

## Betrieb Jakob – Direktvermarktung, Gastronomie, Natur-Wellness und Zebus

Christoph und Regula Jakob haben auf dem Berchtoldshof ein Betriebskonzept erschaffen, das für sie funktioniert: Zebu-Haltung geht Hand in Hand mit Gästebewirtung, Natur-Wellness sowie ihrem Hofladen. Bereits Christoph Jakobs Mutter startete vor 40 Jahren mit Direktvermarktung im kleinen Rahmen. Die Nachfrage war gut, der Stand an der Strasse wurde vergrössert bis es der Hofladen entstand. Heute verkaufen die Jakobs Zebufleisch, zahlreiche Kartoffelsorten und weiteres im Laden. «Durch die Gästebewirtung und anderen agrotouristische Angebote sind immer wieder potentielle Zebufleisch-Kunden auf dem Hof», erklärt Christoph Jakob.

### Gesamtkonzept

Zebu ist ein Nischenprodukt in der Schweiz, wofür erst Abnehmer gefunden werden müssen. Der Berchtoldshof ist dafür optimal aufgestellt: In der Gästebewirtung wird das Nischenprodukt serviert und wenn es gefällt, kann es im Hofladen nebenan gleich gekauft werden. «Die Arbeitszeiteinteilung funktioniert mit den Zebus ebenfalls besser als mit unseren ehemaligen Milchkühen – da mussten wir mit der Zeit für die Gästebewirtung und das Melken immer etwas jonglieren», erklärt Christoph Jakob. Die Zebus hingegen sind extensive Tiere und werden für



den Fleischverkauf aufgezogen – ausschliesslich mit Gras und Heu des eigenen Betriebs.

### Selbstbedienungs-Hofladen

Im Hofladen werden nur eigens produzierte Produkte angeboten, ausschliesslich der Honig, dessen Bienenhaus auf dem Land des Berchtoldshofes steht, wird gehandelt. Für die teureren Produkte wie Zebu-Fleisch wurde kürzlich ein Verkaufsautomat angeschafft, ansonsten steht wie seit Beginn eine Kasse für die Selbstbedienung da. Das Angebot sei nie zu gross: «Was wir nicht direkt verkaufen, nutzen wir in der Gästebewirtung, konservieren wir oder versuchen es an jemanden aus unserem Kundenstamm zu verkaufen», so Regula Jakob. Nebst Hofladen und Zebus findet man auf dem Betrieb unter anderem einen Kräutergarten sowie einen Barfuss-Weg. «Alle unsere Angebote bringen Kundschaft auf den Hof und runden das Gesamtangebot ab», erklärt

Christoph Jakob. Dazu gehört auch der eigene Wald. Dieser nutzt Christoph Jakob für Holz-Schnitzereien, mit denen er den Hof dekoriert. Selbstverständlich sind diese Schnitzereien auch zu kaufen oder es können individuelle Motive bestellt werden. Was eigentlich nach einer klugen Nutzung des eigenen Holzes klingt, hat andere Beweggründe: «Es macht mir einfach Freude», erzählt Christoph Jakob.

### Marketing

Der Berchtoldshof ist in der weiten Umgebung bekannt. Dies verdankt er unter anderem der Weihnachtsgeschichte, welche die Familie jedes Jahr in der Weihnachtszeit aufstellt. «An den verschiedensten Märkten werden wir jeweils darauf angesprochen, deswegen kennt man uns», sagt Regula Jakob stolz. Die Märkte werden auch insbesondere wegen der Bekanntheit besucht. Dieses Jahr beispielsweise ist der Berchtoldshof an der Sichte in Bern vertreten.

### Betriebsspiegel

Bätterkinder (BE)

#### Fläche und Kulturen

27 ha LN mit Saatgutproduktion von Winterweizen Wintergerste und Kartoffeln, Sortenversuche bei Kartoffeln und Anbau von Pro Specie Rara Kartoffelsorten, 6 ha Wald

#### Tiere

Herde von 65 Zebus für den Fleischverkauf, diverse Kleintiere

#### Betriebszweige

Ackerbau, Zebu-Haltung, Kleintiere, Direktvermarktung, Gästebewirtung

#### Arbeitskräfte

Christoph und Regula Jakob (beide Vollzeit)

Tipp

### Offen sein für Interessierte

Mit einem Hofladen oder sonstigen Attraktionen auf dem Betrieb, können sich jederzeit fremde Personen auf dem Hof aufhalten. Dies darf für die Betriebsleiterfamilie nicht störend sein.

Regula Jakob