

Betrieb

Beratung und Märkte

Kleintiere / Die Übergangsfrist für die neuen Anforderungen zur Haltung von Schafen und Ziegen läuft am 31. August ab. **Seite 27**



Im S'Chrättli gibt es jetzt Kirschen

Direktverkauf / Das Leben von Thomas Schwarz ist ab jetzt von Kirschen bestimmt. Er freut sich auf die Ernte und hat mehr Bäume gepflanzt.

RÜFENACH Thomas Schwarz freut sich, denn seine Bäume sind prallvoll mit süssen, reifen Kirschen. «Am Mittwoch dieser Woche werden die ersten Früchte der Sorte Burla gepflückt», erklärt er in seiner prächtigen Obstanlage.

Letztes Jahr: Totalausfall

Obstbauer Schwarz weiss: Die Natur kann in reichem Mass Früchte schenken, aber auch alles vernichten. Thomas Schwarz erinnert sich noch gut, wie es war vor einem Jahr, als wegen den Frühjahrsfrösten 2017 auf seiner 25 Aren grossen Anlage keine einzige Kirsche zu finden war. Da nützte auch die schöne Lage des Hofes nichts, der, wie auf der Homepage des Betriebes heisst «... idyllisch gelegen zwischen Bruggerberg und Geissberg ist».

3000 Tonnen schweizweit

Heuer ist für Thomas Schwarz alles viel besser. «Der Frühjahrsfrost verursachte an den Obstkulturen kaum Schäden», schreibt denn auch der Schweizer Obstverband in seiner «Vorernteschätzung Kirschen 2018». Weiter lautet die Prognose, dass 3000 Tonnen Tafelkirschen in den Handel gelangen sollten. Leider litten viele Kirschenkulturen unter der Trockenheit, heisst es im Bericht, aber da neuere Tafelkirschenkulturen bewässert werden können, hielten sich die Auswirkungen des Wassermangels laut Obstverband in Grenzen.

In der üppig mit Kirschen behangenen Anlage von Thomas Schwarz ist eine Bewässerung installiert. Dies ist nötig, weil die Bäume im Sommer zweifach abgedeckt sind. Einerseits ist die Anlage eingenetzt, um den Kirschen Schutz gegen Vögel und Hagel zu bieten. An den Seiten ist sie mit feinen Netzen geschützt gegen einfliegende Insekten wie den gefürchteten Schädling, die Kirschenessigfliege. Unter den Netzen, direkt über den Baumreihen, ist ein wasserdichtes Dach gespannt, das die reifenden Kirschen vor allfälligen Regengüssen schützt. «Im Interesse der Qualität ist eine Bewässerung nicht Luxus,



Thomas und Petra Schwarz vor S'Chrättli. Der Eingang ist geschmückt von der Bäuerin und gelernten Gärtnerin Petra Schwarz. Sie liebt es, zu dekorieren. Im Hofladen gibt es nebst eigenen auch ausgewählte Produkte von anderen Bauern aus der Region. (Bild Zvg)

sondern Pflicht», betont Thomas Schwarz.

Viel Arbeit und lange Tage

Thomas Schwarz, seine Frau Petra, seine Angestellten und teilweise auch seine Söhne Björn und Lars haben im Frühjahr auf dem Direktverkaufs-Hof sehr viel Arbeit und lange Tage. «Der Frühling ist immer arbeitsreich, und jetzt Anfang Juni haben wir bereits fünf Wochen Erdbeeren pflücken hinter uns», sagt Schwarz. Denn ihr Hofladen «S'Chrättli» direkt an der Hauptstrasse, der Marktstand am Wochenmarkt im nahen Turgi und all die Marktfahrer, die Thomas Schwarz beliefert, wollten täglich mit frischen Erdbeeren versorgt werden.

Aber jetzt gehen die Erdbeeren zur Neige und die Kirschen müssen gepflückt werden. Die

Früchte, die in den Handel gelangen, müssen ein bestimmtes Mindestkaliber aufweisen. Der Schweizer Obstverband schätzt, dass heuer rund 1100 Tonnen (t) von der Kategorie 22+ Millimeter Durchmesser, 1500 t vom Kaliber 24+ mm und nur noch 348 t vom Kaliber 22+ mm in den Handel gelangen.

Qualität und Frische zählen

Für Thomas Schwarz ist das kein Problem, denn von Anfang an, als er im Jahre 2000 die Anlage pflanzte, setzte er auf grossfrüchtige Sorten. Die grossen Kirschen präsentieren sich gut und «haben ihren Preis auf dem Markt und auch im Hofladen» stellt Schwarz klar.

Machen hohe Preise die Kirschen nicht zu einem Luxus? «Nein», entgegnet Schwarz entschieden. Er weiss aber, dass «in der Auslage die Qualität der angebotenen Kirschen tadellos sein muss, und dann sind die Leute bereit, Geld für Kirschen auszugeben». Thomas Schwarz hat Folgendes schon oft beobachtet: «Manchmal kaufen die Leute am Wochenmarkt 500 Gramm Kirschen, essen sie und kehren zurück, um ein Kilo oder mehr zu kaufen.» Qualität und Frische seien das A und O auf dem Wochenmarkt, so sein Fazit.

In der Haupternte lägen die Kirschenpreise tiefer, weiss Schwarz aus Erfahrung. Der Schweizer Obstverband rechnet, dass die Handelsmenge der Kirschen bis am 8. Juli stetig anstei-

gen werde und dann langsam absinke. Dan gehen viele Leute in die Ferien, was jeweils schlecht für den Absatz ist.

Schwarz erntet bis Mitte Juli

Spürt Thomas Schwarz mit dem Start der Sommerferien auch einen Verkaufseinbruch? Nein, entgegnet er entschieden, denn «im Gegenteil, in der ersten Schulferienwoche verkaufe ich die Kirschen sehr gut», weiss er aus Erfahrung. Weil die Gemeinde Rüfenach AG mit 378 Meter über Meer sehr tief liege, seien die Kirschen aus seiner Anlage viel früher reif als im restlichen Mittelland und seine Kirschen-ernte schon Mitte Juli vorbei.

Direktvermarktung im Hofladen und der Wochenmarkt verlangen eine grosse Präsenzzeit. Seine Frau Petra ist weit herum bekannt für ihr gutes Holzofenbrot. Samstagmorgen steht das Ehepaar Schwarz ab zwei Uhr früh in der Backstube und später bis Mittag im Hofladen. Aber wie lautet das Geheimnis der berühmten Holzofenbrote?

Das Holzofenbrot-Geheimnis

«Frische, das Backen im Holzofen und die grosse Auswahl an Broten», verrät Thomas Schwarz. Jeweils am Mittag, nach zehn Stunden Arbeit in Backstube und Laden, seien sie beide, Thomas und Petra, jeweils recht müde.

Überhaupt gibt es vom Frühling bis Herbst viel Arbeit und wenig Pausen. Die Frage stellt sich: Wie erholt sich die Familie

Schwarz? «Für die ganze Familie sind zwei Wochen Sportferien im Winter in den Bergen heilig», sagt Thomas Schwarz und man sieht förmlich, wie sich sein Gesicht aufhellt, weil er sich schon auf die nächste Winterpause freut. «Denn das haben wir uns verdient.»

Start mit Eiern und Äpfeln

Wie und wer kam denn eigentlich auf dem mitten im Dorf Rüfenach gelegenen Bauernhof auf die Idee, mit der Direktvermarktung zu starten? «Wir beide», erinnert sich Thomas Schwarz zurück, aber am Anfang war seine Petra die treibende Kraft hinter dem Direktverkauf. «Erst verkauften wir Äpfel und Eier», erinnert er sich, so wie eben viele Bauern mit dem Direktverkauf starten. Bald darauf begann sei-

ne Frau, Bauernbrote anzubieten. Im Jahr 2000 wurde der Hofladen eröffnet, ein grosser Holz-Backofen eingebaut und ein Verarbeitungsraum eingerichtet.

Direktverkauf braucht Zeit

«Wir starteten langsam und investierten laufend», schaut Thomas Schwarz im Gespräch zurück. Was sind seine Empfehlungen an Bäuerinnen und Bauern, der in den Direktverkauf einsteigen wollen? Zuerst müsse man in die Infrastruktur investieren, und er fährt fort: «Man muss sich Zeit nehmen für die Produktion, Zeit nehmen für seine Kunden und auch einmal für einen Schwatz mit ihnen», so Schwarz.

Und es brauche ein ansprechendes Sortiment im Laden und auf dem Markt, und zwar das ganze Jahr über, verrät er. «Man kann und muss nicht alles selber produzieren, aber alles, was man zukaufte, ist sauber anzuschreiben und wahrheitsgemäss zu deklarieren.» Er ergänzt: Natürlich müsse das Zugekaufte von bester Qualität und wenn möglich auch aus der Region sein.

Jede Saison ist etwas los im Laden oder auf dem Hof. Bereits Tradition ist bei Familie Schwarz das Spargelessen auf dem Hof jeweils am Muttertag, eine Adventsausstellung am ersten Wochenende vor dem Advent und ein Stand am «Rebhüslifest» und am «Slow Up Region Brugg» am Ende der Sommerferien.

Thomas Schwarz ist überzeugter Direktvermarkter und er hat auch schon vorgesorgt, dass es so weiter geht auf dem Hof. Im zweiten Standjahr wächst eine neue Kirschenanlage mit grosskalibrigen Sorten. Diese Anlage von 55 Aren wird seine Kunden die nächsten 20 Jahre mit Kirschen von ausgezeichneter Qualität versorgen. *Hans Rüssli*

Weitere Informationen:
www.s-chraettli.ch

Thomas Schwarz in seiner Kirschenplantage:
www.bauernzeitung.ch/s-chraettli



Thomas Schwarz im professionell eingerichteten und originell dekorierten Hofladen. (Bild Hans Rüssli)

Reklame

Fantic M WG • Daco-Combi FL • Valbon

Das Profisortiment gegen Kartoffelkrankheiten www.staehler.ch