

HOFLADEN (11/12): Dina und Walter Langenegger, Bommès, Gais AR

Nur das Beste ist gut genug!

Es ist mehr als «nur» ein Hofladen. Präziser formuliert, ist es «ein Reformhaus auf dem Bauernhof». Das gilt sowohl für die grosse Anzahl der Produkte als auch ihre Herstellung: In Bio-, teils sogar in Demeter-Qualität.

WERNER KAMBER

«Für uns ist die biodynamische Landwirtschaft die Landwirtschaft mit Zukunft. Wir sehen unseren Hof als Organismus mit fruchtbarem Boden, gesunden Tieren und vollwerter Nahrung», erklärt Dina Langenegger. Schon vor über 30 Jahren wurde ein Teil der Produktion selber verarbeitet zu Quark, Joghurt und Rahm.

Pioniere

Langeneggers waren Pioniere. Die Eltern begannen 1975 mit biologisch bauern – «damals gab es noch keine Beiträge des Bundes», rückt Dina die Leistung ihrer Schwiegereltern ins rechte Licht. 1980 kam der grosse Schritt zu Demeter-Qualität. Diese Anbaumethode geht zurück auf Rudolf Steiner. Zu seiner Anthroposophie hatte Walter Langenegger, Dina's Mann, schon als Knabe eine besondere Beziehung: Er war Linkshänder und sollte in der Dorfschule noch mit allen Mitteln auf rechts getrimmt werden. «Er litt wahnsinnig in der Schule», erzählt Dina, und so besuchte er ab dem vierten Schuljahr die Rudolf Steiner-Schule in der Stadt St. Gallen.



Dina und Walter Langenegger: «In der Grundversorgung decken wir alles ab ausser Kleidung». (Bilder: Werner Kamber)

Galt es für Musikstunden oder anderes einen Obulus zu entrichten, brachte Walter selbstgemachten Quark mit – so kamen seine Eltern mit Kreisen in Kontakt, die diese Qualität zu schätzen wussten. Heute ist der

Quark der absolute Renner im Angebot: «Ein einzigartiger Vollmilchquark, nicht pasteurisiert, ohne Lab», schwärmt Dina Langenegger. «Wir haben unter unsern Kunden einige «Quarksüchtige».

Stetes Wachstum

Walter und Dina übernahmen den Hof 1996, verkauften eigene Produkte sozusagen ab der Haustür und packten die Chance, die sich ihnen 1999 bot: Die Parterre-Wohnung im Bauernhaus wurde frei. Hier



Der Hof Bommès in Gais AR – noch richtige appenzellische Idylle.

richteten sie den Hofladen ein. Mit einem weit bescheideneren Sortiment als jetzt. Es wuchs ständig, auch dank der Anregungen aus dem Kundenkreis: «Könntet ihr nicht auch noch...?». Wieviel Produkte werden heute angeboten? «Keine Ahnung», antwortet Dina, und schiebt dann nach: «In der Grundversorgung decken wir alles ab, von Lebensmitteln über Kosmetika, Drogerieartikel und Weine – alles, ausser Kleidung».

Voller Einsatz

Es sei für sie ein «Fünfzig-Prozent-Job», am Freitag, wenn frische Ware geliefert wird und die Kunden für den Wocheneinkauf kommen, noch mehr. Dann hilft auch ihr Mann Walter mit sowie der Praktikant. Er weilt vom Frühling bis Herbst auf «Bommès». Im Winter haben dann die drei Kinder an seiner Statt je zweimal abends Stalldienst mit dem Vater, zusätzlich zu ihren andern Aufgaben: Tochter Lena hilft hie und da im Laden, genau so wie die Schwiegermutter, Lilly Langenegger; Sohn Marco ist gerne im Stall, und Lukas ist für die Hühner zuständig.

«Reich werden wir nicht mit dem Laden», pariert Dina die neugierige Frage nach dem Ertrag. Und erklärt: «Es zählen andere Werte. Wir können sehr viel Anderes bieten als die Grossverteiler»; mittlerweile könne sie die Kundschaft beraten bei Allergien und gewissen Krankheiten. Zudem sei das Einkaufen bei ihnen «ein Gesamterlebnis: Die Kinder können auf den Spielplatz oder in den Stall, während ihre Mütter einkaufen.»

www.hofladen-gais.ch

BETRIEBSSPIEGEL

Der Hof Bommès von Walter und Dina Langenegger, liegt auf knapp 1000 m ü. M. in Gais AR.

Fläche: 21 ha LN(?).

Betriebszweige: Milchwirtschaft (16 Kühe, 8 Jungvieh, 1 Stier, 2 Kälber, 1 Maststier), Hofladen. Die Milch wird teilweise selber verarbeitet (Milch, Voll- und Magerquark, Joghurt, Rahm). Die Produkte werden im Hofladen verkauft und einmal pro Woche ausgeliefert in Heime und Restaurants mit Spitzenköchen in St. Gallen (Vreni Giger) und Rorschach. Nach Absprache auch Partyservice. Vermietet wird ganzjährig eine Ferienwohnung sowie ein Partyhaus für 30–40 Personen.

Familie: Walter Langenegger, Landwirt(?) (41), Dina Langenegger (?Alter), Familienfrau und Bäuerin, Lena (13), Marco (14) und Lukas (16). *wka*



Die Auswahl ist gross: Blick in einen der zwei Räume des «Reformhauses auf dem Bauernhof».

BIO
SUISSE

demeter
Ausgerechnet biodynamisch.

Öffnungszeiten

Dienstag
Freitag
Samstag

9.00–11.30 Uhr
15.00–19.00 Uhr
täglich 18.00–19.00 Uhr

**HOFLADEN
BOMMÈS - GAIS**

www.hofladen-gais.ch

Wer sich dem Bauernhaus nähert, wird gleich umfassend informiert über den Hofladen.