

Jürg Trionfini, Wollschweinzüchter, Wissiflüh bei Vitznau

14. January 2013

Hoch über dem Vierwaldstättersee, auf der Wissiflüh bei Vitznau, betreibt der Biobauer Jürg Trionfini seit 25 Jahren zusammen mit seiner Frau und seinem Sohn ein Restaurant und ein Berghotel, das die Gäste mit einer Seilbahn erreichen. Er hält rätisches Grauvieh, Bienen – und vor allem Wollschweine. Diese fressen den Sommer durch nur Gras und im Winter Heu und Biokörner: Das wirkt sich auf die Qualität der Fleischwaren aus.



Jürg Trionfinis Leidenschaft galt von klein auf der Landwirtschaft. «Ich bin Autodidakt. Mich interessierte schon früh das althergebrachte Bauernwissen. Dieses will ich vor dem Einfluss von Grosskonzernen schützen. Meine Vision ist es, zu beweisen, dass man auch mit einem kleinen Bauernhof eine Familie ernähren kann», sagt der 54-Jährige. Vor 25 Jahren pachtete er mit seiner Frau zusammen die Wissiflüh bei Vitznau, einen idyllischen, 16 Hektar grossen Flecken Erde. 1997 kaufte er das Land mit Restaurant und Berghotel dem Eigentümer ab, der die Wissiflüh als «Stück Heimat» bezeichnete, «das es zu erhalten gilt». Jürg Trionfini bewirtschaftet sie biologisch: «Die Wiesen und Weiden werden grösstenteils extensiv genutzt, um die Artenvielfalt zu erhalten. Die naturnahe Pflege der Wissiflüh ist uns ein ebenso grosses Anliegen wie die Sorge zur Erhaltung dieses ruhigen, autofrei gelegenen Erholungsortes», bemerkt Jürg Trionfini.

Auf die Wissiflüh gelangen Besucher nur per Luftseilbahn, die eine Höhendifferenz von 448 Metern überwindet und der Familie Trionfini gehört. «Sie ist der Lebensnerv der Wissiflüh. Sie funktionstüchtig zu halten, ist meine primäre Aufgabe», erklärt Jürg Trionfini.

Naturgerechte Haltung der Tiere

Schon bei seinem ersten Bauernhof in Appenzell Ausserrhoden hat sich Jürg Trionfini für eine naturgerechte Haltung seiner Tiere eingesetzt. Auf der Wissiflüh hält er rätisches Grauvieh, Bienen und Wollschweine. Die Zucht von Wollschweinen, die vom Aussterben bedroht sind, betreibt er seit 1990. Jürg Trionfini mochte Wollschweine schon immer, auch wegen ihrer Widerstandsfähigkeit. Derzeit hält er einen Eber, zwei Muttersauen und neun Junge. «Einen Teil der Jungtiere geben wir zur Zucht an Landwirte in der gesamten Schweiz ab, die andern schlachten wir », sagt Jürg Trionfini. Das Fleisch sei sehr gut, da die Wollschweine auf der Wissiflüh den Sommer durch nur Gras und im Winter Heu und Biokörner fressen. «Wir verarbeiten das Fleisch zu Geschnetzeltem, Voressen, Steaks, Halkoteletts und Würsten. Mit diesen Produkten versorgen wir unser Restaurant und

Berghotel.»

Bestens ausgerüstet für Seminare

Das Berghotel Wissiflüh gelangte kürzlich gar zu speziellem Ruhm: Es war im Herbst 2012 Schauplatz des Luzerner «Tatorts» mit dem Titel «Hanglage mit Aussicht». «Wir gaben unser Einverständnis für die Dreharbeiten, weil so schöne Naturbilder der Gegend einem grossen Fernsehpublikum gezeigt werden», legt Jürg Trionfini dar. Derzeit läuft im Bayerischen Rundfunk eine mehrteilige Dokumentation über das Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» von Dominik Flammer und Sylvan Müller. Es werden ebenfalls Aufnahmen der Wissiflüh gezeigt. «In Werbung investieren wir deshalb seit 25 Jahren nicht mehr», fügt Jürg Trionfini mit einem Schmunzeln an.

Sein Berghotel ist auch bestens ausgerüstet für Seminare. «Wir führen rund 20 Seminare pro Jahr durch. Es kommen oftmals internationale Firmen zu uns auf die Wissiflüh.» Jürg Trionfini ist stolz darauf, dass auch Kurse für Demeter-Imker durchgeführt werden: «Es geht dabei um eine wesensgemässe Bienenhaltung, damit die Bienen ihre Waben als Naturwaben bauen können.»

www.wissiflue.ch
