

Region

Zentralschweiz und Aargau

Hansruedi Häfliger / Für Realitätssinn statt Ideologie beim Essen plädiert der Liebegg-Direktor.

Seite 16



Bäuerinnen-Apéros boomen

Catering / Seit 10 Jahren verwöhnen die Luzernerinnen Gäste mit hausgemachten Buffets. Ähnliche Initiativen gibt es in der ganzen Region.

HELLBÜHL Einen leuchtend grünen, luftigen Teig zauberte Ruth Stalder, gefüllt und aufgerollt mit Frischkäse und Sbrinz, auf Wunsch sogar mit Rohschinken. Die Spinatrouladen sind eines ihrer Paradestücke und bereichern jedes Apéro-Buffer von Agricatering. Nur «ihren Männern» macht sie damit keine allzu grosse Freude mehr. Doch mehr dazu später.

Flexibler dank Umstellung

Vor acht Jahren, zwei Jahre nachdem einige findige Bäuerinnen Agricatering gegründet hatten, trat auch Ruth Stalder bei. Ihre Kinder flogen langsam aus, die Betriebsausrichtung wandelte sich und die Bäuerin suchte eine neue Herausforderung. Davor hatte sie im Milchvieh- oder Schweinestall die Ablöse übernommen, beim Heuen oder der Obsternte mitgeholfen. Vor allem aber sorgte die gelernte Kauffrau jahrelang für das Wohl der Familie, Lehrlinge, Lehtöchter und Angestellten: «Da führte ich einen Neun-Personen-Haushalt. Diese Zeit möchte ich nicht missen.»

Nach der Umstellung auf Rindermast fällt auf dem Hellbühler Landwirtschaftsbetrieb weniger Arbeit an, weshalb sie heute oft nur noch mit ihrem Mann Josef am Mittagstisch sitzt. Wehmut schwingt keine mit: «Das gab mir auch die Gelegenheit, beim Catering mitzuarbeiten. Davor war ich zuhause sehr eingespannt, jetzt ich bin viel flexibler geworden.»

Ehrwürdige Orte

Auf 25 Prozent schätzt die Bäuerin ihr Pensum im Jahresdurchschnitt. Darunter fallen sowohl die Zubereitung der Speisen zu Hause wie auch der Service vor Ort. Auf Bauernhöfe, zu Firmen oder auch in Privatwohnungen führen die Agricatering-Aufträge oft. Schon fast ehrfürchtig erzählt Stalder von den Anlässen



Ruth Stalder hat Spinatrouladen mit Frischkäse und Sbrinz sowie eine Holunderblütencreme zubereitet. Bevor sie die Gerichte ins Lager nach Neuenkirch bringt, schneidet sie die Rouladen bereits fixfertig auf. (Bild Andrea Gysin)

im Luzerner Regierungsgebäude: «Ich darf an Orte, wo ich sonst nie die Gelegenheit hätte.» Eine Sonderbehandlung erhalten aber auch scheinbar gewichtigere Leute nicht, erklärt sie überzeugt: «Ich gebe mir immer genau gleich Mühe.» Lediglich das Angebot unterscheidet sich, je nach Anlass, Zeitrahmen, Gästen und persönlichen Vorlieben. Da windet Ruth Stalder der Koordinatorin Irene Zemp (siehe Kasten) ein Kränzchen: «Sie hat ein gutes Gspür

«Ich gebe mir immer genau gleich Mühe.»

Ruth Stalder, Hellbühl Agricatering-Mitarbeiterin

entwickelt, wem sie was vorschlagen muss.»

Der Dank der Braut

Von angekündigten Küchen, die sich als kleinen Raum herausstellen, oder Tischen, die wider Erwartung nicht aufgestellt sind, lassen sich die Agricatering-Mitwirkenden schon lange nicht mehr abschrecken. Als aber das im Freien eingerichtete Hochzeits-Apéro von einem Unwetter bedroht war, half nur blitzschnelles Handeln. «Wir

packten die vollen Tische und trugen sie ins Zelt nebenan», erinnert sich Ruth Stalder mit Schrecken. Mit anzusehen, wie das liebevoll zusammengestellte Buffet vom Regen in Mitleidenschaft gezogen wurde, liess die engagierte Köchin nicht kalt: «Das wünsche ich niemandem. Zum Glück kam so etwas in acht Jahren nur ein einziges Mal vor.» Die schönen Momente überwiegen aber klar, betont Stalder. Etwa, als ihr eine Braut

beim Abschied um den Hals fiel, weil diese so gerührt war vom tollen Service. «Das motiviert zum Weitermachen, auch wenn es manchmal streng ist.»

Die feine Handschrift

Die Tage können lange werden, vor allem wenn auf die Produktion zu Hause nahtlos der Service-Einsatz beim Kunden folgt. Es ist durchaus möglich, nur im Hintergrund oder ausschliesslich an der Front mitzuhelfen,

ganz nach den eigenen Stärken. Ruth Stalder jedoch schätzt die Kombination der beiden Aufgaben am meisten: Von zu Hause arbeiten zu können, sowie beim Service unter die Leute zu kommen. Nicht selten erhält die 55-Jährige mit dem herzlichen Lachen dabei Komplimente für das abwechslungsreiche, frische und natürliche Buffet.

«Wir arbeiten alle nach den gleichen Rezepten. Und doch trägt alles ganz fein die Handschrift der jeweiligen Köchin. Man sieht, dass es handgemacht ist», so die Bäuerin, die seit einem Jahr auch Verwaltungsmitglied von Agricatering ist. Saisonal und regional gilt beim Cateringdienstleister schon seit zehn Jahren. Dies schliesst nicht nur ein Erdbeerdessert im Februar aus, sondern geht bis zum Gemüsedip, wo im Winter konsequent nur verschiedenfarbige Rüebli zu finden sind.

Genug von Rouladen

Doch nun zurück zur Spinatroulade: «Die Reste gehören dem Kunden. Falls er diese aber nicht will, werden sie nicht entsorgt, sondern wir nehmen sie mit nach Hause», führt Ruth Stalder aus. Das erklärt, weshalb ihr Mann und ihr jüngster Sohn, der noch zu Hause wohnt, von den leuchtend-grünen Rollen mittlerweile nicht mehr ganz so begeistert sind wie die Kundschaft.

Andrea Gysin

Die Mitarbeiterinnen von Agricatering feiern am Freitag, 3. Mai, ihr 10-jähriges Bestehen mit einem Jubiläumsfest, an dem sie die Kochschürzen für einmal an den Nagel hängen.

Apéros in der ganzen Region

Egal, ob sie «Bürinne-Apéro», «Apéro Chuchi» oder einfach Cateringservice heissen – es ist beliebt, sich an einem Anlass von Bäuerinnen verpflegen zu lassen. In allen Kantonen der Zentralschweiz und im Aargau gibt es solche Gruppen.

Fünf- bis neunzehnjährig

Im Jahr 2001 gründeten die Aargauer Bäuerinnen den Verein «Apéro Chuchi Freiamt». Sie gehören heute zu den Grössten und stemmen 150 bis 200 Aufträge pro Jahr. Im Kanton Uri gehört der Cateringservice der GmbH Haushaltsservice den Urner Bäuerinnen. 2008 gründeten die Obwaldner Landfrauen ihre Apéro-Gruppe, die mittlerweile eine GmbH ist.

Zehn Jahre darauf belieferte diese 100 Anlässe in der Region. Ebenfalls als GmbH fungiert seit 2014 «Zuger Bürinne Apéro», eine der jüngsten Gruppen. Agricatering, die Luzerner Genossenschaft, zählt 25 Mitarbeiterinnen. Im Jahr 2018 wickelten diese über 180 Anlässe ab. Die IG «Nidwaldner Buirä Apéro» besteht bereits seit 2000, fünf Familien beliefern heute 60 bis 100 Events pro Jahr. Im Kanton Schwyz wuchsen mehrere private Gruppen heran: Die «Schwyzer Buurefraue Apéro» und die «Ehrlä Apéro» sind einfache Gesellschaften. Zudem liefert «Bürinnäpéro Linth» von St. Gallen her bis in die Region Ausserschwyz. In der ganzen

Region arbeiten laut Auskunft der Verantwortlichen rund 340 Mitarbeiterinnen in Teilzeitpensen (Uri: inklusive Haushaltsservice).

Preisgekröntes Schaffen

Wenn Bäuerinnen solche Projekte ins Leben rufen und vorantreiben, bleibt das nicht unbemerkt. So erhielten die Urnerinnen für ihren Haushaltsservice 2015 den Prix Montagne für aussergewöhnliche Projekte im Berggebiet. Auch Agricatering wurde eine grosse Ehre zuteil: Sie waren nominiert für den Agrostar 2019. Unter der Leitung von Präsidentin Isabelle Grüter durften sich die Bäuerinnen über den guten fünften Rang freuen. ag

«So läuft ein Auftrag ab»

Irene Zemp, welche Aufgaben haben Sie als Koordinatorin von Agricatering?

Irene Zemp: Nach den Wünschen des Kunden lege ich das Angebot fest: Art der Verpflegung, verschiedene Gerichte oder Häppchen und Serviceumfang. Dann teile ich den Mitarbeiterinnen per Doodle alle benötigten Gerichte und Mengen mit. Wer sich wo einträgt, hängt von den Geräten, dem Platz oder auch den Kühlmöglichkeiten ab.

Wer übernimmt die Verantwortung am Anlass?

Die «Cheffe de Service» erhält von mir alle Informationen und Abmachungen mit dem Kunden. Sie sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Die Bäuerinnen bringen ihre Produkte zum Verladen in unser Lager nach Neuenkirch. Diese sind bereits fixfertig, also zum Beispiel schon geschnitten. Am Veranstaltungsort entsteht dann das Buffet aus allen Produkten.

NACHGEFRAGT



Irene Zemp

Die Bäuerin aus Eschenbach koordiniert die Aufträge von Agricatering, vom Erstkontakt mit dem Kunden bis zur Abrechnung. Ihr Pensum beträgt rund 60 Prozent.

Woher kommen die Rezeptideen?

Oft aus den einzelnen Haushalten. Zugegeben, nach zehn Jahren im Geschäft ist es schwieriger geworden, Neues zu finden. Dafür haben wir eine Rezeptgruppe, die zweimal

jährlich zusammen kocht und die Machbarkeit testet. Einige Ideen scheitern dann am Transport- oder Verpackungsaufwand. In einem jährlichen Workshop erfahren die Bäuerinnen, was es Neues gibt und wie dieses zubereitet wird.

Und wie funktioniert die Entlohnung?

Für den Service-Einsatz gibt es einen Stundenlohn. Für die Gerichte erarbeitet die Rezeptgruppe eine Kalkulation pro Häppli, Kilo oder Liter. Dort sind Lebensmittelpreise, Gerätekosten und Zeitaufwand klar ersichtlich. Diese Berechnung können die Mitarbeiterinnen herunterladen, zusammen mit einer Art Einkaufsliste.

Gibt es beim Einkauf bestimmte Regeln?

Möglichst vom eigenen Hof oder nahen Direktvermarktern. Ansonsten muss zwingend regional eingekauft werden und mit hoher Qualität. Interview ag