



Fabian und Luzia Hug mit ihren beiden Kindern sowie Senior Hans Hug.

Fabian Hug hat den Hof und den Heuhandel 2019 von seinem Vater Hans Hug übernommen

Die «Heuschmöcker» von Muolen

Familie Hug ist mit Muolen tief verwurzelt. Senior Hans Hug hat den Landwirtschaftsbetrieb und den Heuhandel im Chatzensteig Anfang 2019 seinem Sohn Fabian übergeben. Der Senior hilft noch unterstützend mit. Für beide gehört das Muolener Heu zu den besten, die es gibt.

Text und Bild: Rita Bolt, Gossau

Fabian Hug zupft eine Handvoll frisches Heu aus einem gepressten Ballen und riecht daran. «Eher mager, aber gut», kommentiert er. Er riecht an einem weiteren «Hämpfeli». «Würzig, ebenfalls gute Qualität.» In der Heuscheune sind verschiedene Sorten Heu aus anderen

Regionen gelagert. Alles Qualitätsheu und gutes Futter – auch Luzerne aus Süddeutschland und Frankreich. «Aber an das Muolener Heu kommt keines heran», sagen Vater Hans Hug und Sohn Fabian übereinstimmend, sehen sich an und schmunzeln. Ja, es ist grüner als anderes, es duftet intensiver und es ist weich. In den Genuss des Muolener Heus kommt vorwiegend nur Hugs eigenes Braunvieh. «Es ist bekannt, dass das Gras hier aus der Region das beste weit und breit ist», doppelt der Senior nach. Er muss es wissen, er kennt die Bodenbeschaffenheit und die Struktur der Bodenschichten wie seine Westentasche. «40 Jahre Erfahrung, da kommt eine Menge Wissen zusammen», sagt der frühere Muolener

CVP-Gemeinderat. Vor über 40 Jahren hat er den Heuhandel Hug Landesprodukte gegründet. «Nur der Duft des Heus ist gleich geblieben.»

Eine Generationengemeinschaft
Hans Hugs Vater ist früh gestorben, seine Mutter führte den Hof mit den Kindern alleine weiter. Hans Hug übernahm 24-jährig den Milchwirt-

So sind die Bauern...

In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Fabian und Luzia Hug aus Muolen. *red.*

schaftsbetrieb, der schon seit vielen Generationen im Besitz der Familie ist. Sicher schon seit Hunderten von Jahren. «Ich war bestimmt die zehnte Generation», sagt der 67-Jährige. 1975 habe er mit dem Handel begonnen, 1979 dann das Unternehmen Hug Landesprodukte gegründet, 1980 den ersten Lastwagen angeschafft und später einen Chauffeur eingestellt. «Und das Geschäft sukzessive aufgezo-

«In einen solchen Betrieb muss man hineinwachsen. Das braucht Zeit.»

Fabian Hug



Fabian Hug riecht am Heu und ist zufrieden mit der Qualität.

gen», sagt Hug, der den Bauernstand auch im Kantonsrat vertreten hat. «Das Handeln mit den Kunden auf Augenhöhe bereitet mir immer grosse Freude.» 2012 ging er mit seinem Sohn Fabian eine Generationengemeinschaft ein. «In einen solchen Betrieb muss man hineinwachsen. Das braucht Zeit. Zudem ist ein solches Unternehmen mit Angestellten und Aushilfen kapitalintensiv», sagt der Junior. Fabian Hug hat sich schwerpunktmässig um den Landwirtschaftsbetrieb ge-

kümmert; er hat die vierjährige Ausbildung als Lastwagenmechaniker absolviert und als Zweitausbildung Landwirt gelernt. Hans Hug hat vorwiegend gehandelt. «Mein Sohn und ich waren gleichberechtigte Partner. Wenn es um die Betriebsstrategie oder Anschaffungen ging, haben wir gemeinsam entschieden.»

Hans Hug hat gute Erinnerungen an die Generationengemeinschaft.

«Wir waren nicht immer der gleichen Meinung. Das A und O ist ein respektvoller Umgang», sagt der pensionierte Heuhändler, der immer noch gerne einen guten Handel abschliesst. «Das Handeln muss man im Blut haben», sagt Hans Hug. Er gibt unumwunden zu: «Heu istch mini Welt.» Heute ist der Handel mit Heu, Stroh und Tierfutter Fabian Hugs Welt, seine Frau Luzia kümmert sich um die Buchhaltung. Der Vater hilft noch unterstützend mit – auch im Landwirtschaftsbetrieb. Er hilft mähen, heuen, Gülle ausführen oder das Braunvieh einbringen. Er wohnt noch auf dem Hof in einem an die Heuscheune angebauten Haus. Von seinem Balkon aus sieht er die Wiesen im Chatzensteig, die weidenden Kühe und das Land, das ihn stolz macht. Woher der Namen Chatzensteig stamme, habe er nie herausgefunden.

Stall in Schutt und Asche

Die gut 60 Kühe sind seit fünf Jahren in einem grosszügigen Laufstall untergebracht. Das hat einen Grund: Am 7. August 2015 brannte der 1990 erbaute Stall komplett ab. «Nur noch Schutt und Asche», erinnern sich Hugs. Sie mussten zusehen, wie das Gebäude lichterloh



Der Laufstall wurde auf der Rückseite des Hofes gebaut.



In den Genuss von grünem Hug-Heu kommen vorwiegend die eigenen Kühe.



«Einmarsch» der Kühe in den Laufstall.

brannte. Ein Kurzschluss löste den Brand aus. Die meisten Tiere – damals gab es auch noch Sauen – konnten gerettet werden; für wenige kam jede Hilfe zu spät, einige kamen mit Brandflecken davon. Hans Hug erinnert sich gut an die Explosion des Dachs und die Hitze, die sich verbreitet hatte. So schlimm der Brand für alle war: Für Hugs war schnell nach dem Unglück klar, dass der Stall wieder aufgebaut und die Milchwirtschaft nicht aufgegeben wird. Die Milchwirtschaft gehöre zu diesem Hof und zum Landesproduktehandel. Der neue Stall wurde in Rekordzeit geplant,

bewilligt und gebaut. Nicht mehr an den gleichen Ort, sondern auf der Rückseite des Hofes in Richtung der weitläufigen Wiesen. Dort,

**«Bei unseren Wiesen
stimmt das Gräser-
Kräuter-Klee-Verhältnis.»**

Hans Hug

wo der Blick zum Bodensee bei guter Sicht frei ist. Nach nicht einmal einem Jahr konnte das Vieh in einen lichtdurchfluteten, komfortablen Neubau mit Melkstand ein-

ziehen. Auf dem Dach hat es keine Solarzellen, doch die Sonnenenergie wird trotzdem genutzt. «Die Dachwärme wird bei schönem Wetter angesaugt und für die Trocknung von Heu verwendet», erklärt Fabian Hug. Über die Kosten für diesen grosszügigen Stall mit neuester Technik wollen Hugs nicht sprechen. «Er hat mehr Geld gekostet, als wir von der Versicherung erhalten haben», sagt der Senior und schaut in Richtung Kühe. Mit einer rauchenden Backpfeife im Mund geniesst er sichtlich, wie sie in einer Einerkolonne in den Stall «spazieren», ohne dass er nur einmal seinen Stock benutzen muss.



In der Heuscheune sind verschiedene Sorten Heu gelagert.

Käse aus Rohmilch

Und diese Kühe kommen in den Genuss des besten Futters. Kraftvolles, würziges Heu aus Eigenproduktion. «Bei unseren Wiesen stimmt das Gräser-Kräuter-Klee-Verhältnis», erklärt Hans Hug. Die Böden seien nicht sauer und nicht alkalisch. Hugs Kühe werden fast ausschliesslich mit Gras und Heu gefüttert. Auf Silage werde verzichtet. Aus der Hug-Milch werden Appenzeller, Emmentaler und Müller-Thurgau-Käse hergestellt. Die Milch verarbeitet die Käserei Müller Thurgau in Hagwil.