



Es ist ein bewölker Tag an der Talstation der Bergbahnen Flims. An diesem Freitagvormittag sind nicht viele Wintersportlerinnen und -sportler unterwegs. Nur jede dritte Sitzbank des Sessellifts ist besetzt. Mal fährt ein junges Paar mit dem Sessellift in Richtung Berghaus Foppa und Berghaus Narau. In der übernächsten Sitzbank sitzen zwei Jugendliche. Gleich danach folgen zwei Snowboardfahrer aus dem Unterland. Ihr Zürcher Dialekt verrät sie, als sie aus der Höhe rufen und fragen, ob der Neubau aus Holz eine Bar sei. Tatsächlich befindet sich an der Via dil Crest 10 – im Herzen von Flims – und direkt neben der Skipiste sowie Talstation eine neue Bar. An der Holzfassade hängt ein grosses dunkelblaues Schild mit weisser Aufschrift «Tombo». Die Terrasse ist minimalistisch eingerichtet: Drei Stehtische mit mehreren Barhockern und drei Tische mit je vier Hockern – alles aus Baumstämmen gebaut – und einzelne Holzschlitten und -bänke mit Fellstücken sind auf der kleinen Fläche verteilt.

Die Bar wurde vergangenes Jahr als Um- und Ausbau an den bestehenden Stall des Biohofes Tombo realisiert und erweitert damit das Hofangebot von Philipp Schröpfer und Thea Merker seit dieser Wintersaison. Schröpfer führt den Biohof seit dem Jahr 2018 und wird bei der Hofarbeit von seinen Eltern unterstützt. «Um 1983 hat mein Vater damals einen neuen Stall gebaut», blickt Schröpfer zurück. Vergangenes Jahr liess er den Betrieb von Milchviehhaltung auf die Mutterkuhhaltung umbauen. «Hinzu kam das Konzept mit der Stallbar gleich neben der Skipiste und die Direktvermarktung der hofeigenen Produkte», erklärt Schröpfer. Seine Partnerin, Thea Merker – die nach ihrem Tourismus-Studium drei Jahre als Eventplanerin für Kongresse und Tagungen gearbeitet hatte – hat Ende 2022 ihren Job gekündigt und hilft seit dem auf dem Hof und in der Bar mit. «Ich will mich jetzt auf dieses Projekt hier konzentrieren, damit wir es möglichst professionell aufziehen können», erklärt Merker.

«Regionalität und Qualität liegen uns am Herzen»

Thea Merker öffnet die Türe, die in die «Tombo»-Bar führt. Ein Blick ins Innere der Stallbar zeigt wieder ein minimalistisches und modernes Design. Die Wände, Decke und auch die Möbel wie Hocker sowie der Tresen, der mitten im Raum steht – sind allesamt aus

Holz. Oberhalb des Bartresens hängt ein schwarzes beleuchtetes Regal von der Decke, das Philipp Schröpfer selbst in den vergangenen Wochen designt und geschweisst hatte. Im Regal reihen sich Gläser und alkoholische Getränke wie Röteli, Kräutertee und verschiedene Schnäpse. «Wir wollten es möglichst einfach und zeitlos halten, damit wir auch in zehn Jahren Freude an diesem Bau haben», betont Merker, die sich hier ganz unterschiedliche Events vorstellen kann – denn die «Tombo»-Bar kann ausserhalb der Öffnungszeiten für private Veranstaltungen gemietet werden. Auch die Karte wurde ganz nach dem Motto «weniger ist mehr» zusammengestellt und designt. Die Produkte, die auf der Karte zu finden sind, sind hausgemacht oder von Schweizer Lieferanten sowie Produzenten. «Qualität und Regionalität liegen uns besonders am Herzen», betont Philipp Schröpfer. Hausgemachte Getränke wie Glühwein und Röteli und Plättli mit hofeigenem Rindfleisch und regionalem Alpkäse sowie hausgemachte Cookies stehen auf der Karte.

«So entstehen Gespräche und ein reger Austausch»

Eine Treppe führt vom Bar-Bereich hinunter zu den Toiletten für die Gäste und den Lagerraum. Die Treppe ist mit einem grauen Teppich versehen. Unten angekommen, fällt als Erstes ein quadratisches Fenster auf. Durch das Fenster sind drei kleine Ponys, die gerade Heu fressen, im Stall zu sehen. Ein paar Schritte näher zum Panoramafenster und man zählt mehr als ein Dutzend Kühe und Kälber, die sich gerade im Stall ausruhen. «Dieses Fenster haben wir bewusst hier platziert», erklärt Thea Merker. Denn die Gäste bleiben oft am Fenster stehen und beobachten das Treiben im Stall. «So entstehen Gespräche und ein reger Austausch über die Landwirtschaft», betont die Tourismusfachfrau. Die Gäste würden sich nicht nur für die Arbeit eines Landwirtes interessieren, sondern stellen ganz konkrete Fragen über den Betrieb und die Mutterkuhhaltung. «Gerade, weil unser Standort neben der Talstation ist, müssen wir diese Gelegenheit nutzen und die Landwirtschaft, Gastronomie und den Tourismus miteinander verbinden», ist Philipp Schröpfer überzeugt. Mit der

Bar wollen die beiden, den Gästen, «die Landwirtschaft näher bringen». Nicht zuletzt auch wegen der Direktvermarktung von hofeigenem Rindfleisch. «Und weil die Menschen teilweise falsche Vorstellungen von einem landwirtschaftlichen Betrieb haben», führt Merker weiter aus.

«24 Kälber für die Direktvermarktung»

«Mit dem Bar-Konzept zwischen dem Stall und der Skipiste haben wir die Möglichkeit, dass eine Wertschätzung gegenüber der landwirtschaftlichen Arbeit sowie Produkten entsteht», betont Thea Merker. Viele Menschen würden zwar Wert auf regionale Produkte und die Nachhaltigkeit legen. «Wenn es aber darauf ankommt, kaufen viele doch nicht regionale Produkte oder bei lokalen Produzenten ein», meint Schröpfer. Der Biohof Tombo führt einen Mutterkuhbetrieb mit bis zu 24 Kühen. «Das heisst, dass wir 24 Kälber im Jahr haben, die direkt vermarktet werden müssen», führt der Landwirt weiter aus. Das sei eine Herausforderung. Trockenfleisch, Würste und Salzs unter die Leute zu bringen, sei kein Problem. «Bei den Mischpaketen mit dem Rindfleisch hat es Fleischstücke, bei denen nicht jeder weiss, wie sie diese Zuhause zubereiten sollen», weiss Schröpfer, der in der Direktvermarktung ein Achtel bis zum ganzen Tier anbietet. «Unser Ziel ist, dass wir in Zukunft zu allen Fleischstücken auch ein Rezept mitgeben können, damit die Kunden sich eher trauen, ein Mischpaket zu kaufen», so Merker.



Weitere Informationen unter www.tombo.ch

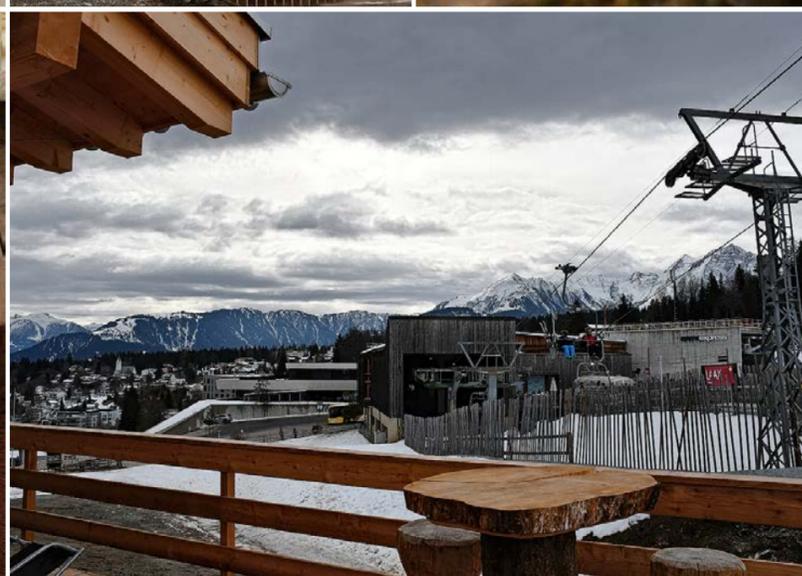
WINTERSERIE «VOM HOF»

In den nächsten Monaten erscheint in loser Reihenfolge die Reportage-Reihe «Vom Hof». Die Redaktion wird Hofgeschichten erzählen, die vom bäuerlichen Alltag, Tierzucht, Ernte und Familienleben handeln. Diese Geschichten spielen auf grossen, kleinen, konventionellen und Biohöfen im ganzen «Ruinaulta»-Einzugsgebiet. Dabei werden nicht nur Reportagen über Bauernhöfe verfasst, sondern den verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben auch Gehör zu den unterschiedlichsten Themen verschafft.

EINE NACHHALTIGE SYNERGIE

Ein Besuch auf dem Flims Biohof Tombo zeigt, wie bedeutend es ist, Landwirtschaft und Tourismus miteinander zu verbinden

Von Magdalena Ceak



Wenn Landwirtschaft und Tourismus aufeinandertreffen: Der Biohof Tombo von Thea Merker und Philipp Schröpfer steht mitten in Flims – gleich neben der Talstation.

Bilder Magdalena Ceak