

## Im Stall die Sinne schärfen

Über 220 Milchbetriebe in der ganzen Schweiz halten seit April ihre Stalltüren wieder für ein interessiertes Publikum offen. Mit der «Stallvisite» werben die Bauernfamilien um Sympathie für ihre Produkte und fördern das gegenseitige Verständnis zwischen der Landwirtschaft und den Konsumenten. Eine breite Medienschar hatte kürzlich die Gelegenheit, auf dem Betrieb der Familie Maag in Oberglatt eine sehr intensive Stallvisite zu erleben.

ANDREAS ROHNER  
THURGAUER BAUERNVERBAND

«In der Schweizer Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahren so viel geändert, dass es sich ganz besonders lohnt, die Stalltüren aufzumachen», meinte Hansjörg Walter, Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes, in seinen Begrüssungsworten. In der heutigen Gesellschaft, wo die landwirtschaftlich geprägte Bevölkerung nur noch eine kleine Minderheit ausmache, bringen Projekte wie die «Stallvisite», «Schule auf dem Bauernhof», «Lockpfosten» oder der «1.-August-Brunch» die ländliche und die städtische Bevölkerung wieder näher zueinander.

### Damit die Schulkinder keine lila Kühe malen

«Die «Stallvisite» bietet ein Maximum an Transparenz. Wo sonst erhalten Konsumentinnen und Konsumenten auf so einfache Art Einblick in die Produktion von Lebensmitteln?» erklärte Peter Gfeller, Präsident der Schweizer Milchproduzenten, sehr überzeugend. Leider würden Kinder und Jugendliche in der Freizeit immer öfter in virtuelle Welten abtauchen; die mediale Welt am Computer oder am Fernsehen trete in den Vordergrund. Hansjörg Walter konnte selbst schon miterleben, wie Schulkinder ihn bei einem Besuch mit gemalten lila



Daniel und Susanne Maag züchten neben der Viehhaltung auch Strausse. Einige Straußeneier landen als übergrosses Spiegelei in der Pfanne. (ro)

Kühen willkommen geheissen haben. Gemäss Gfeller wollen Bäuerinnen und Bauern die Emotionen rund um Nahrungsmittel nicht alleine den Medien überlassen, sondern den Konsumentinnen und Konsumenten wieder vermehrt eine echte, sinnliche und emotionale Nähe zur Urproduktion vermitteln.

### Aus dem Saustall wurde ein Bankettsaal

Mit viel Eigeninitiative und unternehmerischem Mut hat das junge Be-

triebsleiterehepaar Daniel und Susanne Maag den Hof Wiesengrund auf drei Standbeine ausgerichtet. Biomilchwirtschaft mit Ackerbau, Events und Gästebewirtung im umgebauten Saustall und, als drittes Standbein, die Betreuung von sozialoriginellen Personen auf dem Hof. Für die professionelle Gästebetreuung wurde der Familie Maag das Qualitäts-Gütesiegel des Schweizer Tourismusverbandes verliehen. Weil sie auf ihrem Betrieb auch einen hohen Sicherheitsstandard erfüllen, durften sie zudem die Sicherheitsplakette der Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft entgegennehmen.

### Mit verbundenen Augen durch den Stall

Nachdem alle Gäste eine Augenbinde erhalten hatten, machten sie unter der Leitung dreier sehbehinderter Frauen einen Rundgang sozusagen in Dunkelheit. Umso bewusster nahmen sie die würzigen Düfte verschiedener Futtermittel, die feine Geschmacksnoten von Milchprodukten oder die Geräuschkulisse des Bauernhofs wahr. Auch die anwesenden, prominenten Bauern zeigten sich beeindruckt, wie selbst sie die an sich bekannten Eindrücke auf eine ganz neue Art erfahren konnten.



Mit verbundenen Augen die Kälber in der Box streicheln. (ro)

### Stallvisite – ein Erfolg in der ganzen Schweiz

Die Idee ist simpel, aber erfolgreich: Milchwirtschaftsbetriebe öffnen ihre Türen für die Bevölkerung. Die Bauern bestimmen selbst die Regeln und Öffnungszeiten. Die Stallvisite wurde erstmals im Jahr 2004 im Kanton Luzern durchgeführt und findet seit 2006 im Rahmen der Kampagne «Gut, gibt's die Schweizer Bauern» statt. Sämtliche Betriebe und Informationen sind in einer handlichen Broschüre oder auf der Website [www.stallvisite.ch](http://www.stallvisite.ch) aufgelistet. (ro)