

Jetzt Feste wieder feiern, wie sie fallen

Bäuerinnen Apéros / In Spitzenzeiten führten die Bäuerinnen aus der Region Luzern 120 bis 180 Anlässe pro Jahr aus. Doch dann kam Corona.

ESCHENBACH Die Verpflegungsangebote der Landfrauen und Bäuerinnen aus der Zentralschweiz mussten während den Jahren der Pandemie zurückstecken. Abgesagte Hochzeiten, Firmenanlässe und Geburtstage, Corona forderte sein Tribut. Doch ganz untätig blieben die Damen der bäuerlichen Cateringanbieter nicht.

Mehr als nur ein Hobby

Eine der betroffenen Gruppen ist die Genossenschaft Agricatering aus dem Kanton Luzern. Im Jahr 2008 initiierten eine Handvoll Bäuerinnen das Projekt Agricatering. Die Idee war Apéros anzubieten, die regional, saisonal und selbstgemacht sind. 2009 wurde der Verein gegründet und fortan produzierten und servierten die rund 30 Mitglieder ihre Köstlichkeiten an verschiedensten Anlässen. Der Erfolg stellte sich schnell ein und vermehrt kam es zu Anfragen für Dessert- oder Salatbuffets. Der Verein wandelte sich im Jahr 2011 zu einer Genossenschaft. Seit Beginn an dabei sind die Verkaufsleiterin Irene Zemp und die Präsidentin Isabelle Grüter.

Rückblickend auf die letzten zwei Jahre erzählen die Frauen folgendes: «Uns waren die Hände gebunden. Was sollte man auch für fünf bis zehn Personen machen», beginnt Irene Zemp.

Ergänzend meint Grüter: «Das Gute ist, wir konnten Kurzarbeit anmelden. Wir haben Mitarbeiterinnen, für die das mehr als ein Hobby ist. Es ist ein zweites Standbein.»

Anfragen häuften sich

Ganz vergessen wurden die Bäuerinnen jedoch nicht. «Es kamen Anfragen für Apéro- und Znünitäschli, die man abgeben konnte für Firmenanlässe oder Diplomfeiern. Oft anstelle eines offiziellen Geschäftsessens. Diese Anfragen kamen ganz von alleine, wir mussten nie gross Werbung machen.» Dass in dieser Zeit an sie gedacht wurde, sei eine schöne Bestätigung für ihr Tun, meinen die beiden unisono.

Auch Apéros to go waren in dieser Zeit gefragt. «Doch mit all dem Abfall, das entspricht einfach nicht unserer Philosophie», erzählt Irene Zemp, zudem sei es schwierig, die Ware schön zu präsentieren. Denn darauf wird sonst viel Wert gelegt. So wurde während dieser Zeit auf die üblichen Glasbehälter verzichtet und zum Leid der Bäuerinnen mussten Alternativen aus Karton, Bambus oder gar Plastik herhalten.

Kreative Alternativen

Not macht bekanntlich erfindereich, so boten auch die übrigen Landfrauencaterings der Zentralschweiz verschiedene kreative Alternativen zum Anlass vor Ort an. Yvette Windlin von der Apérogruppe der Landfrauen Obwalden: «Wir bieten in Papiertüten einen Apéro-to-go an. Auch einen grösseren Weihnachtsapéro durften wir auf un-



Endlich können sich die Präsidentin, Isabelle Grüter und die Verkaufsleiterin, Irene Zemp von Agricatering wieder an die Planung von Anlässen machen.

(Bild Rahel Iten)

konventionelle Art ausführen: in Weidenkörben wurden die Teams beliefert. So konnten die Mitarbeiter unsere Leckerbissen draussen oder auch drinnen geniessen.»

Ähnlich klingt es bei den Zuger Bäuerinnen: «Es sind neue Angebote aus der Pandemie heraus entstanden. Zum Beispiel einen fertig zusammengestellten Apéroteller oder verschiedene To-Go Säckli», erklärt Geschäftsführerin Erika Bütler.

Ähnlich klingt es bei den Zuger Bäuerinnen: «Es sind neue Angebote aus der Pandemie heraus entstanden. Zum Beispiel einen fertig zusammengestellten Apéroteller oder verschiedene To-Go Säckli», erklärt Geschäftsführerin Erika Bütler.

Herausforderungen meistern

Lisbeth Wilmes, Geschäftsführerin Apéro-Chuchi Freiamt erzählt: «Da wir stark abhängig sind von Familienfesten, Einweihungen und öffentlichen Anlässen, die alle abgesagt wurden, mussten wir leider die Arbeitslosenversicherung in Anspruch nehmen. Im 2021 haben wir uns mit sogenannten Paketen zum Valentinstag, Muttertag und Ostern über Wasser gehalten, die aber nicht gewinnorientiert waren. Wir mussten unseren Na-

men und unser 20 Jahr Jubiläum in den Köpfen halten.» Alle Cateringanbieter bestätigen, dass sie bei jeder kleinen Lockerung bereits wieder Anfragen verbuchen durften. Das erfreut die Geschäftsführerinnen gleichermassen. Und doch wirft Corona seine Schatten auf die Bäuerinnen von Agricatering. Denn

re Unterstützung von neuen Mitarbeiterinnen angewiesen», gibt Präsidentin Isabelle Grüter zu bedenken. Wer sich für die abwechslungsreiche Tätigkeit in einem eingespielten Team interessiert, findet auf der Homepage von Agricatering mehr Informationen (siehe Kasten).

Amüsante Erlebnisse

Die beiden Frauen von Agricatering dürfen auf erfolgreiche und amüsante Jahre im Gastronomiebereich zurückblicken. An all den durchgeführten Anlässen blieben sie vom Pech und Unfällen verschont. «In Zug fiel mal eine Kiste mit Tischtüchern ins Wasser und schwamm davon, glücklicherweise konnte sie im letzten Moment gerettet werden», erzählt Irene Zemp lachend.

Isabelle Grüter erinnert sich an das Brautpaar, dass sie aus Versehen ausgesperrt haben. «Wir hatten die Anweisung, niemanden vor dem Brautpaar reinzulassen. Die Braut trug nicht klassisches Weiss, sondern eine andere Farbe und wir dachten, sie seien Gäste. Es vergingen einige Minuten bis wir realisierten, dass da draussen das Brautpaar stand», beide Frauen können sich bei Erinnern an diese Situation ein Lachen nicht verkneifen.

Persönlich und vor Ort

Auf viele weitere solche lustigen Momente und unglücksfreie Feste dürfen sich die Frauen der ver-

Agricatering sucht Unterstützung

Die Bäuerinnen sind seit 10 Jahren erfolgreich im Bereich Catering tätig und verwöhnen ihre Kunden voller Leidenschaft mit regionalen und saisonalen Produkten.

Gesucht werden kontaktfreudige und flexible Bäuerinnen, die einem Nebenerwerb nachgehen möchten. Wer mit einheimischen Rohstoffen, traditionell-kreative Rezepte zaubern möchte, ist bei Agricatering richtig. Interessierte melden sich bei Isabelle Grüter, Tel. 077 451 30 36, isabelle.grueter@agricatering.ch itr



Die Bäuerinnen von Agricatering legen viel Wert auf schön hergerichtete Buffets.

(Bild Agricatering)



«Wir sind auf weitere, neue Mitarbeiterinnen angewiesen.»

Isabelle Grüter, Präsidentin der Genossenschaft Agricatering über die aktuelle Situation.

aufgrund der Pandemie und der dazugehörigen Unsicherheiten haben sich einige Mitglieder für den Ausstieg aus dem Business entschieden. «Nach der GV Ende März werden wir leider nur noch mit knapp 20 Frauen weiterarbeiten. Daher sind wir auf weite-

schiedenen Anbieter nun endlich wieder freuen. Denn fast alle Massnahmen wurden aufgehoben und die Landfrauen und Bäuerinnen dürfen ihr Tun und Können endlich wieder vor Ort und persönlich den Gästen präsentieren.

Rahel Iten