



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'480
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 74'419 mm²

SWISS TAVOLATA: Anbieterin Helen Schmid, Erlenhof, Wittnau AG

«Swiss Tavolata ist Königsdisziplin»



Helen Schmid ist Gastgeberin mit Leib und Seele. Zudem ist sie überzeugt, mit ihren Angeboten zur Imagepflege der Landwirtschaft beizutragen. (Bilder: Lucas Huber)

LUCAS HUBER

Der Erlenhof ist «Natura» und eine von rund 30 Adressen der Plattform Swiss Tavolata. Gastgeberin Helen Schmid verköstigt mit grosser Leidenschaft. Die Gästebewirtung, sagt sie, ergänze den Betrieb perfekt.

Helen Schmid hat gerade ihren Gästeraum hergerichtet, die Ti-

sche gedeckt für den Brunch, der am nächsten Morgen stattfindet, 20 Gäste erwartet sie. Es gibt Fleisch und Saft vom Hof, Obst und Konfitüre, Öl und Wein. Der Gästeraum befindet sich in der ehemaligen Remise des Erlenhofs einen Steinwurf ausserhalb Wittnaus. Die Anfrage für die Bewirtung dieser Gästegruppe hat sie über Swiss Tavolata erhalten, doch dazu später.

Obst- und Weinbau

Hier, im grünen Fricktal, bauert Helen Schmid gemeinsam mit ihrem Mann Herbert. Die Schmidts betreiben Obst- und Weinbau und halten 40 Mutterkühe, vorwiegend Limousin. Für die Schulklassen, die im Rahmen der «Schule auf dem Bauernhof» den Sommer über fast täglich vorbeischaun, um am Leben auf dem Bauernhof zu schnuppern, halten sie



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'480
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 74'419 mm²

auch einige «Farbtupfer», wie sie erklärt: Hereford, Angus, Simmentaler, Blonde d'Aquitaine.

Naturena-Erlebnishof

Denn Helen und Herbert Schmid führen von März bis Oktober einen Betrieb der offenen Tür. Der Erlenhof ist seit 2005 einer von vier Erlebnishöfen, die unter dem Label «Naturena» von Volg Produzent und Konsument zusammenbringe; regelmässig finden Kurse statt. «Es ist ein Erlebnishof mit Geissen und Hasen, kein Europapark mit Achterbahn. Wir bieten die Natur im Jahreslauf, und das zum Anfassen», sagt Helen Schmid (54), ursprünglich gelernte Krankenpflegerin. Das macht den Erlenhof zu einem Tummelplatz von Besuchern, besonders während der Ferien und der Wochenenden herrscht ein reges Kommen und Gehen, man nutzt die Infrastruktur, streichelt die Tiere, tobt, picknickt.

Breit aufgestellter Betrieb

Der Erlenhof produziert nach den Richtlinien von IP-Suisse. Dazu gehören neben der Fleischproduktion Obst-, Reb- und Ackerbau. Die Direktvermarktung ist ein wichtiger Betriebszweig, man liegt verkehrsgünstig, einzelne Produkte wie das Rapsöl sind Jurapark-Aargau-zertifiziert. Schliesslich sind die Schmid Mitglied der Genuss-Strasse.

Die Bedeutung der Gästebewirtung, die Schmid als «einfach ihr Ding» beschreibt, hat sich auf gutem Niveau eingependelt. Das liegt zum einen an der Naturena, die viele Besucher auf den Erlenhof lockt. Zum anderen an Swiss Tavolata, «der perfekten Ergänzung unseres Hofangebots», wie Helen Schmid strahlend verkündet.

Seit Anfang dabei

Schmid ist Tavolata-Anbieterin der ersten Stunde, war vor zwei Jahren beim Start schon dabei. Sie bezeichnet die Bewirtung der Tavolata-Gäste als Königisdisziplin: «Aber wir geben für all unsere Gäste das Beste.» Das lohnt sich, denn Schmid ist zufrieden sowohl mit der Auslastung wie den Rückmeldungen, die sie erhält.

Auf die Plattform Swiss Tavolata, über die Geburtstage, Hochzeiten oder Firmenanlässe bei Bäuerinnen vermittelt werden, wurde Schmid durch ihre Arbeit bei den Landfrauen aufmerksam. Jene des Bezirks Laufenburg präsidiert sie, bei jenen der Sektion Aargau sitzt sie im Vorstand.

Gäste bewirtete sie allerdings schon früher, und das genauso leidenschaftlich wie heute. Auch hier kam ihr die günstige Verkehrslage gelegen; immer wieder schneiten Anfragen für Hochzeitsapéros und Klassentreffen ins Haus. Also startete sie einfach, verköstigte und be-

wirtete, bis sich das einst auf die Sommermonate beschränkte Angebot zu einer ganzjährigen Gastronomieadresse mauserte – mit saisonalen Produkten, die vom eigenen Hof oder zumindest aber aus der Umgebung stammen.

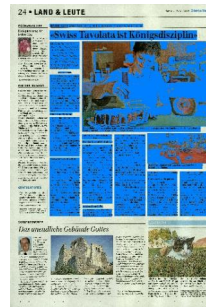
Botschaft weitergeben

Wenn Helen Schmid nun davon spricht, wie gerne sie Gastgeberin sei, hat das nicht nur wirtschaftliche Gründe. Natürlich freut sie sich, wenn der Betriebszweig gute Zahlen schreibt. Genauso wichtig ist ihr aber auch das Vermitteln von Wissen. Nicht nur will sie ihren Produkten ein Gesicht geben: «Die Botschaft ist uns ein wichtiges Anliegen.» Zu dieser Botschaft gehört nicht nur, wie die einzelnen Produkte entstehen und warum sie Apfel- statt Orangensaft serviert, sondern auch, warum der Landwirt oft nicht umhinkommt, auch zur Abendstunde mal mit dem Traktor aufs Feld zu fahren.

Helen Schmid's Telefon klingelt, sie muss rangehen: vielleicht eine Reservation. Als sie auflegt, entschuldigt sie sich, erklärt, dass hier immer etwas los sei. «Darüber freuen wir uns, es ist bereichernd für den Betrieb und passt einfach zu uns.» Und ergänzt: «Und ich hoffe, dass wir damit zum guten Image der Schweizer Landwirtschaft beitragen können.»

Datum: 28.05.2016

Schweizer Bauer



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'480
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 74'419 mm²



Auf www.erlenhof-wittnau.ch ist das Angebot auf dem Erlenhof zu finden.