



Im Reiat-Dorf Bibern haben Sophie und Reto Bührer einen Hofladen aufgemacht.

Die Wagi's Farm in Bibern hat die grösste Käserei des Kantons Schaffhausen

Jung, dynamisch und erfolgreich

Sophie und Reto Bührer betreiben auf der Reiat-Hochebene im 250-Seelen-Dorf Bibern die Wagi's Farm mit eigener Käserei und Hofladen. Sie verkaufen alle Grundnahrungsmittel und setzen dabei auf zertifizierte Produkte des Regionalen Naturparks Schaffhausen.

Text und Bild: Thomas Güntert

«Naturparkprodukte kauft niemand, nur weil sie mit dem Park-Label ausgezeichnet sind», sagt Sophie Bührer aus dem Thaynger Teilort Bibern. Die 25-Jährige hat vor zwei Jahren den 26-jährigen Reto Buchmann aus dem Nachbardorf Büttenhardt geheiratet, der

dabei ihren Nachnamen angenommen hat. Beide haben in dritter Generation die Wagi's Farm übernommen. Der Bauernhof ist nach Sophies Grossvater Walter benannt, der Wagner war und Wagi genannt wurde, weil es im Ort zehn Walter Bührer gab. Sophies Vater, der ebenfalls Walter heisst, und Mutter Brigitte sind noch nicht im Pensionsalter und wohnen ebenfalls auf dem Hof. Im April dieses Jahres wurde das Familienglück mit dem kleinen Jonah bereichert.

Aus Not Bäuerin geworden

Sophie Bührer wollte ursprünglich Tierpflegerin oder Tierarztpraxisassistentin werden. Weil sie keine Lehrstelle bekam, machte sie auf dem elterlichen Hof und auf zwei

weiteren Schaffhauser Betrieben eine Lehre als Landwirtin. In der Schule auf dem Strickhof wählte sie das Wahlfach Direktvermarktung und konnte im Alter von 23 Jahren den elterlichen Hof übernehmen, da sich ihre Schwester bereits als Kosmetikerin selbstständig gemacht hatte. Das Betriebsleiterpaar beschäftigt Sophies Eltern in Vollzeit

So sind die Bauern...

In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Sophie und Reto Bührer aus Bibern.

red.

und sieben Teilzeitangestellte mit rund 400 Stellenprozent. Sophie Bühler ist für den Kuhstall, die Käseerei, den Hofladen und die Administration zuständig. Der Stall ist mit Melkroboter, automatischer Stroeinstreuung und Entmistungsroboter voll automatisiert. Die 50 Holstein- und Red-Holstein-Milchkühe geben jährlich rund 500 000 Liter Milch, wovon rund 50 000 Liter zu Milchprodukten selbst verarbeitet werden. Der Rest geht in den Milchhandel. Seit vier Jahren gehört auch eine eigene Käserei mit Verarbeitungsküche zum Betrieb. Sie ist die grösste Käserei von wenigen im Kanton Schaffhausen. Sophie Bühler hat bei entfernten Verwandten in Frutigen in einem sechswöchigen Intensivkurs das Käsen gelernt. Sie produziert Bibermer Hartkäse in den Geschmacksrichtungen Natur, Chili und Pfeffer, das Bibertal-Mutschli als Halbhartkäse und Formagini (Frischkäse).

Reto Bühler hat nach seiner Ausbildung zum Landwirt noch eine Lehre zum Landmaschinenmechaniker gemacht und ist auf dem 50 Hektaren grossen Hof, von dem 18 Hektaren eigen und der Rest zugepachtet sind, für Ackerbau, Feldarbeiten und den Maschinenunterhalt zuständig. «Unser Fendt Favorit 916



Sophie Bühler macht auf der Wagi's Farm auch eigenen Käse.

ist einer der ersten Grosstraktoren mit einem stufenlosen Vario-Getriebe, das die Landtechnik revolutionierte», sagt Reto Bühler mit sichtlichem Stolz. Auf zwei Dritteln der Fläche hat er Kunstwiesen und Silo-

«Wir haben das Sortiment (...) erweitert und machen heute mehr Umsatz als in der Coronazeit.»

Sophie Bühler, Co-Betriebsleiterin

mais für das Vieh und auf fünf Hektaren Dinkel angebaut. In einer Betriebsgemeinschaft mit Rudi Bühler, der mit den Bühlers von der Wagi's

Farm weder verwandt noch verschwägert ist, wird zudem ein grosser Legehennenstall mit 18 000 Tieren bewirtschaftet.

Hofladen auf Corona-Niveau

Im Juni 2020 hat Sophie Bühler auf ihrem Betrieb im 250 Einwohner zählenden Dorf auf dem Reiat einen Selbstbedienungshofladen eröffnet. Der Zeitpunkt war optimal, da in der Coronapandemie für die Schweizer Einkaufstouristen die nahe gelegene Landesgrenze zu Deutschland geschlossen war. Als die Grenzen wieder aufgegangen sind, ist der Umsatz im Hofladen von einem Tag auf den anderen wieder um einen Drittel zurückgegangen. «Wir haben das Sortiment mit Gemüse, Beeren, Früchten und einem grösseren Fleischsortiment erweitert und machen heute mehr Umsatz als in der Coronazeit», sagt die Co-Betriebsleiterin, die über 250 verschiedene Produkte und alle Grundnahrungsmittel im Angebot hat. Vom eigenen Hof sind neben den Käsespezialitäten auch Milch- und Dinkelprodukte, Eier oder selbst gepresstes Sonnenblumen- und Rapsöl. Zudem werden verschiedene Gebäck- und Teigwaren selbst produziert. Von 15 regionalen Produzenten werden Produkte für den eigenen Hofladen



Am Ortseingang von Bibern bewirtschaftet die Wagi's Farm einen Laufstall für 18 000 Legehennen.

zugekauft und es werden verschiedene Hof- und Dorfläden mit den eigenen Produkten beliefert.

Naturpark macht Spielregeln

Über 50 Produkte von der Wagis Farm sind mit dem Label des Regionalen Naturparks Schaffhausen zertifiziert. Die Label-Kommission des Parks vergibt das Zertifikat allerdings nur, wenn der Betriebssitz im Parkperimeter liegt und mindestens 80 Prozent der Zutaten von dort stammen. Bei nicht zusammengesetzten Produkten wie Wein, Apfelsaft oder Frischfleisch muss der Naturpark-Anteil bei 100 Prozent liegen. Weil nur ein Mindestanteil von zwei Dritteln der Wertschöpfung im Parkperimeter gene-

*«Durch den Naturpark
gehen neue
Lieferwege auf.»*

Sophie Bürer

riert werden muss, ist es möglich, dass ausserhalb des Perimeters geschlachtet, das Mehl gemahlen oder andere kleinere Verarbeitungsschritte erledigt werden können. Das Produkt darf zudem nur natürliche Inhaltsstoffe haben und muss qualitativ hochwertig sein. Nach der Label-Vergabe prüft eine unabhängige Zertifizierungsstelle regelmässig den Betrieb und die Produkte. «Durch den Naturpark gehen neue Lieferwege auf», sagt die Bäuerin und erklärt, dass es beispielsweise immer mehr Naturparkwirte gibt, die Naturparkprodukte verwenden müssen, um die Bedingungen für ihr Label zu erfüllen. Der Selbstbedienungshofladen ist jeden Tag rund um die Uhr geöffnet. «Da die meisten Kunden zu Randzeiten kommen, wenn andere Geschäfte geschlossen haben, macht es keinen Sinn, eine Bedie-



Die Freizeit geniesst die junge Familie Bühler gerne auf dem Hof bei ihren Tieren.

nung einzustellen», sagt Sophie Bühler. Sie erwähnt, dass es im Hofladen eine Glocke gebe, die unter dem Tag die Angestellten hören und zur Hilfe eilen, wenn es Fragen gibt oder wenn in der Café-Ecke alkoholische Getränke gewünscht werden.

Kein Agrotourismus

Im Winter soll die Renovation des Event-Raums abgeschlossen werden, der 50 Personen Platz bietet und für verschiedene Anlässe gemietet werden kann. «Wir wollen den Leuten die Landwirtschaft näherbringen, aber keinen Agrotourismus machen», sagt Reto Bühler. Er plant einen Spielplatz und einen Streichelzoo, um damit Familien

auf den Hof zu holen. Jede Woche kommt bereits eine Schulklass aus Thayngen, die einen halben Tag im Event-Raum unterrichtet wird oder bei der Arbeit mithilft. Von Mai bis September gibt es auf dem Hof jeden Freitag einen Grillabend und die Wagis Farm sorgt bei Veranstaltungen im Dorf für die Verpflegung. Zudem werden Betriebsführungen mit Verpflegung im Hofladen-SB-Bistro angeboten. Sophie Bühler hat für die gastronomische Tätigkeit auch das Wirtepatent abgelegt. «Wir haben unser Hobby zum Beruf gemacht», betont Sophie Bühler und fügt hinzu, dass sie nicht in die Ferien fahren müssen, weil sie den Ausgleich zu ihrer Arbeit zu Hause in der Familie finden.



Der Fendt Favorit 916 Vario ist der Stolz von Reto Bühler.