

Familie Buser Thürnen – Obst- und Weinbau

Die Familie Buser auf dem Hof «Grien» ob Thürnen betreibt eine vielfältige Landwirtschaft. Nebst Obst- und Weinbau und Kartoffeln fordern Mutterkuh-Haltung und Hühner-Aufzucht viel Zeit, Kraft und Freude. Gemüse wird für den Eigenbedarf produziert – Weihnachtsbäume und Honig hingegen werden einer treuen zufriedenen Kundenschaft angeboten.



Familie Kurt und Gertud Buser bewirtschaften zusammen mit ihren Söhnen Simon, Heinz und Guido den Hof «Grien» ob Thürnen. Guido, Lehrling als Bäcker/Konditor und Heinz, gelernter Landschaftsgärtner in Zweitausbildung in der Handelsschule arbeiten auswärts. Simon, gelernter Landwirt mit Meisterprüfung, ist der Jungbauer auf dem «Grien».

Die vielen anfallenden Aufgaben für die Bewirtschaftung sind den Interessen und Vorlieben entsprechend verteilt – aber alle helfen einander ge-



genseitig, um das gemeinsame Ziel zu erreichen. Kirschen, Zwetschgen und Äpfel werden als Tafelobst geerntet. Die grossen knackigen Kirschen gedeihen unter einem schützenden Dach. Vertrieb und Handel besorgt die Landi. Selten muss Obst als «Konserve» abgeliefert werden. Wenn Regen, Hagel und Sturm wüten, zum Glück passiert das selten, wandern die Früchte ins Fass und werden in der Brennerei verwertet. Busers brennen nicht selber – hingegen werden für den Eigenbedarf Äpfel in der eigenen Presse gemostet.

Kurt Buser startete einen Versuch mit Weihnachtsbäumen – mit Erfolg. Im «Grien» wachsen eingekaufte Setzlinge während fünf bis zehn Jahren zu Tannli und Tannen heran. Die Stammkundschaft sucht sich einen Weihnachtsbaum aus, dieser wird markiert und kurz vor Weihnachten geschnitten und ausgeliefert. In Buckten und Rümlingen fahren Bu-

sers mit Traktor und Anhänger vor und verkaufen die Christbäume kurz vor Weihnachten direkt im Dorf.

Dank Obstbäumen, Naturwiesen und Tannen finden Busers Bienchen reichlich Honig. Kurt Buser hofft, dass Sohn Guido nebst seinen eigenen drei Völkern in Zukunft alle 15 Bienenvölker versorgt. Der gewonnene Blüten- und Waldhonig wird aufgrund von Anfragen direkt verkauft.

Kartoffeln werden vorwiegend für den Dirckerkauf geerntet.

Auch zum Fleischkonsum leistet Familie Buser ihren Beitrag. Für die Rindfleischproduktion halten sie bis zu 20 Mutterkühe im Freilaufstall. Wie bei den Müttern mit Kindern, kommt es auch bei Kühen und Kälbern zur Eifersucht untereinander - darum haben die Kühe keine Hörner, die Unfallgefahr ist zu gross.

Im Stall der Hühneraufzucht herrschen strenge Hygiene-Vorschriften, die kontrolliert werden. Zum Kreislauf Junghennen – Eier – Brüterei – Küken – Poulet-Mast versorgt Familie Buser zweitweise 3000 Junghennen.

Viel Energie und Freude bringt Simon Buser in den Rebbau. Seine Rebstöcke sind Dank der Hanglage als Terrassenbau angelegt, das vereinfacht die Pflege. Von den 5000 m² Rebberg sind $\frac{2}{3}$ rote Blauburgunder- und $\frac{1}{3}$ weisse Kerner-Trauben. Bei optimalen Verhältnissen von Sonne, Regen, Wind und Temperatur erntet Buser Trauben für zirka 3500 Liter Rot- und Weisswein.

Die Lese wird im Fass an Fredi Löw abgeliefert zum Keltern, Abfüllen und Etikettieren. Die edlen Weine verkaufen Busers am Markt in Thürnen, Diepflingen und Oltingen – sind aber auch in den Restaurants «Bürgin Wittinsburg», «Homburgerstübli Rümelingen» und zu speziellen Anlässen «auf dem

Dietisberg» zu geniessen. In Thürnen werden Rot- und Weisswein in «Strüby's» Schnaps- und Spirituosen-Laden oder direkt ab Hof verkauft.

Letztes Jahr ist aus einer fröhlichen Runde mit Freunden heraus die Idee entstanden, zum 1. August-Brunch einzuladen – und sofort mit grossem Erfolg umgesetzt worden – darum laden Busers auch heuer wieder ein, zum 1. August-Brunch auf dem Hof «Grien» ob Thürnen.