

# In 25 Minuten zum Bärner Getreiderisotto

Der Hof Obereichi im voralpinen Schwarzenburgerland ist vielfältig: Da werden Kräuter gezogen, Sirupe angesetzt, Dörrfrüchte verpackt und ein Getreiderisotto gemischt. Zudem finden Menschen in schwierigen Situationen hier eine feste Tagesstruktur.

dz. Der Biohof Obereichi liegt bei Lanzenhäusern in der Gemeinde Wahlern. Sie ist eingebettet in die schöne hügelige Landschaft des Schwarzenburgerlandes. 18 Kilometer nördlich ist Bern, 3 Kilometer südlich Schwarzenburg.

Die Familie Rüedu Schüpbach, Christine Stämpfli und ihre beiden Kinder Jana und Dan wohnen mit wechselnden Personen zusammen, die aus dem Tritt geraten sind. Die Familie gibt diesen Menschen eine Tagesstruktur und die Möglichkeit, sich sinnvoll zu betätigen. Das hilft ihnen, den Alltag wieder zu meistern. Zurzeit leben mit der Familie Schüpbach-Stämpfli auf dem Hof ein Jugendlicher aus dem Jugendstrafvollzug, eine Frau in der Dro-



Fotos: Ruedu Schüpbach

Auf den Feldern des Biohofs Obereichi ist Handarbeit angesagt.

genetzungstherapie, eine Person in IV-Abklärung, eine Praktikantin sowie ein Lehrling. Es waren aber auch schon Asylbewerber, Arbeitslose oder psychisch Kranke auf dem Hof beschäftigt.

Die Arbeit auf dem Biohof braucht viele Hände, sei es bei der Kleinarbeit, beim Jäten der Kräuterefelder, Kräuter ablesen, Obst zerkleinern und beim Abpacken von getrocknetem Obst.

Der Betrieb im Weiler Obereichi umfasst 5,5 Hektaren, mit auf dem Hof leben sechs Mutterkühe mit Kälbern, Hund, Pferd, Pony, Hühner und Katzen. Der Haupterwerb ist der Kräuteraanbau und -verkauf. Abnehmer der Teemischungen, Dörrfrüchte, Suppengemüse usw. sind vor allem Bio- und Reformläden. Die Dörrfruchtsäckchen und Teemischungen werden von Hand zusammengestellt.

Das Bärner Getreiderisotto ist eine Getreidemischung aus Weizen, Roggen, und Ur-dinkel, gemischt mit getrocknetem Sellerie, Karotten, Lauch und Zwiebeln. Dank einer speziellen Verarbeitung ist das Getreide ohne einzuweichen nach einer Kochzeit von rund 25 Minuten genussfertig. Dieser Risotto wurde vom Schweizerischen Regionalprodukte-Markt in Delémont mit der Bronzemedaille ausgezeichnet.

Die speziellen Dörr-Früchtemischungen sind gesund und zum Naschen für zwischendurch gedacht, aber auch als durststillende Wanderbegleiter oder als farbenfrohes, erfrischendes Mitbringsel. Nebst Äpfeln und Birnen sind in einer Mischung auch Zwetschgen und Kirschen und in einer anderen Spezialmischung Kiwi und Erdbeeren enthalten. Das alles kann im Alpen-Shop bezogen werden.

Die Sirupe vom Hof Obereichi mit Bio-rohrzucker werden bewusst mit weniger Zucker und Zitronensäure hergestellt. Neu im Alpen-Shop sind auch der Wiesenblütensirup mit Löwenzahn, Wiesenschaumkraut und Minze sowie der «Roserot» mit Zitronengras, Rosen- und Malvenblüten.



Die Familie Schüpbach-Stämpfli

## IMPRESSUM

echo  
Das Magazin des Vereins «Zum Schutz des  
Alpengebietes vor dem Transitverkehr»

Politik, Medien, Sekretariat  
Alpen-Initiative, Postfach 28, 6460 Altdorf 1  
Tel. 041 870 97 81, Fax: 041 870 97 88  
www.alpeninitiative.ch, info@alpeninitiative.ch

Adressverwaltung, Wandern, Shop  
Alpen-Initiative, Postfach 29, 3900 Brig  
Tel. 027 924 22 26, Fax: 027 924 43 05  
adresse@alpeninitiative.ch, wandern@alpeninitiative.ch  
shop@alpeninitiative.ch

Postkonto: 19-6246-9 / IBAN: CH4109000000190062469  
Bankkonto Raiffeisen / IBAN: CH49 8053 2000 0017 8375 7

Redaktion: Thomas Bolli (tob)

Mitarbeit: Alf Arnold (aa), Ingo Brinkmann/Steffen Riegas,  
Barbara Sutter-Widmer (bsw), Toni Aschwanden (ta),  
Doris Zurwerra (dz), Charles Zurmuehle (cz)

Fotos/Grafik: Ingo Brinkmann/Steffen Riegas, Archiv  
Alpen-Initiative, Rüedu Schüpbach, sodapix/vario images

Einzahlungsschein: Foto Kurt Gansner,  
Gestaltung grillenzirp/Esther Probst

Cartoon: Diego Balli, Hergiswil

Layout: Scriptum, www.scriptum.ch, Flüelen

Druck: Gamma Druck, Altdorf, gedruckt auf 100%  
Altpapier