

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 72 (2017)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Vielfalt für freudvolles Arbeiten und hohe Unabhängigkeit von Marktschwankungen  
**Autor:** Korpeter, Sonja  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-891045>

### **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:** 02.04.2026

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

# Vielfalt für freudvolles Arbeiten und hohe Unabhängigkeit von Marktschwankungen

Auf dem Gründelematthof im Aargau gehen die Betriebszweige Milch, Fleisch, Brotgetreide, Kartoffeln und Pferdezucht Hand in Hand mit Hofladen, Gästebewirtung und Pensionspferdehaltung

**Sonja Kerspeter.** Es regnet in Strömen, als ich am Gründelematthof in Wegenstetten im Fricktal eintreffe. Ich bin etwas früher angekommen und habe noch Gelegenheit, versorgt mit einem Tee, von der überdachten Holzterrasse des Hofladens aus das Geschehen auf dem Reitplatz zu beobachten. Eine Gruppe von Reitern und Pferden übt sich darin, Kälber zu treiben und einzelne Tiere abzusondern, angeleitet von Sohn Silvan. Betriebsleiter Stefan Schreiber spricht mit den Eltern einer Kursteilnehmerin; seine Frau Helen kümmert sich um Gäste in Hofladen und -café. Der Ort strahlt wohlige Gemütlichkeit und etwas Wildwest-Feeling aus.

## Freude und Erfolg

Das kommt nicht einfach so, sondern wird bei Familie Schreiber bewusst kultiviert. Stefan ist überzeugt, dass Erfolg nur möglich ist, wenn man tut, was einem Spass macht. Und wenn es einem gelingt, diese Freude auch an die Kunden weiterzugeben.

**In 2010 wurde der Gründelematthof massiv ausgebaut.** Zum Wohnhaus mit Scheune und den beiden Ställen für Milchvieh und Mutterkühe kamen ein Pferdepensionsstall, ein Reitplatz und ein Hofladen hinzu. Motivation war nicht nur, die wirtschaftliche

Leistungsfähigkeit des Betriebes zu erhalten, sondern vor allem den Hof so zu gestalten, dass er attraktiv ist für die, die auf ihm leben und schaffen, und für zukünftige Besucher.

## Das FiBL und das Büro für Pferdefragen vom Nationalgestüt Avenches standen beim Bau des Stalls beratend zur Seite.

Neben der Pferdegerechtigkeit wurde darauf geachtet, die Massivholzteile wo möglich ohne Metall miteinander zu verbinden. Wiederkehrende pyramidenförmige Elemente in der Holzkonstruktion sollen dazu beitragen, Wohlbefinden von Mensch und Tier zu fördern.

Die Pferdehaltung und -ausbildung auf der «Stone Ranch» ist Silvans Bereich. Ihm liegt es sehr am Herzen, die Tiere artgerecht zu halten, zu pflegen und auszubilden. Im Freilaufstall teilen sich 14 Pferde eine Fläche von 700 m<sup>2</sup>, die Einzelboxen mit Auslauf umfassen 64 m<sup>2</sup>. Beide Haltungsformen kosten 850 Franken pro Monat und Pensionspferd. Der Stall ist sehr hell und gut durchlüftet, die Tränken liefern gutes Wasser. Dreimal täglich wird Heu gefüttert; Stroh steht den Pferden immer zur Verfügung. Der Stall ist so gestaltet, dass die Pferde zu viel Bewegung auf unterschiedlichen Untergründen angeregt werden.

## Betriebsspiegel

- KAG-Bio-Betrieb auf 510 m
- Stefan (56) und Helen Schreiber (57) mit Sohn Silvan (27);
- Töchter Martina und Eliane helfen in der Gästebewirtung aus, auch Eltern und Schwiegermutter sind noch aktiv;
- vier Lehrlinge oder Jahrespraktikanten;
- temporäre Aushilfskräfte.
  
- 58 ha, davon 10,5 ha Ackerfläche (Weizen, Dinkel, Mais, Kartoffeln, Emmer);
- 29 ha Grünland;
- 16 ha Ökologische Ausgleichsflächen, 2,5 ha Wald und Hecken.
- Dazu Kooperationen mit zwei benachbarten Bio-Betrieben und so indirekte Nutzung von weiteren 15 ha.
  
- 30 Milchkühe, 15 Mutterkühe mit Kälbern, 20 Tränker, 12 Tiere Nachzucht, 45 Weidebeef-Rinder, 7 Freiberg-Pferde, 2 Quarter-Horse-Pferde.
- Direktvermarktung und Gästebewirtung.
- Pferdepension für 25 Pferde im Freilaufstall und Auslaufboxen.



*Kollegialer Gruppeneffekt – immer drei bis sechs Kälber/Rinder bleiben fix in ihrer Gruppe, bis sie in die Milchkuhherde gehen.*

Foto: Sonja Kerspeter

## Mischmistkompost

Der Mist wird per Mistgabel und Besen in Mistabsauglöcher hineingeschoben, die überall im Stall verteilt sind. Von dort wird er wie von einem überdimensionalen Staubsauger automatisch zum zweiten Betriebsteil auf der anderen Seite des Weges hinübersaugt und dort dann auf der Mistplatte gelagert. Dieses Vorgehen verringert den Ammoniak in der Luft und der Mist gelangt unter Einsatz von wenig Energie und Arbeitskraft auf die Mistplatte. Dort, wo sich die Reiter bewegen, stört somit kein Mistplatz. Ein weiterer Vorteil sei, dass durch den Saugvorgang das Stroh bereits stark gebrochen werde und der Ammoniak aus den Bollen sich mit dem Stroh



Sohn Silvan, Helen Schreiber und Stefan Schreiber (v.l.n.r.).

Foto: Sonja Korpeter

mische und der Rotteprozess rasch einsetzen. **Auf der Mistplatte wird der Pferdemist dann mit dem Mist von Rindern, Kälbern, mit Laub, Rasenschnitt und Erde gemischt.** Letztere stammt von den Pferdebollen, die auf den Weiden abgesammelt werden. Automatisch seien so auch schon Erdbakterien, Wurmkot, Mausehaufen enthalten und trügen dazu bei, die gewünschten aeroben Prozesse der Kompostierung in Gang zu setzen.

Nach ca. vier Wochen wird diese Mischung am Feldrand als Miete aufgesetzt, mit einem Kompost-Vlies abgedeckt, nach ungefähr drei Wochen das erste Mal maschinell gewendet und dann alle 2-4 Wochen wieder. Die Kerntemperatur betrage 55-65 Grad; Unkrautsamen würden so steril und seien nicht mehr keimfähig. Der Mischmist-Kompost sei dann im folgenden Frühjahr bis Sommer so ausgereift, dass sie ihn bei leichtem Regen auf die Kunstwiesen bringen können. Weiterer Kompost wird in die eigenen Ackerböden oder die zweier benachbarter Höfe, mit denen Schreibers zusammenschaffen, eingearbeitet. Diese haben keine Tiere und sind so froh um den zusätzlichen Dünger und die Möglichkeit, Maschinen zu leihen. Und Schreibers sind angewiesen auf zusätzliches Land und Futter für ihre Tiere. Man arbeitet Hand in Hand und schaut am Jahresende, wo es noch einen finanziellen Ausgleich braucht.

### WhatsApp als Arbeitsinstrument

Die vielen Betriebszweige verbunden mit dem Kundenkontakt erfordern viele Arbeitskräfte und eine sehr gute Koordination. Diese Aufgabe liegt bei Stefan Schreiber. Er ist der Betriebsleiter. Er berichtet, dass es eine grosse Flexibilität brauche, um den Anforderungen auf dem Gründelematthof und der Stone Ranch gerecht zu werden. «Wir müssen immer wieder neu schauen, was als erstes erledigt werden sollte. Täglich sitze ich mit Silvan zusammen, um die Arbeit aufzuteilen, und einmal wöchentlich kommt das ganze Team zusammen.»

**Stefan Schreiber nutzt für die Vereinfachung der Arbeit auch gerne moderne Medien.** Die Praktikanten und Lehrlinge werden angehalten, WhatsApp zu nutzen, um die notwendige Kommunikation schnell und effizient zu gestalten. Oder das Foto des Arbeitsplanes auf dem Handy hilft dabei, den Überblick über die verschiedenen Aufgaben eines Tages zu behalten und wo möglich Synergien zu nutzen.

**Es sei wichtig, sich immer bewusst zu sein, dass man der Familie viel abverlange.** Bei den Angestellten sind Wochenende und Feierabend fest eingeplant. Bei der Familie nehme man es manchmal dann nicht so genau. Die Arbeit müsse immer wieder so organisiert werden, dass auch die Familie zu ihren Ferien und freien Zeiten komme. «Meine Frau und ich fahren in die Skiferien und wenn mein Sohn mal für ein paar Wochen in die USA möchte, dann sollten wir das einrichten können.» Auch für die politische Arbeit braucht es Freiräume – Stefan ist Präsident von Bio

Aargau. Gelegentliche Abwesenheit vom Hof sei von Vorteil, man komme wieder mehr in die Überblicksperspektive. Und Lehrlinge und Praktikanten dürften mehr Verantwortung übernehmen und stolz sein, wenn sie die Aufgaben meisterten.

Mit mehreren Generationen auf einem Betrieb zusammenzuarbeiten, das biete viele Chancen. Doch es sei auch nicht immer einfach, wenn der eigene Vater als Seniorchef gerne noch weiter bestimmen möchte oder der Sohn als Juniorchef Dinge einfach auf «ganz andere» Art mache. Hier sieht Stefan Schreiber als aktueller Betriebsleiter in der Mitte auch seine Rolle in der Familie, die verschiedenen Perspektiven und Ansprüche unter einen Hut zu bringen. Ausserdem ist er neben dem Ackerbau, der Werkstatt und allem möglichen auch zuständig für die Milchviehhaltung. Langlebigkeit und Gesundheit der Milchkühe sind ihm ein wichtiges Anliegen. Fünf bis sechs Laktationen haben die Kühe auf dem Gründelematthof. Antibiotika werden seit 2010 nicht mehr eingesetzt. Bei Euterproblemen kommt Homöopathie zum Einsatz. Die Tiere werden so aufgezogen und gehalten, dass sie ein starkes Immunsystem entwickeln können.

### Antibiotikafreie Milchviehhaltung

**Der Tierverband auf dem Gründelematthof ist geschlossen.** Alle 4-5 Jahre kommt ein neuer Zuchtstier auf den Hof, das ist der einzige Zuwachs von aussen. Die Kälber bleiben auf dem Hof, bis sie geschlachtet werden. Die Mutterkuhherde mit ihren Kälbern besteht im Wesentlichen aus Angus und genetisch



Gründelematthof und Stone Ranch.

Foto: zVg



Die Rinder kommen zurück auf den Hof – die Weidesaison ist vorbei. Foto: Sonja Korpsepeter

hornlosen Simmentalern. Die Milchkühe sind horntragende Simmentaler, die zur Hälfte im Natursprung mit dem Angus-Stier besamt werden, die andere Hälfte wird künstlich besamt.

**Bei der Nachzucht setzt Stefan auf den kollegialen Gruppeneffekt:** «Immer 3-6 Tiere bleiben ab der Geburt in derselben Bezugsgruppe zusammen, gehen gemeinsam von einem Stall-/Auslaufabteil in das nächste, auf die Weide und im Sommer dann auf die Alp. Das ist gut für die Gesundheit und die Entwicklung der Tiere. Sie haben immer die ihnen vertrauten Tiere um sich, dadurch weniger Transportstress und kein Heimweh auf der Alp oder beim Stallwechsel.» Die gemeinsame Integration in die Milchviehherde sei dann später einfach und in der gesamten Herde herrsche soziale Ruhe.

Das wiederum sei entscheidend für die Gesundheit und ein allgemein gutes Immunsystem der Milchkühe ebenso wie die kraftfutterfreie Fütterung und der Verzicht auf Höchstleistungen (5'000 Liter Jahresdurchschnitt). Hinter dem völligen Verzicht auf Antibiotika steht auch die Überzeugung, dass ein Immunsystem, das ohne synthetische Stoffe auszukommen gewöhnt ist, besser auf Homöopathie anspricht. **Im Fall von Euterentzündungen behandeln Schreibers homöopathisch mit Nosoden und Kügelchen.** Die Nosoden sollen zu den inneren Warnzeichen aus dem Euter, dass es einen Entzündungsherd gibt, noch einen starken äusseren Warnimpuls setzen, um die Selbstheilung des Körpers zusätzlich

anzuregen. Die Nosoden werden in mehreren Schritten aus ein paar Tropfen Milch oder Körpersekret der kranken Kuh hergestellt und drei Tage lang von aussen auf das kranke Euterviertel gestrichen. Anschliessend erhält die Milchkuh drei Tage lang ein homöopathisches Mittel ins Maul, das die Ausleitung der zu erneuernden Euterzellen unterstützen soll. «Ich weiss, dass dieses Vorgehen bei manchen Kollegen Befremden hervorruft. Wir machen bei uns auf dem Hof jedoch sehr positive Erfahrungen mit diesem Verfahren.»

**Bei den Kälbern setzen Schreibers nicht allein auf Homöopathie.** Eine Nabelentzündung oder auch eine Lungenentzündung sei oft so akut, da wirke Homöopathie zu langsam. Schreibers sind bemüht, die Gesundheit ihrer Kälber zu verbessern, um Antibiotika so wenig wie möglich einsetzen zu müssen. Sie haben Hecken gepflanzt, um den Zug im Auslauf zu verringern, und gehen auch auf züchterischer Ebene noch mehr in Richtung Robustheit. «Wir gehen immer lösungsorientiert an auftretende Probleme ran – schauen kurz, was schief lief und wie wir damit umgehen. Dann schauen wir wieder nach vorn und gehen weiter.»

#### Betriebszweige ergänzen sich

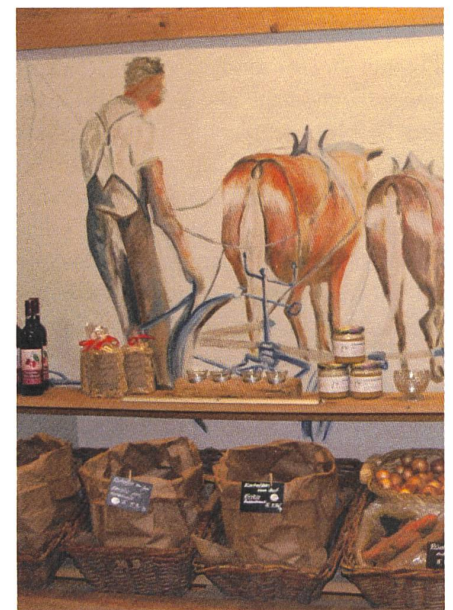
Die Milch geht vor allem an die Molkerei mooh, das Fleisch entweder als «Weidebeef» (Schlachtung im Alter von zwei Jahren) über einen Händler an die Migros oder als «Naturbeef» (Schlachtung im Alter von 9 Monaten) an Coop. **Schreibers sind bemüht, die Anforderungen mehrerer Labels zu erfüllen,** so können sie entsprechend der Marktlage entscheiden, wann und wem sie ihr Fleisch liefern. Ein kleiner Teil wird auch unter dem Hoflabel «Ranchbeef» über den Hofladen verkauft. Über den Pferdepensionsbetrieb und die Reitkurse sowie die Gästebewirtung erfahren immer mehr Leute von der Möglichkeit, Fleisch vom Gründelmatthof zu beziehen. Deshalb sollte es möglich sein, den Direktverkauf ohne grosse Werbemassnahmen weiter auszubauen. Dasselbe gilt für die Gästebewirtung – fast jedes Wochenende gibt es inzwischen schon einen Anlass im Hofcafé – Geburtstage, Firmenfeiern oder Candlelight-Raclettes unter Freunden. Den Reitern gefallen die Atmosphäre und die Tierhaltung und sie kommen dann gerne auch für ihre Anlässe auf die Stone Ranch.

Die Gäste sollen mit Lebensmitteln bewirtet werden, die zu ca. 80% aus Produkten vom Hof bestehen. Damit das klappt, wird

wo möglich zum Beispiel statt Orangensaft hofeigener Kirschsafft serviert. Stefans Frau Helen ist zuständig für Hofladen, Gästebewirtung und Administration. Die Töchter Martina und Eliane wohnen nicht auf dem Hof, unterstützen die Familie aber regelmässig im Hofladen und bei der Gästebewirtung. Silvan, ausgebildeter Meisterlandwirt, kümmert sich neben der Haltung- und Ausbildung der Pferde auch um die Mutterkühe, den Futterbau und alles Züchterische bei Pferden und Rindern. Innerhalb der nächsten acht Jahre wollen Stefan und Helen den Hof an ihn übergeben. Es wurden schon einige Weichen gestellt, damit dies auf für alle Beteiligten zufriedenstellende Weise geschehen kann. So wird beispielsweise die Altersvorsorge für die zukünftigen neuen Altenteiler stetig aufgebaut; die Belastung für den Betrieb soll zukünftig dann tragbar sein.

Aktuell setzt sich das Betriebseinkommen folgendermassen zusammen: **ein Drittel Fleischverkauf, ein Drittel Pferdepension, Hofladen und Gästebewirtung und ein Drittel bestehend zur Hälfte aus der Milchviehhaltung und zur Hälfte aus Ackerbau und Biodiversitätsleistungen.**

Als wir draussen noch bei den Rindern sind, betont Stefan noch einmal, wie wichtig es sei, zwischen den Generationen alles im Gleichgewicht zu halten. «Es müssen alle mit ihrer Rolle auf dem Hof zufrieden sein; dann sind auch alle für alle tätig. Über die Grenzen des Pensionsalters hinaus. Und auch wenn die Arbeitsstundenzahl mal sehr in die Höhe geht.»



Hofladen mit Wandbild. Foto: Sonja Korpsepeter