

Datum: 23.06.2016

SurseerWoche

WOCHENZEITUNG FÜR STADT UND REGION SURSEE

Hauptausgabe

Surseer Woche

6210 Sursee

041/ 921 85 21

www.surseerwoche.ch

Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 5'029

Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 23

Fläche: 69'678 mm²

«Zeigen, was wir da oben machen»

KULMERAU DIE FAMILIE KAUFMANN VOM RISI HOF LÄDT AM 25. UND 26. JUNI ZUM TAG DER OFFENEN TÜR



Rita und Josef Kaufmann-Fischer mit ihren Kindern (v.l.) Anja, Silvan und Lynn.

Hauptausgabe

Surseer Woche

6210 Sursee

041/ 921 85 21

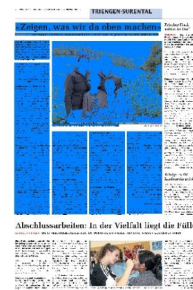
www.surseerwoche.ch

Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 5'029

Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 23

Fläche: 69'678 mm²

Wer die Website www.risi-hof.ch besucht, staunt. Was? Das alles wird auf der Kulmerauer Risi angeboten? Wellness, Galloway Beef, Kräuterprodukte. Am Wochenende ist Tag der offenen Türe auf dem höchstgelegenen Hof von Kulmerau.

Das Ganze habe sich «nodisno» entwickelt, sagt Rita Kaufmann. Sie hat zuerst eine Lehre im Gastgewerbe gemacht, später das KV. Seit 15 Jahren ist sie mit Josef Kaufmann verheiratet, und die beiden haben den Risi Hof, wo ihr Mann Josef aufgewachsen ist, nach ihren Bedürfnissen umgestaltet.

Wellness und Landwirtschaft

Josef Kaufmann, gelernter Maurer und nun in einem Teilzeit-Pensum Berater für eine Stallbaufirma, ist für den Stall hauptverantwortlich, derweil seine Frau Rita nicht nur die Website selber aufgebaut hat, sondern auch das Wellness-Angebot. «Ich bin nicht jeden Tag im Stall», sagt sie, doch beim Heuen legt sie schon Hand an. Man hilft einander gegenseitig, und wenn es gilt, eine grössere Gesellschaft zu bewirten, hilft ihr Mann natürlich mit. «Man muss schon gerne arbeiten; sonst ginge das nicht», sagt Rita Kaufmann. Da sind ja auch noch die Erstklässlerin Lynn, die Viertklässlerin Anja und der Fünftklässler Silvan. Nebst zwei Katzen, zwei Meer-schweinchen und einer Hündin.

Leute herholen

In den Anfängen ihrer Familienzeit hat Rita Kaufmann von zu Hause aus Buchhaltungsarbeiten erledigt, denn die Kinder für die Arbeit auswärts abzugeben, kam für sie nicht in Frage. Mit dem Nachteil, dass ihr der Kontakt fehlte. «Da hatten wir die Idee, die Leute zu uns zu holen», umreisst sie den Anfang der vielen Risi Hof-Aktivitäten. Etwas machen aus dem Betrieb. Den Leuten zeigen, was es vor der Haustüre gibt.

Konkret angefangen haben Kaufmanns mit der Direktvermarktung des Fleisches von ihren Galloway-Rindern. «Die ersten Tiere kamen aus dem Ruedertal», erzählt der Landwirt. Dann entstand vor ein paar Jahren aus dem ehemaligen Bauerngarten ein Kräutergarten. Aus diesen Kräutern stellt Rita Kaufmann verschiedene Produkte her wie Kräutersalz, Sirup, Tees, Kräuterkissen, Badesalz, und immer wieder kommen neue Kreatio-nen hinzu.

Sie hat sich dazu weitergebildet: Naturwellness-Kurs, Heilpflanzen-Ausbildung, und angefangen, für kleinere Gruppen Natur-Wellness-Angebote zu kreieren. Dabei geht sie auf die Wünsche der Besucher ein und stellt ein individuelles Programm zusammen, ob mit oder ohne Verpflegung. Daraus ist dann auch ein Kursprogramm entstanden, wo sich Leute anmelden können, die nicht die Möglichkeit haben, mit einer Gruppe den Risi Hof zu besuchen. «Nodisno» eben. Empfehlungen bringen Kundschaft: So hat ihre Schwester, die in Geunsee einen Coiffeursalon betreibt, eine Geunseer Kneipp-Gruppe auf den Risi Hof gebracht.

Rita Kaufmann hat vor vier Jahren ihre Ausbildung zur Wellness-Masseurin abgeschlossen und empfängt seitdem Kunden, die für einen Moment den Alltag hinter sich lassen, um sich bei einer Massage zu entspannen.

Markt und Online-Shop

Den ersten Stand hatten Kaufmanns am Weihnachtsmarkt 2012, als die Sursee-Triengen-Bahn 100 Jahre feierte. Seither bietet der Risi Hof seine Produkte jeweils am Chlausmarkt in Sursee an. Und diesen Frühling am ersten Schlierbacher Dorfmarkt. Das Logo mit Hinweis auf die Website prangt auf dem Auto und verhalf sogar zu internationaler Kundschaft. «Nachdem wir in Dänemark in den Ferien waren, erhielten wir sogar eine Bestellung aus Deutschland», sagt

Rita Kaufmann.

Vernetzte Angebote

Der Hof ist auch Mitglied von Swiss Tavolata, dem Portal für traditionelle und innovative Schweizer Küche bei Bäuerinnen und Landfrauen. «Wir mussten vorkochen, wurden getestet», erzählt Rita Kaufmann. Seit Januar 2015 sind Kaufmanns dabei. Dabei können sie ihr Fleisch von den Galloway-Rindern auftischen, lernen neue Leute kennen, die vielleicht auch noch kneippen oder im Hofladen zuschlagen möchten. So vernetzen sich die Angebote: Wems geschmeckt hat, der bestellt vielleicht Fleisch. So erweitert sich die Kundschaft. «Vergangenes Jahr hatten wir zwölf Mal Tavolata-Gäste», sagt die Gastgeberin. Nicht ausgelastet, aber eine gute Sache. Und sie kann ihre Erfahrungen aus dem Gastgewerbe voll einbringen.

Verpflegung für Wanderer

Ja, Arbeit gibts nicht zu knapp auf dem Risi Hof. Bauer Josef macht nach der Arbeit den Stall. Im Schnitt gut 80 Mastschweine wollen versorgt sein, ebenso die Galloway-Rinder – vier weiden ob Kulmerau, elf Stück sind über den Sommer in Sörenberg auf der Alp. Dann kommen auch noch die 20 Legehennen, zwei Zwerggeissen und neu auch drei Indische Laufenten dazu. Ausserdem hat der Baufachmann in den letzten knapp eineinhalb Jahren das ehemalige Bauernhaus als Ökonomiegebäude (Hofladen, Lager-räume und ein Verarbeitungsraum) laufend umgebaut.

Seit März ist der Hofladen nun offen. Integriert ist eine kleine Verpflegungsstation (Selbstbedienung) für Wanderer, wo man etwas trinken oder eine Hofglacé aus dem Ruedertal geniessen kann, denn eine Beiz ist hier weit und breit keine. Ebenso werden verschiedene Kräuterprodukte, Trocken- und Rauchwürste vom Galloway-Beef und hausgemachte Köstlichkeiten wie Bretzeli und Ma-

Datum: 23.06.2016

SurseerWoche

WOCHENZEITUNG FÜR STADT UND REGION SURSEE

Hauptausgabe

Surseer Woche

6210 Sursee

041/ 921 85 21

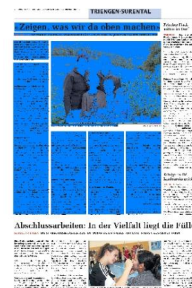
www.surseerwoche.ch

Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 5'029

Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020

Abo-Nr.: 1095510

Seite: 23

Fläche: 69'678 mm²

genbrot angeboten.

«Am Tag der offenen Türe möchten wir zeigen, was wir da oben machen», sagen die beiden. Da kann man auch den Kräutergarten bewundern, den Barfussweg ausprobieren oder sich beim Wassertreten oder einem Armbad erfrischen. Ausserdem können die neuen Räumlichkeiten und der Hofladen besichtigt werden. Beim Wettbewerb gibt es Preise zu gewinnen, und auch für das leibliche Wohl ist in der Festwirtschaft gesorgt.

PETER WEINGARTNER

Tage der offenen Türe auf dem Risi Hof: Samstag, 25. Juni, von 11 bis 18 Uhr; Sonntag, 26. Juni, von 11 bis 17 Uhr.