

## Porträt: Leben und Arbeiten im Apfel-Paradies.

Den einen Apfel sucht man vergeblich bei Meilis im Thurgauischen Pfyn: den Zankapfel. Friedlich wirkt das Miteinander von Generationen, Menschen und Tieren am Rande eines der grössten Schweizer Tafelobst-Anbauggebiete. Luzia, gelernte Uhrmacherin, ist die Mutter von Marina, Lea und Nesthäkchen Philipp. Seit sie sich für das Leben an der Seite des Hoferben Christoph Meili entschieden hat, trägt sie kaum noch einen Zeitmesser am Handgelenk. Wozu auch? Hier bestimmt die Natur das Tagwerk. Die Anfahrt entlang prächtiger Hochstammanlagen zum Hof mit den weitläufigen Stallungen und Wirtschaftsgebäuden versetzt einen zurück in Gotthelfs Zeiten. Wie viel Kraft, Energie und Fleiss das Bewirtschaften des Betriebs mit rund 18 Hektaren Land und Wald, 18 Milchkühen, etwas Ackerbau und den Solarstrommodulen zur unabhängigen Stromerzeugung tagtäglich abverlangen, wird nach dem ersten romantischen Eindruck schnell einmal klar. Das Einkommen erwirtschaftet die Familie zu 45% mit dem Kultivieren, Veredeln und Vermarkten von Obst. Christoph Meili, vor kurzem vierzig geworden, ist die vierte Generation auf dem Hof, den sein Urgrossvater im Jahr 1900 erwarb. Seit damals hat sich einiges verändert. Schweizweit verschwanden unzählige Obst-Hochstämme aus dem Landschaftsbild oder wurden durch Niederstamm-Anlagen ersetzt. Einst pflanzten die Bauern grosse, alte Apfelsorten für den Export an. Krieg, politische und wirtschaftliche Veränderungen führten zu einem massiven Einbruch des Exports und als Folge davon zu Rodungen. Christoph Meili stellte 1994 den väterlichen Betrieb organisch biologisch um und führt ihn seit 1997 auf eigene Rechnung weiter. Heute bewirtschaften er und sein Team 160 Aren Niederstammkulturen und rund 70 Hochstämme, vorwiegend Äpfel und Birnen. Meili ist stolz auf die grosse Sortenvielfalt. Nebst den alten, robusten Sorten sucht er immer wieder neue, die sich für den Bio-Anbau besonders eignen. Geltende Kriterien für die Anbauauswahl sind die Resistenz gegen Schorfanfälligkeit (eine Pilzkrankheit), Regenflecken und Feuerbrand. Weiter auch Haltbarkeit, Tafelobstausbeute und das Aroma der Früchte. Auf dem Meili-Hof gedeihen rund 30 Apfel- und 15 Birnensorten, Quitten, Zwetschgen, Pflaumen sowie Kirschen für den Eigenbedarf. Das diesjährige Erntejahr scheint rekordverdächtig zu werden: Rund 70 Tonnen Äpfel und Birnen warten darauf, gepflückt zu werden. Der Jahresdurchschnitt liegt bei 40 bis 50 Tonnen. Der grösste Teil gelangt als Tafelobst in den Verkauf, rund 17 Tonnen werden zu 12'000 Litern Most gepresst. «Der Most, der bei uns auf dem Hof abgefüllt wird, ist ein reines Naturprodukt und deshalb nicht immer gleich», so der Fachmann, der ausschliesslich Obst-Mischungen verarbeitet. Der beliebte Meili-Most ist trüb, stets frisch ab Presse und nur zum Teil pasteurisiert. Die Haltbarkeit hängt in erster Linie von der Lagertemperatur ab, Most sollte stets kühl gelagert werden. Eine von Meilis Spezialitäten, die es im Rägeboge bio.markt zu entdecken gibt, ist der reine, klare Wasserbirnen-Saft. Alle Säfte, ob klassisch aus Äpfeln, Birnen oder Quitten gewonnen oder mit Holundersaft akzentuiert, sind 100% biologisch, gesund, gut verträglich und ein erfrischender Hochgenuss. Christoph wünscht sich und seiner Familie, dass es «ringer» werden möge mit der Arbeit, hat aber, wie er gleich einräumt, «noch zu viele Pfeile im Köcher, um jetzt schon einen Gang zurückzuschalten». Er denkt darüber nach, eventuell die Milchproduktion einzustellen, verwirft die Idee jedoch prompt wieder: «Zu wichtig ist mir der Kreislauf, der sonst unterbrochen würde». Sein Lebensmotto ist ein gesundes Miteinander von Mensch und Natur. Die Familie verbrachte im Sommer ein paar Ferientage beim Camping am Walensee. Christoph Meili zieht es Richtung Berge und das Bündnerland, seine Luzia bevorzugt die Ebene. In diesem Punkt ticken die Uhren des sympathischen Paares ausnahmsweise nicht gleich.



Sie strotzen vor Gesundheit dank bestem Bio-Futter ohne Zusätze und liebevoller Betreuung.



Kurt Ritzmann mit einer Weissen.