

Andy Imfeld – Landwirt und Gastwirt

Andy Imfeld ist in der Walliser Landwirtschaft ein Begriff. Er hat Einiges bewegt. Am letzten November-Samstag 2018 empfing er die Mutterkuhhalter zur Regionaltagung im Hotel Walser. Andy Imfeld sieht ein grosses, teils leider noch brachliegendes, Potential in Gastronomie und Landwirtschaft. Die Meinung seines Lehrers «Wer nichts wird, wird Wirt / Wer gar nichts wird, wird Landwirt» konnte ihn nicht davon abhalten, als Land- und als Gastwirt zum Erfolg zu gelangen.

Andy Imfeld verriet den Mutterkuhhaltern die Eckpunkte seiner Lebensgeschichte. Ganz freiwillig sei er nicht zur Landwirtschaft gekommen, obwohl sein Lehrer sein Urteil über die Landwirte massiv geändert habe. Während der Kaufmännischen Lehre habe er immer vom Auswandern geträumt. Doch sein Vater starb früh. Andy begrub seinen Traum und stieg in die Landwirtschaft ein. Damals war die Situation in der Landwirtschaft nicht entscheidend einfacher, obwohl der Milch noch eine gute Wertschätzung begegnete. Als das Weiterbestehen des Landwirtschaftszentrums in Visp bedroht wurde, entschloss sie Andy Imfeld zusammen mit anderen Oberwalliser Bauern die Betriebsleiterschule zu besuchen und den Meistertitel zu erwerben. 16 Jahre lang stellte er seine Dienste dem Vorstand des Walliser Milchverband zur Verfügung und konnte sich als Delegierter für die Schweizer Milchproduzenten ein gutes Netzwerk schaffen. Mit seiner gewinnenden Art konnte er sowohl Bundesrat Couchepin wie auch den Coop Chef für die Leistungen der Bergbauern begeistern.

Die im Jahr 2000 erstellte Bio Bergkäserei musste ihre Finanzierung bei der Alternativen Bank in Olten suchen. Keine hiesige Bank wollte sich daran die Finger verbrennen. Auch die einheimische Gastronomie lässt sich lange bitten, um die landwirtschaftlichen Produkte der Region auf die Karte zu nehmen. Und doch muss dies das Ziel sein, für den Gastwirt und für den Landwirt. Auch im Kampf mit dem Detailhandel ging der Vater der Pro Montagna-Linie als Sieger hervor. 11 Jahre nach dem Start mit 30 Produkten, werden heute über 200 Produkte in dieser Linie vertrieben.

2013 stellte Andy Imfeld auf die Mutterkuhhaltung um und wollte sich eigentlich langsam mit der Pensionierung befassen. Doch es kam anders: Das nur noch während 8 Monaten im Jahr betriebene Hotel Walser stand am Rande des Ruins und wurde zum Verkauf angeboten. Da berief Andy Imfeld den Familienrat ein. Sein Sohn Elias und dessen Gattin Caroline waren bereit den Landwirtschaftsbetrieb zu übernehmen. Gattin Alice, die eine ebensolch perfekte Gastgeberin ist, wie Andy Gastgeber ist, wollte mit ihm zusammen das Wagnis als Hotelbetreiber auf sich nehmen. Den Verkauf von einheimischen Produkten, Produkten vom eigenen Betrieb und den ganzjährig geöffneten Gastrobetrieb erlegten sie sich als eiserne Regel auf. Und es klappt: Wer an einem Samstag im November über 100 Mittagessen servieren kann, wer in den aktuell schlechten Zeiten für den Tourismus 15% mehr Gäste als im Vorjahr verzeichnen kann, der macht es zweifellos richtig! Der hat den Erfolg verdient! In den Schoss gefallen sei ihnen jedoch nichts, meint Andy Imfeld: Die letzten drei Jahre müsse er zur strengsten Lehrzeit in seinem Leben rechnen.

Andy Imfeld ist überzeugt, dass sein Beispiel noch viele Nachahmer haben könnte. Denn die Gäste wollen Spezialitäten aus der Region geniessen. Sie wissen auch, dass Qualität ihren Preis hat. Würden alle Hotels und Restaurants im Wallis einheimische Produkte verkaufen, dann käme die Landwirtschaft mit Produzieren nicht mehr nach. Nur wenn wir es gemeinsam anpacken, gegenseitig Verständnis und Rücksicht walten lassen, dann können wir alle gewinnen.

Packen wir es gemeinsam an – die Zeit ist reif dafür!