



# Entdeckungstour im Bezirk Pfäffikon

Vo Puur zu Puur / Am Bettag öffneten im Zürcher Bezirk Pfäffikon acht Betriebe ihre Türen und lockten Tausende von Besucherinnen und Besuchern an.



Die Besucherinnen und Besucher lassen sich auch nicht von der eher langen Anreise zurückschrecken und strömen am Bettag in Scharen auf den Hof der Familie Gfeller in Sternenberg.

(Bild Christian Weber)

**STERNENBERG** Im Kanton Zürich gibt es kaum eine richtige Passstrasse. Das Dreiklanghorn eines Postautos ist nur selten zu hören. Auf der Strecke von Bauma im Tösstal hinauf nach Sternenberg hat das bis auf den letzten Platz gefüllte Postauto, das am Bettag als Shuttlebus für «Vo Puur zu Puur» unterwegs ist, zwei drei unübersichtliche Spitzkehren zu bewältigen. Das veranlasst den Chauffeur, den unverwechselbaren Tüüü-Taau-Too Dreiklang auszulösen – und er sorgt damit bei einer Gruppe von Kindern im Kindergartenalter für wahre Begeiste-

rungsstürme. In Sternenberg, kaum auf dem Hof der Familie Gfeller angekommen, ist diese quicklebendige Kinderschar nochmals hin und weg und stürmt im Spurt auf Hüpfburg und Sandhaufen zu. Die Kleinen nehmen sich aber auch ausgiebig Zeit, um die Kälber auf dem Hof zu bestaunen und zu streicheln. Und dann lockt da noch die Bauernhofglacé. Oder die Hamburger, die auf dem Grill brutzeln und andere kulinarische Köstlichkeiten.

### Hoch gelegener Betrieb

Der Hof der Familie Gfeller ist

einer von acht Höfen, die am Bettag im Zürcher Bezirk Pfäffikon ihre Türen einem breiten Publikum öffnen. Dazu kommt noch eine Viehschau in Wila. Wie der Zürcher Bauernverband mitteilt, haben an die 20000 Personen die 8. Auflage der Veranstaltung «Vo Puur zu Puur» besucht. Das ist neben viel Vorbereitungsarbeit auch einer gehörigen Portion Wetterglück zu verdanken – und tönt rekordverdächtig.

Auf dem Hof der Familie Gfeller in Sternenberg wird silofreie Käsereimilch hergestellt. Das klingt ziemlich gewöhnlich, ist es aber nur bedingt. Mit einer



Höhe von 890 Metern ist der Hof für Zürcher Verhältnisse sehr hoch gelegen. Ausserdem ist das Gelände teilweise sehr steil, mechanisch nicht mehr bewirtschaftbar und nur noch als Weideland nutzbar.

### 90 Hochstämmer

Wie Betriebsleiter Hansueli Gfeller auf einem geführten Betriebsrundgang ausführt, bewirtschaftet er eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 29,5 Hektaren. 5,5 Hektaren davon weisen Hangneigungen von über 50 Prozent auf, bei 5,5 Hektaren liegt die Hangneigung zwischen 35 und 50 Prozent. Und dass auf dieser Höhe noch ein Bestand von 90 Hochstamm-Obstbäumen gepflegt wird, liegt ebenfalls nicht auf der Hand.

### Die Käserei im Dorf

Die Milch, die Hansueli Gfellers Kühe produzieren, wird von der Sternenberger Käserei Preisig zu regionalen Spezialitäten verarbeitet. Das bedingt eine silofreie Produktion. Hansueli Gfellers Ziel besteht darin, dass seine Tiere im Sommerhalbjahr möglichst viel Gras auf der Weide holen. Er profitiert dabei davon, dass sein Betrieb relativ gut arrondiert ist. Wegen Bächen und Waldbeständen und einem hohen Anteil an extensiv bewirtschafteten Ökoflächen, muss das Land zur Bewirtschaftung aber in viele relativ kleine Parzellen aufgeteilt werden. Im Winter verfüttert Gfeller zur Hauptsache Heu. Bei seinem Bestand an Braunvieh setzt er auf robuste, mittelgrosse und langlebige Tiere mit einer guten Fruchtbarkeit. Seine 22 Kühe kommen auf eine durchschnittliche Milchleistung von 6800 Kilogramm. Dank sei-

nes neuen Laufstalls profitiert er von BTS-Zahlungen. Und weil er im Programm für grasslandbasierte Milch- und Fleischwirtschaft dabei ist, verfüttert er seinen Tieren nur wenig Kraftfutter.

### Kosten tief halten

Das entspricht aber auch der Philosophie von Hansueli Gfeller. Er strebt keine Maximalerträge an, bemüht sich aber, die Kosten möglichst tief zu halten. Nicht nur die Futterkosten. Das gilt auch etwa für den Maschinenpark. Im Winterhalbjahr verbringt Gfeller, der im Erstberuf Landmaschinenmechaniker ist, viel Zeit in der Werkstatt. So kann er zu Spitzenzeiten Ausfälle verhindern. Und auch in den Gebäudeunterhalt investiert die Familie viel Zeit. «Wir sind ein Vollerwerbsbetrieb», sagt Gfeller. Das funktioniert aber nur, weil die gesamte Familie mitzieht. Und das gilt auch über die Generationen hinaus. Anfang 2018 wird Sohn Adrian den Betrieb in der fünften Generation übernehmen. *Christian Weber*

## Dank an alle Beteiligten

Die Produktion von Nahrungsmitteln müsse sich für die Landwirte lohnen. Das hielt der Zürcher Regierungsrat Ernst Kägi auf dem Hof der Familie Gfeller in Sternenberg fest. Es sei erfreulich, dass Lebensmittel aus der Region wieder mehr geschätzt würden als auch schon, hielt der Regierungsrat fest. So liege etwa Sternenberg mitten im Gebiet der Regionalmarke «Natürli», die im Grossraum Zürich

sehr bekannt ist.

Für Kägi ist es wichtig, dass das Regional-Marketing-Projekt «Natürli» im Rahmen der neuen Regionalpolitik wo immer möglich unterstützt wird. Weiter betonte Kägi den Wert einer berufspraktischen landwirtschaftlichen Ausbildung, wie sie der Strickhof aktuell anbietet. Parallel zur berufspraktischen Ausbildung setze der Kanton Zürich aber auch auf die Forschung, die an der Uni und ETH stattfindet. Die Einweihung des Forschungs- und Bildungszentrum Agrovet-Strickhof habe dies auf eindrückliche Art bewiesen.

Ueli Keller, der Präsident des Landwirtschaftlichen Bezirksvereins Pfäffikon, bedankte sich bei allen Betrieben, die ihre Türen geöffnet hatten. Es sei ihnen gelungen, der Bevölkerung die Landwirtschaft des Bezirks so, wie sie lebt und lebt, näher zu bringen. *BauZ*