

Erschienen im September 2003 im Schweizer Jagdmagazin **Jagd & Natur**

Einer von uns

«Wer nur krampft, ist auf dem Holzweg!»

Bauern müssen heutzutage etwas unternehmen. Warum sollen sie also nicht gleich Unternehmer werden – oder sich jedenfalls unternehmerisch verhalten? Das wichtigste dabei ist. Liefern, was die Leute wirklich wollen. Nicht nur arbeiten, sondern vor allem an die Kundenwünsche denken. Der Naturfreund, Jäger, Fischer und Jagdhornbläser Martin Huber aus Buch im thurgauischen Seebachtal verwirklicht diesen Grundsatz in der Betriebsgemeinschaft, die er zusammen mit seinem Sohn Rolf erfolgreich führt.

• KARL LÜÖND

Martin Huber ist ein Baum von einem Mann. Jugendlich wirkt er mit seinen 63 Jahren noch immer. Das muss daran liegen, dass er erst fünfzehn Mal Geburtstag gehabt hat. Er ist nämlich am 29. Februar 1940 geboren, an einem Schalttag. «Wohl damit ich immer rechtzeitig ‚schalte‘,» lacht Martin.

Er ist ein Mann, der gern einen trafen Spruch macht. Zum Beispiel: «Ich sage mir immer, jetzt fängst du nichts Neues mehr an – und dann kommt es doch.» So war es auch mit dem Computer, der inzwischen im schmucken dörflichen Riegelhaus zu Buch eine wichtige Rolle spielt – unter anderem als Herz und Hirn der Direktvermarktungsorganisation Huber. Damit bestellen die Leute mit steigender Kadenz küchenfertig verarbeitetes Schweine- und Lammfleisch in IP-Suisse und QM Schweizerfleisch-Qualität. Nach eigenem Hausrezept selbstgeräucherte und luftgetrocknete Schüblige und Speck, wie auch frische Lachsforellen aus eigener Aufzucht in einem vor Jahren umgebauten Schweinestall, ebenfalls auf Wunsch geräuchert runden das Angebot des Ab Hof-Verkaufes ab.

Seebachtal – wo liegt denn das?

Eigentlich ist der Unternehmer Huber ein traditioneller Thurgauer Bauer, der auf dem vom Vater übernommenen 20-Hektaren-Hof in einer der unverdorbenen Landschaften der Schweiz wirtschaftet, dem Seebachtal. Ein Schöblich für jeden, der das auf Anhieb auf der Landkarte findet! (südlich gelegen von einer kleinen reizvollen Seenlandschaft, zwischen Frauenfeld und Oberstammheim gelegen – nahe der berühmten Kartause Ittingen –, ein sanftes, bewaldetes Hügelland von bezwingendem Zauber!)

Aber von der Schönheit allein hat eine Bauernfamilie bekanntlich nicht gegessen. Martin Huber's Vater war ein eingefleischter, konservativer Kuh-Bauer und sehr schwer vom bisherigen Kurs abzubringen, was dem Sohn in jungen Jahren nach seinem Aufenthalt im Welschland und anschliessendem landwirtschaftlichen Lehrjahr im Kanton Zürich einige Mühe bereitete. Darum zog er aus daheim um während vier Jahren in der damals schon sehr fortschrittlichen Landwirtschaft Skandinaviens seine Kenntnisse im angestammten Wunschberuf zu erweitern. «Diese Zeit in der Fremde wurde zum Schlüsselerlebnis meines Lebens.» Er lernte dort die pragmatische, ideenreiche skandinavische Art kennen und schätzen. «Mich faszinierte die Idee, viehlos, gemeint ist ohne Kühe zu bauern. Als ich den väterlichen Hof übernahm und diese Idee hier im Thurgau umsetzte, sagten meine Kollegen: Der Martin spinnt. Der wird es nicht lange machen. Heute weiss ich: Immer wenn die anderen sagen, ich spinne, bin ich auf dem richtigen Weg.» Auch wieder so ein Huber-Spruch mit erhöhtem Sinngehalt!

Sohn Rolf (34) muss lachen, das hört er offenkundig nicht zum ersten Mal. Er ist seit acht Jahren der Partner seines Vaters in harmonischer Betriebsgemeinschaft und trägt die ungewöhnlichen, aber erfolgreichen Nischen-Ideen und das progressive Marketing vorbehaltlos mit. «Muesch öppis mache, susch...» Die Alternative lässt Rolf Huber offen. Für den jungen Familienvater wäre es undenkbar, untätig zu sein. Derzeit lebt er mit seiner Familie behelfsmässig, in einem ehemaligen Schweine-Offenfrontstall.

Denn an Stelle eines nun abgebrochenen ca. 250 Jahre alten Bauernhauses wird das neue Heim für die junge Familie erstellt. Bei Hubers läuft eben nicht nur der Brunnen...

Feierend die Welt der Bauern entdecken

Die Mastschweine und Schafzucht allein (letztere zur Bewirtschaftung der steilen Hanglagen) wäre noch nicht so originell gewesen, obwohl sie im Markt früh und gut angenommen wurde. Die Huber's haben es professioneller organisiert als die meisten anderen, die es ebenfalls mit Direktvermarktung probieren. Ihr Fleisch aus besonders tierfreundlicher Stall- und Weidehaltung, im nahegelegenen Schlachthof geschlachtet, wird anschliessend vom Fachmann küchenfertig verarbeitet und nach den Wünschen ihrer Kunden portioniert und vakuumverpackt. Verkauft wird nur an Selbstabholer; die Verarbeitung besorgen Hubers Partner-Metzgereien, die ebenfalls Ihre Kunden sind – und umgekehrt wieder Ihre Lieferanten für den Betriebszweig Nummer zwei, den Grillplatz.

Der ist eine wichtige Station in der Huberschen Wertschöpfungskette: eine romantische, wetterfest gedeckte Pergola vor einer mächtigen Feldscheune, gut zugänglich und lärmunempfindlich – ein Festplatz par excellence.

Die Betriebsgemeinschaft Huber bedient in der warmen Jahreszeit wöchentlich, manchmal sogar mehrere Gesellschaften bis zu 100 Personen und organisiert auf Wunsch Grillparty's für Familienfeste aller Art, Firmenanlässe, Geburtstage, Hochzeits-Apéro's etc. von A bis Z mit einem professionellen Catering.

Dazu gehören neben Martin's beliebtem Jägerrollbraten vom Bratspiess, diverse gemischte Fleisch-Grilladen, reichhaltige Salat-Büffets, feine Käseplättli und hausgemachte Desserts. Auf Wunsch gibt es sogar Sonderprogramm, wie die beliebten Weingustationen, musikalische Unterhaltung oder Fahrten mit Pferdefuhrwerken durchs Seebachtal oder in die Iselisberger Rebberge usw. Vorwiegend Familienfeiern ab 50 Personen finden hier statt; die Mund-zu-Mund-Propaganda wirkt, und der Terminkalender war in diesem selten schönen Sommer randvoll. Die beteiligten Metzger, Bäcker, Käser, Weinbauern und

andere Produktelieferanten aus dem Dorf und der näheren Region freuen sich natürlich über den Zusatzverdienst. Hubers achten streng darauf, dass vor allem einheimische Produkte auf die lang gestreckten, gemütlichen Tische kommen.

Die Sache mit der Waldbestattung

Am meisten zu reden gab in der Umgebung die Idee mit der Waldbestattung – anfänglich wenigstens, jetzt ist sie so akzeptiert, dass schon die ersten Nachahmer auftreten. Zusammen mit einem Partner, der am Untersee den ersten «Friedwald» eröffnete, wurde vor vier Jahren gemeinsam ein für die Schweiz einmaliges Pilotprojekt für alternative Baumbestattungen entwickelt, das sich teils wegen der einmaligen Lage, des vielfältigen Baumangebotes und nicht zuletzt auf Grund des von Martin und Rolf Huber starken persönlichen Engagements einer steigenden Beliebtheit erfreut.

Die Idee hat Anklang gefunden – bei Individualisten, Naturfreunden und Romantikern, aber auch bei Leuten, die um die grossen Häuser mit den glockenbewehrten Türmen lieber einen Bogen machen.

Mindestens fünfzehn zum Teil exotische Baumarten, einheimische und fremde Sträucher, gibt es neben dem Waldareal wo sich nur einheimische Hölzer befinden, auf dem angrenzenden Teichgelände samt Insel, auf einer extensiv genutzten Schafweide welche zeitweise als Baumschule benutzt worden war und deshalb eine besondere Artenvielfalt aufweist.

Man kann zu Lebzeiten hingehen, sich seine Ruhestätte aussuchen; dann wird der Baum reserviert, das Schriftliche erledigt – und wenn der Todesfall dann eintritt, wird die Asche zu Füssen des lebendigen Baums vergraben und wird wieder eins mit der Erde. Diese letzte Ruhestätte, die für jedermann immer frei zugänglich ist, steht allen Menschen jeglicher Herkunft und Konfession offen, kostet erst noch weniger als ein konventioneller Grabplatz; sie braucht keine aufwendige Pflege und sieht dennoch immer würdig aus – und das Grabrecht dauert wesentlich länger als auf jedem Friedhof. Schon etwa fünfzig Menschen

sind auf dem Gelände bestattet worden; das Interesse ist anhaltend gross, und niemand stört sich dran, dass der Festplatz mit dem grossen Grill in der Nähe ist. Tod und Leben gehören schliesslich zusammen.

Dass Martin Huber für sich und seine Frau Anneliese auch schon einen Strauch an einem besonders schönen Platz reserviert hat, verschweigt er nicht. «Aber es presst denn öppe nöd...» lacht er. Denn eigentlich kommen jetzt erst die wirklich guten Jahre auf das arbeitsame Paar zu. Die im guten Einvernehmen mit den anderen Kindern getroffene Regelung mit Sohn Rolf erlaubt einen flexiblen Generationenwechsel. Beide Teilhaber der Vater-Sohn Betriebsgemeinschaft beziehen einen gleich hohen Lohn; und was unter dem Strich übrig bleibt, wird wieder in den Betrieb investiert. Kapital, das der Vater zusätzlich eingebracht hat, wird «verzinst», indem er dafür seine eigene Arbeitszeit flexibler gestalten kann. Als langjähriger Pächter im Jagdrevier Felben-Wellhausen, geniesst er einen Teil seiner Freizeit zusammen mit «Ajka», der kleinen Jack-Russel-Terrier- Dame welche ihn immer auf seinen Pirschgängen begleitet. Aber er unternimmt auch sehr gerne ab und zu interessante Reisen ins Ausland und besucht dabei Freunde in ganz Europa – oder wie kürzlich in Australien, seinen ältesten Sohn, welcher dort mit seiner Familie ebenfalls für längere Zeit unterwegs war. Er schätzt vor allem die Harmonie in seiner eigenen Familie und seiner ganzen Verwandtschaft, kurz alles das, was man ein erfülltes, zufriedenes Leben nennt.

www.bg-huber-seebachtal.ch

www.waldbestattungseebachtal.ch