



Rita Bamert pflegt mit Liebe ihren Kräutergarten.

Vielseitiger Rosenbergerhof in Tuggen

Nachhaltigkeit liegt am Herzen

Bei Familie Bamert auf dem Rosenbergerhof in Tuggen ist viel los. Mutterkühe und Hühner werden gehalten und Übernachtungsgäste versorgt. Gleichzeitig betreibt die Familie eine Besenbeiz. Das Gemüse und die Kräuter für die Gästebewirtung stammen meist aus dem hofeigenen Garten.

Text und Bild: Barbara Schirmer, Schönis

Ein Kombi steht auf dem Hofplatz von Familie Bamert in Tuggen. Die Hecktüre steht offen. Im Kofferraum befinden sich Getränkeharasse. Grad sammelt ein junger Mann die letzten herumstehenden Flaschen ein. «Er und seine Gäste feierten die letzte Nacht auf dem Rosenbergerhof», erklärt Rita Bamert. Sie ist die Seniorbäuerin. Vor fünf Jahren haben sie und ihr Mann

Sepp den Betrieb an Sohn Christian übergeben. Nun hält er zusammen mit seiner Frau Barbara Bamert die Fäden des Betriebes in der Hand. Rita Bamert betont: «Wir haben die beste Lösung gefunden, die es überhaupt gibt – wir helfen einander.» Die Gästebetreuung obliegt aber nach wie vor ihr. Sie war auch die treibende Kraft, welche vor vielen Jahren diesen Betriebszweig aufbaute und vorantrieb.

Ponystübli dank Taufe

Alles begann mit nur einem Zimmer. Dieses vermietete Rita Bamert an Feriengäste. Schnell erweiterte sie das Angebot. Massenlager entstanden, wo vor allem Pilger nächtigen. Kinderferien wurden eine Zeit lang hier angeboten. Was heisst, dass Kinder im Alter zwischen sieben und 14 Jahren alleine eine Woche auf dem Rosenbergerhof blei-

ben durften. Heute vermietet die Familie mehrere Gästezimmer für zwei bis vier Personen. Das Angebot von Übernachtungen im Massenlager ist geblieben. Nur die Kinderferien, die haben sie nach 15 Jahren aufgegeben. Dies, weil ihre eigenen Kinder längst erwachsen sind und eine Änderung anstand. Parallel zu den Übernachtungen wird der Partyraum geführt. Anstoss dazu war die Anfrage eines Bekann-

So sind die Bauern...

In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» ungewöhnliche und «gewöhnliche» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Familie Bamert aus Tuggen.

red.



Familie Bamert: Josef, Christian, Levin, Barbara und Rita (von links).



Die Vorwerkhühner interessieren auch Sohn Levin.



Im Garten von Christian Bamert wächst Biogemüse, das auch an Märkten verkauft wird.

ten. Dieser wollte die Taufe seines Kindes auf dem Rosenbergerhof feiern. Ins Auge gefasst hatte er die alte Remise der Familie Bamert. Also räumten und putzten sie das Gebäude, bis ein festlicher Raum entstand. Schnell wurde klar, dass mithilfe eines solchen Raumes den Übernachtungsgästen des Massenschlafers auch ein Frühstück angeboten werden kann. Bewilligungen und Umbauarbeiten folgten, das Ponystübli entstand. Jener Partyraum, in welchem tags zuvor gefeiert wurde. Finden Grossanlässe statt, steht die ganze Familie im Einsatz. «Es muss ein Zusammenspiel sein, sonst geht es nicht», bedenkt Rita Bamert. Gekocht wird auf dem Grill. Dazu serviert werden Pommes frites und Salat.

Beikraut statt Unkraut

Auf dem Rosenbergerhof wird nicht nur Hand in Hand gearbeitet. Auch sonst werden Synergien genutzt. Zwei grosse Gärten befinden sich hier. Das Gemüse daraus bereichert den Speiseplan der Gäste. Hätten sie früher hauptsächlich Steaks und Würste grilliert, so steige die Nachfrage nach Gemüse. «Wir mussten sogar eine zweite Grillstelle einrichten, ausschliesslich für Gemüse», erzählt Rita Bamert. Einen der Gärten bewirtschaftet sie. Der Garten komme im Moment zu kurz. Sie habe nicht gejädet, gesteht sie bei einem Betriebsrundgang. Doch Sohn Christian sage immer, das sei die Natur. Sie wachse auch, wenn man keine Zeit habe.

Tatsächlich zeigt sich der Garten in voller Pracht. Bohnen gedeihen zwischen Kapuzinerkresse und Ringelblumen, Kabis und Lauch zwischen Beeren. Die Heidelbeeren mussten mit Netzen geschützt werden, da sonst die Kirschessigfliegen die Ernte beschädigen würden. Eigentlich gebe es kein Unkraut, sondern nur Beikräuter, sinniert Rita



Der Rosenbergerhof heisst Gäste von Weitem willkommen.

Bamert und zeigt auf den grossen Brennesselstock, der neben den Bohnen wächst. Von verschiedenen Gärtnerinnen habe sie diesen Sommer gehört, dass ihnen Läusebefall zu schaffen mache. In ihrem Garten sei das kein Problem gewesen. Sie vermutet, dass das der Verdienst der Brennesseln ist.

Hauseigenes Kräutersalz

Für den anderen Garten ist Christian Bamert zuständig. Er pflanzt im grösseren Stil Gemüse zur Selbstversorgung und fürs Ponystübli. Ganz in der Nähe befinden sich die Kräuter. Diese sind eine Spezialität des Landwirts. Er hat sogar sein eigenes Kräutersalz kreiert. Einmal mit Himalaya-, einmal mit Schweizer Salz als Grundstoff. Kocht Rita Bamert, so greift sie immer zur hauseigenen Kräutermischung. Ganz gleich, ob für den Eigenbedarf oder für Gäste.

Auch das Fleisch, das auf den Grill kommt, stammt zum grössten Teil vom Rosenbergerhof. 18 Mutterkühe mit ihren Kälbern leben hier. Aktuell befinden sie sich auf der Alp im Unterengadin. Auf Mutterkühe umzustellen war Christian Bamerts Idee. Sie sei froh über diesen Entscheid, versichert Rita Bamert. «Die

Fixzeiten beim Melken fallen so weg.» Junior und Senior hätten zusammen auf die Umstellung hingezüchtet. So halten die Bamerts heute Original Braune Tiere, die von einem Limousin-Stier besamt werden.

Nachhaltige Produktion

Im Hühnerstall veränderte sich mit der Betriebsübergabe ebenfalls einiges. Da, wo früher Hybridhühner hausten, gehen heute zusätzlich Vorwerkhühner ein und aus. «Ganz auf Hybriden verzichten konnten wir nicht, sonst hätten wir zu wenig Eier», erklärt Barbara Bamert. Sie ist zusammen mit ihrem Sohn Levin während des Betriebsrundgangs zur Gruppe gestossen. Die Vorwerkhühner würden aber auch gute Legeresultate erzielen und relativ grosse Eier legen. Nach dem Grund für den Wechsel gefragt, antwortet die Bäuerin: «Ich konnte nicht dahinter stehen, dass einmal jährlich sämtliche Hühner geschlachtet werden.» Nachhaltigkeit liegt den Bamerts seit jeher am Herzen. So produzieren sie schon viele Jahre nach den biologischen Richtlinien. Eine Frage ist noch ungeklärt: Wie gelingt es der Familie, den Gästen im Ponystübli möglichst viel eige-

nes Fleisch anzubieten, wenn sie hauptsächlich grillieren? Ein Metzger habe ihr einmal gesagt, man könne eigentlich jedes Fleisch auf den Grill legen. «Das habe ich mir zu Herzen genommen», antwortet Rita Bamert. Sie kocht gerne. Immer wieder durchkämmt sie Zeitschriften nach Rezepten, die sie später ausprobiert und ihren Gästen offeriert. Dass all diese Tätigkeiten viel Arbeit bedeuten, streitet die Seniorbäuerin nicht ab. «Wir sind eigentlich immer irgendwo im Rückstand», bedenkt sie.

Die Gäste aber, die spüren nichts davon. Wieder zurück beim Ponystübchen, verabschieden sich jene Leute, die kurz zuvor die letzten Flaschen ihres Festes aufgeräumt haben. «Es war wunderschön, wir haben es sehr genossen», versichern sie, bevor sie in den Kombi steigen und wegfahren. Nur ein vergessen gegangenes Weinglas steht als stiller Zeuge auf einem Fenstersims hinter einem Bänkli. Kurze Zeit später wird es Rita Bamert bereits in der Abwaschmaschine verstaubt haben. Damit am nächsten Wochenende neue Gäste zu gegrilltem Gemüse und Fleisch direkt vom Rosenbergerhof anstossen können.