

Der Biohof, den alle Bergüner Schlittler kennen

Ihr Hofladen ist weitem bekannt – weil er einst durch Appenzell tuckerte. Und wer bei ihnen Ferien macht, bekommt gratis Milch dazu. Nun werden Franziska Amstad und Riet Schmidt womöglich ausgezeichnet.

von Ursina Straub

Er ist ein Hingucker, der feuerrote Zugwaggon mitten in Bergün. Längst gondelt er nicht mehr mit Gästen durch die Gegend. Der ausgerangte Wagen der Appenzeller Bahnen ist seit über einem Jahrzehnt ein Selbstbedienungsladen. Allerhand Feines von ihrem Hof Biobergün bieten Franziska Amstad und Riet Schmidt darin ganzjährig an, von der scharfen Trockenwurst bis zum milden Heumilchkäse.

Überaus beliebt ist das, was ein paar Schritte weiter wartet: ein überdachter Leiterwagen mit heissem Punsch, Ovomaltine, Würsten und Brot. Wer von der Schlittelbahn Preda-Bergün zurück an den Bahnhof zottelt oder von der Skipiste kommt, kann sich hier stärken. Und das tun viele. «Wir haben längst aufgehört zu zählen», sagen Amstad und Schmidt. Im Akkord schaffen sie an schönen Wintertagen Nachschub heran. «Die Gäste schätzen es, dass sie sich selber bedienen können – und dass wir ihnen das Vertrauen entgegenbringen, dass sie korrekt abrechnen», sagt das Bauernpaar.

Corona als Glücksfall

Der rote Eisenbahnwagen ist rasch zum Markenzeichen von Biobergün geworden – und bald auch zu klein. Darum haben Amstad und Schmidt vor wenigen Jahren den ehemaligen Kuh- und Heustall umgebaut. Darin ist nun ein neuer, grösserer Hofladen untergebracht, eine eigene kleinere Käserei, ein Käsekeller, ein Eventraum für allerlei Anlässe und vier neue Ferienwohnungen.

Exakt auf den Lockdown während der Pandemiezeit wurden die Ferienwohnungen fertig. «Das erwies sich als grosser Vorteil», sagt Franziska Amstad. «Denn viele wollten damals der eigenen Wohnung entfliehen. Und nicht wenige, die damals buchten, sind heute Stammgast.» Hauptsächlich aus der Schweiz, aus Deutschland, aus den Niederlanden und aus Dänemark reisen Urlauber an. «Rund die Hälfte wird über unsere Website auf uns aufmerksam», erklärt Riet Schmidt.

Wirten, wo vorher Kühe waren

Seit zwei Jahren blüht der jüngste Betriebszweig: der helle und grosszügige



Die zwei Köpfe von Biobergün: Franziska Amstad und Riet Schmidt mit frischem Joghurt und Trockenfleisch. Verkauft werden die hofeigenen Produkte unter anderem im ausgerangten Waggon der Appenzeller Bahnen, der hinter ihnen steht. Bild Olivia Aepli-Item

«Die Gäste schätzen es, dass wir ihnen Vertrauen entgegenbringen.»

Franziska Amstad
Biobäuerin

Eventraum gleich neben der Käserei. Und das, obschon Amstad und Schmidt ausser über die Website keine Werbung dafür machen. Viel Altholz wurde hier verbaut. «Sonst hätten wir den Umbau nicht stemmen können», sagt er. «Aber auch so war es ein finanzieller Kraftakt.» Wenn sich Vereine, Firmen oder Hochzeitsgesellschaften für einen Apéro oder eine einfache Mahlzeit anmelden, mobilisiert Franziska Amstad genügend Hilfen. Sie sagt: «Es ist schön, Gäste zu bewirten – aber auch aufwendig.»

Im Stall und in der Käserei trägt Schmidt die Verantwortung. Zwei- bis dreimal die Woche steht er von Herbst bis Frühling am 300-Liter-Käsekessi und fabriziert Raclette- und Heumilchkäse. Zudem stellt er Butter und Joghurt her.

Als Bub «Verkäuferlis» gespielt

Die eigenen Produkte direkt verkaufen, das hat Schmidt übrigens schon als Bub gemacht. Aus lauter Langeweile habe er sich damals mit Salsizen vom elterlichen Hof an die Strasse gestellt, erzählt er, «und Verkäuferlis gespielt». Diesen Hof haben er und Amstad vor zwölf Jahren übernommen. Dass sie selber mal Biobäuerin in Bergün sein würde, hat sich Amstad wohl nicht erträumt. Sie, die in Arth-Goldau aufgewachsen ist und eigentlich nur eine Saison lang auf der Lenzerheide als Skilehrerin arbeiten wollte – und dort auf Schmidt traf. Heute sagt sie: «Bei vielem, was wir an die Hand genommen haben, haben wir wohl auch einfach Glück gehabt.» Und vielleicht auch den richtigen Riecher.

Die drei Nominierten für den Bio-Grischun-Preis

Mit dem Bio-Grischun-Preis werden Personen oder Institutionen ausgezeichnet, die sich um den biologischen Landbau verdient gemacht haben. Der Preis wird heuer zum

20. Mal vergeben, und zwar am 22. Februar, an der Generalversammlung von Bio-Grischun in Cazis. Das Preisgeld entspricht jeweils der Jahreszahl. Nominiert sind neben

Biobergün von Franziska Amstad und Riet Schmidt zudem die Metzgerei Mark in Lunden sowie das Restaurant «Oz» von Andreas Caminada in Fürstenu. (us)

GRATULATION

Zwei Jubiläen bei Bouygues E&S Intec

Die Bouygues E&S Intec Schweiz AG kann in diesem Monat zwei Mitarbeitern zu einem speziellen Jubiläum gratulieren. Seit 15 Jahren zum Team gehört **Alessio Tomasi**, Lüftungsanlagenbauer, St. Moritz. Auf zehn Jahre anstossen kann **Martin-Metin Yildiz**, Teamleiter, Chur. Die Geschäftsleitung und die Mitarbeitenden gratulieren.

Zehn Jahre an der FHGR

Katarina Riedi, Abteilungsleiterin Administration, kann dieser Tage ihr zehntes Dienstjubiläum an der Fachhochschule Graubünden feiern. Hochschulleitung sowie Kolleginnen und Kollegen gratulieren herzlich und danken für den Einsatz zu Gunsten des Hochschulbildungs- und -forschungsplatzes Graubünden.

Jubiläen an der ibW Höhere Fachschule

An der ibW Höhere Fachschule Südostschweiz können in diesen Tagen zwei Mitarbeitende ein spezielles Arbeitsjubiläum feiern. Seit 20 Jahren an der Schule tätig ist **Reto Jenni**. Er arbeitet als Assistent Marketing/Media-Planung und Qualitätsmanagement und bekleidet seit 2021 zusätzlich die Funktion als Stellvertretung QM-Leiter. Auf zehn Jahre anstossen kann **Walter Krättli** als Leiter Fachstelle forstliche Bautechnik des Bildungszentrums Wald. Die Schulleitung und die Mitarbeitenden gratulieren herzlich und danken für die Treue.

INSERAT

Auf der Suche nach regionalen Steuerprofis

TREUHAND SUISSE | EXPERT SUISSE

Schweizerischer Treuhänderverband Sektion Graubünden

treuhandswiss-gr.ch | expertsuisse.ch

Samstag, 24. Februar 2024, 20 Uhr

LIVEMUSIK: JUSTTWO

POP & ROCK

Eintritt: FREI

7433 Mathon
Tel. +41 81 661 20 40
info@muntsulej.ch

Herausragend ausgezeichnet.

Die neuesten Jahrgänge von unseren exklusiven und prämierten Weinen. Jetzt bestellen auf georgschlegel.ch.

SCHLEGEL

Genial LOKAL

GUTEN APPETIT, NACHBAR!

Entdecke die Vielfalt deiner lokalen Restaurants und erlebe gastronomische Highlights direkt vor deiner Haustür.

www.geniallokal-initiative.ch

exigo

24/7 auch in der Ferienzeit.

Prix Lignum 2024

Sonderpreis «ZusammenWachsen»

Du hast ein herausragendes Holzobjekt geschaffen? Gewinne den Prix Lignum!

Jetzt bewerben: graubundenholz.ch

PRIX LIGNUM | graubunden Holz