

Äpfel, Birnen, Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen: Im Sommer und Herbst ist auf dem Archehof in Hildisrieden viel los. Vater Sepp (86) steht seinem Sohn Urs (50) dabei zur Seite – Erntearbeit, die sich nicht nur in feinen Früchten, sondern auch auf der menschlichen Ebene zeigt.

VON ROBERT BOSSART

Idyllisch, die unzähligen Hochstamm-Apfelbäume, die Birnen-, Zwetschgen- und Mirabellenbäume, Hühner mit jeder Menge freiem Auslauf, ein paar Ziegen und Grauvieh, die genüsslich auf ihrer grosszügigen Weide grasen. Dass die nicht-bäuerliche Sicht auf solch prächtige Höfe meist wenig mit der landwirtschaftlichen Realität zu tun hat, wissen wir seit GottshelFs Zeiten und den Filmklassikern «Ueli der Knecht» und «Ueli der Pächter». Schöne Bilder, hinter denen viel Arbeit und mitunter auch menschliche Verstrickungen stecken. Auf dem Archehof im luzernischen Hildisrieden, hoch über dem Sempachersee, gibt es zwar viel zu tun, glücklicherweise hält es sich mit den GottshelF'schen Zankereien in Grenzen.



Fotos: Patric Borchert, abgelleitet.ch



Alt und Jung bei der Obsternte in Hildisrieden: Vater Sepp (r.) unterstützt Sohn Urs tatkräftig bei der Bewirtschaftung des idyllischen acht Hektaren grossen ProSpecieRara-Archehofs. Der Betrieb setzt sich dafür ein, dass seltene Tierrassen und Obstsorten in der landwirtschaftlichen Produktion erhalten bleiben. Zum Archehof gehören ausserdem ein Hofladen, ein Seminarhof mit Tipizelt und ein Wiesenwagen für Feierlichkeiten aller Art.



Gemeinsam ernten macht doppelt Spass

Urs Amrein und sein Vater Sepp schmunzeln. «Wir lassen einander in Ruhe und urteilen nicht immer gleich, das hilft», sagt der 86-Jährige. Sein Sohn nickt. «Natürlich ist es nicht einfach, wenn du siehst, wie die nächste Generation das, was du aufgebaut hast, verändert und andere Wege geht.» Zum Teil hätten sie schon ganz andere Ansichten, meint der Vater. Er, der bis 1954 die ganze Arbeit mit Tieren erledigte, hat die enormen Veränderungen in seinem Berufsstand selbst miterlebt.

Herbst ist Erntezeit, Sepp hilft trotz seines stolzen Alters tatkräftig mit. «Ich mache das gern, ich muss mich zwar viel bücken, um die Früchte zusammenzulesen, aber mit einem Knieschoner geht es ganz gut.» Früher hätten sie noch oft in grösseren Gruppen Früchte zusammengelesen oder von den Bäumen gepflückt. «Heute benutzen wir einen Hebekran», sagt Urs. Das sei weniger gefährlich als die Arbeit auf der Leiter. Trotzdem finden beide, dass die Ernte eine schöne Zeit im bäuerlichen Kalenderjahr sei. «Du investierst das ganze Jahr über viel Arbeit und am Schluss erntest du die Früchte deiner Arbeit», sagt Urs und sein Vater ergänzt: «Ernten ist wie Dessert essen. Wenn alles gut läuft und du am Schluss feine und schöne Früchte hast, ist es einfach ein schönes Gefühl.» Zu wissen, dass

andere Menschen Freude daran haben, diese zu essen und zu geniessen, das bereite ihm Freude.

ProSpecieRara – für seltene Rassen und Sorten

Vater Sepp ist seit fünf Jahren Witwer, lebt heute allein im alten Bauernhaus. Urs ist der jüngste von sieben Kindern und lebt zusammen mit seiner Frau in einem modernen Holzhaus, das neben dem Elternhaus steht. Bereits Ende der Neunzigerjahre begann die Übergabe des Hofes von Sepp zu Urs. «Ich war froh damals, die zunehmenden administrativen Arbeiten bereiteten mir Mühe», sagt Sepp. Der Hof mit Milchkühen, Jungvieh, Schweinehaltung, Ackerbau und 80 Hochstammbäumen wurde in der Folge vom Sohn völlig umgestaltet.

Urs, gelernter Landwirt und Buchhalter, arbeitete zuvor als Computerfachmann. Als sein Vater pensioniert wurde, hörte er mit Milchkühen, Schweinehaltung und Ackerbau auf. Heute betreibt er Mutterkuhhaltung und vor allem wachsen auf den acht Hektaren 600 Hochstammbäume mit über 350 Sorten. «Unser Betrieb ist ein ProSpecieRara-Archehof, der sich dafür einsetzt, seltene Rassen und Sorten in der landwirtschaftlichen Produktion zu erhalten», erklärt Urs.

Nicht nur seltene Obstsorten, auch alte Tierrassen wie das Rätische Grauvieh, Diepholzer Gänse, Appenzeller Spitzhaubenhühner und Bündner Strahlenziegen sind auf dem Hof anzutreffen. Die meisten Bäume sind sogenannte Patenbäume: Ein Baum wird von einer Person gemietet und diese kann die Früchte selbst ernten, Urs und sein Team hegen und pflegen Baum und Umgebung. Etwa die Hälfte des Einkommens erwirtschaftet der Betrieb im Bereich Gastrotourismus. Ein grosses Baumhaus, ein Seminarhof mit Tipizelt und Seminarraum, dazu ein Wiesenwagen bieten Platz für Feierlichkeiten aller Art sowie für Meetings, Workshops und Seminare. «Wir bieten zudem im Hofladen Raritäten von unserem Hof und regionale Spezialitäten an», sagt Urs. Bei Hofführungen gibt er Einblicke in eine «ökologische und solidarische Landwirtschaft».

Erlesene Brände sind gefragt

Interessant ist, dass auf dem Archehof viele Früchte geerntet werden, die später den Weg über den Brennkessel nehmen. «Früher haben wir als Nebenprodukt etwas Schnaps hergestellt», erinnert sich Sepp. «Heute ist es fast schade, eine Williamsbirne als Speiseobst zu verkaufen.» Erlesene Destillate er-

freuen sich in jüngster Zeit grosser Beliebtheit, deshalb eignet sich der Hof mit den vielen seltenen Sorten für erlesene Brände. «Hier auf dem Hof werden die vollreifen Früchte eingemaischt und gelangen nach der Gärung in die lokale Destillerie Seetal», sagt Urs. So gibt es etwa einen Zwetschgen-Gin oder einen Kirschen-Likör mit Früchten vom Archehof.

Vater Sepp trägt die Veränderungen mit, auch wenn er vielleicht nicht alles nachvollziehen kann, was sein Sohn mit dem Hof anstellt. «Wir lassen einander leben», sagt er und Urs fügt an: «Wir haben teilweise andere Ansichten, aber wir schauen, dass wir einander nicht verletzende Dinge sagen.» Dazu gehört vielleicht auch eine gesunde Distanz der beiden Generationen. Sepp hat nach dem Tod seiner Frau Kochen gelernt und lebt selbstständig im alten Bauernhaus. Hier hat er einen grossen Garten, in dem er auch einiges zu tun und zu ernten hat. Sonntags geht er als gläubiger Katholik immer in die Kirche. «Das tut mir sehr gut.» Jede Woche kommt eine seiner Töchter und hilft beim Säubern. Er ist froh, dass er seinen Lebensabend so verbringen darf und nicht in ein Alterszentrum muss. So kann er gewissermassen die «Früchte seines Lebens ernten».