



Hier bleibt keiner lang ein Fremder

Oberburg Esther Lüthi aus Oberburg bewirte gerne Gäste. Und das nicht nur aus dem Bekanntenkreis. Aus diesem Grund hat sie sich als Gastgeberin bei Swiss Tavolata beworben. Seither setzen sich Gäste, die sie nicht kennt, bei ihr an den Wohnzimmertisch.



Was die Gäste erwartet: Esther Lüthi hat das Menü auf eine Schiefertafel geschrieben. Bild: Daniel Fuchs

(5 Bilder)

Twittern

Jacqueline Graber

06:04

Der Duft von Braten erfüllt die Küche. Esther Lüthi wirft einen Kontrollblick in den Backofen und kehrt zurück an den Herd. Dort liegen gehackte Zwiebeln parat. Diese dünstet sie an, legt Federkohl darauf und giesst Bouillon dazu. «Auf diese Art habe ich das Gemüse noch nie zubereitet», gesteht sie. Die Bäuerin lässt sich nicht aus der Ruhe bringen, obwohl sie in wenigen Minuten zwei Gäste erwartet, die sie nur vom Namen her kennt. Denn Esther Lüthi ist Mitglied des Vereins Swiss Tavolata (siehe Kasten). Sie wird an diesem Abend ein fremdes Ehepaar daheim in ihren vier Wänden bewirten.

Farbige Ringelblumen

Kurz nach 19 Uhr klingelt es. Ehemann Daniel Lüthi öffnet die Türe und heisst die Gäste willkommen. «Habt ihr gut hergefunden?», erkundigt er sich. Eine berechtigte Frage, da der Bauernhof etwas abgelegen oberhalb von Oberburg liegt. Der Weg sei kein Problem gewesen, vielmehr der Stau auf der Autobahn, sagt Heinz



Knöpfli, der mit seiner Frau Susan aus Bern angereist ist. Nun begrüsst auch Esther Lüthi die Gäste und bittet sie, an dem grossen Holztisch in der heimeligen Wohnküche Platz zu nehmen.

Der Apéro steht bereits parat: verschiedene Würste und Hobelkäse. Der Hingucker sind die verschiedenfarbigen und getrockneten Ringelblumen auf dem Käse. «Das sieht hübsch aus», bemerkt Susan Knöpfli auf Hochdeutsch. Die gebürtige Kanadierin wohnt seit acht Jahren in der Schweiz. Beim Stichwort Kanada ist das Eis schnell gebrochen. Daniel Lüthi erzählt von der zweimonatigen Kanada-Reise, die das Paar vor rund zwanzig Jahren gemeinsam unternommen hat. Besonders in Erinnerung geblieben seien ihm die riesigen Landflächen und die grossen Farmen.

Märzenglöcklein auf dem Tisch

Währenddessen ihr Mann sich mit den Gästen unterhält, zieht sich die Bäuerin wieder an den Herd zurück – jedoch nicht ohne mit einem Ohr das Gespräch mitzuverfolgen. Vom Herd aus hat sie nicht nur freien Blick auf den Küchentisch, sie sieht auch in die Wohnstube, dorthin, wo das Gästepaar nach dem Apéro zügelt. Den Stubentisch hat sie bereits am späteren Nachmittag gedeckt und mit Märzglöcklein und Weidenkätzchen geschmückt. «Beides habe ich im eigenen Garten geholt», meint Esther Lüthi.

Auch die Speckwürfeli und die Eier, mit denen sie den Nüsslersalat garniert, stammen vom eigenen Hof. Denn nebst Hühnern sind auf dem landwirtschaftlichen Betrieb 20 Milchkühe sowie 250 Mastschweine eingestallt. Den Salat und den Federkohl habe sei einer Nachbarin abgekauft, sagt Esther Lüthi und fügt hinzu: «Die Bedingung von Swiss Tavolata ist, dass rund 75 Prozent regionale Produkte verwenden werden.»

Im Fernsehen gesehen

Gastgeberin sei sie zufällig geworden, erklärt die zweifache Mutter. Etliche Jahre habe sie Teilzeit in einer Metzgerei auf ihrem gelernten Beruf als Charcuterieverkäuferin oder, wie man heute sagt, als Fleischfachfrau gearbeitet. Danach habe sei eine Anstellung bei einem Party