

# Der Neubau zieht neue Kunden an

**Direktvermarktung /** Familie Bütler hat sich den Wunsch nach einem neuen, doppelt so grossen Hofladen erfüllt.

**WÄDENSWIL** «Plötzlich sehen wir lauter neue Gesichter», stellt Vinzenz Bütler erfreut fest. Die Familie hat ihren neuen Hofladen vor einem Monat eröffnet, und bereits registriert sie eine Zunahme von Kundschaft und Umsatz. Der Obst- und Beerenbetrieb befindet sich oberhalb vom zürcherischen Wädenswil, an der Hauptstrasse Richtung Hütten. Bütlers betreiben hier schon seit Jahrzehnten einen Selbstbedienungshofladen, der alte bot mit einer Grösse von 20 bis 30 m<sup>2</sup> jedoch kaum Potenzial für ein erweitertes Sortiment. Daher kam mit der Zeit der Wunsch nach einem grösseren Lokal auf.

## Auf Resonanz gestossen

Vor drei Jahren reisten Astrid und Vinzenz Bütler nach Karlsruhe (D) an die Erdbeer- und Spargelmesse, an der auch Hofladenbauer ausstellten. Schnell war klar: «Es war nichts darunter, was uns zusagte», sagt Astrid Bütler.

Wieder daheim erhielt das Ehepaar den Tipp, es bei der Firma Danny Böhni Ladenbau GmbH im schwyzerischen Tuggen zu probieren, die sich auf Hofladenbau spezialisiert hat: Schon beim ersten Treffen mit dem Firmenvertreter merkten Bütlers, dass die Zusammenarbeit Früchte tragen könnte. Ihre Ideen und Vorstellungen stiessen dabei auf Resonanz, zum Beispiel wünschten sie sich eine abgeschrägte Obst- und Gemüsetheke.

## Es ging ohne Schliessung

Die Pläne des Neubaus, der nicht nur Platz für den Hofladen bietet, sondern nebenan auch für einen Verarbeitungsraum sowie einen Kühlraum und einen Gefrierraum, nahmen bald Gestalt an. In einem weiteren Schritt galt es, die Baubewilligung einzuholen, wobei die Familie auf die Unterstützung des Zürcher Bauernverbands zählen konnte. Anfang dieses Jahres ging es los mit dem Bau. «Ein Vorteil war, dass wir während der Bauphase den bisherigen Laden, der einen Steinwurf entfernt liegt, weiter betrei-



Astrid und Vinzenz Bütler vor dem neuen Hofladen mit der breiten Schiebetüre. (Bilder Alexandra Stückelberger)



Zum eigenen Sortiment kommen eine Vielzahl an Erzeugnissen lokaler Produzent(innen) hinzu.



Im Mittelpunkt steht die Obst- und Gemüsetheke. Sie ist rundum im Offenverkauf zugänglich.

## Bütler Obst und Beeren

Name	Astrid und Vinzenz Bütler
Ort	Wädenswil ZH
LN	22 ha, davon 11 ha Spezialkulturen
Eigene Produkte	Nebst Frischobst auch Süssmost, Schorle, Konfitüren, eingemachtes Gemüse, Dörrfrüchte.
Vermarktung	Ausschliesslich direkt via Hofladen, an Volg- und Landi-Läden, Grossküchen, Pausenäpfel für Schulen.

ben konnten», so Astrid Bütler. «Wir mussten nie schliessen.»

## Weniger Arbeit als vorher

Der neue Laden hat eine Fläche von rund 70 m<sup>2</sup>, ist also doppelt so gross wie der Vorgänger. Der Raum wirkt hell und einladend. Dazu tragen nicht nur die vielen Fenster bei, sondern auch die hohe Decke. In der Raummitte befindet sich das Kernstück: die

Obst- und Gemüsetheke, die beidseitig im Offenverkauf zugänglich ist und eine übersichtliche Präsentation erlaubt.

Die Kundinnen und Kunden bedienen sich selbst, verpacken und wägen die Portionen und kleben wie beim Grossverteiler eine Preisetikette darauf. «Vorher hätten wir dafür keinen Platz gehabt. Alles kam bereits portioniert in den Verkauf», stellt As-

trid Bütler fest. Das neue System nehme ihr nun eine Menge Arbeit ab, sagt die Bäuerin. Alles hat seinen Platz, die Wägestationen beispielsweise stehen auf extra angefertigten Möbeln.

Vinzenz Bütler zeigt zudem stolz den Eingangsbereich: «Ich wusste von Anfang an, dass es eine breite, elektrische Schiebetüre sein sollte.» Das wirke nicht nur einladend, sondern sei auch praktisch, wenn es ums Transportieren der Obstkisten geht. Ein wichtiges Thema ist auch das Licht: Auf den Rat eines Elektrikers hin hat das Ehepaar Bütler eine professionelle Ladenbeleuchtung installieren lassen, welche die Produkte gezielt anleuchtet.

## Pausenäpfel für Schulen

Auf ihrem Betrieb bauen Bütlers verschiedenste Apfelsorten, Birnen, Steinobst, Beeren, Baum-

nüsse, Kürbisse und Grünspargelein an. Diese verkaufen sie nicht nur im eigenen Laden, sondern auch an Volg- und Landi-Filialen und Grossküchen. Zudem beliefern sie Schulen mit Pausenäpfeln. Das Gemüse für den Hofladen stammt von regionalen Produzenten, im Austausch mit eigenem Obst. «Zitronen und Knoblauch sind die einzigen Frischprodukte, die wir aus dem Ausland beziehen», bemerkt Astrid Bütler.

## Lokale Produkte

Das Hofladenangebot umfasst auch selbst verarbeitete Produkte: Astrid Bütler stellt Konfitüren und eingemachtes Gemüse her und dörrt Trockenfrüchte. Oft erhält sie dabei Unterstützung von ihrer Schwiegermutter. Zudem lässt Familie Bütler Süssmost pressen und neuerdings auch ein eigenes Schorle. Die Regale sind

ausserdem mit einer Vielzahl an Produkten verschiedenster lokaler Produzent(innen) gefüllt: So gibt es beispielsweise Spezialitäten wie Mohnöl, Dinkel-Teigwaren und Kräuterteemischungen. Dazu kommen Grundnahrungsmittel wie Eier und am Samstag Brot und Zöpfe.

In der Kühlvitrine findet man Fleischspezialitäten und im Eisschrank warten verschiedene Sorten Bauernhofglace mit Bütlers Früchten auf Schleckmäuler. «Es hat schon noch Platz», sagt Astrid Bütler und denkt dabei etwa an eine Auswahl an Milchprodukten, um das Angebot abzurunden.

Alexandra Stückelberger

Der Selbstbedienungs-Hofladen an der Schönenbergstrasse 175 in Wädenswil ist täglich von 7 bis 19 Uhr geöffnet. [www.buetlerobst.ch](http://www.buetlerobst.ch)

## BÄUERINNENKÜCHE

### Gnocchi alla sorrentina

Für 4 Portionen

#### Material und Zutaten

- Gratinform 35x25 cm
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Dose Pelati à 400 g
- ½ Bund Basilikum, gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Fertig-Gnocchi
- 300 g Schweizer Mozzarella, in Würfeln
- 80 g geriebener Sbrinz AOP

#### Zubereitung

- Knoblauch in Butter andünsten. Pelati und Basilikum dazugeben, würzen. Rund 15 Minuten köcheln lassen.
- Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (180°C Heissluft/Umluft).
- Einen Schöpflöffel Sauce in der Form verteilen. Gnocchi in reichlich kö-

chendem Salzwasser garen. Sobald diese an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle direkt in die Pfanne mit Sauce geben. Vorsichtig mischen.

- Etwa die Hälfte der Gnocchi in die Form geben, mit der Hälfte des Mozzarellas und des Sbrinz bestreuen. Dann die übrigen Gnocchi in die Form geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Auf der obersten Rille des vorgeheizten Ofens etwa fünf Minuten goldbraun backen.

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)



## BÄUERLICHES SORGENTELEFON

### Anonymität als Vertrauensbasis

Es ist Dienstag. Heute betreue ich das Bäuerliche Sorgentelefon von 13 Uhr bis 17 Uhr.

Zur Einstimmung auf meinen Telefondienst zünde ich eine Kerze an. Gedanklich frage ich mich: Mit welchen Themen/Sorgen rund um die Landwirtschaft werde ich heute konfrontiert? Ich bin mir bewusst, dass die Umsetzung der AP 23/24+ für einige Landwirtschaftsbetriebe sehr herausfordernd ist. Es birgt die Gefahr, dass dies Betriebsleiter(innen) gar überfordert. Oft kann eine kleine Unsicherheit das Fass zum Überlaufen bringen. Nicht zuletzt hat dies dann auch gesundheitliche Auswirkungen.

Vielleicht aber werden es heute eher persönliche

Anliegen sein? Generationenprobleme, Fragen zu einer Trennung oder Scheidung oder auch Einsamkeit aufgrund fehlender Partnerschaft sind Themen, die am Telefon häufig angesprochen werden.

Kurz nach Dienstbeginn klingelt das Telefon auch schon. «Grüezi, da isch's Böörllichä Sorgätelefon. Wiä chan'ich lhnä hälffä?», erklingt meine Stimme im Hörer.

Die männliche Stimme am anderen Ende klingt etwas verunsichert. Ich erkläre ihm, dass wir der absoluten Schweigepflicht unterliegen. Seine Telefonnummer ist nicht ersichtlich und nicht rückverfolgbar.

So bin ich es, welche die Gesprächsführung übernimmt. Ich versuche mich an

die Person heranzutasten und zu erfahren, «wo denn der Schuh drückt». Plötzlich sprudelt es aus ihm heraus. Aufmerksam höre ich ihm zu und lasse ihn erzählen. Der Anrufer findet Worte für seine Gefühle, seinen Zustand. Eine Vertrauensbasis konnte geschaffen werden.

Oft werden zum Abschluss weitere Adressen vermittelt: Das kann unter anderem ein Coaching, eine rechtliche Begleitung, eine Hilfestellung oder eine landwirtschaftliche Beratung sein. Es ist unser Ziel, dass der/die Anrufer/in am «Ende des Tunnels» wieder Licht erkennen kann.

«Ich bin froh, dass ich den Mut gefasst habe, Ihre Nummer zu wählen.» «Wie ist Ihr

Name?», fragt er mich. Ich lasse ihn wissen, dass auch wir die völlige Anonymität pflegen. Dies sei die Basis für das gegenseitige Vertrauen.

Nach mehreren Telefongesprächen endet mein Dienst um 17 Uhr. Gedanklich lasse ich den Nachmittag Revue passieren. Ich bin dankbar, dass ich Mitmenschen auf ihrem Lebensweg ein Stück begleiten darf. Mit dem Auspusten der brennenden Kerze streife ich bewusst mein «Dienstkleid» ab und tausche es gegen meine privaten Kleider ein.

Ein Teammitglied des Bäuerlichen Sorgentelefon

