

Mitteilungs-



Herbst 23

Knuspriges und Knackiges zum 25-jährigen Bestehen!

Liebe Kund*innen

Gerne lassen wir Ihnen, wiederum Informationen zu Aktualitäten des Naturo Dorfladens Degersheim zukommen. Erstaunt haben wir festgestellt, dass wir uns in einem Jubiläumsjahr befinden. Im Jahr 1998 öffnete der Dorfladen erstmals seine Tür, damals noch unter dem Namen Claro. Nachdem der Wunsch nach mehr regionalen Produkten drängender wurde, löste sich der Verein vom Ladensystem Claro und erhielt den neuen Namen «naturö». So sind wir seit damals stets bemüht nicht nur biologische und faire Produkte anzubieten, sondern unser Sortiment mit regionalen Produkten stetig weiter zu entwickeln.

Unsere neuesten regionalen Zugänge sind die Brote von Joscha Lang aus Lütisburg, welche immer am Mittwoch angeboten werden, sowie die Sauerteigbrote von «Dölf und Doris», Oliver Burtschi aus Wolfertswil, welche nun am Freitagnachmittag auch im Naturo Dorfladen erhältlich ist.



Seit kurzem gibt es nun auch das Bio-Gemüse vom Biohof Mädertal aus Gossau im Naturo zu kaufen. Wir freuen uns Ihnen im Anschluss einen Einblick in das innovative Schaffen der Familie Bernhardsgrütter geben zu können.

Produzenten Interview Biohof Mädertal

An einem Herbstabend nach getaner Arbeit treffen wir uns in Gossau auf dem Biohof. Markus Bernhardsgrütter und Hund Pepsi zeigen uns den Bauernhof. Vorbei an den

wiederkäuenden Kühen, den Ackerbaugeräten und angekommen in der Verpackungshalle unterhalten wir uns längere Zeit. Hier stehen Gemüse in Kistchen bereit und die Saisonboxen warten auf ihre Befüllung. Genüsslich mampfen wir an einer Snackpeperoni und wundern uns über die zahlreichen Farben und Formen der Wurzelgemüse. In diesem Jahr waren die Pastinaken besonders angetan von der Witterung und gediehen prächtig.



Bio
HofMädertal

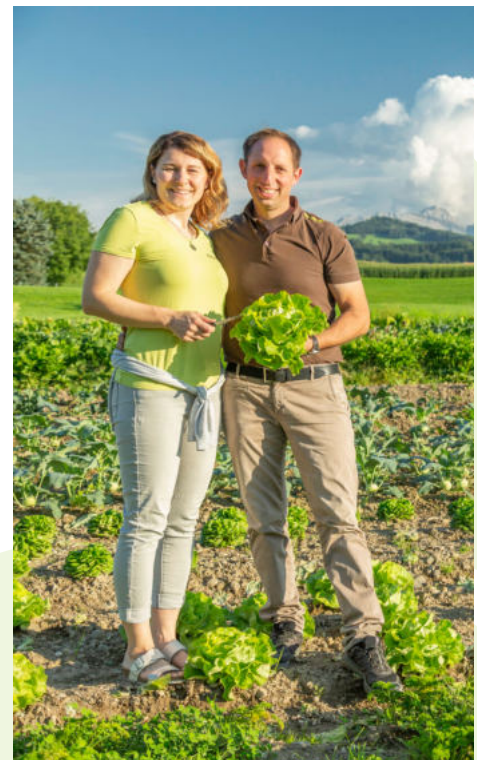
Einige dieser besonders grossen Exemplare aber mit kleinen Fehlern, warten in der Aussortierungskiste auf die Verfütterung an die Kühe. Markus berichtet, dass er weniger gerne melke und umso lieber Kreislaufwirtschaft betreibe. Der Dung aus der Kuhhaltung und Geflügelhaltung werde wieder für das Gemüse genutzt, wobei er in naher Zukunft statt Jauche lieber Bokashi produzieren werde. Diese energiereiche Masse hergestellt aus Mist und Gemüseabfällen eigne sich für die Düngung der Felder besser.

Als es langsam dunkel wird gehen wir ins Haus. Hier ist seine Frau Sonja Bernhardsgrütter gerade damit beschäftigt Jean den 14 Monate alten Sohn zu Bett zu bringen. Wir setzen uns an den Küchentisch und beginnen mit dem Interview.

naturö: Seit einiger Zeit haben wir Euer Sommergemüse bei uns im Sortiment, gerne möchten wir unseren Kunden*Innen einen Einblick in Euer Schaffen und Eure Produkte geben.

Möchtet Ihr Euch und Euren Betrieb gleich selbst vorstellen?

Markus: Ich heisse Markus Bernhardsgrütter bin 36 Jahre und bin hier auf diesem Hof aufgewachsen. Nach der Lehre als Landwirt auf einem Ackerbaubetrieb im Kanton Thurgau habe ich im Kompetenzzentrum für Agrar-, Lebensmittel- und Hauswirtschaft Strickhof die Höhere Fachschule abgeschlossen. Anschliessend arbeitete ich bei John Deere als Produktmanager für Futterbaumaschinen. Wir leben mit unserer Familie auf diesem Bauernhof, *unser Sohn wird gerade von Sonja in das Bett gebracht.*



Sonja kommt dazu und hat immer ein wachsames Ohr zum Babyphon von Jean. Ganz neugierig fragen wir nach, welchen Beruf sie erlernt hat.

Sonja: Ich bin Seklehrerin für verschiedene sprachliche Fächer und arbeite in einem Pensum von sechzig Prozent an der Oberstufe in Flawil.

naturö: Wie habt Ihr angefangen?

Markus: Wir haben den Hof von meinen Eltern im Jahr 2017 übernommen und sind nun nach einigen Umstelljahren im ersten Jahr als anerkannter Biolandwirtschaftsbetrieb. Wir produzieren nach Vollknospe Bio und betreiben regenerative Landwirtschaft.

naturö: Wie wird das Gemüse produziert?

Markus: Wir orientieren uns an einem Kreislaufdenken und achten auf eine durchdachte Fruchtfolge. Unser Ziel ist es eine hohe Nährstoffdichte zu erreichen, dies gelingt uns durch sorgfältigen Umgang mit dem Boden.



naturö: Was ist Euch wichtig?

Markus und Sonja: Wir betreiben eine nachhaltige Landwirtschaft, um so auch nachfolgenden Generationen etwas weiter zu geben. Wir wollen gute Lebensmittel mit vielen gesunden Nährstoffen möglichst direkt an unsere Kunden verkaufen. Im neuen Hofladen, am Wochenmarkt Gossau, mit der Saison-Box und der Lieferung nach Degersheim in den Dorfladen haben wir mehrere sehr direkte Verkaufskanäle.

Dabei ist uns wichtig, dass die Produkte nicht nur nährstoffreich, sondern auch bezahlbar sind.

naturö: Welches sind Eure Herausforderungen?

Markus: Es ist schwierig alles unter einen Hut zu bringen, vor allem die zunehmende unnötige Bürokratie hält mich oftmals auf. Auch ist es immer wieder eine grosse Herausforderung gute Mitarbeiter*innen zu finden oder mit den Wetterextremen umzugehen.

naturö: Worauf seid Ihr besonders stolz?

Sonja: *strahlt und erzählt von ihrem Hofladenprojekt*; gerade eben haben wir unser Gartenhäuschen in einen Hofladen umgestaltet, der Verkaufsraum ist sehr schön geworden.



Markus: Auf die SaisonBox. Mit meinem Bruder, welcher Informatiker ist haben wir mehrere Apps für den gesamten Bestell-, Verpackungs- und Auslieferungsvorgang entwickelt. Im Franchising System können nun auch andere Landwirtschaftsbetriebe die Vorteile der SaisonBox nutzen. Es

erleichtert den Produzenten*innen, Packer*innen und Fahrer*innen die Arbeitsschritte und besticht auch in der einfachen Nutzung der App durch die Kunden*innen.



naturö: Was interessiert Dich beruflich oder privat auch noch sehr?

Markus: Mich interessiert die wirtschaftliche Lage worüber ich mich gerne informiere. Auch tüftle ich gerne an der weiteren Elektrifizierung des Betriebes. Die Installation von Solarzellen und eine noch bessere Bewässerungsanlage sind meine nächsten Herausforderungen.

naturö: Was wünscht Ihr Euch von den Kund*innen?

Sonja: Ich wünsche mir, dass die Kund*innen vermehrt darauf achten saisonal und regional einzukaufen. Wir freuen uns über die zahlreichen Kund*innen, welche diese Einstellung mit uns teilen. Auch geniessen wir die schönen Rückmeldungen und Komplimente, welche wir immer wieder bekommen.



naturö: Welche Visionen habt Ihr für die Zukunft?

Sonja und Markus: Wir würden gerne noch mehr Saisonboxen ausliefern, denn es kommt nicht drauf an, wenn wir die Reihe bei der Aussaat etwas länger machen. Am Schluss muss die Rechnung stimmen. Auch wäre es schön den Hofladen etwas grösser zu machen und das Einkaufserlebnis noch attraktiver zu gestalten. Auch möchten wir näher bei den Kund*innen sein. Vor einiger Zeit organisierten wir einen tollen Kund*innen-Anlass und konnten mit ihnen über die Verpackung innerhalb der Saisonbox sprechen und so die Vor- und Nachteile von Karton oder Plastik diskutieren.

naturö: Herzlichen Dank für dieses spannende Gespräch über gesunde Lebensmittel und Eure innovative Arbeit!

Sonja und Markus: Schön, dass wir nach Degersheim liefern dürfen und wir nun schon eine ziemlich grosse Bestellung aussenden können.



Flüsternd verabschieden wir uns im Eingangsbereich, denn Jean scheint eingeschlafen zu sein. Genüsslich auf dem Rücken liegend lässt sich Hund Pepsi den Bauch massieren und freut sich mit seiner Bauernfamilie auf den wohlverdienten Feierabend.

MARRONI
VERKAUF

Freitag 24. November
16.00 - 18.30 Uhr

heisse Marroni vor dem Naturö Dorfladen
geröstet von Roland Kressibucher

naturö
fair, biologisch, regional