



Leandra und Köbi Hagmann lernten sich in der Innerschweiz kennen.

Leandra und Köbi Hagmann-Barmettler aus Necker setzen auf Direktvermarktung

Neue Ideen mutig realisieren

Auf Hagmanns Adelbach-Hof in Necker wird Aussergewöhnliches realisiert. Immer wieder haben Leandra und Köbi Hagmann neue Ideen. Nicht alle davon funktionieren wie gewünscht. Aber viele sind schon erfolgreich in die Tat umgesetzt worden.

Text und Bild: Ruedi Roth, Bächli-Hemberg

Schön gestaltete Tafeln führen den Besucher auf den Adelbach-Hof in Necker. Und wer dort angelangt ist, gerät leicht ins Staunen. Da tummeln sich in Freilaufgehegen vier Gruppen Schweine und scheinen sich in ihrem weitläufigen Acker so richtig wohl zu fühlen. Die Erde wird munter aufgewühlt. Spontan setzen die Tiere zwischendurch zu einem Wettlauf an. Und wenn der Besucher davon noch

nicht genug hat, kann er über das Internet jederzeit die Tätigkeiten der Adelbach-Kamerasau mitverfolgen.

Einen anderen Weg gehen

Direktvermarktung ist das wichtigste Standbein von Leandra und Köbi Hagmann. Und für den Verkauf von Schweinefleisch hat das innovative Ehepaar eine attraktive Nische gefunden. «Wir wollen unseren Kunden noch näher zum Tier bringen. Mit den Freilaufgehegen und der Kamerasau sind die Möglichkeiten eines Einblicks gross», sagt der 28-Jährige. Köbi Hagmann arbeitet auch gerne handwerklich. Und so hat er für die Schweine der Kameragruppe einen einzigartigen Stall gezimmert. Die für Besucher begehbare Decke besteht aus Glas. An der Stallwand sind zwei grosse, leicht zu öffnende Fenster montiert.

So kann man die Tiere beim Schlafen, beim Spielen oder beim Raufen beobachten. Am Anfang sind die Schweine noch neugierig auf die Besucher. Aber dies legt sich jeweils bald und die gemütlichen Tiere kümmern sich nicht mehr gross um Menschen.

Schwein mit Kamera

Irgendwann hatten Hagmanns die Idee, ihre Schweine auch Nichtbe-

So sind die Bauern...

In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» ungewöhnliche und «gewöhnliche» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Leandra und Köbi Hagmann aus Necker. *red.*

suchen näher zu bringen. Die Vorstellung, ein Schwein mit einer Kamera auszurüsten, war amüsant und einfach. Aber deren Realisierung benötigte dann doch noch manchen Versuch. Mit der Hilfe des Kollegen Martin Schilliger konnten schliesslich alle technischen Hürden überwunden werden. Seit April spazieren die Schweine, ob mit oder ohne Kamera, mit bemerkenswerter Gelassenheit durch die Gegend. Die aufwendige Öffentlichkeitsarbeit macht sich bei Hagmanns bezahlt. «Unsere Kundschaft freut sich und die Werbung für unser Fleisch hat so eine bemerkenswerte Resonanz erzielt.» Sind die vier Gehege einmal restlos durchwühlt, werden neue errichtet. Auf den verbrauchten Flächen wird dann Mais angebaut.

Maschinelle Arbeiten

Auf dem IP-Suisse-Betrieb ist die Ackerfläche nicht gross. Die anliegenden Arbeiten für den Maisanbau werden vergeben. Nach diesem Muster verläuft seit diesem Sommer auch das Heumähen. «Unser Zweischmäher ist in die Jahre gekommen. So konnten wir uns eine Neuananschaffung ersparen», erklärt Köbi Hagmann. 24 Milchkühe sind im 25-jährigen Laufstall untergebracht. Aufzucht wird keine mehr betrie-



Die Kamasau ist genauso neugierig wie ihre Kolleginnen.

ben. Die Kühe werden galt in der ersten Laktation oder frisch gekalbt in der zweiten Laktation gekauft. Eutergesundheit und gutes Fundament sind wichtige Merkmale beim Einkauf. Exterieur und Gehalt der Kühe spielen auf dem Adelsbach-Hof eine eher untergeordnete Rolle. Auf dem Vollweidebetrieb ist ein Charolais-Stier freilaufend im Einsatz. Die Kälber werden im Alter von drei Wochen an einen benachbarten Mastbetrieb verkauft. Rund 150 000 Kilo Milch produzieren Hagmanns Tiere jährlich. Ein Drittel davon wird von der Käserei Güntensperger in Büttschwil abgeholt. Den Rest vermark-

tet das innovative Paar aus Brunnen selbst.

Mit Geduld und Hartnäckigkeit

Die Idee einer Direktvermarktung von Milchprodukten geisterte schon länger in den Köpfen von Köbi und Leandra Hagmann herum. Konkretisiert wurde das Vorhaben im Jahr 2017. Einige kostspielige Anschaffungen standen jetzt an. Ein zweiter Milchtank, ein Wannenpasteur für die Milchverarbeitung und der Umbau des leer stehenden Jungviehstalls in einen Produktionsraum waren nur einige davon. «Recht viel Energie benötigten wir für den Aufbau eines umfassenden Abnehmerstamms von Milchprodukten», erzählt die 27-jährige Leandra Hagmann. Im Januar 2018 war es dann so weit. Bäckereien, Detailhandelsgeschäfte, Altersheime und Restaurants zählen heute zu den Kunden von Hagmanns. Nur ein halbes Jahr später begann im Adelsbach die Produktion von Joghurt. Anfänglich habe sich das Produkt nicht als wirklich schmackhaft erwiesen. «Jetzt haben wir aber glücklicherweise die richtige Vorgehensweise gefunden», sagt Leandra Hagmann lachend. Sie ist



auf dem Adelsbach-Hof für diesen Betriebsbereich zuständig. Der Hofladen läuft gut. Aber der grössere Teil der Milchprodukte wird an die Kunden geliefert. Einer von ihnen ist das Bürgerspital St.Gallen. So musste die Produktionsanlage bald vergrössert werden, und ein passender Lieferwagen wurde angeschafft. Hagmanns möchten die Herstellung von Joghurt intensivieren. «Da unser Kundenstamm erfreulich gross ist, könnte zum Beispiel ein zweiter Landwirt seine Milch in diesen Kanal liefern», meint Köbi Hagmann.

Willkommener Ausgleich

Leandra Hagmann wuchs auf einem Bauernhof im nidwaldischen Ennetmoos auf. Sie lernte Pflegefachfrau HF und arbeitet auch heute noch einmal pro Woche bei der Spitex in Bütschwil. Das bedeutet für sie einen willkommenen Ausgleich. In den Toggenburger Landwirt Köbi Hagmann hatte sich Leandra an einem Landjugend-Anlass in der Innerschweiz verliebt. 2014 zog sie nach Brunnadern und drei Jahre später heirateten die beiden. Die unternehmerische Frau erledigt auf dem Adelsbach-Hof einen grossen Teil der Administrationsarbeit. Sie schätzt den Ideenreichtum ihres Mannes und unterstützt ihn dabei.



Im professionell eingerichteten Milchraum kann Leandra Hagmann gut arbeiten.

Mit drei Geschwistern wuchs Köbi Hagmann im Adelsbach auf. «Ich schnupperte auch in anderen Berufen, aber letztlich war Landwirt halt doch das Richtige.» Der kommunikative Mann bildete sich zum Meisterlandwirt aus. Zurzeit bildet er den dritten Lehrling aus und ist mit allen gut gefahren. Nach Möglichkeit arbeiten auch Köbi Hagmanns Eltern auf dem Hof mit. Sie wohnen im angrenzenden Stöckli.

Grosser Aufwand

In den letzten Jahren ist auf dem Adelsbach-Hof viel gelaufen. Die Betriebseinrichtungen sind auf gu-

tem Stand. Aber die vielen Erweiterungen, Neuanschaffungen und der ständig wachsende Aufgabekatalog hinterlassen auch ihre Spuren. «Wir wollen uns in Zukunft mehr Freizeit gönnen. Es macht Spass zu sehen, wie die meisten unserer beruflichen Ideen gut funktionieren. Aber der eigene Arbeitsaufwand ist schon beträchtlich», bilanzieren Hagmanns. Momentan bilden sie Aushilfen aus. Denn Leandra und Köbi Hagmann freuen sich darauf, eine Woche Ferien zu verbringen, und dass der Adelsbach-Hof auch einmal ohne sie gut funktioniert.



Der Hof der Familie mit dem Stöckli für die Eltern.