



Serie

Geniessen ab Hof

# Milchkühe und der Traum vom eigenen Joghurt

✂ Christine Hunkeler 📷 Christine Hunkeler, zvg

**Ursina Steiner und Stephan Jaun führen seit fünf Jahren den Biohof Wydimatt in Wattenwil. Aus ihrem Traum vom eigenen Hof ist Wirklichkeit geworden. Man trifft dort nicht nur auf behorntes Rätisches Grauvieh, sondern auch auf gefrorenes Joghurt, Crêpes und weitere Spezialitäten.**

**A**m Anfang war der Traum vom eigenen Hof. Ursina Steiner und Stephan Jaun, beides Stadtmenschen, träumten nicht nur von Milchkühen, sondern auch von den Hofprodukten, die sie selber produzieren und vermarkten wollten. Alles war in ihren Köpfen, nur fehlte noch der eigene Hof zur Umsetzung. Vor fünf Jahren konnten die beiden ausgebildeten Landwirte und Agronomen in der Nähe von Stephans Vater in Wattenwil den Hof Wydimatt übernehmen und stellten ihn auf Bio um. Zwei Jahre später kam auch der Hof von Stephans Vater dazu. Ursina und Stephan produzieren seit dieser Zeit verschiedene Delikatessen für die Direktvermarktung und die Rohstoffe für die feinen Produkte ihrer Firma joli mont manufaktur. Zwischenzeitlich gab es Nachwuchs; so sind neben Maira (12 Jahre), der ersten Tochter von Ursina, auch Johann (3 Jahre) und Clara (1 Jahr) mit anzutreffen.





*Sie träumten nicht nur von eigenen Kühen, sondern auch von den Hofprodukten, die sie selber produzieren und vermarkten wollten.*



Für Ursina und Stephan ist klar, dass man das Essen viel mehr genießt, wenn man weiss, wo es herkommt, wer es geerntet und verarbeitet hat. Mit ihrem erfüllten Traum können die beiden ihre Passion leben. Sie produzieren selbst nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse und bringen, was auf dem Feld und im Stall wächst, direkt an die Leute. Einerseits verkaufen die beiden Fleischmischpakete von ihren Grauvieh-rindern und Weideschweinen. Andererseits verarbeiten sie die Rohstoffe vom Biohof Wydimatt in ihrer joli mont manufaktur zu feinen Spezialitäten wie Crêpes und anderen Catering-Produkten. Insgesamt werden zehn Hektaren Land bewirtschaftet. Unter anderem liefern auch Hochstammobstbäume und der grosse Gemüse- und Beerengarten Zutaten für ihre hochwertigen Produkte.

Was nicht auf dem Biohof Wydimatt wächst, stammt meist von befreundeten Biobetrieben in der Umgebung. Es wird auf eine umweltschonende Produktion und kurze

Transportwege geachtet. Unterstützt werden Ursina und Stephan von einer Familie engagierter Teilzeitmitarbeitenden, die auch bei Caterings oder Events für eine gute Stimmung sorgen.

#### **Alpines Grauvieh**

Auf den grünen Wiesen des Biohof Wydimatt weiden in den Monaten März bis November rund zehn Mutterkühe mit ihren Kälbern und sechs Aufzuchtrinder der Rasse Rätisches Grauvieh. Einige Tiere verbringen die Sommermonate auf der Gemmenalp auf Beatenberg oder auf der Alp Brunni unter dem Morgenberghorn. Getreide kriegen die behornen Rindern keines zu fressen, daher ist das Fleisch höchst schmackhaft. Die Schlachtung und Zerlegung übernimmt Gourmetmetzger Heinz Schärer aus Schwarzenburg. Dort stellen Ursina und Stephan aus dem Fleisch ihrer Weidetiere Mischpakete zu fünf oder zehn Kilogramm zusammen. Darin enthalten sind verschiedene Stücke; vom Entrecôte über Plätzli zu Hackfleisch und fei-

nen Bratwürsten. Einige Wochen vor dem Schlachtermin erhalten Interessierte eine Mail, damit diese das Fleisch bestellen können. Ursina und Stephan liefern es in der Region Thun und Bern frei Haus.

Neben den urchigen und grauen Kühen genießt auch eine kleine Gruppe Säuli eine 4000 Quadratmeter grosse Weide auf dem Biohof Wydimatt. Gemäss Ursina und Stephan sind ihre Schweine richtige kleine Gourmets, die nebst einer Getreidemischung auch viel Gras fressen oder im Boden nach Fressbarem wühlen. Das Fleisch der Biosäuli ist daher sehr aromatisch und zweimal im Jahr kann auch Fleisch vom Weideschwein bezogen werden. Die Mischpakete sind im Sommer auf die Grill-saison ausgerichtet, im Winter gibt es mehr Schmorstücke und auf Wunsch auch Blut- und Leberwürste.

#### **Frozen Joghurt**

Die Idee vom gefrorenen Joghurt stammt aus den anfänglichen Träumen vom eigenen Joghurt und den

Biobeeren. Damals hatten Ursina und Stephan noch keinen Hof, kannten aber Frozen Yogurt aus Italien und wollten das urbane Trendprodukt mit dem wahrhaftigen Geschmack vom Land verbinden und damit die Schweizer Gaumen verwöhnen. Nach langem Ausprobieren und Degustieren entstand ihr erstes erfolgreiches Produkt. Um es zu vermarkten gründeten sie die Firma joli mont (hübscher Berg). Mit verschiedenen Fruchtcompositionen aus dem eigenen Garten wird das Frozen Yogurt je nach Geschmackswunsch belegt. Das Frozen Yogurt – oder Gefrorene Jogurt, wie es bei joli mont heisst – schmeckt eigentlich auch ohne «Obedruf». Hingegen wird kaum jemand beim Anblick der vielen Beilagen widerstehen. Ob Rhabarberkompott, Zwetschgen-coulis oder schlicht ein Bio-Schoggi-Müesli: man hat die Qual der Wahl. Die Auswahl richtet sich nach dem saisonalen Angebot. Unglaublich erfrischend ist die Kombination Zucchini mit Zitrone in Form eines Kompotts, welches sehr gefragt ist. Bei Ursina und Stephan entstehen die Kreationen oft spontan. So ist zum Beispiel das feine Zucchini-Zitronen-Kompott wegen der vielen zu grossen Zucchini im Garten entstanden.

### Bei den Leuten

Grillcatering oder Apéro vom Biohof? Ursina und Stephan verwöhnen die Gäste mit ihren Hofprodukten frisch aus dem Biogarten, aus der Backstube oder dem Käsekeller. Die Brote werden aus dem eigenen Getreide gebacken und beide sind stolz darauf, dass sie alles dazu Verwendete selber produzieren. Bei den Grillcaterings erfreut sich nicht nur der Gaumen der Fleischliebhaber. Es gibt neben dem Bio-Weiderind und Bio-Weidesäuli würzige Vegi-Burger, mariniertes Gemüse aber auch süss-aromatische Hanslibirnen.

So wie sich Stephan zum Kuhflüsterer entwickelt hat, so hat sich Ursina zur Pflanzenflüsterin weiterentwickelt. Pro Jahr verarbeiten sie über 100 Kilogramm Rhabarber, 20 verschiedene Sorten Tomaten und vieles mehr für die Catering- und Eventeinsätze. Pflanzenschutzmittel müssen sie auf Ihrem Hof zum Glück keine verwenden, unter anderem, weil sie krankheitstolerante Sorten anbauen und weil sie äusserlich weniger perfekte Früchte zu Kompott verarbeiten können. Dem Kompottglas ist es ziemlich egal, wie die Zwetschgen oder Birnen äusserlich daherkommen, hauptsache der Geschmack ist umso intensiver.

Falls die Corona-Situation es zulässt, sind Ursina, Stephan und ihre Mitarbeitenden diesen Sommer bereits die dritte Saison mit ihrem Verkaufswagen und ihren nachhaltigen Produkten im Strämu anzutreffen. Das ist eine ideale und schöne Ergänzung zum bestehenden Angebot im Strandbad Thun. Auf dem Biohof Wydimatt entstehen und reifen zudem weitere Produkte wie Holundersirup oder Süssmost, Berner Alp- und Hobelkäse AOP vom Beatenberg, aber auch Rohschinken und verschiedene Würste und Speck. Daraus entstehen auch ganze Apéro-Platten für den Cateringbetrieb.

Aktuell beschäftigen sich Ursina und Stephan stark mit vegetarischen und veganen Produkten. Aus dem Weizen soll eigenes Seitan entstehen und in Zukunft wachsen vielleicht sogar Hanfnüsse fürs Müesli oder den Salat auf dem Hof.

Im Angebot von joli mont finden sich auch eine Vielzahl abwechslungsreicher Crêpes. Die Crêpesteige stellt Ursina nach ihren hauseigenen Rezepten mit frischen Biolebensmitteln her, wobei die Hauptzutat, das Weizenmehl, vom Biohof Wydimatt stammt. Für die knusprig herzhaften Crêpes rührt die Biobäuerin und Gastronomin einen veganen Vollkornteig an, für die süssen Varianten einen klassischen Crêpes-Teig mit Weissmehl, Milch und Eiern. Wie wärs mit einer Linsenpesto-Gartenkräuter-Füllung oder doch lieber eine Crêpe mit herzhaft-würzigem Alpkäse und einer leicht scharfen Sauce mit Rindshack vom Biohof Wydimatt? Fehlen dürfen natürlich auch die Crêpes für die süsse Versuchung nicht: das sind jene, mit den hausgemachten Kompotten und Konfitüren oder dem Klassiker Nutella-Banane, wobei die beiden vor zwei Jahren das Nutella durch die biologische Variante Bionella ausgetauscht haben.

*Unglaublich erfrischend ist die Kombination Zucchini mit Zitrone in Form eines Kompotts.*



### ♥ Kontakt

**Biohof Wydimatt**  
Ursina Steiner und Stephan Jaun  
Huepel 2, 3665 Wattenwil

Telefon 079 242 99 11  
E-Mail: [chef@joli-mont.ch](mailto:chef@joli-mont.ch)

♥ [www.joli-mont.ch](http://www.joli-mont.ch)

**Label:** Bio Suisse

**Aufruf an die Leser:**  
**Wo kaufen Sie ab Hof?**  
Schreiben Sie uns:  
[mail@thunersee-liebi.ch](mailto:mail@thunersee-liebi.ch)

