



Foto: Pti Bühler

# Familie MIT EIGENEM BIO-HOF

◆ **Oberarth** Der Bio-Betrieb Fluofeld zeigt sich vielseitig: Die Familie Reichmuth stellt Konfis her, hält Legehennen, betreibt Ackerbau sowie Weidemast. ——— MONIKA BURRI SUTER

**B**ei uns finden Sie fast alles, was es zum Leben braucht», meint Anita Reichmuth, Bäuerin des Bio-Bauernhofs Fluofeld. Ihr Blick gleitet über die zwei Hektaren Gemüseanbaufläche, Hochstammbäume und Gewächshäuser mit verschiedenen Beeren. Im Stall gackern 4000 Legehennen und sorgen für Bio-Eier aus der Region, und auf der Weide kauen Weidemastrinder genüsslich Gras.

### Hof als Kleinunternehmen

Ein landwirtschaftlicher Betrieb mit der Diversität und der Grösse des Fluofeld muss gut organisiert sein. Darum war Vater Sepp Reichmuth zufrieden, als er vor vier Jahren den Hof in Oberarth an seinen Sohn Michael übergeben konnte.

«Ein bisschen weniger Verantwortung ist ein gutes Gefühl», gesteht er. Doch auf dem Bio-Hof ist jede Hand gefragt, darum sind Reichmuth senior und seine Frau immer noch tagtäglich im Einsatz.

### Organisation ist alles

«Seit Kurzem habe ich eine Haushaltspraktikantin», sagt Anita Reichmuth. Das sei eine willkommene Entlastung. Geht sie doch mit ihrer Schwiegermutter zwei Mal in der Woche auf regionale Märkte oder ist im Hofladen tätig. Zudem kocht sie jeden Mittag für die Familie und das Personal. Natürlich möchten auch die Kinder Ricarda und Flavian Zeit mit der Mutter verbringen. «Meine Tage sind ausgefüllt, doch wir sind gut organisiert», meint die 35-Jährige.

### Praktischer Agronom

Michael und Anita Reichmuth haben beide Agronomie studiert. «Für die Betriebsführung hilft uns das Wissen des Studiums schon», sagt Bauer und Agronom Michael Reichmuth. Doch in der Landwirtschaft lerne man extrem viel durch die praktische Arbeit. Auf jeden Fall schätzt Reichmuth die Möglichkeit, sein eigener Chef zu sein. Und seine Frau ergänzt: «Es ist einfach toll, dass wir Produkte anbauen und verkaufen können, bei denen wir voll und ganz dahinterstehen können». ●

► [www.fluofeld.ch](http://www.fluofeld.ch)

## KONFITÜRE AUS EIGENEN FRÜCHTEN

### Professionelle Konfi-Küche

Früchte für die vier verschiedenen Konfis Erdbeer, Himbeer, Heidelbeer und Kirschen kommen von den 140 Hochstammbäumen oder den Beerenplantagen. «Unsere Konfitüre liefern wir neu auch an Coop im Kanton Schwyz», sagt Anita Reichmuth. Seit Mai ist die betriebseigene professionelle Konfi-Küche eingerichtet. Dadurch kann nun in grösseren Mengen produziert werden.