

Landwirtschaft in Trüllikon

Ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht

Familie Ott in Trüllikon führt einen Hof mit vielen Betriebsästen. Der neuste Clou: Der Hofladen ist nicht mehr in einer kleinen Hütte untergebracht, sondern im ehemaligen Kuhstall.



Eva Wanner



Mutter Monika und Sohn Dominik Ott im neuen Hofladen.

Foto: Madeleine Schoder

Die Tür geht auf, und der Hunger kommt. Der neue Hofladen von Familie Ott in Trüllikon ist gut bestückt mit Birnenweggen, selbst gemachten Teigwaren, Speck und vielem mehr. Am Wochenende weht einem der Duft von frisch gebackenem Brot und Zopf um die Nase, um Weihnachten jener von Guetsli.

Es ist sicht- und spürbar: Hier steckt Herzblut drin. Und Erinnerung. Denn die Idee dazu hatte Urs Ott, der aber im letzten Sommer bei einem Arbeitsunfall ums Leben kam. «Es war sein Projekt», sagt Monika Ott über ihren verstorbenen Ehemann. Einige Zeit lang hatte niemand die Kraft, es zu vollenden. Seit November ist der neue Hofladen nun doch in Betrieb – und macht der Familie ebenso Freude wie den Kunden und Kundinnen.

Eigene Produkte aus eigenem Anbau

Den ersten Schritt in Sachen Direktvermarktung machte Monika Ott bereits 1993. Sie pflanzte Sonnenblumen an, die als Dekoration für ihre Hochzeit gedacht waren. Nur blühten die Blumen zu spät, «also stellte ich ein Schild hin, dass man sie selber schneiden kann». Sie fing an, Heufiguren herzustellen, später Confi – verkauft in einem Hüttchen am Strassenrand vor dem Hof. Eine grössere Hütte wurde angeschafft, bis auch diese zu klein wurde und der Laden dahin kam, wo er jetzt ist: in den ehemaligen Kuhstall.



Vieles im Hofladen ist Marke Eigenbau, wie etwa dieses Gestell.

Foto: Madeleine Schoder

50 Aren Kürbisse, 20 Aren Garten mit Bohnen, Zucchetti, Zwiebeln und so weiter werden für den neuen Laden bewirtschaftet. Monika Ott legt Gemüse ein, macht Teigwaren aus Hartweizen, Sonnenblumen- und Rapsöl aus dem Eigenanbau und alles, was anfällt und was sie «gluschtet». Sie backt nicht mehr am heimischen Herd, sondern in der eigens eingerichteten Backstube. Nur wenig kauft sie zu, das meiste ist Eigenproduktion aus eigenem Anbau.



Teigwaren, Eingemachtes, Mehl – die Produktpalette ist stetig gewachsen.
Foto: Madeleine Schoder

Laden und Produktvielfalt seien stetig gewachsen. «Stehen bleiben ist nie gut», sagt die 50-Jährige, da seien sie sich immer einig gewesen. «Wenn ein neues Projekt anstand, haben wir das immer mit der ganzen Familie besprochen.» Mit den beiden Söhnen, der Tochter sowie den Partnerinnen und Partnern. Denn Otts führen genau das, was man sich unter dem Begriff Familienbetrieb vorstellt.

Mit zwei Schweinen angefangen

Auch wenn nur einer der Söhne fix auf dem Hof arbeitet, braucht es immer wieder den Einsatz aller. Denn zum Hofladen kommen je ein Blumenfeld in Trüllikon und Wiesendangen, 50 Hektaren Ackerbaufläche, eine Muni-Mast mit Platz für 95 Tiere, ein Saatguthandel sowie ein Lohnunternehmen. Otts haben Maschinen, mit denen sie bei anderen Landwirten Arbeiten auf dem Feld ausführen.

Den Betriebsast «Weinlandsschweine» hat der 25-jährige Dominik Ott vor drei Jahren lanciert. Aus einem besonderen Grund: «Meine Schwester und ich sind beide von zu Hause ausgezogen und mussten feststellen, dass Fleisch sehr teuer ist», sagt er schmunzelnd. Also legten sie sich zwei Schweine zu mit dem Ziel, selbst für Fleisch zu sorgen.

Viel Bewegung

Auch dieses Projekt ist mit der Nachfrage gewachsen. Ueli Kramer aus Truttikon betreibt «Uelis Räucherhüsli» und fragte Ott an, ob sie sich zusammenschließen wollen. Aus zwei Schweinen wurden zehn und heute bis zu 30 pro Jahr. Sie werden in Oerlingen gezüchtet und kommen im Alter von etwa zwölf Wochen in Trüllikon auf die Weide. Dort bleiben sie, bis

sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben. «Durch die Haltung draussen haben sie mehr Bewegung, und das Fleisch wird fester», sagt Ott.



Dominik Ott mit seinen Weideschweinen.
Foto: Madeleine Schoder

Geschlachtet werden die Tiere wiederum in Oerlingen, «sie werden quasi im Schlafzimmer zum Metzger geführt». Soll heissen: Die Pferdeanhänger, in denen es sich die Tiere gerne bequem machen, werden geschlossen, und die kurze Fahrt geht los. «Der Stress beim Transport fällt weg.»

Gedämpfte Kartoffeln für die Sauen

Ebenso das Futter: Ueli Kramer dämpft Kartoffeln für die Tiere. Futterkartoffeln, also solche, die zu klein oder zu gross seien, fielen bei vielen Landwirten an. Das Futter sei also günstig und ebenso stärkehaltig, wie es Getreide und Mehl sind, was Schweinen üblicherweise verfüttert wird. Früher sei das gang und gäbe gewesen, lohne sich in grossen Mengen aber nicht mehr.



Auf der Weide können sich die Tiere austoben.
Foto: Madeleine Schoder

Früher sei ausserdem das Fleisch anders verarbeitet worden – dahin wollen Ott und Kramer ein Stück weit zurück. Etwa mit «Bauernkoteletts», bei denen viel Schwarte und damit Geschmacksträger am Fleisch bleibt. «Die Leute mussten sich umgewöhnen, aber es kommt gut an», sagt Ott.

«Man hilft sich, wo man kann.»

Familie Ott über ihre Betriebsphilosophie.

Immer wieder kämen Leute vorbei, um die Tiere zu beobachten. «Einmal waren sie auf einer Weide bei den Husemer Seen und tollten herum, das freute die Leute.» Er sei ins Gespräch gekommen, auch mit Menschen, die kein Fleisch essen. «Sie fanden es zwar nicht so toll, dass die Schweine geschlachtet werden, dafür umso mehr, wie wir sie halten.»

Das Fleisch wird auch im neuen Hofladen angeboten – dort hat es jetzt Platz für einen Kühler. Otts führen eben wirklich einen Familienbetrieb. «Man hilft sich, wo man kann», sind sie sich kopfnickend einig.