

# Hier gibts nitritfreies Fleisch, Leinöl und biodynamische Spezialitäten

Im Hofladen des Demeter-Betriebs Netzelen in Roggliswil ist alles erhältlich, was es für ein Mittagessen braucht.

Markus Mathis

Vergangenes Jahr schloss der Dorfladen in Roggliswil. Seither beschränken sich die Einkaufsmöglichkeiten vor Ort auf drei Hofläden in der Gemeinde. Zwei davon sind mobile Verkaufswagen.

Der charmante Hofladen des Biohofs Netzelen indes ist in einem alten schönen Spycher untergebracht und hat ein überraschend breites Sortiment: Vom Biohof Michel in Roggliswil stammt das Gemüse, Teigwaren kommen vom Katzhof in Ri-

## Hofladen-Serie

Im Rahmen der Sommerserie (Teil 3) besuchen wir heute den Hofladen des Biohofs Netzelen in Roggliswil.



Josef Steinmann und Tochter Marina Steinmann in ihrem gut assortierten Hofladen. Bilder: Markus Mathis

chenthal und von Jasmin und Pirmin Bucheli in Ludligen (wir berichteten). Gewürze gibt es vom «Ishuet» aus Altbüron.

Vom eigenen Demeter-Betrieb stammen Fleisch- und Wurstwaren, Eier, Getreide (Dinkel, Weizen, Hafer), Leinsamen und Leinöl, Trockenfrüchte, Käse aus der eigenen Milch, Most und viele kleine Spezialitäten. «Wir verkaufen die Produkte der anderen Erzeuger nicht mit einer grossen Marge», sagt Josef Steinmann, «sondern weil wir Leute zusammenbringen möchten, die mit uns dieselben Ideen und Werte teilen.»

## Philosophie: Vorbeugen statt bekämpfen

Josef und Daniela Steinmann bewirtschaften den Landwirtschaftsbetrieb zusammen mit ihrer Tochter Marina, welche den Hof dereinst übernehmen wird. Sie sind die Hauptverantwortlichen für den Laden, für den sich auch die anderen Fami-



«S Muetti» hilft auch mit und steuert Strickwaren bei.

lienmitglieder engagieren – bis hin zu Josef Steinmanns Mutter, welche Bio-Baumwollappen beisteuert, die sie im Altersheim strickt. Im Laden gibts Geschenkekörbe mit kulinarischen Spezialitäten und Marina Steinmann ergänzt das Sortiment mit

hausgemachtem Sirup, Punsch, Konfitüren, Teemischungen und Kräutersalz.

Eröffnet haben die Steinmanns ihren Hofladen vor drei Jahren. «Als Begegnungsort – und um zu zeigen, was wir hier tun», wie Josef Steinmann sagt,

ob man über ein Getreidefeld läuft in der Absicht, Unkraut auszureissen, oder ob man über ein Getreidefeld läuft, um sich einfach nur darüber zu freuen, wie alles wächst», sagt Josef Steinmann.

## Turbulente Anfangszeit während der Pandemie

Die ersten Monate wurden Steinmanns von der Nachfrage im Hofladen überrascht und von den Kunden überrannt. Das war während der Corona-Pandemie. «So viel Betrieb hätte uns auf Dauer überfordert», sagt Marina Steinmann. Die Michels mussten zweimal täglich Gemüse nachliefern, was ihnen allerdings gelegen kam, weil sie damals den Wochenmarkt in Zofingen nicht besuchen konnten.

Mittlerweile habe sich der Betrieb und der Umsatz normalisiert. Der Hofladen werde aber nicht in erster Linie von Menschen aus dem Dorf frequentiert, sagt Marina Steinmann – obwohl das Interesse zugenommen habe, seit an Wochenenden auch Brot angeboten wird. Man könne im Hofladen das ganze Mittagessen einkaufen – von Fleisch über Gemüse bis hin zu den Teigwaren.

«Wir haben gemerkt, dass die Leute auf unserer Homepage gezielt nach einigen Produkten suchen», sagt Josef Steinmann und Marina ergänzt: «Besonders gefragt sind Leinöl und nitritfreies Fleisch.» Dafür kämen die Kunden aus Langenthal, Zofingen, ja manchmal gar aus Basel. Grund: Die meisten verarbeiteten Fleischerzeugnisse enthalten Nitritpökelsalz zur Haltbarmachung. Gegen seine Verwendung haben viele Leute Vorbehalte – denn es gibt gesundheitliche Bedenken. «Nach Demeter-Richtlinien ist die Verwendung von Pökelsalz aber verboten», erklärt Josef

Steinmann, dessen Würste mit herkömmlichem Salz haltbar gemacht wurden.

## Der Traum vom eigenen Käse

Der Hofladen auf Netzelen ist von acht bis 22 Uhr geöffnet und funktioniert in Selbstbedienung. Für zwei Produkte muss man allerdings doch die Steinmanns rufen: Für den hofgebrannten Schnaps und wenn man Frischmilch von der Bio-Hornkuh kaufen will, welche zu den Melkzeiten verkauft wird.

Die Landwirte halten Swiss Fleckvieh – eine Mischung aus Red Holstein und Simmentaler – mit einem erhöhten Anteil an Simmentaler Erbgut. Die Milchleistung ist erheblich tiefer als bei Hochleistungskühen, dafür kommt man mit dem Raufutter vom eigenen Betrieb aus. «Wir kaufen auch kein anderes Futter oder Dünger zu, alles kommt vom Hof», sagt Josef Steinmann.

Mit dem Hofladen können die Steinmanns all ihr Obst vermarkten und auch das Fleisch findet so seine Abnehmer. Hauptsächlich aber ist der Betrieb auf die Milcherzeugung ausgerichtet. Diese Milch findet sich im Hart-, Halbhart- und Raclettekäse, den die Steinmanns bei der Käserei Agrovision Burgrain in Alberswil herstellen lassen.

Sie sei biozertifiziert und die einzige in der Umgebung, die auch kleine Milchmengen verkäsen könne, sagt Steinmann. Für eine Charge braucht er 700 Liter. Um diese Menge zusammenzubringen zu können und sich so einen lang gehegten Wunsch erfüllen zu können, tat er sich mit einem anderen biodynamischen Milchbauern aus Buttisholz zusammen. «Es macht mich stolz mit dem Käse nun einen Teil unserer hochwertigen Demetermilch direkt verkaufen zu können», sagt der Landwirt.

# Ferienspass startet mit dem Pumptrack auf dem Badi-Areal

Schon bald geht es wieder los: Das Organisationskomitee des Ferienspasses freut sich sehr, den Kindern und Jugendlichen aus Reiden, Langnau, Richenthal und Wikon auch dieses Jahr ein attraktives Kursprogramm präsentieren zu können.

Diverse Kursleiter bieten auch dieses Jahr viele interessante Kurse an: Werken mit dem Sackmesser, Zumba Kids, Tierarztbesuch, Töpfern und Besuch im FCL-Stadion sind nur einige Beispiele. Die Anmeldefrist im Juni ist rege genutzt worden. Es wurden knapp 600 Buchungen für 47 Kurse getätigt. Seit 2022 gibt es auch für die Erwachsenen ein kleines Kursangebot. Die Kurse finden jeweils am Abend in der Ferienspasswoche statt und sind selbsttragend.

Der Ferienspass feiert in diesem Jahr das 10-Jahr-Jubiläum (das ZT berichtete). Aus diesem Grund präsentiert das Organisa-

tionskomitee eine besondere Überraschung. Auf dem Areal der Badi Reiden wird ab Mittwoch, 19. Juli, ein Pumptrack stehen. Dieser darf jederzeit von Kindern und Erwachsenen unentgeltlich und auf eigenes Risiko benützt werden.

Zusätzlich findet am Dienstag, 15. August, um 16.30 Uhr ein Aperó für die Öffentlichkeit statt. Jedermann ist herzlich eingeladen, um mit den Verantwortlichen vom Ferienspass auf die vergangenen zehn Durchführungen anzustossen. Der Anlass wird begleitet von einer Theateraufführung, welche an diesem Tag von der Theaterge-



Eine Erinnerung an den letztjährigen Ferienspass. Seilziehturnier in Richenthal.

Bild: zvg

sellschaft Reiden bei einem Ferienspass-Kurs einstudiert wurde.

Für die wertvolle Mitarbeit beim diesjährigen Ferienspass dankt das OK allen Kursveranstaltern und Leitern bereits jetzt herzlich. Ein grosses Dankeschön geht auch an die diversen Sponsoren. Mit ihren Beiträgen ist es möglich, die Kurse für alle kostengünstig anzubieten. Das OK freut sich schon jetzt auf die Ferienspasswoche vom 14. bis 29. August in Reiden und Umgebung sowie viele spannende Workshops, strahlende Kinderaugen und die lachenden Gesichter der Leiter. (sz)