Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Attelwil

Wildfremde am Esstisch – Diese Bäuerin aus Attelwil kocht nebenher für Gäste

von Katja Schlegel (Text)und Chris Iseli (Fotos) — Schweiz am Sonntag

8.5.2016 um 08:00 Uhr

Viel Platz hat Christa Strub in ihrer Küche nicht – dennoch entstehen hier wunderbare Menüs.

© Chris Iseli

Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

© Chris Iseli

© Chris Iseli

Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

© Chris Iseli

© Chris Iseli

Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

© Chris Iseli

© Chris Iseli

Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

© Chris Iseli

Der zweijährige Phil liebt die Apfelwähe so sehr, dass er gleich zwei Stück isst.

© Chris Iseli

Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Die Wollschweine interessieren sich brennend für die Fotokamera.

© Chris Iseli

Bäuerin Christa Strub aus Attelwil ist viel beschäftigt – trotzdem kocht sie nebenher noch für Gäste.

Newsletter

Wissen, was im Aargau läuft?

Hier anmelden für den täglichen Newsletter. Anmelden

Auf dem Herd köcheln die Saftplätzchen, das Telefon schellt und das Gemüse müsste dringend in die Pfanne, in zehn Minuten ist Essenszeit. Phil versteckt ein Paar Schuhe in der Küche und Mila will zeichnen. Jetzt. Und Mama soll helfen. Einen Geissbock will sie haben, einen mit mächtigen Hörnern, so wie der im Stall. Es klingelt an der Tür, Kindergartenbub Lee ist zurück. Eigentlich sollten noch die Plakate für den Samstags-Markt in Aarau vorbereitet werden, ganz abgesehen von den Sandwiches für den Geburtstag der Urgrossmutter, den die Familie am Abend feiern will.

Christa Strub lächelt. Macht eines nach dem andern. Hallo sagen, Znünisäckli aufhängen, Lauch und Karotten in die Pfanne, Schuhe aus der Küche, Mila mit einem Wurst-Plättli ablenken. Frische Wurst vom Wollschwein, Mila liebt es. «Mila ist ein Wurst-Tiger», sagt Strub und schlägt sich plötzlich die Hand vor den Mund. Das Nudelwasser. Vergessen.

Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Bäuerin Christa Strub aus Attelwil macht bei Swiss Tavolata mit

© az/Chris Iseli

Es ist nicht so, dass Christa Strub zu wenig zu tun hätte. Und doch bewirtet sie nebenbei auch noch Gäste. Seit einem guten Jahr ist sie Mitglied bei «Swiss Tavolata», einem Verein, der schweizweit Bäuerinnen und Landfrauen zu Gastgeberinnen macht: Die Frauen kochen und servieren traditionelle Gerichte in Küche, Stube, Garten, Tenn oder Weinkeller, gebucht werden die Essen übers Internet. Im Aargau gibt es drei Gastgeberinnen: eine in Kulmerau, eine in Wittnau und eben, Christa Strub in Attelwil. «Eine grossartige Sache», sagt die 33-Jährige und malt Mila den gewünschten Geissbock.

Ein Gastro-Heimweh-Ding

Christa Strub ist aus dem Gastgewerbe; sie ist gelernte Hotelfach- und Servicefachassistentin und hat jahrelang im Service gearbeitet. Aufgewachsen ist sie im Emmental, in der Käserei ihrer Eltern. Das Berndeutsch ist unüberhörbar, wenn auch etwas verwaschen. Kein Wunder, seit zehn Jahren lebt sie im Aargau – dem Zufall sei Dank: Strub arbeitete in Davos in einer Bar, als ein Gast sie dazu überredete, eine Saison in der Badi Walde zu arbeiten. Und so kam das. Hier verliebte sich Christa Strub in ihren heutigen Mann Michel und blieb. «Man hatte mir als Kind schon gesagt, ich würde einmal einen Bauern heiraten – und ich sagte immer: Bloss nicht», sagt sie und lacht. Aber das sage ja jede Bauersfrau von sich.

Jetzt ist sie also Bäuerin. Und liebt es. Morgens steigt sie ohne Murren um halb fünf aus dem Bett, wenn Tiere für den Transport zum Metzger verladen werden müssen, schöppelt die Lämmer, füttert die Schafe und Hühner. Spätestens um sieben muss sie die Kinder wecken, damit Lee rechtzeitig loslaufen kann in den Kindsgi. Danach kommen die Wollschweine dran, dann der Haushalt, die Vorbereitungen für den Markt in Aarau. «Den Gemüsegarten hat mir mein Mann verboten», sagt sie und lacht. Zwar hätte sie schampar gern einen, aber ihr Mann habe ja recht. «Ich wüsste nicht, wann ich auch noch gärtnern sollte.»

Datum: 08.05.2016

AARGAUER ZEITUNG

Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 603'000
Page Visits: 4'224'634

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Für «Swiss Tavolata» nimmt sie sich die Zeit, das ist ihr Gastro-Heimweh-Ding. «Ich habe davon in der Bauernzeitung gelesen und habe mich sofort gemeldet.» Bis zu acht Personen verköstigt sie an einem Abend. Das Menü bestimmt sie. Das ist einfacher, aber keinesfalls einfach: Gestartet wird mit einem Hofapéro mit Trockenfleisch-Variationen vom Hof, gefolgt von einer Rüeblicremesuppe, verfeinert mit Curry und Crostini mit Speck vom Wollschwein. Zum Hauptgang gibt es gebratene Entenbrust vom Hof an einer Honig-Senf-Marinade, dazu hausgemachte Tagliatelle und buntes Saisongemüse aus Nachbars Garten. Zum Abschluss gibt es selbst gemachte Honig-Glace mit karamellisierten Äpfeln.

Ente sticht Hackbraten aus

Das mit dem Hauptgang war nicht immer so. Ursprünglich hatte Strub Hackbraten im Menü, doch das war den Gästen nicht chic genug. Und so wechselte sie zur Ente. Auch die leben auf dem Hof, wie die weissen Charolais-Kühe mit den breiten Hintern, die das Fleisch für den Hackbraten hergeben. Kein schlechter Wechsel: «Die Entenbrust ist viel teurer, dafür ist der Aufwand viel geringer», sagt sie und für die Besucher über den Hof: Zu den Wollschweinen, die wie hingegossen in der Sonne liegen, zu den jungen Geisslein, die in der Scheune über die Holzbeige klettern, zu den Küken, die eng unter den Wärmelampen kuscheln und zu den feissen Charolais-Kühen, neben denen jede Milchkuh schlottrig wirkt. Das alles vor einer föhnklaren Berglandschaft, so nah und wunderschön, als hätte sie jemand auf Sperrholz gepinselt und als Kulisse aufgestellt.

Kochen ist für Christa Strub Alltag und Erholung gleichermassen. «Kochen muss ich jeden Tag, aber ich mache es wahnsinnig gern.» Am liebsten sucht sie im Internet verrückte Rezepte und probiert sie aus. Profi ist sie inzwischen im Improvisieren: «Wenn ich am Samstag nicht verkauftes Fleisch vom Markt zurückbringe, muss ich das irgendwie verwerten.» Fleisch stehe deshalb immer im Mittelpunkt ihrer Menüs, den Rest baue sie darum herum.

Die bisherigen Nachtessen mit «Swiss Tavolata» hat Christa Strub genossen. «Mir gefällt die Stimmung solcher Abende», sagt sie. «Die Gäste haben keinen Stress, schauen sich in aller Ruhe mit Michel den Hof an und ich kann hier kochen.» Sie hätte auch nichts dagegen, wenn das Angebot noch besser genutzt würde – von Einheimischen und Touristen. «Ich bin früher viel gereist und habe es immer genossen, bei Einheimischen zu essen», sagt Christa Strub. «Es wäre schön, wenn mehr Touristen kommen würden.»

Ausserdem träumt sie von einem kleinen Bed&Breakfast auf dem Hof. «Könnte ich Übernachtungen anbieten, würden sicher noch mehr Gäste kommen.» Doch das ist Zukunftsmusik. Christa Strub lacht, die beiden Kleinen auf dem Schoss. «Eigentlich habe ich ja mehr als genug zu tun.»

Am Wochenende vom 4. und 5. Juni feiern die Strubs ihr Hoffest mit Kutschenfahrten, Hofrundgang und Fleischverkauf.

Verwandtes Thema:

Attelwil