

# VOM STALL IN DIE BEIZ

Oder auch umgekehrt – denn die Besenbeiz, die Christine und Thomas Kölla im thurgauischen Oberoppikon betreiben, erlaubt direkte Einblicke in den Stall.

Der Mann in der Küche, die Frau im Stall und auf dem Feld – eine eher ungewöhnliche Konstellation. Als diplomierte Agronomin macht es aber durchaus Sinn, dass Christine Kölla die Tiere und die Felder verantwortet. Auf dem 13 ha grossen Bio-Demeter-Betrieb leben zurzeit elf Kühe verschiedenster Rassen, vier Rinder und vier Kälber sowie Hühner und Masthähne. Die Tiere werden nur mit betriebseigenem Futter gefüttert.

Aus der Milch stellt Christine Kölla jede Woche Joghurt, Quark und Ricotta her, die sie am Samstag auf dem Markt in Frauenfeld verkauft. Auch saisonales Gemüse, Eier und Brot gehören zu ihrem Angebot sowie Fleisch von den Rindern und Hähnen. Auf

Wunsch kann man die Ware bestellen und auf dem Hof abholen.

Hilfe erhält Christine Kölla von unterschiedlichster Seite. Ab und zu hat sie Angestellte, die über die Globalversicherung der Agrisano abgesichert sind. «Das ist sehr praktisch, da ich erst Ende Jahr die Angestellten angeben muss», sagt sie. Meistens kommen aber sogenannte «WOOOFer» auf ihren Hof, um mitzuhelfen. Die weltweit tätige Organisation Worldwide Opportunities on Organic Farms (WOOOF) vermittelt Interessierte auf Biohöfe. Gegen Kost und Logis verpflichten sich diese, fünf Stunden pro Tag auf dem Hof mitzuhelfen und am Tagesablauf ihrer Gastgeber teilzunehmen. «Pro Jahr kom-



men 10 bis 15 Menschen aus aller Welt über diese Organisation auf unseren Hof. Häufig sind das Studenten, aber auch mal ältere Leute, wie zum Beispiel Angela aus Deutschland, die schon zum dritten Mal hier ist», erzählt sie.

Thomas Kölla ist diplomierter Sozialpädagoge und Künstler. Zum Zeitpunkt unseres Besuchs war er gerade auf der Alp. 2019 hat er sich seinen Traum erfüllt und aus einem Teil des Stalls wurde ein heimeliger Raum mit selbstgezimmerter Möbeln und ungewöhnlicher Dekoration. Man sieht, dass ein Künstler am Werk war. Der Name «Stalldrang» weist darauf hin, was einem erst nach dem Eintreten auffällt: Die hintere Seite des Raumes, nämlich der Stall, ist mit Fenstern versehen, durch die sich die Kühe im Stall beobachten lassen.



Jeden Freitag, und sonst auf Bestellung, kocht Thomas für bis zu 40 Personen. Dass er das beherrscht, ist seiner langjährigen Erfahrung geschuldet. Oder wie Christine erzählt: «Er hat schon immer für eine grosse Familie gekocht. Denn nebst den eigenen sechs Kindern haben wir auch stets zahlreiche Pflegekinder betreut. Leider war der Zeitpunkt der Eröffnung nicht ganz günstig, denn Corona hat, wie bei vielen anderen auch, das Geschäft vorübergehend lahmgelegt. Aber seit diesem Jahr läuft es super.» Ein- bis zweimal im Monat finden Konzerte von befreundeten Musikern statt. Thomas betreibt zudem ein Malatelier, in dem er Kurse durchführt.

Christine und Thomas Kölla sind bereits pensioniert. Christine plant, den Betrieb in zwei bis drei Jahren zu übergeben. Die Besenbeiz wollen sie aber behalten.

Wenn die Pensionierung naht, ist es wichtig, sich frühzeitig damit auseinanderzusetzen. Am besten meldet man sich ein halbes Jahr vorher bei seiner Regionalstelle. Denn wer weiterarbeitet, muss das melden, damit zum Beispiel die Taggeldversicherung nicht mit 65 Jahren ausläuft. Bei den Köllas wird die Agrisano-Versicherungsberatungsstelle, die beim Thurgauer Bauernverband angegliedert ist, in Kürze wieder eine Gesamtberatung durchführen. Idealerweise findet die Beratung alle drei bis fünf Jahre statt, oder auch früher, nämlich wenn neue Investitionen hinzukommen wie Maschinen oder zum Beispiel eine Besenbeiz.

---

Mehr zur  
Gesamtversicherungsberatung:

