

Betriebsbeschreibung Familie Jakob und Heidi Bachmann, Eriz



Familie: Jakob und Heidi bewirtschaften den Betrieb mit ihren zwei Kindern Dina Jg. 1996 und Remo Jg. 2000, und gelegentlichen Aushilfen.



Lage: Das Rufeli befindet sich auf 1200 m.ü.M. an sonniger Lage und mit prächtiger Aussicht übers Eriztal. Erreicht wird es über eine steile Naturstrasse mit einem Allradfahrzeug oder zu Fuss, ca. 900 m ab Eriz-Biete, ganzjährige Bewirtschaftung.

Grösse: Das Rufeli und die Sömmerungsweide Pochti zusammen 38 ha, ohne Wald, grösstenteils steil und dient bis auf 3 ha der Weidenutzung. Zusätzlich werden 9.5 ha in 13 km entfernten Schwendibach bewirtschaftet, vorwiegend für den Futterbau (Heu, Emd, Ökoheu), anschliessend noch Herbstweide für die Rinder.



Betrieb:

Die Verkehrsmilchproduktion wird mit 11-12 reinen Simmentaler Kühen, alle gehornt, betrieben. Dazu werden ca. 15 Stk Jungvieh zur Aufzucht gehalten.

Die Käseproduktion findet vor allem im Vor – und Spätsommer statt. Im Sommer während ca. 100 Tagen betreuen wir zudem 35-40 Sömmerungsrunder und Kälber.

Das Obst wird zu Süssmost oder zur Selbstversorgung verwertet. Nach Bedarf werden die abgehenden Tiere zur Direktvermarktung oder zur Selbstversorgung verwertet (Trockenwurst, Trockenfleisch).

Produkte: Alle Produkte werden an einigen Märkten direkt vermarktet oder an Private verkauft.

- Bergkäse
- Raclettkäse (saisonal)
- Rind-Trockenwurst
- Süssmost Bax in Box
- Sirup

Besonderes :

Wir versuchen den Antibiotikumsatz auf ein Minimum zu reduzieren, setzen nach Möglichkeit Homöopathie oder Hausmittel ein.

Die Obstbäume, vorwiegend Hochstamm, werden nicht gespritzt.



Kontakt:

Jakob und Heidi Bachmann

Rufeli

3619 Eriz

Tel.Nr. 033 442 22 32

Natel 079 334 41 48 oder 079 718 26 23

E-Mail jahe.bachmann@bluewin.ch