



Menu mit persönlicher Note

Die Bäuerin hat als Gastgeberin von «Swiss Tavolata» schon viele gute Erfahrungen gemacht.

ADELBODEN ■ Das braune Huhn fühlt sich offensichtlich wohl auf dem Arm von Margrit Büschlen. Es ist mit seinen 499 Freundinnen als Legehennen im Betrieb von Margrit und Fritz Büschlen in Adelboden BE tätig, vor Ostern mit Höchstproduktion. «Dank den Hühnern sind wir in der glücklichen Lage, nicht auswärts arbeiten zu müssen», hält Margrit Büschlen zufrieden fest. Die Eier finden auch im neusten Nebenerwerb der aktiven Bäuerin gute Verwendung. Als Gastgeberin von «Swiss Tavolata» serviert sie frische «Eierknöpfli» und «Apfel-Tiramisu».

Als die kleine Margrit 1970 in Rohrbachgraben BE geboren wurde, war es sicher nicht klar, wie sehr sich das Mädchen zum Berner Oberland hingezogen fühlte. Die fünf Geschwister, drei Mädchen und zwei Buben, wuchsen auf dem elterlichen Bauernhof auf. Viele Arbeiten wurden dort von Hand erledigt, und das Pferd leistete einen grossen Einsatz. «Dass ich richtig von Hand arbeiten gelernt habe, hilft mir heute an den steilen Feldern und Weiden immer wieder», stellt Margrit Büschlen mit einem Schmunzeln fest.



Margrit Büschlen und ihre Familie halten auf ihrem Biobetrieb rund 500 Legehennen.

(Bild Barbara Heiniger)

Als Floristin ins Berner Oberland gezogen

Blumen mag die fröhliche Frau sehr gerne und so lernte sie nach der Schulzeit Floristin. Bald einmal stellte sie fest, dass sie von schönen Blumengebinden eine grosse Ahnung hatte, aber wenig von Haushalt und Kochen wusste. Darum absolvierte sie nach dem erfolgreichen Lehrabschluss ein bäuerliches Haushaltslehrjahr. Dort bekam sie grosse Freude am Kochen und machte auch erste Bekanntschaften mit Lege-

hennen. Im Alter von zwanzig Jahren wollte Margrit Büschlen dann doch im Berner Oberland arbeiten. Die Blumengeschäfte von A wie Adelboden bis Z wie Zweisimmen schrieb sie an. Adelboden hatte die gewünschte Stelle, und ab Februar 1991 war sie im «Weltcupdorf» als Floristin tätig. Mit anderen jungen Frauen gab es in der Wohnung sehr bald einen «Mittagstisch» mit Margrit Büschlen als Köchin.

Einen Wunsch erfüllte sich die fleissige Frau, als sie 1993 mit einem Kollegen einen Alpsommer



verbrachte. «Von da an begriff ich die Menschen gut, die im Sommer auf die Alp gehen. Dazu staunte ich, was Bergbauern alles leisten», meint Margrit Büschlen. In dieser Zeit gab es aber in ihrem Leben auch schon Fritz Büschlen. 1995 heiratete das glückliche Paar.

Alle Eier werden direkt vermarktet

Von da an lösten sich die prägenden Ereignisse fast jährlich ab. 1997 wurde eine Scheune gebaut. Es folgten die Geburten der Tochter Kathrin (1997) sowie der Söhne Christian (2000) und Lukas (2004). 2003 kam der Neubau des Wohnhauses und 2008 die Erneuerung des Weidhüttli.

Als ein Hotelier von Adelboden gerne einheimische Eier wollte, hielten 1999 die ersten 500 Legehennen auf den Biobetrieb Einzug. Das «Eiergeschäft» bringt Margrit Büschlen viel Arbeit, so gehört die Vermarktung zu ihren Aufgaben. Gerne geht sie auf den «Cher», schätzt dabei die Begegnungen und erledigt dazu gleich noch den Familien-Wocheneinkauf. Auf dem Bergbauernbetrieb, der seit 1997 nach den Biorichtlinien geführt wird, leben mit der Familie Büschlen auch zehn Kühe, rund zwanzig Kälber, der Hofhund Saskia und zwei Katzen. Das Frisch- und Trockenfleisch von den Kühen und Kälbern wird direktvermarktet oder kommt als Rindstrockenwurst und Rindspfeffer in das «Tavolata-Menu».

Schneeschuhlaufen im Winter und wandern im Sommer

Als engagierte Bäuerin, Floristin und Familienfrau hat sie die Ausschreibung von «Swiss Tavolata» gleich überzeugt. «Neugierig wie ich bin, freue ich mich auf

neue Begegnungen. Kochen und backen mit Produkten vom eigenen Hof für Gäste, diese Idee begeistert mich. Darum mache ich bei diesem Angebot mit», meint Margrit Büschlen mit leuchtenden Augen.

Die begeisterte Köchin zaubert ein spezielles Menu: Apéro mit Rinds-Trockenwurst, Kuh-Trockenfleisch, getrocknet an der guten Bergluft und dazu frischer Alpkäse vom Sommer. Dann gibt es einen Saisonsalat mit Hobelkäse von der Alp Bütschi und einem gekochten Ei von den eigenen Hühnern. Als Hauptgang eingeleiteter Rindspfeffer nach Hirzboden-Art, Bioeierknöpfli hausgemacht, Gemüse nach Lust und Laune der Natur (und der Köchin). Zum Dessert erfrischendes Apfel-Tiramisù mit frischer Mascarponecrème. Als Gastgeberin freut sich Margrit Büschlen schon über viele gelungene Tavolatas.

Die engagierte Bäuerin nimmt sich aber auch ganz bewusst Zeit für sich. So gehört der monatliche «Frouemorge» im Winter fest ins Programm. Durch Schneeschuhlaufen erlebt sie die winterliche Natur, mit Wandern die anderen Jahreszeiten. «Gerne lese ich aber auch und genieße es einfach, mich selber zu sein», meint Margrit Büschlen dankbar.

Barbara Heiniger