

Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 152 (2011)

Artikel: Offen für Neues : Agrotourismus
Autor: Greuter, Richard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1030041>

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: 25.12.2025

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



Agrotourismus

Offen
für
Neues

Wie innovative Bauern nicht nur das
Land bewirten, sondern auch die Leute.

Text und Bilder: Richard Greuter

In den letzten Jahren haben sich Besenbeizli, Alpbeizli und Landwirtschaftsbetriebe, die Schlafen im Stroh oder Ferienzimmer anbieten, zu einem wahren Renner entwickelt. Ohne das Gastgewerbe im Tal zu konkurrenzieren, konnten zahlreiche Bergbauernfamilien mit touristischen Angeboten ein zusätzliches Familieneinkommen generieren. Oftmals taten sie dies allerdings aus einer Not heraus: Denn viele grosse Milchverarbeiter nutzen ihre Macht schamlos aus und konzentrieren sich vermehrt auf Talbauern, weil deren Milch ohne viel Aufwand abzuholen ist. Viele Alpkäsereien und Alpmilchbetriebe lassen sie derweil einfach links liegen.

Unzählige solche Alpkäsereien sind somit schlichtweg gezwungen, andere Verkaufskanäle aufzubauen und nach neuen Einkommensmöglichkeiten zu suchen.

Viele Betriebe vor allem in Berg- und Gebirgsregionen sind gefordert. Während es für Talbetriebe durchaus möglich wäre, mehr Landfläche zu

bearbeiten, so wie es die Politik und der Markt verlangen, sind Berg- und Gebirgsbetrieben aufgrund der vielen Handarbeit Grenzen gesetzt. Schon seit Jahren ist das «Forum Landwirtschaft Nidwalden» deshalb damit beschäftigt, zusammen mit den Bergbauern neue Perspektiven zu entwickeln.

Eine Arbeitsgruppe des Forums befasst sich mit dem Thema Wertschöpfung. Ihre Aufgabe besteht darin, den Bauernfamilien Möglichkeiten aufzuzeigen, ihre Wertschöpfung zu erhöhen: Zum Beispiel durch den Einstieg in die Direktvermarktung, was viele Bauernfamilien in den vergangenen Jahren zum Teil recht erfolgreich getan haben. Auch der Stanser Wochenmarkt leistet einen wertvollen Beitrag, die Wertschöpfung einiger Landwirtschaftsbetriebe zu verbessern. Eine Gruppe von Bäuerinnen bietet Firmen und Vereinen ein Catering mit Nidwaldner Spezialitäten an. Dieser «Buirä-Apéro» besteht nun schon seit bald zehn Jahren und hat auch schon Nach-



Bauern produzieren köstliche Lebensmittel: Davon sollen Gäste im besten Wortsinn direkt profitieren.

ahmer gefunden. Ein weiteres Beispiel ist das Label «Natürlich Nidwalden», welches dem Konsument garantiert, dass er ein echtes Nidwaldner Produkt kauft. Josef Muri, ehemaliger Vorsteher vom Amt für Landwirtschaft und Umwelt, spricht von einem «spannenden Umfeld».

Panorama zum Vorteil genutzt

Weil bei der Direktvermarktung von Hofprodukten ein klarer Bezug zur Landwirtschaft besteht, gilt diese Sparte als landwirtschaftliches Nebengewerbe. Anders der Agrotourismus, er wird als nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetrieb bezeichnet.

Zum Beispiel auf dem Hof Vorderegg am Bürgenbergt, 900 Meter über Meereshöhe gelegen. Hier bewirtschaften Sepp und Hedy Amstutz elf Hektaren Land in der fünften Generation. Die Liegenschaft befindet sich auf einem Hochplateau und bietet eine traumhafte Aussicht auf den Vierwaldstättersee und die umliegende Bergwelt: Von der

Königin der Berge, der Rigi, schweift der Blick hin zu den Schwyzer und Glarner Alpen vorbei am Buochser- und Stanserhorn und den Obwaldner Gipfeln bis zum Pilatus. «Wanderer, die am Haus vorbeiliefen, hatten uns immer wieder gefragt warum wir unsere Panoramalage nicht nutzen», erzählt Sepp Amstutz. Schliesslich setzten die beiden genau diese Anregung um. «Wir verkaufen ihnen unsere Aussicht», bringt Sepp die neue Einnahmequelle auf den Punkt.

Hedy besuchte ein fünftägiges Kursmodul zum Thema Agrotourismus und schloss die Weiterbildung mit einer Diplomarbeit ab. Seither verwöhnen Hedy und Sepp Amstutz seit nunmer drei Jahren Gruppen von 15 bis 50 Personen mit hausgemachten Apéros, abwechslungsreichem Bauernbrunch, einem gluschtigen Grillplausch oder einem umfangreichen Dessertbuffet – je nach Witterung unter freiem Himmel oder im umgebauten Kuhstall. Heute richtet das Paar jährlich bis zu 100 Anlässe mit Gruppen von 12 bis 50



Viele Gäste, viel Freude: Auf dem Hof von Hedy und Sepp Amstutz finden bis zu 100 Anlässe im Jahr statt.



Begann als Kinderidee: Das Besenbeizli Fägnäscht auf dem Muoterschwandenberg.

Personen aus. An schönen Wochenenden finden auch Wanderer auf der Vorderegg Gelegenheit, Rast zu machen und sich einen feinen Kaffee oder ein Glas Most zu gönnen.

Schwerer Entscheid

Was so einfach klingt, war nicht reibungslos umzusetzen: Die Betreuung der Gäste ist aufwändig. Per Gesetz dürfen Agrotouristiker ihren Hof nicht vernachlässigen, sprich die Bewirtschaftung der Nutzfläche muss gewährleistet bleiben. Hedy und Sepp mussten einen Weg finden, wie sie Hof und Gäste unter einen Hut bringen. Was nicht einfach war, zumal die beiden keine Kinder und somit keinen Nachfolger haben, der ihnen zur Hand gehen könnte. Sie entschieden sich, die Jungviehzucht auszubauen: So fiel das Melken weg. Dieser Entscheid war für Sepp nicht leicht, gab es doch seit Jahren kaum eine Viehschau, an der der «Egg-Sepp» nicht dabei war. «Es war für mich ein schwerer Entschluss», betont Egg-Sepp

noch immer und fügt an: «Was mich aber sehr wunderte, war, wie wenig Verständnis meine Berufskollegen für meinen Entscheid aufbrachten.» Doch der Entscheid war richtig, zumal auch aus finanzieller Hinsicht. Sepp: «Der Preis, den ich für einen Liter Milch kriege ist ohnehin schon sehr tief. Kam dazu, dass mich der Transport der Milch vom Hof ins Tal acht Rappen pro Liter kostete. Diese Kosten sind jetzt weggefallen.»

Kinder ergreifen die Initiative

Hedy und Sepp hatten Glück: Ihr Betrieb ist gut erschlossen, das Panorama einzigartig und die Infrastruktur auf dem Hof erlaubt die Verköstigung grosser Gruppen. Zudem zeigen die beiden Gastgeber Freude am Bewirten ihrer Gäste. Kurz: Die Vorderegg ist ein agrotouristischer Idealfall. Bei vielen anderen Betrieben ist die Ausgangslage wesentlich schwieriger. Und manchmal gehen Landwirte ungewohnte, unerwartete Wege. Zum Beispiel Edgar und Romy Christen auf dem

Muoterschwandenberg. Sie betreiben heute auf ihrem Hof eine Besenbeiz. Das ist ein kleines, in einer Scheune oder im Freien eingerichtetes Gästelokal, das unregelmässig geöffnet hat: Wenn das Beizli offen ist, stellt der Betreiber gut sichtbar einen Besen vors Lokal.

Die Grundlage dieses Betriebes kam interessanterweise nicht direkt von Romy und Edgar selber, sondern von ihren Kindern: Marina und Lukas stellten vor etwa zehn Jahren jeweils bei schönem Wetter einen Tisch an den Strassenrad, deckten ihn mit Gebäck und Getränken und nannten ihr «Unternehmen» Fägnäsch.

Mit einfachen Mitteln boten sie den vorbeispazierenden Wanderern eine Möglichkeit sich zu verköstigen und einen freiwilligen Betrag in eine bereitgestellte Kasse zu werfen. Seit nunmehr drei Jahren führen Edgar und Romy das Fägnäsch professionell als richtige Besenbeiz. An herrlicher Lage bietet die inzwischen fünfköpfige Familie rund 20 bis 30 Sitzplätze. Offen ist die Besenbeiz vom April bis Oktober, jeweils bei schönem Wetter.

Doch was heisst schön oder nicht schön? Romy Christen: «Man muss ab und zu flexibel sein.» Eine solche Besenbeiz, die vor allem in der Ostschweiz Tradition hat, ist mit einem Restaurant nicht zu vergleichen und auch nicht als dessen Konkurrenz zu betrachten, auch wenn die Nachbarn der Christens ebenfalls gerne hier einkehren. Die hygienischen Vorschriften sind allerdings bei beiden die gleichen. Aber sonst ist alles ein bisschen anders, sagt Romy Christen: «In einer Besenbeiz muss nicht alles perfekt sein».

Mit ihrem Entscheid, aus dem Kindertisch eine richtige Besenbeiz zu machen, reagierten Romy und Edgar auf einen Trend: Innerhalb des letzten Jahrzehnts hat sich der Muoterschwandenberg zu einem beliebten Naherholungsgebiet entwickelt. «Die Leute kommen zu Fuss oder mit dem Fahrrad auf den Muoterschwandenberg», erzählt Edgar Christen.

Hohe Arbeitsbelastung

Was man beim ganzen Erfolg von Agrotourismus und auch anderen Betriebszweigen nicht



Von Herzen: Beim Bauern schmeckt die Pizza besonders gut.

vergessen darf, ist die Arbeitsbelastung. Allein der Aufwand für die Kühe am Morgen und am Abend verschlingt fünf bis sechs Stunden pro Tag – 365 Tage im Jahr. Es stellt sich also die Frage: Wie bringen Bauern als Nebenerwerbs-Agrotouristiker alles unter einen Hut?

Alle müssen anpacken

In aller Regel heisst die Antwort: Familie. Es gibt kaum ein anderes Gewerbe, wo jedes Familienmitglied bei den anfallenden Arbeiten so zupackt wie in der Landwirtschaft. Das ist auch bei der Familie von Barbara und Norbert Zumbühl in der Hinter-Hausmatt auf dem Wiesenbergs nicht anders. Die achtköpfige Bergbauernfamilie konnte in den letzten Jahren eine Alpfläche zupachten und so den Betrieb vergrössern. Damit die Milch- und auch die Käseproduktion weiterhin rationell möglich waren, baute die innovative Familie eine neue Scheune. Im oberen Bereich richteten Barbara und Norbert Zumbühl zusätzlich eine gemütliche Gaststube für 10 bis 50 Personen ein. Der Start sei besser angelaufen als erwartet, freut sich Norbert. Ein Highlight erlebte die Bauernfamilie im Herbst 2010. Das Schweizer Fernsehen war Mitte September im Rahmen der Sendung «Samstigjass» bei Zumbühl zu Gast und sorgte somit für viel Publicity.

Was uns zur Frage zurückführt: Wie bringt man das alles unter einen Hut? «Bei Hochbetrieb hilft die ganze Familie mit», erklärt Norbert Zumbühl. «Zudem arbeiten ab und zu Zivildienstler auf unserem Hof, und ab dem nächsten Jahr werde ich jeweils zwei Lehrlinge ausbilden.» Seit kurzem arbeitet Tochter Barbara regulär auf dem Hof: Sie ist ausgebildete Hauswirtschafterin und Restaurationsfachfrau.

Käsetouren in Nidwalden

Wer es gern sportlich mag, für den bieten sich im Engelbergertal, im Klewengebiet und auf dem Wiesenbergs verschiedenen Möglichkeiten für eine genussvolle Käsewanderung. Eine ganz

sportliche Wandertour führt entlang des Walenpfads, der vor einigen Jahren neu erstellt wurde und mittlerweile zu den Top-12-Wander routen der Schweiz gehört. Ausgangspunkt ist Ristis (1606 müM) ob Engelberg, das mit der Luftseilbahn Engelberg–Brunni bequem zu erreichen ist. Der Aufstieg führt via Rosenbold zur Walenalp auf Walegg (1943 müM), dem höchsten Punkt des Walenpfades. Von dort geht es weiter zur Alp Oberfeld und Urnerstaffel zur Chrüzhütte (1713 müM). Hier wäre der Walenpfad eigentlich zu Ende. Wer noch die Energie dazu hat, folgt der kulinarischen Wandertour weiter ins Sinsgäu zur Alp Haghütte und von dort zum Ober-Spis (1158 müM). Mit der Luftseilbahn Fell–Spis geht es schliesslich hinunter nach Oberrickenbach.

Rund eineinhalb Stunden nach dem Abmarsch auf Ristis führt der Walenpfad bei der Alp Oberfeld buchstäblich durch das Alpbeizli von Rita und Josef Waser. Hungrige Wanderer können sich hier mit alpeigenen Bioprodukten wie Ziegenkäse, Schnittlauchkäse oder einem feinen «Buräknacker» verwöhnen lassen. Mit etwas Glück trifft man auf einige der knapp 70 Pfauenziegen, die sich dem Wanderer nähern und auch streicheln lassen. Wer seine Wandertour auf zwei Tage aufteilen möchte, kann hier in der «Oberfeld-Suite» oder etwas einfacher im neu errichteten Massenlager übernachten.

Eine weitere Station dieser kulinarischen Reise ist die Alp Haghütte (1510 müM), die seit drei Jahren von Pius Wyrsch bewirtschaftet wird. Im gemütlichen Alpbeizli werden die Gäste mit feinen Spezialitäten aus der Alpkäserei verwöhnt. Neben Alpkäse, halbhart und geschmiert, können sich Wanderer mit einem feinen Mutschli oder einem Stück Raclettekäse verwöhnen lassen. Dazu gehört natürlich ein Hüttenkaffee, eine Spezialität der Alp Haghütte.

Musenälpler waren Pioniere

Neu sind solche Angebote zwar nicht. Vor allem in den Alpenregionen gab es für Wanderer seit

jeher immer wieder Gelegenheiten, bei einem Alpbetrieb ein Glas Milch oder ein Stück Käse zu kaufen. Vielleicht war auch mal ein Kaffee mit oder ohne Geist erhältlich. Allerdings wurden solche Möglichkeiten immer mehr oder weniger versteckt angeboten – man musste nach ihnen fragen. In den letzten Jahren wurden diese Angebote nun laufend erweitert und professionalisiert.

Eine Alp, die bereits vor 15 Jahren mit einem Alpbeizli startete ist die Musenalp. Sie ist durch eine zweistündige Wanderung von Niederrickenbach oder von der Klewenalp über die Bärenfalle erreichbar. Wer es bequemer mag, benutzt die private Luftseilbahn ab Niederrickenbach.

Neuer Anfang nach Brand

Anfang der Neunzigerjahre brannte die Bergstation der alten Luftseilbahn nieder, das Feuer zerstörte die gesamte Anlage. Um die hohen Investitionskosten der neu erstellten Bahnanlage zu finanzieren, kamen der heute 70-jährige Jost Barmettler und seine Ehefrau Helen auf die Idee,

ein Restaurant zu eröffnen. Heute führen ihr Sohn und ihre Schwiegertochter Jost und Edith Barmettler sowohl die Alp als auch das Alpbeizli.

Jost senior und Helen waren Pioniere in Sachen Agrotourismus und hatten es in der Anfangszeit entsprechend schwer. «Es war nicht leicht, eine Bewilligung für das Alpbeizli zu erhalten», erzählt Vater Jost. Anfang 1995 erhielt die Musenalp eine Bewilligung für die Betreuung einer beschränkten Anzahl Gäste während der Sömmersungszeit mit einfachen und währschaften Menüs.

Seither können sich Wanderer in der gemütlichen Alpwirtschaft im Freien, neu auch in einem Gastro Raum, kulinarisch verwöhnen lassen, denn die Speisekarte verspricht einiges: Sei es ein Käseteller, ein Zabigplättli oder eine Bratkäseschnitte, es hat für jeden Geschmack etwas dabei. Wer dazu etwas Speck, Trockenwurst oder Trockenfleisch mag, für den gibts einen gemischten Fleischteller. Dazu einen feinen Dôle. Wünscht sich das alpine Schlemmerherz mehr? Wie bei sämtlichen Alpwirtschaften üblich, ist auch auf



Geniessen die Nähe zu ihren Gästen: Jost und Edith Barmettler auf der Musenalp.

der Musenalp der Besucherandrang sehr unterschiedlich. Bei schöner Witterung ist das Alpbeizli auch an Wochentagen gut besucht und jedes Familienmitglied muss mithelfen. «Bei schönem Wetter nehmen wir die Leute, wie sie kommen, und beim schlechten Wetter gehe ich einkaufen», sagt Edith Barmettler.

Andere Bedingungen im Tal

Bei Talbetrieben sind die Bedingungen für den Einstieg in den Agrotourismus nicht die gleichen wie bei Berg- oder Alpbetrieben. Talbetriebe sind oft grösser als Bergbetriebe, anders strukturiert und in gewissen Zeiten arbeitsaufwändiger. Aufgrund der Schollentreue ist der Strukturwandel in Nidwalden wie auch in der gesamten Zentralschweiz bei weitem nicht so stark wie in der übrigen Schweiz. Gemäss statistischen Angaben schrumpfte die Zahl der Landwirtschaftsbetriebe innerhalb von 10 Jahren schweizweit um einen Dritt auf rund 61'000 Betrieben. In Nidwalden beträgt die Abnahme lediglich 15 Prozent.

Dank guter Erschliessung und kurzen Transportwegen ist es für ein Familienmitglied relativ einfach möglich, einer Tätigkeit ausserhalb des Betriebes nachzugehen. Die optimale Erschliessung der Höfe eröffnet mehr und bessere Möglichkeiten der Direktvermarktung als anderswo.

Im Tal ist es auch einfacher, agrotouristische Angebote wie «Ferien auf dem Bauernhof», «Schlaf im Stroh» oder «Bed and Breakfast» zu offerieren. Auch hier zeigt sich, dass diese Angebote kaum Konkurrenz zum einheimischen Gastgewerbe sind, sondern durchaus als sinnvolle Ergänzung dazu ihren Platz haben.

«Bed and Breakfast» in Beckenried

Ein Bauernbetrieb, der sich vor bald zehn Jahren eine solche Nische aufgebaut hat, ist derjenige von Bruno und Annemarie Käslin eingangs Beckenried. An schönster Lage bietet die Bauernfamilie auf ihrem Betrieb Bächli «Bed and Breakfast» an, und dies mit grossem Erfolg. Dabei arbeitet die Bauernfamilie eng mit dem Touris-



Massenlager im zurechtgemachten Heustock: Schlafen im Stroh bei Maria und Paul Waser in Stans.

musbüro und den einheimischen Hotels zusammen. «In den Sommermonaten sind die Beckenrieder Hotelbetten schnell einmal ausgebucht», berichtete die Gästebetreuerin und ergänzte: «Die Gäste übernachten bei uns und essen in den Beckenrieder Gaststätten.»

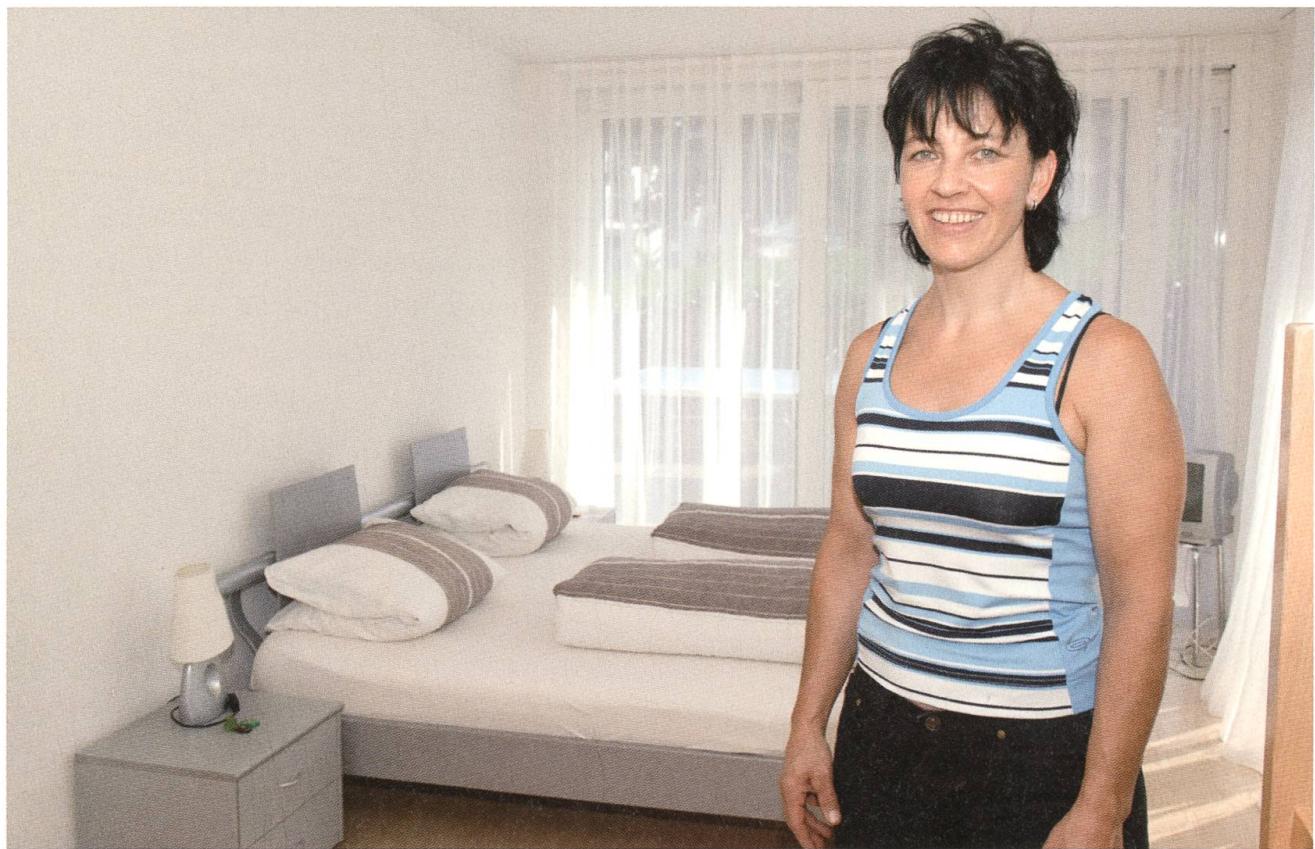
Im Sommer sind es vor allem Durchreisende auf dem Weg nach Italien oder Deutschland, die bei Käslins übernachten. Im Herbst kommen viele Wandertouristen, die oft einige Tage bleiben, und im Winter sind es Skitouristen. «Vor allem im Herbst und im Winter haben wir immer wieder Stammgäste, die seit Jahren bei uns ihre Ferien verbringen», erläutert Annemarie Käslin. «Mir ist wichtig, dass sich alle Gäste bei uns wohl fühlen.»

Auf die Idee, Zimmer an Gäste zu vermieten, kamen Annemarie und Bruno vor rund 20 Jahren, als sie in Deutschland einen «Bead and Breakfast»-Bauernhof besichtigten. Annemarie: «Als wir später unser Haus sanierten, richteten wir selber im Erdgeschoss fünf Gästezimmer ein.» Diese Umstellung war nicht nur für sie

neu: Das Schweizer Volk hatte gerade dem neuen Raumplanungsgesetz zugestimmt, sogenannte Paralandwirtschaft wurde damit erst im Jahr 2000 möglich. Die Behörden verlangten dehalb von den Käslins ein Betriebskonzept, machten feuerpolizeiliche Auflagen und schrieben vor, dass trotz des Umbaus am Erscheinungsbild des Wohnhauses und am Charakter des Betriebes nichts geändert werden dürfe. Auch durften (und dürfen) ausschliesslich Familienmitglieder in der Paralandwirtschaft arbeiten. Zusammen mit den Behörden schafften Annemarie und Bruno die Umstellung mit Bravour.

Schlafen im Stroh

Weitere Alternativen für Berg- und vor allem Talbetriebe sind Übernachtungsmöglichkeiten wie «Schlafen im Stroh», das vor etwas mehr als zehn Jahren von der landwirtschaftlichen Beratung initiiert oder unterstützt wurde. In Nidwalden bieten allerdings nur wenige Bauernfamilien dieses Angebot an.



Komfortables Gästezimmer: Annemarie Käslin vom Bächli in Beckenried offeriert «Bed and Breakfast».



Fast wie Woodstock: Thomas und Heidrun Bonfadelli vermieten in Ennetmoos ihre Wiese an Camper.

Eine dieser Bauernfamilien ist Maria und Paul Waser, an der Buochserstrasse in Stans. Sie sind vor 14 Jahren in den Agrotourismus eingestiegen und haben auf ihrem Betrieb neben zwei Gästezimmern 25 Plätze für «Schlaf im Stroh» eingerichtet. Mit einfachen Mitteln schufen sie eine einladende Strohlandschaft, wo auch schon eine Hochzeitsgesellschaft übernachtete.

Den Betrieb übergaben sie 2006 ihrem Sohn Peter und Schwiegertochter Monika. Seither besorgen die beiden Jungen den Hof, während Vater Paul sich auf die Hochstamm-Obstbäume konzentriert und Mutter Maria sich um die Touristen kümmert. Von ihr erhalten übernachtende Gäste am Morgen im gemütlichen Aufenthaltsraum ein währschaftes Frühstück. Mittag- und Nachtessen gibt es nicht. Wie beim «Bed and Breakfast» bei den Käslins in Beckenried nehmen auch Wasers Gäste in Stans ihr Mittag- und Nachtmahl in den Restaurants des Dorfes zu sich. Oft vermittelt das Tourismusbüro Stans Gäste zu den Wasers, und sogar die umliegenden Hotels empfehlen Schla-

fen im Stroh, wenn sie selber ausgebucht sind. «Wir wollen mit dem Gastgewerbe arbeiten und nicht dagegen», bringt Maria Waser ihre Devise auf den Punkt.

Viele ihrer Gäste reisen in Gruppen an, oft sind es Konfirmanden, Firmlinge mit ihren Betreuern oder Teilnehmer einer Pfarreiwahlfahrt. Landfrauen aus verschiedenen Regionen Deutschlands waren schon mehrmals hier. Ab und zu kommen auch Familien, denen es auf dem Campingplatz zu nass wurde. Und zuweilen erscheinen auch nicht angemeldete Gruppen und Jakobsweg-Pilger. «Deshalb muss hier während sieben Tagen die Woche immer jemand präsent sein», sagt Maria Waser.

Camping mit harzigem Start

Beobachtet man die Entwicklung des einheimischen Agrotourismus, fällt der Ideenreichtum auf, mit dem sich die Bauernbetriebe ein zusätzliches Einkommen verschaffen. Bei Heidrun und Thomas Bonfadelli auf dem Betrieb Ebnet in

Ennetmoos fahren seit 11 Jahren Wohnmobile und Autos mit Wohnwagen oder Zelten vor und geniessen ein paar Tage «Natur pur»: Ebnet ist ein herrlicher Flecken Erde mit Blick aufs Stanserhorn, umringt von einem Wald.

«Im Bioheftli, einer Fachzeitschrift für Bio-Bauern, las ich einen Artikel über Camping auf dem Bauernhof», erzählt Landwirt Thomas Bonfadelli seine Hofcamping-Geschichte, «das fand ich eine tolle Idee.» Gesagt, getan. Doch vorerst blieb Thomas ziemlich allein mit seiner Idee: «Im ersten Jahr hatten wir gerade mal einen einzigen Gast. Im zweiten Jahr waren es zwei. Erst im dritten Jahr zog es langsam an.» Inzwischen bieten Thomas und Heidrun auf ihrem Gelände sieben Campingplätze an, die in der Regel recht gut belegt sind. Rund die Hälfte der Gäste sind Transitgäste, die meisten aus Holland. Sie fahren nach Italien in die Ferien und machen im Ebnet einen Etappenhalt. Sie bleiben meist nur eine Nacht. Die andere Hälfte der Gäste bleibt länger, manche sogar drei Wochen. Vor allen die sogenannten Longstay-

Gäste nutzen das Ebnet als Basis für Ausflüge in die Umgebung. «Deshalb sind wir oft auch eine Art Freizeitberater», sagt Thomas Bonfadelli: «Wir müssen uns gut auskennen in den Tourismus-Angeboten der Region.» Heidrun fügt an: «Und wenn die Familien von ihren Ausflügen ins Ebnet zurückkehren, kommen die Eltern mit ihren Kindern gerne zu uns in den Stall. Sie interessieren sich dafür, wie wir leben und geniessen den direkten Kontakt zu den Tieren.»

Optimale Lösung

Seit vier Jahren bietet auch Beat Odermatt auf dem Betrieb Hostetten, etwas höher gelegen als derjenige von Bonfadellis, Plätze für Camper an. Den Landwirt plagen seit Jahren Rücken- und Hüftprobleme, sodass er nicht mehr in der Lage ist, körperlich anspruchsvolle Arbeiten zu verrichten. Zwei Hektaren seines Landes hat er verpachtet, die restlichen viereinhalb Hektaren bewirtschaftet er selber: Er sömmert jeweils acht bis zehn Rinder. «Hier oben zu wohnen und nichts



Natur für Individualisten: Die Gäste kommen von weit her, um auf der Hostetten zu campieren.

mehr mit der Landwirtschaft zu tun zu haben, wäre sehr hart für mich», betont der 46-jährige Landwirt. Weil sein Hof nun aber als «Hobby-Betrieb» gilt, erhält Odermatt keine Direktzahlungen vom Bund mehr.

Durch die Vermietung von Campingplätzen und Schlafen im Stroh hat sich Beat ein zweites Standbein aufgebaut. Damit sich seine Gäste wohlfühlen, hat er eine grosszügige WC-Anlage mit zwei Duschen eingerichtet und auch den Vorplatz den Bedürfnissen seiner Gäste angepasst.

Den Besuchern gefälltts auf der Hostetten, sind doch die Campingplätze bis Saisonende recht gut ausgebucht. «Hier kommen Leute die Ruhe suchen und sich an der Landwirtschaft und auch an den Rindern mit ihren Glocken erfreuen», fasst Beat Odermatt zusammen.

Auch wenn der Paralandwirtschaft durch die Gesetzgebung relativ enge Grenzen gesetzt sind, so bleiben die Möglichkeiten von agrotouristischen Angeboten trotzdem vielfältig; beziehungsweise genau so vielfältig, wie die Landwirte kreativ sind. Dass es den Nidwaldner Landwirten an Kreativität nicht mangelt, haben sie inzwischen längst bewiesen.

Richard Greuter aus Ennetmoos arbeitete bei der Swisscom AG und ist seit Anfang 2009 frühzeitig pensioniert. Seit 16 Jahren schreibt er Fachartikel und Reportagen für die Agrarpresse. Neben seiner journalistischen Tätigkeit ist er begeisterter Imker und interessiert sich für Elektronik und Digitaltechnik.