

QUERBLOG

TITELSEITE

ZURÜCK

WEITER

TSCHÜSS

Neue Ideen in der Landwirtschaft

# Freie Sicht auf den Kuhstall

**Barbara und Norbert Zumbühl bieten auf Wiesenberg Erlebnisgastronomie an, «vermieten» Kühe und nehmen ab und zu auch KostgängerInnen auf. Ein Besuch in der «Hausmatt».**

*Agnes Schneider Wermelinger*

Die «Hausmatt» liegt in Wiesenberg auf 1240 Meter über Meer. Der Bauernhof von Norbert und Barbara Zumbühl-Liniger umfasst 31 Hektaren (zwölf davon sind Alpland), war bis 1956 ein Alpbetrieb und ist seither ganzjährig bewohnt. Zumbühls sind Eltern von sechs Kindern zwischen zwölf und zwanzig Jahren. Schon seit vielen Jahren gehört jeweils ein Landwirtschaftslehrling zur Familie. Und im oberen Stock wohnt das Grosi, die 87-jährige Mutter von Norbert Zumbühl. «Als ich auf den Hof kam, nahmen mich die Eltern meines Mannes sehr gut auf; sie waren immer freundlich zu mir», sagt Barbara Zumbühl. «Jetzt darf ich unserem Grosi etwas zurückgeben.»

## Weichen früh gestellt

Auf der Hausmatt wurde immer gekäst. Meislerlandwirt Norbert Zumbühl lernte das Käsen



*Blick von der Gaststube  
in den Kuhstall  
(Bild Renate Metzger-  
Breitenfellner)*

von seinem Onkel, anschliessend arbeitete er in einer Greyerzerkäserei im Jura. Ab 1978 stellte er auf der Hausmatt Sbrinz her. In den späten Achtzigerjahren musste das junge Paar eine wichtige Entscheidung fällen: Sollte die stark baufällige Käserei saniert oder das Käsen aufgegeben werden? Norbert Zumbühl: «Die Antwort fiel uns alles andere als leicht,

[QUERBLOG](#)
[TITELSEITE](#)
[ZURÜCK](#)
[WEITER](#)
[TSCHÜSS](#)

mussten wir bei einem Ja doch eine grosse Summe investieren. Wir wollten aber die Tradition nicht aufgeben. Also wagten wir es.» Für Barbara Zumbühl war das «eine unserer besten Entscheidungen. Ich bin so froh, dass wir damals den Mut dazu hatten.» Zumbühls stellten die Käseproduktion um. Statt Sbrinz produzieren sie heute Säumerkäse und Wiesenberger (Hartkäse), den halbharten «Huismättler» und Nidwaldner Bratkäse.

### Mit der Zeit gegangen

Wurden nach dem Neubau der Hofkäserei im Jahr 1991 rund 15000 Kilo Milch verkäst,



*Barbara und Norbert Zumbühl aus Wiesenberg freuen sich mit ihren beiden jüngsten Kindern Esther und Christian auf das Werken im neuen Stall. (Bild Agnes Schneider Wermeinger)*

werden es im kommenden Sommer 80000 Kilo sein. Zumbühls käsen aber nur zwischen Mai und Oktober, im Winter wird die Milch an Emmi verkauft. Gegenwärtig entsteht auf der

Hausmatt ein Laufstall mit vierzig Kuhplätzen. Zumbühls selbst halten sechzehn Kühe und sechzehn Rinder. Im Sommer werden die Rinder gealpt, so dass Zumbühls auch Alpkühe von Dritten sömmern können. Die Vermarktung des Alpkäses – jährlich 8000 Kilo – besorgen Zumbühls komplett selbst. Sie beliefern einen Laden und mehrere Restaurants, zudem haben sie viele PrivatkundInnen, die den Käse auf dem Hof holen. Barbara Zumbühl verkauft auch eigene Butter, Rahm, Milch und selbst gemachten Eiskaffee. Dazu kommen die Eier von dreissig Hühnern, Bienenhonig und Würste. Um die anfallende Schotte zu verwerten, halten Zumbühls siebzig Mastschweine.

### Erlebnisgastronomie

Barbara und Norbert Zumbühl sind offen für Neues und schätzen den Kontakt zur nicht-bäuerlichen Bevölkerung. Bei der Planung des neuen Stalles kam deshalb der Wunsch auf, zusätzlich auf Erlebnisgastronomie zu setzen. Mit viel Liebe zum Detail und mit grossem Enthusiasmus setzten Zumbühls ihre Ideen baulich um. Die Gaststube über dem Stall, die etwa sechzig Personen Platz bietet, ist wunderbar heimelig mit altem Holz gestaltet. Das Spezielle daran: In der Mitte des Bodens befindet sich eine Glasplatte – direkt über dem Melkstand. Wer in der Gaststube ist, kann also beim Melken zusehen – oder zumindest die Kühe beobachten. «Weil wir gerne mit KonsumentInnen in Kontakt kommen und es lieben, mit ihnen über die Landwirtschaft sowie über vieles andere zu diskutieren, haben wir uns entschlossen, so zu bauen», sagt Norbert Zum-

## Für's Büro

Jeden Montag offen.

Ihre Fachpapeterie für Büro, Schule, Haushalt und technischen Bedarf.

Marktgasse 7, 6370 Stans,  
Tel. 041 610 11 79,  
Fax 041 610 66 84,  
[www.vonmatt-papeterie.ch](http://www.vonmatt-papeterie.ch)

PAPETERIE  
**VON MATT**  
S T A N S

QUERBLOG

TITELSEITE

ZURÜCK

WEITER

TSCHÜSS



Die Gaststube mit dem alten Luzerner Tisch  
(Bild Renate Metzger-Breitenfellner)

gestellt. Bereits wurden etliche Gäste bewirtet. «Gruppen ab zehn Personen können ihre Wünsche anmelden. Ob Raclette, Fondue, Grilladen, «Zabigplättli», Apéro oder Brunch – wir sind für viele Ideen offen.»

Diese Offenheit zeigt sich an der Geschichte eines Kunden aus Zürich: Er wollte eine Kuh leasen und dann wöchentlich ein Zehn-Kilo-Käsepaket in das Hotel geliefert bekommen, in dem er als Koch arbeitet. Zumbühls machten es möglich – und schicken jetzt wöchentlich zehn Kilogramm Käse von Wiesenberg nach Zürich.

Bei Zumbühls auf dem Hof läuft immer etwas. Und obwohl sie das nie aktiv gesucht haben, leben dann und wann auch Gäste für längere oder kürzere Zeit in der Familie. «Für Menschen, die es schwer haben, machen wir gern ein Plätzli frei, sie sind bei uns willkommen», sind sich Barbara und Norbert Zumbühl einig.

bühl. «Unsere Gäste fragen viel. Wir geben gern Antwort. In der neuen Gaststube können sie sich jetzt auch selbst ein Bild von der Situation machen.» Sollte die Arbeitsbelastung für die Bauernfamilie zu gross werden, sorgen HelferInnen aus der nächsten Umgebung für Unterstützung.

### Vieles ist möglich ...

Mittlerweile ist der neue Stall bezogen, das Beizli mit Sicht auf den Kuhstall fast fertig-

QUERBLOG



**DAS DIGITALE DRUCK & KOPIERCENTER  
IN STANS FÜR KARTEN, FLYER, BROSCHÜREN**

Spezial für Kleinauflagen von 1 bis 10'000 Stück

**Printforce** GmbH Stansstaderstr. 5  
6370 Stans

041 619 85 85 printforce@bluewin.ch