito trabt zu ihnen und will schmuse. Er ist mit seinen knapp zwölf Monaten das älteste Kalb einer besonderen Herde: der Herbstzeitlosen. Seine Mutter Vella ist zehn und gehört somit zu den älteren Semestern. Viermal hatte sie ihrem früheren Bauern gesunden Nachwuchs für die Zucht beschert. Dann folgte Fehlgeburt auf Fehlgeburt. Unter normalen Umständen wäre Vella deshalb →

Das Bauernpaar bringt sein Rätisches Grauvieh auf die Weide.



letztes Jahr geschlachtet worden. Doch auf dem Biohof Obermettlen hat sie eine zweite Chance erhalten und am 18. August Vito zur Welt gebracht.

Damit begann das jüngste Projekt der Kochs. «Vito bedeutet Leben», sagt sie. «Nichts würde besser passen – zu ihm, seiner Mutter, zu uns.» Seit vier Jahren entwickeln die beiden ihre eigene Art der Landwirtschaft: im Kleinen, nachhaltig und solidarisch, also zusammen mit einer Gemeinschaft, die bewusst konsumiert und Bauern unterstützt. Zudem retten sie Kühe, die ihre Nutzungsdauer bereits überschritten hätten, «und lassen sie spät wie Herbstzeitlosen-Blumen noch einmal erblühen». Die Kälber wachsen an der Seite ihrer Mütter zu Rindern und Ochsen heran, trinken ihre Milch. Und wenn der Zeitpunkt gekommen ist, sterben sie beim Fressen im Laufstall. Hoftötungen sind in der Schweiz seit Anfang Juli erlaubt. Von rund 50 000 Landwirtschaftsbetrieben werden nach Schätzungen des Schweizer Bauernverbands etwa 100 diese Gelegenheit wahrnehmen. Darunter Marlen und Stephan Koch. «Vitos Kreislauf wird sich dort schliessen, wo er begonnen hat – auf der Obermettlen», sagt Marlen Koch und kraut ihn hinter dem Ohr. «Für das

Marlen Koch schneidet Hohrücken aus eigener Produktion.



Vieh ist der Tod auf dem Hof stressfrei.» Die Kochs arbeiten eng mit der Natur. Die derzeit neun von maximal fünfzehn Tieren sind den ganzen Sommer draussen. Kraftfutter ist für sie ebenso tabu wie Pflanzenschutzmittel für die fast achtzig Obstbäume. Produkte wie Schnäpse oder Blütensalz stellt das Paar selbst her und verkauft sie direkt an die Kundschaft. Fleisch erhält bloss, wer vorgängig eine Patenschaft für ein Kalb übernommen hat oder einen Hofanlass besucht. Und was die Kochs zusätzlich für ihren Unterhalt benötigen, verdienen sie an ihren Events oder als Schwyzerörgeli-Duo.

«Ein Konzept wie dieses braucht viel Idealismus», sagt Sandra Helfenstein, 48, Mediensprecherin des Schweizer Bauernverbands. «Offenbar haben die beiden im Biosektor eine Nische gefunden, bei der Aufwand und Ertrag stimmen.» Sie kommen ohne Angestellte aus, «was vor allem auf relativ kleinen Höfen funktioniert». Kleinstbetriebe mit weniger als zehn Hektaren Land gab es im Jahr 2018 14 613, 2000 waren es noch rund 27 000. «Als Bauer ausschliesslich von der Landwirtschaft zu existieren, ist eine Herausforderung», sagt Helfenstein. Aber von einem winzigen Hof wie jenem der Kochs zu

leben, sei ein Kunststück. «Man krampft für den Erfolg. Und: Man muss Menschen mögen.» Der enge Kontakt zu den Abnehmern sei ebenso wichtig, wie ihnen Spezialitäten und dazu eine gute Story über die Arbeit und die Produkte zu liefern.

**Sehnsucht, etwas zu bewirken**

Geschichten können Marlen und Stephan Koch viele erzählen, über jede Kuh und jedes Kalb. Die verrückteste aber ist ihre eigene. Angefangen damit, dass die beiden ganz andere Pläne hatten, als in die Landwirtschaft einzusteigen. Beide wuchsen auf Bauernhöfen auf. Er auf der Obermett-

len, sie im nidwaldischen Ennetbürgen. Sie träumte von einem Job in der Entwicklungshilfe irgendwo im Ausland, um sich dem Thema Welternährung zu widmen, und studierte deshalb an der ETH Zürich Agronomie. Schliesslich wurde sie bei einer Agrarfirma Mitglied der Geschäftsleitung. «Doch ich war nicht glücklich mit dem Bürojob. Ich konnte zu wenig bewirken und sehnte mich nach einer erfüllenden Tätigkeit», sagt sie. Auch er machte Umwege, lernte Maschinenmechaniker, studierte später Betriebswirtschaft und Informatik. Mit 25 reiste er sechs Monate durch Australien, wo ihn das Heimweh

«Für die einen mögen wir Spinner sein, für die anderen Träumer. Für uns sind wir zufrieden.»

Marlen Koch



Geräuchertes Blütensalz (o.), Kräutergarten (l.).



plagte. «Da spürte ich, wohin ich gehöre. Nirgends sonst als auf der Obermettlen bin ich zu Hause.»

Und da sitzen sie nun, gönnen sich eine Pause und trinken von ihrem Bienenbrunz. Der Schnaps stammt von ihren eigenen Birnen und ist mit Honig veredelt, den die Bienen auf ihrem Hof produzieren. Die Flaschen sind fein säuberlich neben dem Kräutersalz aufgereiht im ehemaligen Geräteschuppen, den die Kochs eigenhändig zu ihrem Alp-Stübli umgebaut haben. Hier finden jährlich etwa dreissig Anlässe statt, vom Comedy-Abend über den Grillkurs bis hin zum privaten Fest von Gästen. «Vielleicht feiern wir hier am kommenden 6. August auch unseren Hochzeitstag», sagt sie.

Zehn Jahre sind Marlen und Stephan Koch inzwischen verheiratet. Kennengelernt haben sie sich viel früher, 1997 in Italien, während eines Trainingslagers →

Stolz auf die Jungen: Sepp und Annamarie Koch, Eltern von Stephan.



## DIREKTVERMARKTUNG «GUT FÜR KUNDENBINDUNG»

**Sandra Helfenstein, das Bauern-Ehepaar Koch verkauft die Produkte direkt auf dem Hof. Welche Bedeutung hat die Direktvermarktung für die Landwirtschaft?**

In den letzten zehn Jahren hat sie stetig zugenommen. Unterdessen arbeitet jeder vierte Betrieb mit irgendeiner Form von Direktvermarktung. Bauern versuchen damit, bessere Preise für ihre Produkte zu erzielen und die Wertschöpfung auf dem Hof zu steigern. Wir unterstützen sie mit der nationalen Plattform [www.vomhof.ch](http://www.vomhof.ch) sowie mit Verpackungsmaterial. Nach wie vor geht aber der Löwenanteil an Produkten in den Detailhandel.

### Warum?

Weil die Leute keine Zeit haben, von Hof zu Hof zu fahren. Bei einem Bauern bekommen sie die Eier und die Milch, beim anderen das Gemüse, beim nächsten



**Sandra Helfenstein, 48, ist Mediensprecherin des Schweizer Bauernverbands.**

das Fleisch. In den Geschäften haben sie alles zusammen. Zudem eignet sich nicht jedes Angebot und jede Lage gleich gut für die Direktvermarktung.

**Was braucht es, damit ein Landwirt seine Erzeugnisse erfolgreich direkt an die Kundschaft verkaufen kann?**

Er muss professionell, seine Produkte müssen qualitativ hochstehend sein. Wichtig ist auch, dass er eine Beziehung zu den Abnehmern aufbaut und ihr Verständnis für seine Arbeit fördert.

### Wie gelingt das?

Mit einem Flair für Menschen. Der Landwirt erklärt ihnen, was er wie und warum tut und weshalb es sich lohnt, sein Produkt zu kaufen. So hören die Leute zusätzlich eine Geschichte.

Wie bei den Kochs, auf deren Hof die Tiere bei ihren Müttern aufwachsen dürfen und dort sterben, wo sie zur Welt gekommen sind.

**Sie sprechen die Hof-tötungen an, die seit Anfang Juli erlaubt sind.**

Genau. Sie sind keine Lösung für die Masse, da die toten Tiere rasch in eine Metzgerei gebracht werden müssen, damit die Hygiene gewährleistet ist. Und man stelle sich vor, überall würden Rinder auf der Weide getötet. Hof-tötungen sind eine Nische für kleinere Betriebe und Konsumenten, die den Tieren den Transport ersparen wollen. Die Bauern generieren dadurch wieder einen Mehrwert.

ihrer Turnvereine. Damals war die Zeit für das Paar allerdings noch nicht gekommen. Sie war 15, er 21. «Ich habe mich sofort unsterblich in dich verliebt», erinnert sie sich und lächelt. «Für mich warst du noch ein Kind», antwortet er. Ihre Wege trennten sich. Doch elf Jahre später begegneten sie sich zufällig beim Après-Ski in Davos. «Mein Herz pochte wieder wild», erzählt sie. «Damals verliebte auch ich mich sofort», sagt er. Obwohl beide eine Trennung hinter sich hatten, verabredeten sie sich. Einige Wochen später lud er sie auf die Obermettlen ein, «für ein paar Tage», betont er. «Aber ich blieb für immer», ergänzt sie.

### Ein gefragtes Duo

2010 trauten sie sich. Kurz darauf machten sie sich auf die Suche nach einem neuen gemeinsamen Hobby und fanden heraus, dass beide gerne Schwyzerörgeli spielen würden. Sie nahmen Unterricht und traten bald privat, dann öffentlich auf. Heute sind «s' Chochä» ein gefragtes Duo mit eigener CD und jährlich rund sechzig Engagements. «Wahnsinnig, wie alles funktioniert und sich gefügt hat», sagt sie.

Ihr Konzept geht auf. Auf ihrem Hof verbinden sie Direktvermarktung, An-



*«Auf der Australien-Reise spürte ich, wohin ich gehöre. Nirgends sonst als auf der Obermettlen bin ich zu Hause.»*

Stephan Koch

lässe, Musikauftritte und die Herbstzeitlosen zu ihrer ganz eigenen Marke. Jedes Kalb wird während zweier Jahre von je acht Paten begleitet. Wer mag, besucht den Hof, wird selbst ein wenig zum Bauern und hilft mit. Alle Paten – auch jene, die lieber aus der Ferne dabei sind – zahlen einen Franken pro Tag, was den Kochs insgesamt 5840 Franken pro Tier einbringt. «Für den Ackerbau ist unser Land zu steil», erklärt Stephan Koch. Das Rätische Grauvieh ist mit seinem leichten Körperbau optimal für das Gelände. Und die Kochs können es später zu hochwertigem Weidefleisch verwerten, das die Paten erhalten.

Zu den Paten der ersten Stunde und somit von Vito, dem ältesten Herbstzeitlosen-Kalb, gehört Daniela Elmiger Amrein mit ihrer Familie. An diesem schwülheissen Tag spaziert die 51-Jährige aus Gisikon mit ihrer Tochter Alena, 18, zu

den Kochs. Das Paar hat die Arbeit wieder aufgenommen, schlägt Holzpflock um Holzpflock in die Erde und zäunt so die nächste Wiese ein, von der die Herde später fressen darf. Elmiger Amrein erzählt: «Mein Mann Beat und ich wollten unseren Kindern zeigen, wie viel Aufwand hinter einem Stück Fleisch steckt und woher es kommt. Ausserdem möchten wir junge, kreative Landwirte unterstützen.» Deshalb hat sie sich zu ihrem Fünffzigsten auch eine Baumpatenschaft gewünscht. Sie steht vor ihrem noch zierlichen Hochstamm und sagt mit einem Lachen: «Eine alte Zwetschge. Die passt doch jetzt zu mir.»

Plötzlich knallt ein Donner durch die Luft, und schwere Regentropfen fallen vom Himmel. Vito und seine Herde suchen am Waldrand Schutz, die Menschengruppe flüchtet derweil wieder ins Alp-Stübli. Dort sind an den Wänden Holzkühe zu einem Alpaufzug drapiert

**Marlen und Stephan Koch stossen beim Mahl in der Abenddämmerung auf ihr Glück an.**

und zeugen von Marlen Kochs Sammelleidenschaft. Mittendrin sitzen zwei menschliche Figürchen, ein Gros müeti und ein Grosbappe. «Sie sollen zeigen, dass Stephans Eltern zur Obermettlen gehören. Ihnen haben wir unglaublich viel zu verdanken», sagt Marlen Koch.

Früher unterhielten Annamarie, 74, und Josef Koch, 74, den Hof im Nebenerwerb. «Anders wäre es zu unserer Zeit finanziell nicht möglich gewesen», erklärt Annamarie Koch, die mit ihrem Mann nach wie vor auf der Obermettlen wohnt. Beide greifen der jungen Generation regelmässig unter die Arme. «An die Anlässe mussten wir uns gewöhnen, doch jetzt haben wir Freude, dass das Leben hier oben weitergeht.»

### Erfolg trotz Gegenwind

Anfänglich waren sie skeptisch – und damit nicht allein. Bevor sich die Kochs 2016 ganz in die Selbständigkeit wagten, spürten sie einigen Gegenwind. Menschen aus dem entfernten und nahen Umfeld schüttelten den Kopf ob ihrer Idee, sechs-einhalb Hektaren gewinnbringend bewirtschaften zu wollen. Doch die Mission des Paares ist klar. «Wir möchten in der Landwirtschaft etwas verändern. Dazu sind wir auf die Unterstützung der Konsumenten angewiesen. Ihr Verhalten entscheidet, wie Bauern arbeiten und Tiere gehalten werden», sagt er. Und sie fügt an: «Für die einen mögen wir Spinner sein, für die anderen Träumer. Für uns sind wir zufrieden.»

Zufriedenheit ist, wonach Marlen und Stephan Koch streben. «Ginge es uns ums Geld, hätten wir den Hof nicht übernehmen dürfen», sagt er. Und sie: «Aber wir wollten dereinst nicht auf dem Sterbebett liegen und über alle verpassten Chancen nachdenken müssen.»

Als die Wolken sich verzogen haben, schultern Marlen und Stephan Koch ihre Schwyzerörgeli und gehen damit erneut zur Herde. Auf dem Hügel angelangt, stimmen sie ein Lied an. Die Tiere traben herbei. Allen voran: Vito. ■

[www.obermettlen.com](http://www.obermettlen.com)