

Betriebsspiegel

Biohof Tempikon

Tempikon 2, 6283 Baldegg (Gemeinde Römerswil)

biohof.tempikon.ch

- 13ha landwirtschaftliche Nutzfläche, 1,9 ha Wald
- 480m ü. M., voralpine Hügelzone
- Hauptbetriebszweige: Milchwirtschaft und Hochstammobstbau
- Bio Suisse Knospe-Betrieb seit 1996

Team

- Jo Bucher, Betriebsleiterin (seit 2013)
- Moni Rimensberger, Coleitung, verantwortlich Milchverarbeitung, visuelle Gestaltung
- jeweils eine Lernende in Zweitausbildung zur Landwirt:in mit Spezialrichtung Biolandbau
- Eva Gelinsky, regelmässige Mitarbeit im Kuh- und Ziegenstall
- Helfer:innen/Praktikant:innen
- Margrit und Hans Bucher, beständige Mithilfe der vorgängigen Generation
- Ruth Maria Oetterli, immer wieder eine grosse Hilfe im Haushalt und bei der Tierpflege – und für vielerlei Flickarbeiten unsere Schneiderin

Tierhaltung / Milchwirtschaft

- 15 Milchkühe: Original Braunvieh behornt, eigene Aufzucht, Anbindestall (saniert 2017), kleiner Anteil Milchverarbeitung auf dem Hof: «Hirtinkäse»
- 10 Milchziegen: Rassen bunt gemischt, eigene Aufzucht, Ziegenmilchverarbeitung auf dem Hof: verschiedene Frischkäsesorten, Mascarpin (Vollmilchricotta) frisch und naturgereift
- 8 Legehennen, Eigenbedarf
- 2 Freiburger Pferde

Pflanzenbau

- 11ha Futterbau: Mähwiesen und Weiden, Sommerfütterung Weide und Eingrasen, Winterfütterung Heu und Grassilage
- 0,5 ha Ackerbau: Anbau von Spezialkulturen wie Speisehafer, Öllein, Roggen, Linsen-Leindotter-Mischkultur, Hirse
- 156 Hochstammobstbäume (Obstgarten QII): Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Baumnüssen, Kirschen: v.a. Most- und Dörrobst für Direktvermarktung, wenig Tafelobst, 3 Sorten Früchtechutneys, Baumnüsse, «Schwarze Nüsse»
- Biodiversitätsförderflächen (BFF): 1 ha extensive Wiesen (teilw. QII bzw. in Aufwertung), 0,5ha Hecken (alle QII)
- Waldbau: v. a. Brennholzgewinnung für Eigenbedarf

Vermarktung

- Kuhmilch an Biomilchring Zentralschweiz (ZMP), sonstige Erzeugnisse möglichst direkt und regional im Sinne einer solidarischen Landwirtschaft
- Foodcoops: Verein Foodcoop Luzern, Koop Teiggi Kriens, Tante Emmen, Mai:Spross, Himmelrich: sämtliche Hofprodukte im Angebot, Lieferung und Verteilung vierteljährlich
- Ziegenkäseabo: Lieferung 14tägl. in ein Depot in Luzern
- Bioladen Grüenegg, Hochdorf: v. a. Ziegenfrischkäse
- Bistro Neubad, Luzern: Süssmost
- biofarm Genossenschaft, Kleindietwil: Ackerfrüchte, (Dörr-)Obst
- Haldihof Weggis: Brennobst, Verarbeitungsobst, Chutneys
- Klosterhof Baldegg, Mutterkuhbetrieb: Verkauf Tränkekälber
- im Kleinen Produkteverkauf direkt ab Hof

Zusammenarbeit / Lohnverarbeitung

- Biohof Brand, Ballwil: Lohnverarbeitung Mostobst
- Mühlehof GmbH, Retschwil: Lohnverarbeitung Dörrobst
- Ueli-Hof Bio-Metzgerei, Ebikon: Lohnschlachtungen Gitzi und Kühe
- Domini Näf, Lieli: Weiterverarbeitung Ziegen- und Kuhfleisch
- Sonnenhof, Kleinwangen
- Ferren Mühlen AG, Kleinwangen
- G. Neuenschwander Söhne AG: Zurichten und Gerben Ziegenfelle
- Schuhmacherei, Luzern: Verarbeitung Ziegenleder
- yuyu: handgemachte Seifen aus Ziegenmilch und Lindenblüten