

MIT LIEBE UND VIEL LEIDENSCHAFT

Was andernorts strategisch geplant wird, ist in Areuse ganz organisch gewachsen: ein charmanter Hofladen, an dem man sich nicht sattsehen kann.

Ein Sommertag auf dem Hof «Domaine des Prés d'Areuse», am Ufer des Neuenburger Sees. Im ehemaligen Taubenschlag herrscht geschäftiges Treiben: «Aux prés de chez vous» haben Stéphanie und Quentin Ducommun ihren Hofladen genannt. Im Französischen ein Wortspiel, das sich am besten mit «In Ihrer Nähe» übersetzen lässt. Und diese Nähe ist Programm. Alles, was im Hofladen zu kaufen ist, stammt von den eigenen Feldern und Tieren oder von anderen Produzenten aus der Region.



Die Welt nicht neu erfinden

Auf Direktverkauf setzte schon der Urgrossvater von Quentin vor über 100 Jahren. Kartoffeln gab es ab Hof oder wurden mit dem Pferdewagen ausgeliefert. «Wir besin-

nen uns einfach zurück», sagt Quentin und erzählt, wie er schon manch Lehrreiches in einem landwirtschaftlichen Buch aus dem 19. Jahrhundert entdeckt hat. Ihren eigenen Direktverkauf professionalisierten die Ducommun 2009. Damals entrümpelten sie den Taubenschlag, bauten ihn mithilfe eines Mitarbeiters zum Ladenlokal aus und nutzten ihr Netzwerk, um ihre Erzeugnisse mit weiteren regionalen Produkten zu ergänzen. Im Gegensatz zu den eigenen müssen diese nicht unbedingt in Bio-Qualität sein. Wichtiger ist ihnen, zu wissen, woher die Produkte stammen und wie sie hergestellt werden.

Verwurzelt und verbunden

Quentin war schon immer ein «Draussenmensch». Nach der Lehre zum Landschaftsgärtner absolvierte er eine Ausbildung zum Landwirt, da er den elterlichen Hof übernehmen wollte. Ehefrau Stéphanie ist gelernte Gartenbauerin und arbeitete als Floristin. Ein Traumteam, um einen Hofladen zum Florieren zu bringen. Während die Verantwortung für den Hofbetrieb an sich in Quentins Händen liegt, kümmert sich Stéphanie – zusammen mit drei Mitarbeiterinnen – um den Hofladen. Tageweise helfen sie alle auch auf dem Feld mit, wie etwa beim Jäten. Das fördert die Wertschätzung für die Arbeit der anderen und das Wissen. So können sie der Kundschaft im Laden auch viel besser Auskunft über die Produkte geben. Der Dialog ist ein wichtiger Erfolgsfaktor. Manchmal kommt es zum angeregten Gespräch unter den Kundinnen und Kunden selbst: «On parle cuisine», Rezepte werden ausgetauscht und geheime Zutaten verraten. Und kommt jemand aus den Ferien zurück und schwärmt von einem Gemüse,

macht das Quentin so neugierig, dass er versucht, es zu kultivieren. So war das zum Beispiel mit der aus Afrika stammenden Okra.

Liebe zu Pflanzen und ihrer Kultur

Auf 45 Hektaren werden kleinteilig Getreide, Gemüse, Nüsse und Früchte kultiviert, wobei ein breit gefächertes Angebot an eigenem Gemüse das Hauptstandbein des Hofladens ist. Obwohl Quentin selbst über fundiertes Pflanzenwissen verfügt, trägt seit 2020 ein ausgebildeter Gemüsebauer für diesen Bereich die Verantwortung. Einzelkämpfer zu sein, ist für Quentin undenkbar. Er braucht und schätzt den Austausch: «Ich mag offene Türen und arbeite gerne mit anderen zusammen.» Deshalb ist er auch immer für neue Ideen zu haben. Da eine Gärtnerin des vierköpfigen Teams Artischocken besonders mag, durfte sie dieses Jahr zum Beispiel ein grosses Feld mit ihrer Lieblingspflanze bestellen.

Offen und experimentierfreudig

«Fünf Tage im Jahr arbeite ich, der Rest ist Vergnügen», scherzt Quentin, als er gefragt wird, was er an seiner Arbeit besonders schätzt. Nur die Bürotage empfindet er als mühsam; sobald er draussen sein kann, ist er glücklich. Oder wenn er neue Pläne schmiedet. Manchmal erwacht er nachts und macht sich Notizen. In Kreisläufen zu denken, ist sein Anliegen. Wenn er eine neue Maschine kauft, überlegt er sich, welche Kulturen er noch damit ernten oder weiterverarbeiten könnte. So veredelt er mit seiner Ölpresse Samen von Raps, Sonnenblume, Mohn, Distel, Leindotter und Hanf aus eigener Produktion. Ein befreundeter Landwirt, der Lein kultiviert, nutzt die Presse ebenfalls.



Damit sich der Kreis schliesst

Was heute unter dem Begriff Agroforstwirtschaft läuft, hat schon Quentins Grossvater mit der Kultur von Walnussbäumen gemacht. Quentins Vater pflanzte nochmals 340 und er selbst hat 160 Mandelbäume gesetzt. Dieses Jahr erwartet er die erste Ernte. Unter den Bäumen picken Hühner und watscheln Gänse. Ihr Kot zieht Insekten an, von denen sich unter anderem Schwalben ernähren. Für sie hat Quentin in den Bäumen zahlreiche Nistkästen aufgehängt. Am Rand eines Gemüsefeldes steht eine «Hecke» aus Granatäpfeln und Oliven, die traditionellen Getreidefelder säumen Streifen aus Buchweizen. Seine späte Blüte ist eine willkommene Bienenweide. Denn ein befreundeter Imker hat auf dem Gelände des Hofes mehrere Bienenstöcke aufgestellt, seinen Honig gibt es im Hofladen. Auf dem Tisch davor steht ein Topf mit frisch geschnittenen Küchenkräutern – gratis zum Mitnehmen, sofern nicht gerade ein ganzes Kilo Basilikum für Pesto benötigt wird.

Mehr Fotos vom Hofladen auf agrisano.ch

