

# Bio vom Bolderhof im «Puuremärkt»

**Heinz und Doris Morgenegg bieten ihre vielseitigen Bioprodukte seit Anfang April auch im «Schafuuser Puuremärkt» an. Das Sortiment vom Bolderhof in Hemishofen umfasst unter anderem Demeter-Gemüse und -Obst sowie Fleisch und Milchprodukte aus KAGfreilandhaltung.**

Frisch und knackig – so lachen einem die Gemüse- und Früchtesorten vom Bolderhof im «Schafuuser Puuremärkt» entgegen, und das in Bioqualität. Heinz und Doris Morgenegg setzen schon seit 20 Jahren auf biologischen Anbau mit Bio-Knospe-Label. Letztes Jahr hat der Hemishofer Betrieb zusätzlich auf die Produktion nach Demeter-Richtlinien umgestellt.

## Spezialitäten von Kuh und Büffel

Der Bolderhof ist zudem auch als KAGfreilandbetrieb zertifiziert und produziert damit Fleisch nach den strengsten Richtlinien in der Schweiz. Heinz Morgenegg setzt dabei auf ein besonderes Aufzuchtkonzept. «Wir halten Milchrasserkühe, der Vater ist ein Fleischrassiestier», erklärt er. «Die Kälber unseres eigenen Labels «Bio-weidekalb» begleiten ihre Mütter rund um die Uhr. Milch trinken können sie, so viel sie wollen. Ihre Mütter als Milchkühe bieten ihnen davon mehr als genug. Daneben haben sie jederzeit Auslauf auf die Weide.»

Unter den gleichen tierfreundlichen Bedingungen leben auf dem Bolderhof die Wasserbüffel. Deren aromatische Milch sowie Kuhmilch sind nun auch im «Schafuuser Puuremärkt» erhältlich, ebenso Büffelmozzarella und andere Käsespezialitäten. Verkäst wird die Milch der Kühe und der Büffel direkt auf dem Betrieb in der eigenen Hofkäserei.

## Persönliche Betreuung bis zuletzt

Treten die Tiere ihren letzten Gang ins Schlachthaus an, ist dies kein langer Weg. Geschlachtet wird nur zwei

Kilometer entfernt im Nachbardorf Ramsen. Jedes Tier wird einzeln hingebacht und betreut. «Wir lieben unsere Tiere, und diese Wertschätzung endet auch am Tag der Schlachtung nicht», sagt Heinz Morgenegg.

Eine strenge Kontrolle ist dabei gewährleistet. «Der Kantonstierarzt begutachtet jedes Tier vor der Schlachtung, der Fleischbeschauer kontrolliert das Fleisch danach», zeigt der Landwirt weiter auf. Verarbeitet wird das Fleisch auf dem Hof. Das Würsten übernimmt eine Biometzgerei im nahen Basadingen-Schlattingen.

## Gemüse, Obst und mehr

Zum Sortiment des Bolderhofs im «Schafuuser Puuremärkt» gehören zudem weitere Lebensmittel wie Mehl, Sirup, Konfitüren und Süssmost. Die allermeisten Produkte am Stand stammen vom Bolderhof selbst. «Für uns ist der «Schafuuser Puuremärkt» eine interessante Ergänzung zum Hofladen in Hemishofen, zu unserem Onlineshop

und dem Auftritt an Wochenmärkten», konstatiert Morgenegg.

## Selbstbedienung und «No waste»

An Bolderhof-Stand im «Schafuuser Puuremärkt» gilt Selbstbedienung. «No waste» wird dabei konsequent umgesetzt: Beim Offenverkauf der rund 70 Gemüse- und Früchtesorten gibt es keine Verpackung, die nachher im Abfall landet. Die Kunden bringen ihre Säcke mit. Ihre Auswahl an Gemüsen und Früchten wägen sie selbst ab. Deponieren können sie diese in einem Korb auf dem Tresen, bis sie mit dem Posten fertig sind. Am Korb hängt ein Block für die Etiketten der Waage, an der Kasse wird bequem der ganze Einkauf bezahlt. Zu Beratung sowie Auskünften rund um die Produkte und den Betrieb ist das Verkaufsteam vom Bolderhof zudem gern bereit.

Der «Schafuuser Puuremärkt» ist dienstags und samstags von 8 bis 12 Uhr geöffnet, freitags von 9 bis 17.30 Uhr ([www.puuremarkt.ch](http://www.puuremarkt.ch)). *sbw*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

**Heinz Morgenegg und Esther Heinz, Verantwortliche Bolderhof im «Puuremärkt», präsentieren den vielseitigen Biostand des Hemishofer Betriebs.**