

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 58 (2003)  
**Heft:** 6  
  
**Rubrik:** Schaufenster

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

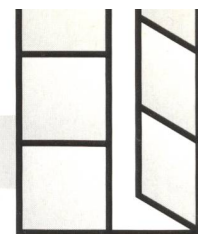
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

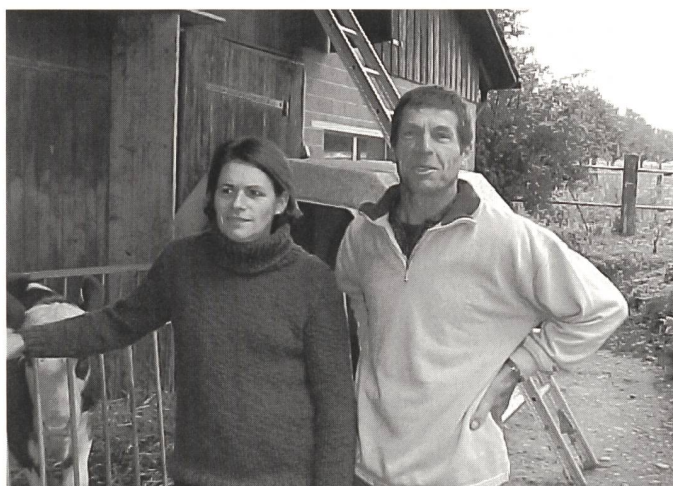
**Download PDF:** 26.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Dörrfrüchte als Gaumenfreude und Alternative

**Wir wollen neue Wege gehen statt zu jammern, nicht im Alten verharren und nach vorne schauen. Diese Devise befolgen wir und fahren gut mit ihr.**



### Familie und Betrieb

Der Weiler Stehrenberg bei Lanterswil ist für Nichtkenner der Örtlichkeiten nicht leicht zu finden. Lauschtig, romantisch liegt der Hof, in der Nähe von Weinfelden im Thurgau. Wir, Agnes und Martin Greminger mit unseren vier Kindern Ariane, Fabienne, Marion und Reto (zwischen 22 und 16 Jahren) bewohnen hier ein altes schönes Bauernhaus. Die Mutter von Martin lebt im Stöckli beim Bauernhof. Auch sie hilft in den Spitzenzeiten gerne ab und zu mit, sei es mit Kochen oder Obsten. Die geregelten Arbeits- und Essenzeiten der Familie bieten einem älteren Mann eine Tagesstruktur. Seine Mithilfe auf dem Betrieb ist wertvoll und wird von uns sehr geschätzt.

Schon zu IP- Zeiten war uns eine nachhaltige Landwirtschaft ein Anliegen und eine Stärke unseres Hofes. Mit der Umstellung auf organisch-biologischen Landbau im Jahr 1996 haben wir einen klaren Schritt vollzogen.

### Auf der Suche nach der Nische

Der unbefriedigende Absatz von Hochstammobst in Form von zu schönem Obst zum Mosten und doch keiner genügenden Qualität für Tafelobst, sowie Ernteüberschüsse, vor allem im Bereich Zwetschgen, liessen uns auf die Suche nach einer Alternative gehen.

Die zunehmende Selbstständigkeit der Kinder gab uns Freiraum und Kapazität für Neues. Die Direktvermarktung faszinierte mich, Agnes, schon seit geraumer Zeit. In diese Richtung suchten wir denn auch nach neuen Möglichkeiten. Das herzige ehemalige Stickereihäuschen, das zwischenzeitlich als Werkstatt gebraucht worden war, bot sich als ideales Verkaufs- und Verarbeitungslokal an. Nach Abwägen aller Möglichkeiten wurde die Idee der Herstellung von Dörrobst geboren.

Die grosse Investition in eine moderne Trocknungsanlage erforderte einige Risikobereitschaft. Der Ofen trocknet die

ausgereiften Früchte von guter Qualität bei schonenden Temperaturen zwischen 45° – 55° C. Vor dem Dörren werden die Früchte geschnitten. Hier entsteht der grösste Arbeitsaufwand. Das Rüsten des Dörrguts konnte bis jetzt maschinell nicht optimiert werden. Das ist einerseits bedingt durch die unterschiedlichen Grössen und Formen der Früchte, andererseits ist das Angebot an maschinellen Einrichtungen zu erträglichen Preisen unbefriedigend.

### Dörren und Vermarktung

Unsere Idee entpuppte sich als erfolgreich. Wir konnten den Absatz kontinuierlich steigern und das Angebot erweitern. So genügte das selbstproduzierte Obst nach einiger Zeit nicht mehr und wir kaufen heute Früchte von den umliegenden Biobetrieben zu.

Am Beispiel Bohnen wird ersichtlich, wie enorm der Arbeitsaufwand ist:

Wir lassen die Bohnen anbauen, ernten sie selber, fädeln und erwellen sie. Erst dann sind sie bereit für den Ofen. 1 kg frische Bohnen ergeben ungefähr 100 g Dörrbohnen.

Es freut uns ganz besonders, dass die Konsumenten die einheimische Qualität schätzen und den höheren Preis bezahlen. Das motiviert uns für diese Nischenproduktion und zeigt, dass Ernte-





überschüsse nicht ausschliesslich zu Schnaps ‚veredelt‘ werden müssen.

Im Herbst nach der Ernte laden wir zu gemütlichen Stunden im Dörr-Hüüsli ein. Ein alter Kachelofen wärmt einem den Rücken und eine warme Suppe den Magen. In diesem Ambiente decken sich die ‚Stüblihocker‘ mit den nötigen Geschenken und Mitbringseln für Weihnachten ein.

Wer die Abende im Stehrenberg verpasst, kann die schönen Sätkli gefüllt mit unseren Kostbarkeiten in den umliegenden Bioläden einkaufen. Zusätzlich ist Agnes am Samstagmorgen mit einem Stand in Wil (SG) auf dem Bauernmarkt anzutreffen.

## Zukunft

Die Kapazität des Dörrofens ist voll ausgelastet. Mit einem Total von 2,5 t Obst, Gemüse und Kräutern im Jahr ist unsere Kapazität an der Grenze angelangt. Nur dank dem Einsatz und der Unterstützung der ganzen Familie ist es überhaupt erst möglich geworden, das Ganze so zu gestalten, wie es sich jetzt präsentiert. Freiräume sind notwendig, um kreative Ideen zu entwickeln,

die Leute einzuladen oder das Dörr-Hüüsli zu dekorieren.

Entwicklung und Erweiterung benötigen auch eine gewisse Charakterstärke. Wir müssen abschätzen können, wann infolge zunehmender Grösse die errungene Lebensqualität wieder verloren geht. Im richtigen Moment mit seinem Erfolg zufrieden sein zu können kann auch Lebensqualität bedeuten.

## Ideenreichtum öffnet Türen zu Neuem

Wir sind überzeugt, dass wer von der Öffentlichkeit profitiert, sich auch öffentlich engagieren sollte. Seit mehr als 2 Jahren arbeitet Agnes im Vorstand des Thurgauer Bauernverbandes mit. Sie hat das Ressort Biolandbau inne und wirkt auch in der Öffentlichkeitsarbeit mit. Sie versteht sich als Kommunikations-Brücke zwischen den IP- und den Biolauern. Die Tätigkeit ist spannend und bringt einen Gewinn an Selbstvertrauen.

Als kontraproduktiv empfinden wir das Gejammer und die Resignation der bäuerlichen Bevölkerung. Die nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung sollte uns

Bauern positiv wahrnehmen. Sich niederdrücken und vergrämen lassen hilft uns nicht weiter. Den Blick immer wieder nach aussen zu wenden und nicht nur bei den Problemen des eigenen Betriebes zu verharren, ist uns beiden sehr wichtig.

## Betriebsspiegel

Martin und Agnes Greminger  
Ghürststrasse 3  
9503 Stehrenberg

20 ha landwirtschaftliche Nutzfläche  
Milchwirtschaft  
Ackerbau  
Hochstammobst  
Wald

Tiere  
20 Red-Holstein-Kühe  
Aufzuchttrinder im Vertrag  
10 Hühner  
diverse Haustiere

Spezieller Betriebszweig  
Dörr-Hüüsli mit Direktvermarktung

Arbeitskräfte  
Betriebsleiter-Ehepaar  
1 männliche Hilfskraft

## Korrigenda

**Der Biolandbau  
des Ostens braucht  
unsere Unterstützung!**

Im ‚Schaufenster‘ (S. 8) der letzten Nummer wurde irrtümlich eine falsche Kontonummer angegeben. Die richtige Nummer des Vereins SVWO lautet:  
PK 80-56141-9, SVWO.



Dass die Landwirtschaft in einer grossen Veränderung steht, haben wir schon seit unserer Hofübernahme im Jahre 1980 zu spüren bekommen. Ohne Risikobereitschaft, viel Arbeit und Bereitschaft für Veränderungen könnte ein Betrieb unserer Grösse heute kaum mehr als Vollerwerbsbetrieb überleben. Doch die guten Erfahrungen im Direktverkauf und im Kontakt mit der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung geben uns immer wieder Antrieb und Freude für unsere Arbeit.

Die vielen guten, manchmal auch unscheinbaren Produkte unseres Hofes nicht nur nach den Bedingungen des Handels zu produzieren, sondern sie auch nach eigener Überzeugung als Spezialitäten, ja sogar als Raritäten an den Konsumenten zu bringen, darin besteht bei uns die Hoffnung, wirtschaftlich überleben zu können.

Natürlich ist die Direktvermarktung nicht auf jedem Betrieb möglich, denn auch das Umfeld dafür muss stimmen. Ein guter und verständnisvoller Partner und die Unterstützung der Familie sind sehr wichtig. Als unsere Kinder noch klein waren, wäre diese Arbeit in dieser Form für mich nicht möglich gewesen, aber ich träumte natürlich schon immer ein wenig von einem Hoflädeli.

Agnes Greminger