



Die Chrüterei ist das neueste Werk der Appenzellerin Elsbeth Mettler; die Bäuerin hatte zuvor erfolgreich eine Hofgastronomie betrieben. Bild: bgo

Die Bäuerin *mit der Nase für Nischen*

Elsbeth Mettler führt in Stein AR einen Kräuterbetrieb. Zuvor hatte die fünffache Mutter 32 Jahre auf dem Hof ihres Mannes gearbeitet – bis sie eines Tages ihren eigenen Weg ging.

Elsbeth Mettler steht am Rande ihres Ackers, den die warme Märzsonne in ein sanftes Licht taucht. Sie ist die Besitzerin und Betriebsleiterin der Chrüterei im appenzellischen Stein. Ein Luftzug weht über die Anlage auf 820 Meter über Meer, es riecht dezent nach Lavendel, der hier in Reih und Glied wächst. Um die Erde feucht und krümelig zu halten und den Unkrautdruck zu verringern, sind die Pflanzen mit einem wirkungsvollen Mulch aus Chinaschilf abgedeckt. Vögel pfeifen von den Bäumen, die Elsbeth Mettler teils selbst gepflanzt hat, ab und zu hört man einen Traktor brummen.

Die 55-Jährige ist auf einem traditionellen Milchviehbetrieb aufgewachsen, zusammen mit fünf Geschwistern. Mit 19 Jahren heiratete sie, übernahm mit ihrem Mann einen Bauernhof, ebenfalls mit Milchkühen, in Urnäsch. Es folgte eine klassische Landfrauenkarriere: Fünf Kinder brachte sie zur Welt, arbeitete im Haus, im Garten, im Stall, auf den Feldern. Als die Kinder grösser waren, richtete die Bäuerin mit Unterstützung der Familie eine Eventgastronomie ein; eine Nische, die bald grossen Erfolg hatte.

Sohn übernimmt den Hof – aber ohne Gastro

Einen Teil der nötigen Fähigkeiten hatte sich Elsbeth Mettler in der Hauswirtschaftslehre sowie an der Bäuerinnenschule angeeignet, die sie mit der Fachprüfung abschloss. Doch vieles erarbeitete sich die umtriebige Appenzellerin als Autodi-

daktin. Und sie brachte von ihrem Wesen her wichtige Eigenschaften mit: Sie mag Menschen und pflegt ihr Netzwerk. «Den Hof meines Mannes, der pensioniert ist, führt heute unser jüngster Sohn. Die Gastronomie auf dem Hof, die ich gern gemacht habe, hat ihm nie zugesagt.»

Für Elsbeth Mettler war daher klar, die Gastwirtschaft bei der Betriebsübergabe an den Sohn zu beenden. Mit der Pensionierung ihres Mannes und dem Nachrücken ihres Sohnes zum Betriebsleiter begann für Elsbeth Mettler ein neuer Lebensabschnitt; es kam, nach 32 Jahren, zur Trennung von ihrem Mann. 2020 zog sie weg vom Hof. «Aber nicht im Streit, sondern im Bewusstsein, dass es jetzt für jedes von uns wichtig ist, einen neuen, eigenen Weg einzuschlagen.»

Wenig Nutzfläche, viel Fantasie

Bei der Aufteilung der Güter konnte Elsbeth Mettler den Hof in Stein, der nahe beim elterlichen Betrieb lag und bereits der Familie gehört hatte, für sich übernehmen. In ihrer 2021 eröffneten Chrüterei stehen der Anbau von Kräutern, Beeren und Gemüse im Vordergrund, zentral ist der Kräuterbäuerin auch die gelebte Biodiversität. Mit viel Holz aus der Region sind die Gebäude erneuert worden; jetzt befinden sich darin auch Verarbeitungsräume mit Küche und Trocknungsgerät. Für Kurse und Seminare gibt es passende Räumlichkeiten, für den Direktverkauf einen kleinen Hofladen.

Die Chrüterei kann Elsbeth Mettler ganz nach ihren Vorstellungen gestalten: Mit zwei Hektaren Nutzfläche ist der Betrieb sehr klein, die Feldfrüchte allein würden kaum ein Auskommen ermöglichen. Weil aber der Anbau von Kräutern, Gemüse und Beeren arbeitsintensiv ist, erzielt der Hof bei der Einschätzung der Standardarbeitskräfte einen Wert von 0,8. Diese Einstufung erlaubt es Elsbeth Mettler just, ein landwirtschaftliches Gewerbe zu führen, was dazu berechtigt, auf dem



Im Frühjahr und Sommer blühts in Stein. Bild: zVg



Blick in den Hoffladen. Im Angebot stehen auch Kurse, Workshops oder Yoga. Bild: bgo

Hof auch Kurse und Anlässe zu machen. Die Kombination von Produktion und Pädagogik gefällt der Mittfünfzigerin, die damit nach Abschluss der Hofgastronomie eine neue Nische gefunden hat: «Ich bin eine Macherin und Unternehmerin. Gibt es ein Problem, suche ich nach Lösungen.»

In den letzten Jahren begann die Bäuerin, sich für Heilkräfte aus der Natur zu interessieren. Solches Heilwissen hat im Appenzellischen eine lange Tradition. Kräuter spielen auch bei bekannten Produkten wie dem Alpenbitter oder dem Käse eine Hauptrolle, obschon aus Kostengründen meist Importware zum Einsatz kommt. Inzwischen hat sich Elsbeth Mettler zur Heilpflanzenfachfrau weitergebildet, sodass sie heute Salben, Tees und Tinkturen selbst herstellen und das Wissen über diese Prozesse in Kursen weitergeben kann. Auch Genuss und Nachhaltigkeit haben ihren Platz; im Angebot sind zum Beispiel Yogastunden, Kurse im Fermentieren oder Workshops im Brotbacken.

Bei solchen Themen kann Elsbeth Mettler aus dem Volen schöpfen; ihre Erfahrungen in der Landwirtschaft, in der Gastronomie und in der Heilpflanzenkunde kommen ihr zugute. Einen ihrer Kurse zur Gartenpraxis stellt sie beispielsweise unter das Motto «Die Mischung machts». Der Kursinhalt zeigt, wie sich Biodiversität im Alltag fördern lässt. Dabei lohnt sich auch ein Blick in die Vergangenheit, meint Elsbeth Mettler: «Seit jeher verbindet die Gartenkultur Nützliches mit Schönerem. Gemüse und Obst reifen begleitet von blühenden Pflanzen, die auch ihren Beitrag zum vorbeugenden Pflanzenschutz leisten.»

Bei einem Brotbackkurs arbeitet die Appenzellerin dann gar mit einer Historikerin zusammen, um auch die historischen Hintergründe des Brotes aufzuzeigen und so ein ganzheitliches Bild über dieses Grundnahrungsmittel weiterzugeben. Ähnlich der Ansatz beim Kurs zum Fermentieren, wo die Biobäuerin die alten Techniken und deren gesundheitsfördernde Wirkungen vermittelt. Und in Kooperation mit einer Drogistin führt sie einen Kurs durch zur Funktionsweise des menschlichen Darms. Dieses Organ ist, wie Forschun-

gen zeigen, wesentlich für Gesundheit und Wohlbefinden. Die Pflanzenheilkunde verfügt über ein reiches überliefertes Wissen dazu und kann aufzeigen, welche Naturheilmittel besonders fördernd für den Darm sind und wie man sie herstellen kann.

Getrennte Wege, gemeinsame Werte

Auf dem Betrieb beschäftigt Elsbeth Mettler eine Mitarbeiterin. Unterstützt wird sie von ihren Töchtern Rahel, einer Agrominin, und Sandra, die als Rettungssanitäterin arbeitet. Beide arbeiten noch Vollzeit in ihren Berufen, helfen der Mutter aber, wenn Not an der Frau ist.

Auch die drei anderen Kinder freuen sich über den Erfolg der Chrüterei und stehen unterstützend zur Seite, ebenso der neue Partner der Bäuerin. Obschon Elsbeth Mettler und ihr Mann getrennte Wege gehen, sind beiden Familie, Kinder und Grosskinder weiterhin wichtig: «Wir pflegen einen respektvollen Umgang miteinander.» Dabei denkt die fünffache Mutter bereits an die folgende Generation: «Ich darf hoffentlich bei guter Gesundheit die nächsten zehn Jahre in der Chrüterei wirken; und die Möglichkeit besteht, dass der Betrieb dann an die Kinder weitergeht.» Beat Grossrieder



Chrüterei, Stein AR

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb, seit 2021

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 2 ha

Kulturen/Fruchtfolge: Kräuter und Beeren, mehr- und einjährig; Gemüse

Vermarktungsweg: Direktverkauf an Gewerbe und Private
Besonderheiten: Events (zum Beispiel für Firmen), Kurse, Workshops, Feste

Arbeitskräfte: Betriebsleiterin, 1 Angestellte, Hilfe aus der Familie in Spitzenzeiten

www.chrueterei-stein.ch