

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 96 (2018)
Heft: 7-8

Artikel: Das Buurebeizli ist Familiensache
Autor: Novak, Martina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1087741>

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: 04.05.2026

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



Die Stauffachers «sind scho ä flotti Familiä»: Vater Melchior und Mutter Esther mit vier Töchtern und drei Enkelkindern.

Das Buurebeizli

Von den sechs Kindern der Familie Stauffacher arbeiten fast alle auf dem Hof Dergeten und in der gleichnamigen Beiz mit den Eltern zusammen. Nicht weil sie müssen, sondern weil sie wollen.

TEXT: MARTINA NOVAK, FOTOS: PATRICK GUTENBERG

Der Schlorzifladen, dieses traditionelle Gebäck mit Birnenmus und Rahm, blubbert im hochmodernen Ofen. Mutter Esther Stauffacher (51) hat Teig und Füllung im Handumdrehen aufs Blech gezaubert, daneben ein knuspriges Cordon bleu gebraten, telefonische Reservationen sowie Aufträge vom Service entgegengenommen. Tochter Meta (21) bereitet unterdessen kalte Platten und Spezialitäten wie «Bloderchäs» zu.

Dank ihrer Köchinnenlehre ist die jüngste der Stauffacher-Töchter eine wertvolle Fachkraft in der Küche.

«Sie ist angestellt wie wir alle auch», erklärt Esther Stauffacher. Selbstverständlich überliess sie der Tochter einen Teil ihres «Reviere», als diese die Ausbildung abschloss. «Wir harmonieren speziell gut», sagt sie über ihr Nesthäkchen. Die beiden Frauen teilen die chromstahlblitzende geräumige Küche und produzieren an geschäftigen Wochenend- oder Feiertagen bis zu 150

Essen. Alles selbstgekochte, wahrhaftige Hausmannskost.

Es fährt kein Postauto und kein Zug in «die Dergeten in der Laad» auf knapp 1000 Meter Höhe. Man muss schon wissen, welches gastronomische Kleinod einen zuhinterst im Tal erwartet. So wie die vielen Einheimischen, die den Sonntagmittag, das Konfirmationsessen oder den Vereinsabend gerne in der gemütlichen Dergeten-Wirtschaft abhalten. Touristen von ausserhalb fahren die etwa fünf Kilometer ab Nesslau oder ab Stein SG mit dem Auto hoch, um auf den Speer oder bis hinüber nach Amden zu wandern. Und sind erfreut, nach geschafften Höhenmetern in der Dergeten einkehren zu können, um die Energiespeicher wieder mit Kalorien zu füllen.

Kaum hat man draussen auf den massiven Holzbänken unter ausladenden Sonnenschirmen oder drin in der gemütlich und urchig eingerichteten



ist Familiensache

Gaststube Platz genommen, reicht Vater Melchior Stauffacher (55) der ganzen Gesellschaft die Hand zur Begrüssung. Als ob man auch zur weitverzweigten Familie gehören würde. Freundlich grinst er in seinen grau melierten Bart und fragt: «Hend Sie d Geisse gsee?» Natürlich haben wir. Die herzigen braunen Huftiere im Gehege bei den Tischen sind uns gleich aufgefallen. Die gemsfarbigem Gebirgsziegen gehören Tochter Miriam Stauffacher (30). Die gelernte Landwirtin ist Anfang 2015 als Co-Chefin in den Betrieb ihrer Eltern miteingestiegen.

Zu dritt bilden sie seither eine Zweigenerationengemeinschaft in der Dergeten. Melchior Stauffacher hatte den Hof seinerzeit von einem Onkel übernommen. Esther, die «Bäuerin aus Leidenschaft» ist, bewirtete an einem Gartentisch hungrige Wanderer. Es wurden immer mehr, und die kleine Be-

● Weitere Informationen:

Das Buurebeizli Dergeten ist von Mittwoch bis Sonntag von 10 bis 24 Uhr geöffnet. Ab Oktober gelten für das Winterhalbjahr kürzere Öffnungszeiten. Jeweils am 1. November findet der traditionelle Wilderertag statt, danach schliesst der Familienbetrieb für ein bis zwei Wochen. Adresse: Dergeten-Laad, 9650 Nesslau. Tel. 071 994 15 67. www.buurebeizli-dergeten.ch

senbeiz genügte längst nicht mehr, weder dem Andrang noch den Vorschriften. Vor zwei Jahren entschieden Stauffachers, Geld in die Hand zu nehmen, die Beiz umzubauen und zu vergrössern. Eine Investition für die Gegenwart, aber auch für die Zukunft. Alle drei «Chefs» haben eigene Aufgaben und Kompeten-

zen: Der Vater besorgt die Milchkühe, die Mutter waltet in der Küche, die Tochter macht den Service und schaut zu ihren insgesamt 35 Geissen, deren Milch sie ins Tal verkauft.

Miriam brachte auch die Idee für einen grossen Kräutergarten mit. Auf sieben Aren pflanzt sie mit der Unterstützung von Mutter Esther Tee- und Heilkräuter an wie Goldmelisse, Eisenkraut, Zitronenthymian oder Ringelblumen, Johanniskraut, Lavendel und Schafgarbe. Die Pflanzen werden auf dem Hof weiterverarbeitet. Tee, Sirup, auch Salben und Tinkturen gegen Kopfweg und andere Beschwerden stehen hübsch abgefüllt und angeschrieben im Regal. Ein einträgliches Standbein ist die Kräuterproduktion nicht, aber Mutter und Tochter blühen dabei auf.

Bleiben noch die mittleren Töchter Marina (29) und Lydia (26) und Sohn Melchior (28): Alle drei kreuzen regelmässig in der Dergeten auf. Sei es für einen Schwatz oder um Hand anzulegen, wenn die Sonne über dem Toggenburg strahlt und die Wandervögel und Gäste in Scharen kommen. Dann genügt ein Aufruf von Mutter Esther über den Helfer-Chat – moderne Technik sei Dank. Wenn Heuen angesagt ist, stehen die Stauffacher-Junioren ebenfalls geschlossen auf der Matte. Melchior junior als gelernter Mechaniker ist zudem der hauseigene Maschinen-Spezialist.

Nach der Arbeit oder an freien Tagen kommt in der Dergeten die Tradition zuoberst: Mutter und zwei der Töchter singen im Singhörli Laad traditionelle Jodellieder. Beim Alpauf- und -abzug hingegen werfen sich alle in die Toggenburger Tracht. «Mir sind scho ä flotti Familiä!», sagt Esther Stauffacher und lacht übers ganze Gesicht. Nicht jede Mutter kann mit ihren erwachsenen Kindern Arbeit und Hobby teilen.

Für die Weiterführung der Familiendynastie ist übrigens auch schon gesorgt. Die älteste Tochter Esther bringt bald ihr viertes Kind zur Welt. Die dritte Generation Stauffacher kommt sehr gern auf den Hof zu Grossmueti und Grossvati, zu Tieren und Traktoren. Als Helfer im Familienbetrieb sind die Jüngsten noch zu klein. Aber das wird nicht mehr lange dauern. *