

PORTRÄT: Anton Schmid, Neuenkirch LU

# Hofladen und Pizzaöfen aus Lavastein

Weide-Beef, Hühner, Hofladen und Holzfiguren auf Weihnachten sind die Einnahmequellen der Familie Schmid. Als neues Standbein sind jetzt auch Pizzaöfen aus Lavagranulat dazugekommen.

SILVIA KRAUER

«Ursprünglich kommt er aus Südafrika», erklärt Anton Schmid und deutet auf eines der igluförmigen Gebilde in seiner Scheune: einen 130 Kilogramm schweren Pizzaofen aus Lavagranulat, in dem man nicht nur Pizza machen kann, sondern auch grillieren und Brot backen. Solche Öfen stellt der Landwirt seit zwei Jahren auf seinem Betrieb selber her und verkauft sie an Interessenten in der ganzen Schweiz.

## Zusatzverdienst nötig

Anton Schmid wuchs auf seinem Hof im Geisslermoos bei Neuenkirch LU auf, als Ältester von drei Kindern. «Als ich 24 Jahre alt war, wurde mein Vater krank. Da war es klar, dass ich weitermache, denn das Interesse an den Tieren war bei mir immer schon da gewesen.» So übernahm er 1985 den Betrieb in der Grösse von 6,5 Hektaren mit zehn Stück Milchvieh. Mit dem relativ kleinen Landwirtschaftsbetrieb war er auf einen Zusatzverdienst angewiesen. «Ich war angestellt bei der Zimmerei, und zeitweise arbeitete ich auch als Dachdecker.» Bald nach der Betriebsübernahme heiratete Toni seine Frau Luzia. Auf die Heirat folgten ab 1990



Anton Schmid stellt seine Pizzaöfen aus Vulkangestein her. (Bilder: Silvia Krauer)

innert fünf Jahren die vier Kinder der Familie: drei Söhne und eine Tochter. Die Kinder helfen im Betrieb, wenn es nötig ist. «Aber sie haben alle ihre eigene Arbeit und ihre eigenen Hobbys», betont Luzia.

## Weide-Beef für Migros

Seit der Übernahme 1985 hat sich auf dem Hof der Familie Schmid einiges verändert. Die Milchkuhe stellten für Toni eine grosse Belastung dar: «Mit dem Melken war ich zeitlich stark angehängen. Etwa drei Stunden pro Tag habe ich schon investiert. Das ist viel, wenn man acht Stunden auswärtig arbeitet. Und trotzdem konnte ich mich nicht so um die Tiere kümmern, wie ich gerne wollte.» Dazu kam der sinkende Milch-

preis, und so entschieden sich Toni und Luzia, die Milchviehhaltung aufzugeben. Der Entscheid fiel eine Woche vor Weihnachten. Das Kontingent wurde an den Nachbarn abgetreten, welcher die Kühe übernahm. Im Gegenzug zog Schmid das Jungvieh auf. Neben der Aufzucht begann die Familie mit einem weiteren Betriebszweig, mit der Weidemast. Doch Aufzucht und Weidemast mit unterschiedlicher Haltung und Fütterung nebeneinander zu betreiben, wurde wiederum aufwendig. So konzentrierte sich die Familie schliesslich ganz auf Weide-Beef. Dieser Betriebszweig hat sich bis heute entwickelt: «Momentan halten wir 35 Stück, die wir an die Migros liefern. Die Preise

sind konstant und es ist ein guter Verdienst.»

## Hühner statt Schweine

1990 konnte die Familie Schmid den Schweinestall und das Land eines Nachbarn übernehmen. Als fünf Jahre später aufgrund der veränderten Haltingsbedingungen ein Neubau für die Schweine fällig gewesen wäre, entschied sich die Familie, den Stall für die Hühnerhaltung umzurüsten. «Bereits seit 1987 hielten wir 500 Legehennen. Mit der Umrüstung des Schweinestalls konnten wir auf 2000 Stück aufstocken.» Doch der Verdienst war bald nicht mehr befriedigend, und es waren noch grössere Ställe gefragt. Schmid entschied sich, die Zahl der Tiere zu reduzieren und di-

rekt zu vermarkten. Heute hält die Familie Schmid 700 Legehennen im Laufstall mit Freigehege, deren Eier zu zwei Dritteln im eigenen Hofladen direkt verkauft werden. «Etwa ein Drittel geht an die Landi. Die 700 Hennen fordern eine Stunde Arbeitseinsatz pro Tag, und wir verdienen damit mehr als vorher mit 2000 Stück – dank der Direktvermarktung», freut sich Toni.

## Beliebte Pizzaöfen

Wie aber kam der Landwirt auf die Pizzaöfen? Seit Toni nicht mehr als Zimmermann arbeitete, blieb neben Hühnern und Weide-Beef Zeit für einen Nebenverdienst. «Mein Mann ist vielseitig begabt und hat eine starke kreative Ader», sagt Luzia Schmid. Weil er gerne mit Holz arbeitet, stelle er seit einigen Jahren auf Weihnachten hölzerne Sterne, Herzen und andere Figuren her. «In dieser Zeit sind wir voll ausgelastet, aber ich habe noch etwas für die anderen Monate gesucht.» Im Internet stiess er auf die Pizzaöfen. Der frühere Geschäftsführer ging in Pension und wollte sein Geschäft weitergeben. Luzia war sofort interessiert: «Ich wollte schon immer einen Pizzaofen, aber die üblichen Modelle muss man drei Stunden einfeuern. Bei diesem aber kann man nach fünfzehn Minuten schon grillieren und nach einer halben Stunde Pizza backen.» Also ging die Familie hin und testete den Ofen. «Das machen wir heute auch so mit unseren Kunden. Wenn sie kommen, gibt es Pizza», lacht Luzia.

www.pizzaholzofen.com

## BETRIEBSSPIEGEL

Anton und Luzia Schmid bewirtschaften einen ca. 8 ha grossen Landwirtschaftsbetrieb in Neuenkirch LU. Sie haben vier Kinder im Alter zwischen 17 und 22 Jahren. **Hauptbetriebszweig:** Weide-Beef (35 St.), Freiland-Legehennen (700), die Eier werden im Hofladen an die Landi verkauft.

**Nebenerwerb:** Lavastein-Pizzaofenherstellung und -verkauf. pam

## BUCHTIPP

### Fussnotizen aus meinem Leben



Immer wieder Mut fassen, von vorne beginnen, das Positive im Leben sehen, sich nicht entmutigen lassen – diese Zuversicht liegt im Buch «Fussnotizen» von Simea Schwab. Warum fällt sie als Kind oft hin? Warum wird ein Ausflug an den See zu einem befreienden Abenteuer? Simea Schwab ist körperlich behindert, meistert ihr Leben ohne Arme. Die Theologin erzählt aus ihrem Leben, aus ihrer behüteten Kindheit als Bauerntochter, über Herausforderungen und Gottvertrauen. Ein Buch voller Mut, Hoffnung, Poesie und Zuversicht. pam

Simea Schwab: «Fussnotizen aus meinem Leben», Blaukreuz-Verlag, Fr. 28.80, ISBN 978-3-85580-490-0

## WIR GRATULIEREN



**Werner Wüthrich, Walkringen BE,** kann am 19. September seinen 75. Geburtstag feiern. Er hilft immer noch gerne bei den Arbeiten auf dem Hof mit. Mit Freude nimmt er an den Wanderungen des SAC teil und geht gerne mit seiner Ehefrau auf Reisen. Er genießt das Zusammensein mit seiner Familie und hat grosse Freude an seinen Enkelkindern. Die ganze Familie gratuliert dem Jubilar ganz herzlich und wünscht viel Glück, gute Gesundheit und sonnige Stunden. fam

**Katharina Aeschlimann, Linden BE,** kann am 17. September ihren 90. Geburtstag feiern. Wir gratulieren herzlich und wünschen der Jubilarin alles Gute, gute Gesundheit und viele sonnige Momente im neuen Lebensjahr. akl

**GRATULATIONEN**  
Geburtstagskinder ab dem 75. Altersjahr nehmen wir gerne gratis auf. Jüngere Geburtstagskinder zahlen den üblichen Inseratpreis. red

## GRATULATIONEN

Geburtstagskinder ab dem 75. Altersjahr nehmen wir gerne gratis auf. Jüngere Geburtstagskinder zahlen den üblichen Inseratpreis. red

Gratulationen an: Redaktion «Schweizer Bauer», «Wir gratulieren», Postfach, 3001 Bern. Oder per E-Mail an: redaktion@schweizerbauer.ch.



Stolz zeigt Luzia Schmid die Holzobjekte, die ihr Mann jeweils auf Weihnachten kreiert.



Die Haltung von Weide-Beef und der Pizzaofen-Bau ist für Anton Schmid eine ideale Kombination.

## SONNTAGSWORTE

# Mitmenschlichkeit



Wenn Rationalisten und steinharte Kal kalkulatoren Hochkonjunktur haben, haben es der Gemeinsinn, die Solidarität, die Mitmenschlichkeit schwer, zu bestehen. Wir Durchschnittsbürger fühlen uns oft ziemlich hilflos. Wir begreifen nicht, wie Entscheide getroffen werden können, bei denen vor allem der Fokus auf Rendite ausgerichtet ist.

Was haben wir denn für Möglichkeiten, solchem Tun Einhalt zu gebieten? Wenn wir uns bewusst sind, dass das Leben für alle weder rational noch kalkulierbar ist, sind wir gefordert, andere Elemente diesem Tun entgegenzusetzen. Mitmenschlichkeit, Nächstenliebe, das ist es, was es braucht. Und da ha-

ben alle die Möglichkeit, diese zu leben.

Ein Zitat lautet: Das Leben ist das, was sich dann abspielt, wenn wir uns mit dem Andern, dem Gegenüber, beschäftigen. – Was heisst das nun? Was ist Leben eigentlich? Wir werden geboren ohne unser Dazutun. Wir kommen in eine Familie, ohne dass wir gefragt werden, ob uns diese passt. Wir sind einfach da und müssen uns mit diesen Gegebenheiten arrangieren. Wir haben die Räder zu gestalten, dass es uns wohl ist. Eltern, Geschwister, vielleicht Grosseltern und Onkel und Tanten gehören zu unseren ersten Bezugspersonen. Sie leben vor, wie der Umgang untereinander gepflegt wird. Kleinkinder sind vor allem Nachahmer und sehr gute Beobachter. Sie nehmen Stimmungen mit feinsten

Sensorik wahr, die bei uns Erwachsenen zwar durchaus noch vorhanden, aber schon lange verschüttet sind. Durch uns erleben die Kinder, wie die Welt aussieht beziehungsweise wie sie in Zukunft aussehen wird. Wir lernen rechnen, schreiben, lesen. Würde wohl dem Rechnen, dem kühlen rationalen Denken, in den letzten Jahrzehnten ein zu grosser Wert zugemessen? Es ist fast alles möglich und machbar geworden, und das in einer Geschwindigkeit, bei welcher viele nicht mehr mitkommen. Alle, die nicht mithalten können, laufen Gefahr, unter die Räder zu geraten. Diese Menschen haben alle Fähigkeiten und Gaben, die nicht quantifizierbar sind und deshalb nicht oder nur sehr wenig Wert haben. Da wurde ein Ungleichgewicht geschaffen, das wieder ausgeglichen

werden muss. Wie können wir das? In grossen Würfeln gehts wohl kaum, aber in ganz vielen kleinen Schritten an ganz vielen verschiedenen Orten. Achtsamkeit ist notwendig dazu, Aufmerksamkeit und Anteilnahme. Interesse am Gegenüber, Offenheit und Vorurteilslosigkeit. Alle diese Eigenschaften haben eines gemeinsam: Sie führen uns zurück zur Mitmenschlichkeit, zur Verbundenheit, zur Nächstenliebe. Wir können das leben, in der Familie, im Freundeskreis, am Arbeitsplatz, bei den Freizeitaktivitäten. Wenn jeder Mensch jeden Tag nur eine dieser Eigenschaften wahrhaftig lebt, sieht unsere Welt in kurzer Zeit anders aus, freundlicher, wärmer, freudiger. Jedes fängt bei sich selber an – noch heute!

Magdalena Hugli  
Gümmenen BE

## LESERFOTO



Der Foto-Beweis, dass der «Schweizer Bauer» von Gross und Klein gerne gelesen wird. Am liebsten gemütlich am Sonntagmorgen: «So sieht es bei uns am Sonntag vor dem Frühstück jeweils aus, wenn alle den «Schweizer Bauer» lesen wollen», schreibt Familie Lukas und Delila Gafner aus Homberg bei Thun BE. pam

## LESERFOTOS

Schicken Sie Ihren Schnappschuss an: «Schweizer Bauer», Rubrik Leserfoto, Dammweg 9, 3001 Bern. Jedes publizierte Foto wird mit einem kleinen Präsent belohnt. pam