

# Kein Tomatensalat im Winter

Hochdorf/Kanton Luzern: Agricatering setzt auf saisonale Produkte

*Agricatering wurde von den Luzerner Bäuerinnen vor knapp eineinhalb Jahren gegründet. Rebekka von Moos aus Hochdorf ist von Anfang an dabei.*

«Das Ziel von Agricatering ist es, regionale und saisonale Produkte zu vermarkten», sagt Rebekka von Moos. Die 28-Jährige gelernte Floristin ist eine von rund 30 Bäuerinnen, die bei Agricatering arbeiten. Für die Bäuerinnen bedeutet diese Mitarbeit einen Nebenverdienst. Sie produzieren zu Hause, somit fallen lange Arbeitsweg weg. «Zudem gefällt mir der Kontakt zu den Kunden», sagt Rebekka von Moos. Sie steht für Agricatering nicht nur in der Küche, sondern ist seit kurzem auch Gruppenkoordinatorin für die Region Emmen. «Die Nachfrage ist sehr gross. Wir starteten im letzten Jahr am 1. Juli und hatten rund bis Ende Dezember 50 Aufträge.» Das Ziel für dieses Jahr seien 100 Aufträge. «Und wir sind auf Kurs», sagt die Jungbäuerin.

## Produkte vom Direktvermarkter

Im Angebot stehen zur Zeit drei verschiedene Apéros von klein, mittel, bis gross; die Preise reichen von 10 Franken bis 20 Franken pro Person. Die Basis-Angebote können mit Supplements ergänzt werden. «Neu im Angebot haben wir ein Salat- und Dessertbuffet», so Rebekka von Moos. Das Dessert-Angebot sei noch im Aufbau. Das Einzigartige am Angebot von Agricatering ist, dass ausschliesslich saisonale und regionale Produkte verwendet werden. «Was immer möglich ist, beziehen wir vom eigenen Hof oder vom Direktvermarkter», sagt die Hochdorferin. Oder die Bäuerinnen kaufen in der Dorfkäserei und Metzgerei ein. Wenn ein Produkt in der Region nicht erhältlich sei, werden trotzdem nur Produkte aus der Schweiz verarbeitet. Jede Bäuerin geht dem Auftrag entsprechend selbst einkaufen, erklärt die 28-Jährige.

Die Apéro-Köstlichkeiten werden immer frisch hergestellt. Nur selten werde zum Beispiel etwas vorgebacken, sagt Rebekka von Moos. So gebe es durchaus Tage, an denen die Bäuerinnen von morgens früh bis nachmittags in der Küche produzierten und anschliessend beim Kunden das Apéro-Buffer bedienten. «Das sind schon lange Tage», so die Hochdorferin. Und weiter: «Wir haben Bäuerinnen, die nur in der Produktion oder nur im Service arbeiten. Jede entscheidet selbst, wo ihre Stärken liegen. So können wir den Arbeitsaufwand vor allem bei grossen Aufträgen besser verteilen.»

Die Bäuerinnen, die bei Agricatering mitarbeiten, brauchen keine spezielle



Selbstgemacht, aus der Region und saisongerecht: Rebekka von Moos beim Vorbereiten von Forellenbrötchen.

|mm

Ausbildung. Zwar sind auch gelernte Bäckerinnen-Konditorinnen dabei, aber die meisten «haben langjährige Erfahrung in der Zubereitung von Köstlichkeiten. Und wer sich bei Agricatering meldet, der hat ja auch Interesse am Backen und Kochen», so Rebekka von Moos. Nichtsdestotrotz wurden die Frauen in den Punkten Hygiene, Plattenbelegen und Lebensmittelumgang geschult. Auch einen Weinkurs durften die Bäuerinnen besuchen; denn auf Wunsch des Kunden werden ebenfalls die Getränke, die aus dem Kanton Luzern kommen, zu einem Catering geliefert.

«Zudem ist der Erfahrungsaustausch unter den Frauen sehr wichtig», sagt die Hochdorferin. Laufend würden neue Produkte dazukommen, das Angebot erfahre dauernd Änderungen und es gebe die saisonalen Schwankungen. «Bei uns gibt es im Winter eben keinen Tomatensalat», sagt die

28-Jährige. «Wir empfehlen dem Kunden andere feine, saisonale Salate und bringen ihn so auf den Geschmack.»

## «Wir arbeiten nach Fotos»

Agricatering liefert Apéros ab 25 Personen. Nach oben gibt es keine Beschränkung. «Wir haben auch schon einen Apéro für 500 Personen gemacht. Da müssen natürlich alle 30 Frauen vorbereiten und im Service helfen», so Rebekka von Moos. Für jeden Anlass produzieren immer mehrere Frauen. Trotzdem ist der Qualitätsstandard gewahrt. Alle arbeiten nach den selben Rezepten, für alle gelten die gleichen Regeln. «Wir arbeiten schon auch mal nach Fotos. Ein Forellenbrötchen muss immer gleich aussehen. Das gilt auch für alle anderen Köstlichkeiten.»

Wer für eine Hochzeit, ein Geburtstagsfest oder Firmenapéro auf einheimische und saisonale Produkte Wert legt, ist bei Agricatering in guten Hän-

den. Angeboten wird das Catering der Luzerner Bäuerinnen im ganzen Kanton. Dieser ist in zwei Regionen aufgeteilt: Emmen und Sursee. Rebekka von Moos ist Gruppenkoordinatorin für die Region Emmen und steht in dieser Funktion auch in Kontakt mit den Kunden. Da die Bäuerinnen für einen Apéro zuerst angeboten werden müssen, sei es ideal, wenn ein Auftrag möglichst frühzeitig erteilt werde.

Und welchen Teil der Apéros macht eigentlich Rebekka von Moos am liebsten? «Ich mache eigentlich alles gerne. Als Gruppenkoordinatorin arbeite ich jetzt aber öfters im Büro als in der Küche», sagt die 28-Jährige lachend.

|Manuela Mezzetta

Mehr Infos: [www.agricatering.ch](http://www.agricatering.ch) – Anfragen an Rebekka von Moos, Hochdorf, Tel. 077 402 30 48

## RATATOUILLE

### Flugzeit

Ich wohne am Birkenweg und bin seit einigen Tagen einer heftigen Bombardierung aus der Luft ausgesetzt. Jetzt fliegen sie

nämlich wieder, diese listigen Birken-samen, angetan mit kleinen, papierenen Flügelchen, propellern sie bei jedem noch so kleinen Windstoss in meine Wohnung, zwängen sich durch Fensterritzen, werden an Schuhsohlen haftend heimgeschleppt, verseuchen mein Auto, das Büro, fliegen gar im Schlafzimmer und haften tipptopp an der Bettwäsche. Es ist die Hölle. Birken an und für sich sind ein wunderbares Gewächs. Sie biegen sich sachte im Wind, ihr Laub flüstert von verlorenen Träumen, ihre perlmuttfarbenen schimmernden Stämme wiegen sich zart hin und her – gleich einer Ballerina.

Aber die Samen, das ist echt das Letzte! Täglich mindestens dreimal wird der Staubsauger hervorgekehrt, alles abgesaugt, mit dem Resultat, dass ein paar Minuten danach wieder eine Invasion von Birken-samen meinen Haushalt verunreinigt. Auch Hausfrauenlist nützt gar nichts. Die Fenster einfach nicht mehr zu öffnen, ist das Allerschlimmste. Die Propellerchen kleben sich dann einfach haufenweise an der Scheibe fest und warten auf die Gelegenheit, bis die Wohnungsbewohnerin verzweifelt alle Fenster zwecks Sauerstoffbedarfs öffnet und sie sich schwallweise in jedes Zimmer hinein ergiessen. Ich bin ratlos. Und fühle mich wie 1942 die Alliierten, als dem Wüstenfuchs Rommel in keinsten Weise beizukommen war.

Aber immerhin wohne ich nicht am Eichelweg. Oder an der Ziegelstrasse. Oder noch schlimmer an der Industrie- oder an der General-Guisan-Strasse. Nicht auszudenken, was dann hier alles angefliegen käme... Wobei: der alte Guisan hätte doch sicher noch ein Rezept gegen diese hinterlistigen Luftangriffe...

|Brigitte Schärer

# Wie lassen Sie die Ferien im Alltag nachhallen?

*Einmal im Jahr alles hinter sich lassen und für ein oder zwei Wochen verreisen, das ist gut für Körper und Seele. Doch für die meisten sind die Ferien bereits wieder Vergangenheit. Wie kann man die Erinnerungen in den Alltag retten? Der «Seetaler Bote» fragte nach.*



Alois Schärli (59), Kaufmann, Hohenrain.

## Alles ruhiger angehen

Ich war noch gar nicht in den Ferien, die stehen noch bevor. Wir verreisen im September nach Spanien. Von meinen letztjährigen Ferien nahm ich in den Alltag mit, dass ich alles etwas ruhiger angehe. Das Leben funktioniert in anderen Kulturen ebenfalls, auch wenn man dort nicht immer so stressig, so erlebten wir es in der Karibik.



Lisbeth Rölli (57), Hausfrau, Hochdorf.

## Herrliche Bergwelt

Die Erinnerungen sind noch sehr präsent. Ich denke oft an die Bergwelt, den ganzen Tag in der freien Natur zu sein und das herrliche Wetter in unseren Ferien. Wir waren in den Bergen. Es war sehr warm und ideal zum Wandern. Wir wohnten in einer kleinen Ferienwohnung, da schätzt man die grossen und hellen Räume zu Hause.



Frank Jeker (27), Polymechaniker, Buckten BL.

## Andere Werte

Die Ruhe, andere Werte, einen anderen Umgang mit dem Stress. Was ich in meinen Alltag mitgenommen habe, ist, dass wir im Vergleich zu den Menschen in der Dominikanischen Republik im Grunde genommen vor allem Luxusprobleme haben. Meine Ferien in Afrika haben mich in dieser Hinsicht am meisten geprägt.



Samanta Koch (15), Oberstufenschülerin, Müswangen.

## Pizza und Sprache

Ich denke oft an die gute Zeit und wie lustig wir es in den Ferien hatten. Wir waren in Italien, da gefällt mir die Mentalität. Und natürlich erinnere ich mich auch gerne an das gute Essen, vor allem die Pizza. Die Musik, die ich mir während der Ferien anhörte, begleitet mich jetzt auch im Alltag. Und in der Schule lerne ich jetzt Italienisch.