

Landwirtschaft erleben und verstehen:
Der Biohof Burgrain bildet zusammen mit
dem Agrarmuseum ein einzigartiges
Ensemble (im Bild: Silja Steinmann,
zuständig für Marketing und Events).



Nachhaltiges Erlebnis

Biohof, Schaubetriebe, Bioladen und Restaurant: Die Agrovision Burgrain bei Alberswil ist ein Erlebnis für Gross und Klein. Hier wird nachhaltige Landwirtschaft für alle fassbar.

Text: Robert Bösiger Bild: Christian Roth

Es regnet. So könnte man in den Beitrag über die Agrovision Burgrain einsteigen. Wir aber bevorzugen es, den Namen einer bemerkenswerten Frau zu nennen: Mathilde Müller (1905–1991).

Diese Frau, die – weil sie nie heiratete – zeitlebens mit «Fräulein Müller» angesprochen werden wollte, vermachte 1980 ihr vom Vater geerbtes Vermögen der durch sie ins Leben gerufenen Josef Müller Stiftung Muri.

Ohne dieses Fräulein Müller wären wir wohl nicht hier auf Alberswiler Boden, mitten im Grünen unweit der Luzerner Gemeinden Willisau und Gettnau. Denn die Josef Müller Stiftung ist es, die das Projekt Agrovision Burgrain zum Erblühen gebracht hat. Mit der Gründung der Toch-

terstiftung Agrovision Muri (SAVM) im Jahre 2007 wurde ein Projekt ins Leben gerufen, das – ganz im Sinne der Stifterin – einen gesunden und marktwirtschaftlich handelnden Bauernstand zum Ziel hat. Hier, wo einst die landwirtschaftliche Schule domiziliert war.

Leuchtturmprojekt auf Burgrain

Das Projekt Agrovision ist heute ein Leuchtturmprojekt der besonderen Art. Der Burgrain verknüpft biologische Landwirtschaft mit Innovation und Nachhaltigkeit, Ökologie mit Marktorientierung und Tourismus.

In den vergangenen Jahren baute die SAVM zunächst einen grossen neuen

Kurse und Events im Burgrain

Es geht um die Wurst. Auf dem Burgrain kann man in einem Kurs selber Wurst herstellen. Metzger zeigen, wie es geht. Dabei lernt man vieles über die Bio-Fleisch-Verarbeitung.

Alles Käse! Ein eigenes Mutschli herstellen oder Kräuterbutter? Das kann man in einem Kurs in der Bio-Käserei auf dem Burgrain. Geleitet werden die Kurse von Käsern.

Brot und Brötchen. In den Backkursen wird man von Bäckern ins Handwerk eingeführt. Da wird geknetet, geteigt, geformt, gebacken – und natürlich auch probiert.

Erlebnistouren. Vom Burgrain-Hof aus kann man zur geführten Hof-tour starten: Mitarbeitende berichten von ihrem Alltag und erklären, was nachhaltige Bio-Landwirtschaft bedeutet. Auf der Erlebnis-tour Bienen erfährt man vom Imker unter anderem, dass Bienen die drittichtigsten Nutztiere sind.

Buurehof-Turnier. Das Buurehof-turnier eignet sich für Firmenan-lässe, Team- und Vereinsausflüge sowie für private Feiern.

Kurse und Events auf Voranmeldung.
burgrain.ch/erlebnisse



Bruno Lingg, der Chefmetzger, schneidet einen soeben fertiggestellten Cervelat, im Hintergrund wetzt Eugen Hodel das Messer.

Laufstall, einen Hühnerstall und eine Pro-SpecieRara-Obstbaumanlage und liess den Betrieb konsequent und kompromisslos auf bio umstellen. Danach initiierte sie unter dem Namen «RegioFair» eine Vertriebsplattform für Bio-Produzenten aus der Zentralschweiz; heute vertreibt diese Organisation von ihrem Lager in Burgrain aus über 600 Produkte von verschiedenen regionalen Partnern.

In einer zweiten Ausbauphase entstanden eine Käserei, ein Bio-Hofladen, eine Holzofenbäckerei, ein Fleischverarbeitungs-betrieb – alles in Bio-Qualität. Hinzu

kamen das Restaurant Burgrain-Stube, ein Kleintierstall sowie ein Kinderspielplatz. Und das Mathilde-Müller-Forum beherbergt Raum für Seminare und Feiern in-mitten des Bio-Betriebs.

Schaubetriebe und Event-Lokale

Der Burgrain ist mit dem Auto bestens er-reichbar. Aber schöner ist es, bis ins Dorf-zentrum Alberswil mit dem Bus zu fahren und von dort zu Fuss via Kleinwasserkraft-werk und Aparthotel Mülihof zum Ziel zu gelangen. So kommt man auch histori-

schen Sehenswürdigkeiten wie der Burg-ruine Kastelen, dem Castelen-Landschloss der Familie von Sonnenberg und der Ka-pelle St. Blasius näher.

Weil es bei unserem Besuch regnet, haben wir die Erlebnislandschaft Agro-vision Burgrain praktisch ganz für uns al-leine. Zunächst werfen wir einen Blick in den modernen, hellen und grosszügigen Laufstall, wo rund 70 Kühe untergebracht und gemolken werden; heute sind sie wie meist auf der Weide. Auch die etwa drei Dutzend Kälbchen tummeln sich auf der Wiese nebenan. Der Stall, aber auch die anderen Gebäulichkeiten und Betriebe ha-ben ihre Türen und Tore für Besuche stets geöffnet. «Wir haben schliesslich keine Ge-heimnisse vor unseren Besucherinnen und Besuchern», sagt Silja Steinmann, die hier für Marketing und Events zuständig ist.

Besonders für Kinder ist es interes-sant, auch die anderen Tiere auf dem Hof zu besuchen, zum Beispiel die Kälber, Hühner, Schafe und Schweine. Wer möch-te, kann sogar dem Imker im Bienenhaus über die Schulter gucken. Und selbstver-ständlich locken auch der Spielplatz oder die Fahrt mit einem der kleinen Kinder-traktoren.

Wir nehmen einen Augenschein im grossen Hofladen. Hier finden sich Pro-dukte aus eigener Herstellung wie Käse und Joghurt, knusprige Brote und andere feine Backwaren. Aber auch frisches Gemüse und Früchte sind zu haben oder Gewürze, Konfitüren, Öle und weitere Bio-Erzeugnisse, die teilweise von anderen regionalen Betrieben stammen. Immer gilt: Alles ist hausgemacht und bio.

Käse, Glace und Wurst

Vom Laden aus können wir auch einen Blick in die Käserei werfen, wo verschie-dene Bio-Käsesorten sowie diverse Joghurt- und Quarkprodukte hergestellt werden. Im Gegensatz zur Käserei ist es aus hygienischen Gründen üblicherweise nicht möglich, hinter die Kulissen der Fleischmanufaktur zu sehen. Doch auch hier wird unter der Leitung von Metzger-meister Bruno Lingg kompromisslos auf



Agrovision Burgrain hat vieles zu bieten (von oben): Restaurant Burgrain-Stube (Pascal Duss in der Küche), Schaukäserei und Hofladen (oben mit Rita Bättig).

Anzeige

DAS SCHWEIZER BIO-FESTIVAL

17. – 19. Juni 2022

Zofingen



Grosser
Bio-
Verkaufsmarkt



Live-Konzerte
und Strassen-
künstler



Streichelzoo
und
Karussell

FR 14 – 21
SA 10 – 21
SO 10 – 17

Hauptsponsor:



www.lidl.ch

Medienpartner:

Beobachter



LandLiebe

Mit Unterstützung von:



BIOSUISSE

ZOFINGEN
BEWEGT & VERBINDET

Eintritt frei!

biomarche.ch



künstliche Zusatzstoffe verzichtet. Bei der Herstellung von Trockenfleisch und Wurstwaren kommen nur biologische, natürliche Zutaten zum Einsatz, wie zum Beispiel Randenpulver.

Wir haben nun so vieles entdeckt, gesehen und gelernt, dass wir Hunger verspüren. Es sind nur ein paar Schritte bis ins Hofrestaurant Burgrain-Stube, wo mit Zutaten aus eigener Produktion Feines auf den Teller gezaubert wird. Im Restaurant – einem ehemaligen Pferdestall – werden die Gäste mit saisonalen Gerichten verwöhnt, die oft überraschend, aber dennoch bodenständig und authentisch sind. «Von der Salatsauce über das Kaffeeguetzli bis zur Glace ist alles hausgemacht und mit Zutaten hergestellt, die wenn immer möglich aus biologischem Anbau stammen», erklärt Silja Steinmann.

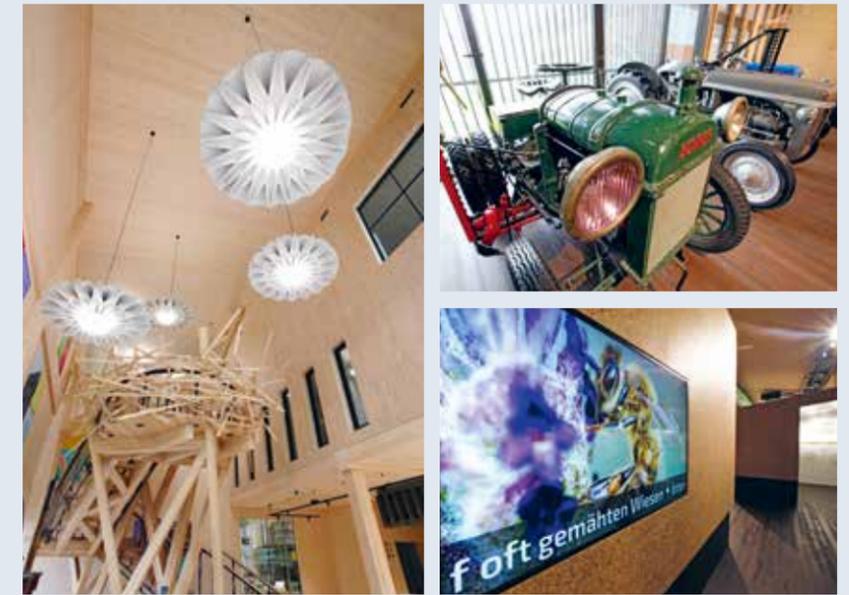
Stolzes Vermächtnis

Nach dem Essen machen wir einen kurzen Spaziergang hin zum Agrarmuseum (siehe Kasten nebenan). Der hintere Teil der neu errichteten «Schüür» beherbergt das grosse Lager der Vertriebsorganisation RegioFair. Die Handelsplattform für biologisch, nachhaltig und fair produzierte Produkte aus der Region macht sich seit mehr als zehn Jahren stark für einen gesunden, marktwirtschaftlich orientierten Bauernstand und bietet Bio-Bauern und Bio-Produzenten aus den sechs Zentralschweizer Kantonen einen partnerschaftlichen Link zum Schweizer Fachhandel und zu den Konsumenten. RegioFair ist eine Tochter der Agrovision Burgrain und damit ebenfalls ein Vermächtnis von Fräulein Müller.

Weil wir mehr über die Geschichte und die Fragestellungen der Landwirtschaft erfahren wollen, besuchen wir schliesslich das neu konzipierte Agrarmuseum. Nicht nur, aber auch, weil es regnet.

In der Agrovision Burgrain sind rund 50 Personen beschäftigt. 70 Kühe geben pro Jahr rund 400000 Liter Milch. Je nach Saison werden mehrere Dutzend Kälber gehalten sowie 1000 Hühner, einige Schweine, Schafe und Bienenvölker.
burgrain.ch

echt - Sommer 2022



Einladend und multimedial: Das Schweizerische Agrarmuseum ist rundum erneuert worden.

Landwirtschaft, verständlich erklärt

ALBERSWIL. Mit einem breiten Angebot an Ausstellungen und Rundgängen lädt das Agrarmuseum Burgrain zur Auseinandersetzung mit der Landwirtschaft und der Lebensmittelproduktion.

Erst gut ein Jahr jung ist die neue Ausstellung «Wer ist Landwirtschaft» in der neu erstellten «Schüür» des Schweizerischen Agrarmuseums. In zehn unterschiedlich gestalteten Brennpunkten wird dem Publikum gezeigt, wo heutzutage kontroverse Fragestellungen im Zusammenhang mit der Landwirtschaft lauern. Da geht es um den Boden als hochkomplexes System, um Biodiversität, um die problematische Globalisierung der Landwirtschaft und letztlich um die Frage, ob tatsächlich immer alles billiger, schneller und mehr sein muss.

Konzipiert wurde eine spannende, interaktiv-multimediale Ausstellung, die sich mit Tablet und Kopfhörer erkunden lässt. Selbstverständlich werden auch die alten Werkzeuge, Traktoren und Arbeitsgänge gezeigt und sehenswerte alte Schwarz-Weiss-Fotografien des Fotografen und Bauernhausforschers Ernst Brunner (1901–1979). Das Museum nimmt für sich in Anspruch, auf wissenschaftlichen Fakten aufbauend über die heutige Lebensmittelproduktion zu informieren.

Erfreulich ist, dass dies dem Museum gelingt, ohne den Spassfaktor zu vernachlässigen. So ist das Museum nicht nur für Erwachsene spannend, sondern auch für Kinder und Jugendliche. Auch zum Agrarmuseum gehört der Naturgarten mit Barfusspfad, verschiedenen Biotopen, Naschhecke, Spielplatz und Grillstelle.

Schweizerisches Agrarmuseum, Burgrain 24, Alberswil
Geöffnet Mittwoch bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr
museumburgrain.ch