

# Von Herzen

Familie Bissig vom Hof Neufallenbach  
geht ihren eigenen Weg. Mit Erfolg.





«Wäisch, häiwe ...» Wäli Bissig verteilt im Heustock das Winterfutter für die Kühe.



Idylle auf der Bannalp: Hier sömmeren die Bissigs ihre Kühe – und suchen in den Alpweiden nach Teekräutern.



Tut gut: Aus über 100 Pflanzen mischt Trix Bissig  
18 Teesorten – alles in Handarbeit.



Pflanzengast: Der Mini-Kiwi gedeiht an der Mauer  
des Wohnhauses. Trix und Wäli Bissig ernten die  
Früchte im September.



Das Blumenhaus im Neufallenbach: Im oberen Stock werden die Blüten getrocknet und zu Tee verarbeitet, im Parterre wohnen s'Grosi und de Boss. Biker legen hier gerne einen Halt ein.

**G**laube, Hoffnung, Liebe, diese drei; aber die Liebe ist die Grösste unter ihnen. Weil man sich mit ihr das eigene Leben einrichtet und alles um sich herum in Einklang bringt. Wenn aber zwei Menschen noch viel weiter gehen und ihr gemeinsames Leben bis an die Grenze zum Radikalen gestalten, dann müssen die sich zuerst finden.

Das ist die Geschichte von Trix und Wäli Bissig, diesen zwei.

**W**ie wir uns gefunden haben? Houuu...» Wäli lacht sein unbeschwertes Lachen und zupft an seinem Dächlichäppi, man kann sich ihn mit schlechter Laune gar nicht vorstellen. Auch Trix lacht, sie hat ihr Arbeitskopftuch längst umgebunden, «wotsch ez ä Liäbesgschicht gheere?»

Es ist Viertel vor acht an einem Sommermorgen, die Sonne schickt ihre Strahlen nur zögerlich ins Engelbergertal und zum Hof Neufallenbach am hintersten Ende von Wolfenschiessen. Die Kinder sind mit ihren Velos zur Schule gefahren, auf dem Küchentisch stehen hofeigene Früchte und selbstgemachtes Joghurt, selbstgemachte Konfis und ein riesiger Topf voll Tee, natürlich selbstgemacht. Nur das Brot ist vom Bäcker und die Butter vom Käser. Kaffee gibts keinen. Den mögen sie nicht. Eine Praktikantin von der Bäuerinnenschule besorgt den Abwasch, ein ETH-Student entsteint die ersten Zwetschgen dieses Jahres. Bald werden die freiwilligen Helferinnen und Helfer eintrudeln, es ist Erntezeit, die Moschusmalven- und die Mädesüss-Blüten sind heute dran, das Kornblumenbeet muss gejätet werden. Wäli will heute zu den Rindern auf der Bannalp hochgehen und dort zum Rechten sehen.

Viertel vor acht am Morgen, das ist einer jener Momente, die man im Hof Neufallenbach als «ruhig» bezeichnen könnte.

**A**lso, wie wir uns gefunden haben...», sagt Wäli (mit Griff ans Mützli), «war das 1989? Oder 1987? Hei...» Trix übernimmt: «Das muss... an der CH91, also 1991.» Auf alle Fälle war es an einer Ausstellung. Und beide steckten mitten in der Ausbildung zum Landwirt beziehungsweise zur Bäuerin. Es war keine Liebe auf den ersten Blick, wie es in diesen dünnfädigen Heimatromanen zu lesen ist. Es war vielmehr die gegenseitige Anziehung zweier Halbwüchsiger, die feststellten, dass der eine die Welt des anderen verstand, ohne dass man darüber viele Worte hätte verlieren müssen.

**W**as im Grunde genommen auch nicht erstaunt: Trix, damals noch Odermatt mit Nachnamen, wuchs im Stanser Geisseheimet Meierschäle mit zwei Geschwistern auf. Dort hat sie von ihren Eltern ein tiefes Verständnis von der Natur und ihrem Rhythmus gelernt, vor dem Haus lag ein riesiger Kräuter- und Blumengarten. «Für mich war immer sonnenklar, dass ich auf dem Land leben wollte», erzählt Trix. «Und ich konnte mir nicht vorstellen, einmal mit einem Mann zusammenzuleben, der für einen Nine-to-Five-Job den ganzen Tag ausser Haus ist.»

Die Welt von Wäli lag geografisch zwar zwei Dörfer entfernt, ideologisch aber war er in derselben Ecke zu Hause. Der Neufallenbach ist der Hof seiner Eltern, hier ist Wäli mit fünf Geschwistern gross geworden, seine Eltern gehörten 1997 zu den ersten in der Gegend, die ihren Milchwirt-

schaftsbetrieb auf Bio umstellten. Hier lernte er den Beruf des Landwirts im Rang des Meisters. «Ich habe damals zwar Schnupperlehren absolviert in Industriebetrieben und auf dem Bau, aber ich liebte den Bauernberuf zu sehr, als dass ich etwas anderes hätte machen können», sagt Wäli mit einem Lächeln im Gesicht. «Weisch, d' Tier und z'Alp und häiwe... Das isch äifach scheen.»

**E**s ist tatsächlich schön hier. Das alte Bauernhaus ist umgeben von Wiesen und Blumengärten, in denen Dutzende verschiedene Pflanzen ihre bunten Blüten treiben. Zwischen den Stängeln und Stauden watscheln zwei Indische Laufenten, ihr Job ist die biologische Schneckenvertilgung. Ein Guggel plustert sein Gefieder, junge Katzen erkunden die Umgebung. Neben dem Haus ist ein Landeplatz für Gleitschirmflieger ausgesteckt, ein kleiner Nebenerwerb. Beim Haus stehen Tisch und Bänke, auf der Theke eine Kaffeemaschine (die Gäste kriegen sehr wohl Kaffee). Frische Sandwiches und Tees lagern im Kühlschrank: ein liebevoll hergerichtete Selbstbedienungs-Besenbeizli für die Piloten und für Wanderer, die Richtung Engelbergerschlucht vorbeiziehn.

Hier ist auch der Verkaufsladen, wenn man den so bezeichnen kann, ein Schrank voller Teekräutermischungen, Wurstspezialitäten und Sirups. Ebenfalls in Selbstbedienung. Das Kässeli steht daneben. Die eingezäunte Weide beim Landeplatz ist leer, die Kühe sind allesamt auf der Alp, es ist schliesslich Sommer.

Am allerschönsten aber ist für Wäli das Wildheuen: Mit der Büelen-Luftseilbahn hoch und eine Dreiviertelstunde zu Fuss durch den Wald weiter den Berg hinauf zu den steilen Planggen beim Unteralpeli. Wer hier nicht trittsicher ist, rutscht

leicht aus und schlittert dann ein paar hundert Meter das Tobel hinunter.

Das Wildheuen, sagt Wäli, sei uwadlig sträng, zwei bis drei Wochen lang nur chrampe und schlafen. «Aber es ist ruhig dort oben, und sowas Menschenerfundenes wie Zeit spielt überhaupt keine Rolle mehr.»

Dieses Jahr war es schwierig mit dem Planggenheuen. Der Boden war vom vielen Regen schwer und feucht, das Laufen gefährlich. Das Heu hat er deshalb vom Helikopter ins Tal fliegen lassen. Das war teuer. Aber notwendig.

**U**nd wie ging die Liebesgeschichte weiter? «Jaaaaa...», sagt Trix, ansonsten nie um eine Antwort verlegen, und giesst sich Tee nach. Der zwetschgenentsteinende ETH-Student schnipselt weiter stumm die frischen Früchte, ist aber ganz Ohr. Jetzt nur nicht in den eigenen Finger schneiden.

«Ich war während und nach der Lehre auf verschiedenen Bauernhöfen in anderen Kantonen und ausserhalb der Schweiz im Einsatz», erzählt Trix, «Wäli arbeitete auf dem Hof bei den Eltern, und wir schrieben uns Briefe.»

Jetzt kommt Wäli: «Irgendwann hat sie mich besucht, als ich auf der Alp war, und da hani nimme hindersi uise chenne.» Und wieder dieser Schalk im Gesicht. Die Finger des ETH-Studenten bleiben unversehrt.

Sie schrieben sich weiterhin, als Trix ein halbes Jahr in Costa Rica lebte, ein Austauschprogramm für Landwirte. Sie beschlossen, dass Wäli Trix in Costa Rica quasi abholen kommt und beide noch eine Zeitlang in Südamerika reisen. Ein Abenteuer nicht nur der amourösen Art, sondern auch der kulturellen, «wäisch, ich als Bärkler...», sagt Wäli.

**Z**wei Jahre später reisten sie erneut durch Zentralamerika, sechs Monate lang. Als die beiden nach Hause kamen, waren sie verheiratet und Trix schwanger.

Nun also was tun? Die beiden wohnten vorübergehend in Wälis Zimmer im Hof Neufallenbach. Wäli erhielt ein Angebot, in Uitikon auf einem an die dortige Strafanstalt angegliederten Bauernhof mit schwer erziehbaren Jugendlichen zu arbeiten, inklusive Ausbildung zum Sozialpädagogen. Gute Aussichten.

Doch dann überschlugen sich die Ereignisse: Die Vorbereitungen zum Start in ein neues Leben waren alle getroffen, als Wälis Vater, von allen «Boss» genannt, eine Hirnblutung erlitt. Erste Prognose: drei Monate Reha, nie mehr volle Arbeitsfähigkeit. Wäli und Trix, letztere inzwischen hochschwanger, wurden von einem Tag auf den anderen vor die Wahl gestellt: Uitikon oder Neufallenbach? «Wo-n-ich doch immer gsäid ha, dass ich nie i das Schatteloch da hine chume», sagt Trix.

**A**ber das «Schatteloch» ist eben auch Heimat. Es ist die vielbesungene Scholle, der Mutterboden. Wäli und Trix entschieden sich für den Neufallenbach. Wenig später kam Wilma zur Welt. Das war 2001.

Wie die beiden den Betrieb und ihr Leben führen wollten, darüber waren sie sich längst einig: Sie wollten in erster Linie autonome, ja sogar autarke Eigenversorger sein, nicht bloss Produzenten für irgendwelche Grossverteiler. Das klingt einfach. Bedeutet aber in der Konsequenz eine rigorose Abwendung vom Markt, von unserer Konsumgesellschaft und letztlich auch von vielen Aspekten des Soziallebens. Zeit für Vereine bleibt da keine

übrig. Zeit zum Fernsehen auch nicht, weshalb in der Wohnung nirgends eine Flimmerkiste steht. Sogar ohne Handy kommt man ganz gut zurecht. Zu den Würsten, die Wäli aus dem Fleisch der Kühe herstellt, mischt er kein Schweinefett, weil auf dem Hof keine Schweine gehalten werden. Dafür sind sie mit Wildem Thymian, Chili oder Edelweiss gewürzt.

Hätten Wäli und Trix den Hof in den 1960er-Jahren übernommen, hätte man sie wahrscheinlich als Hippies bezeichnet.

**U**nd das ist nur der Anfang ihrer Lebensphilosophie: Die Biozertifizierung, mit der der Hof seit 1997 ausgezeichnet war, ging den beiden Junglandwirten zu wenig weit. Sollte eine Kuh krank werden oder eine Katze oder ein Huhn, wollten die beiden zuerst mit Kräutern aus dem eigenen Garten helfen. Was ja nicht bedeutet, dass sie keine pharmazeutischen Medikamente einsetzen. Aber trotzdem... Das galt selbstverständlich auch für sie selber und ihre Kinder (Elias kam 2003 zur Welt). Denn Blumen und ihre Heilkraft, das interessierte Trix brennend.

So haben es sich die beiden prächtig eingerichtet: Sie assen die Früchte vom eigenen Hof und das Fleisch von den eigenen Kühen und sahen, wenns hoch kam, den Länderpark vielleicht einmal pro Jahr von innen. Im Medizinschränkli lagerten keine Pillen, sondern Blüten von Blumen, die Trix im Garten zog. Der «Boss und s'Grosi» wohnten in der Wohnung unter ihnen. Immer wieder waren Jugendliche in Sozialprogrammen der Caritas auf dem Hof engagiert. Der Rest war maximale Unabhängigkeit und harte Arbeit: 20 Milchkühe, 25 bis 30 Jungvieh, 22 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, zwei Alpen, ein



Eins mit der Natur: Trix Bissig zieht Blumen im Garten und sammelt Wildkräuter. Die Blumen sind ihr Beruf geworden.

Garten, vier Kinder (Lutz kam 2006 zur Welt, Jela 2009). Die beiden Indischen Laufenten brauchen keine besondere Pflege. Zwischendurch hielten sie Masthühner, Hasen und Schweine, «aber das haben wir alles wieder abgeblasen», erzählt Wäli. «Reduce to the max» würde man dem wohl sagen. Eine Landliebe wie aus dem Pixi-Büchlein. Das hätte ewig so weitergehen können. Sie konnten ja damals in keiner Weise erahnen, zu welcher Tragweite Trix' Passion für Blumenkunde erblühen würde.

**T**rix erzählt: «Ich habe halt immer mehr Blumen angepflanzt und Blüten gesammelt, als wir übers Jahr verbrauchten. Deshalb habe ich die Besitzer des Bioladens Spycher in Stans gefragt, ob sie die übrigen Kräuter in ihrem Geschäft verkaufen möchten.» Das war 2003.

Die Superbio-Teemischungen vom Neufallenbach waren der Renner im Spycher. Und kurz darauf auch in der Landi in Stansstad. Bald meldeten sich weitere Läden bei Trix, die ebenfalls den Neufallenbach-Tee in ihr Sortiment aufnehmen wollten.

«Die Blumen und Kräuter nahmen immer mehr Raum ein in unserem Alltag», erzählt Trix. «Und in unserem Haus», ergänzt Wäli, «zur Erntezeit war jeder Quadratmeter ausgelegt mit Blüten zum Trocknen, wir selber hatten kaum mehr Platz in der eigenen Wohnung. Und der Lebensmittelkontrolleur warnte, das könne nicht ewig so weitergehen.»

Was also tun? Blumen nur noch für den Eigenverbrauch anpflanzen, den Teeverkauf beenden und wie die Hasen und Schweine als «nicht weiter verfolgtes Projekt» abbuchen? Oder aber die Sache mit dem Tee professionalisieren?

Ersteres wäre einfacher gewesen, und alles wäre so geblieben, wie es war. Zweiteres erforderte grosse Investitionen: die Anschaffung von Trocknungsanlagen und Verarbeitungsräumen sowie den Bau eines Gebäudes, in dem selbige untergebracht wären. Dazu die Organisation von Erntehelfern und den Aufbau von Verkaufskanälen mit der entsprechenden Werbung und einer eigenen Internetseite. Und nicht zuletzt bedeutete eine Professionalisierung die zumindest teilweise Aufgabe ihres autarken Lebens – im Tausch dafür, sich als verlässliche Marke im Lebensmittelmarkt zu etablieren.

Sie entschieden sich für die Blumen. Auch deshalb, weil der Trend zu Bio immer weitere Kreise zog und sich eine verstärkte Nachfrage einheimischer Produkte immer klarer abzeichnete. Genau das konnten Wäli und Trix ihren Kunden bieten.

**E**s wurde ein schöner, schlichter Holzbau zwischen dem Wohnhaus und der Scheune. Mit Sirupküche, Lager-, Verpackungs- und Präsentationsräumen. Der grosse Trocknungssofen wird mit Sonnenkollektoren und Holz beheizt, auf dem Dach ist ein Garten mit wilden Kräutern. 2010 sind s'Grosi und de Boss in die ebenerdige Einlegerwohnung eingezogen – eine neue Art von Stöckli.

Von da an ging es – die Redewendung sei trotz Bioblumen erlaubt – «ab wie-n-äs Zäpfli». Hotels und Restaurant verlangten nach den Tees, Lebensmittelgeschäfte erweiterten mit den Sirups ihr Sortiment, Privatkunden kauften direkt ab Hof.

«Wotsch luege», fragt Trix, «ä guäti Idee», sagt Wäli und ist froh, dass er nicht mehr Liebesgeschichten erzählen muss. Es ist sowieso schon

viel später geworden, als er geplant hatte, er wollte ja noch hoch zur Bannalp, und den ganzen Bürokratismus sollte er auch noch erledigen.

**D**as Blumenhaus: Alles duftet nach ... Blumen. Weich und lieblich, dass es einem warm wird ums Herz. Auf den grossen Sieben trocknen orange Ringelblumen, gelbe Sonnenblumen und orange-gelbe Tagetes, Rotklee und Edelweiss, Silbermantel und Goldmelisse. Aus den Blüten und Blättern von über 100 Pflanzen mischt Trix 18 Teesorten, die so poetische Namen tragen wie Hoffnung, Sonne, Frauenmond und Liebe.

Natürlich sind die Mischungen nicht nach Belieben zusammengestellt. Im Gegenteil. Sie sind komponiert für guten Schlaf oder gegen Frauenbeschwerden, wirken entspannend oder anregend. Bloss darf Trix das so nicht deklarieren, weil die Tees dann quasi Medizin wären, was wiederum einen Rattenschwanz neuer Bestimmungen und Bedingungen nach sich ziehen würde, und als Biobauer kann man darauf gerne verzichten. Bei einem Tee mit dem Namen Nacht ist sowieso klar, dass er nicht wie ein Morgenkaffee wirkt. Der Frühstückstee heisst übrigens Zauber. Trix orientiert sich nach den Büchern des Kräuterpfarrers Künzle, sie kennt sich aus in der Signaturenlehre von Paracelsus. «Zudem», sagt Trix, «geben mir immer wieder alte Frauen ihr Blumenwissen weiter.» Und schliesslich kann sie auf die eigene Erfahrung vertrauen und auf ihren ganz persönlichen Umgang mit Pflanzen. «Die Kamille zum Beispiel liegt mir überhaupt nicht. Keine Ahnung warum. Aber ich verwende sie nicht in meinen Tees.» Mit anderen Pflanzen muss sie sich erst anfreunden. «Manchmal nehme ich neue Pflanzen erstmal in meine Nähe, zum Beispiel in

den Garten vor dem Haus. Dann ist sie einfach da, ein Jahr, zwei Jahre, auch mal fünf Jahre. Irgendwann kommt dann der Zeitpunkt, wo ich mit ihr arbeite.»

Arbeiten heisst hegen und pflegen, jäten, giessen, von Hand ernten, von Hand trocknen, von Hand verpacken. Sirup kochen, Blütenzucker ansetzen, Eistee aufgiessen. All das würden Trix und Wäli alleine niemals schaffen. Deshalb nehmen sie gerne die Unterstützung freiwilliger Helferinnen und Helfer in Anspruch, und von denen gibt es viele.

Manche kommen stundenweise, andere ganze Tage, immer wieder, mit grosser Freude. Denn sich mit Blumen beschäftigen hat etwas Meditatives, etwas Erdendes. Für dieses Erlebnis wollen die Helferinnen und Helfer keinen Lohn.

Aber natürlich gibt es Zmittag oder Zabig oder Znacht, auf alle Fälle ist in der Küche immer etwas los. Man könnte sagen: Der Neufallenbach ist der Treffpunkt der Blumenfreunde.

**S**iehst du», sagt Trix, «es macht uns nicht zu Asozialen, dass wir in keinem Verein sind und an den Wochenenden nicht in Clubs rumhängen. Die Leute kommen zu uns, und sie sind gerne da.» Ruhig ist es auf Neufallenbach nur im Winter, wenn die Natur Pause macht. Dann ruhen sich auch Trix und Wäli und die Kinder aus, gehen schon mal um acht Uhr abends ins Bett oder stehen am Sonntag spät auf.

Auch das ist Teil des Lebens, so wie Trix und Wäli es verstehen: «Wir passen unseren Alltag dem Jahresrhythmus an. Im Winter schlafen wir viel und ruhen uns aus. Denn es kommt ja auch wieder die Zeit, in der wir von morgens um sechs bis abends um zehn draussen an der Arbeit sind.»



**W**interruhe und Sommereifer, Bärblüemli und Wildheuet, Kühe, Kräuter, Kinder, Arbeitsfleiss und ewigi Liebi... Das Leben im Neufallenbach klingt wie der Traum, von dem zivilisationsmüde Romantiker nur zu gerne träumen. Doch für Trix und Wäli sind das bloss Schwärmereien, dafür haben sie nur ein müdes Schulterzucken übrig. «Dieses Leben ist real. Und es bedeutet viel Arbeit», sagt Trix. «Mein Leben musste ich mir nie

erträumen», meint Wäli, «weil ich nie ein anderes führte als genau das.»

Ein schönes Leben. Man könnte sagen: im grösstmöglichen Einklang mit der Natur. Kein Wunder, steht auf jeder Etikette eines Neufallenbach-Tees oder einer Neufallenbach-Wurst:

von Herzen.

[www.neufallenbach.ch](http://www.neufallenbach.ch)

*Christian Hug ist freier Textdienstleister in Stans. Seine Schulferien verbrachte er meist auf dem Bauernhof seiner Grosseltern. Deshalb mag er das Bimbeln der Kuhglocken und sammelt manchmal selber Teekräuter.*