



1.-AUGUST-BRUNCH

## Der 1.-August-Brunch, ein Familienanlass

**Im Kanton Thurgau beteiligten sich acht Bauernfamilien am traditionellen 1.-August-Brunch. Neu dabei waren Sabrina und Roman Widler, Mettlen, und Urs und Regula Fäh, Mühli Ei, Homburg.**

Inzwischen fast noch beliebter als Funken, Vulkane und anderes Feuerwerk, ist der gemütliche 1. August-Brunch auf dem Bauernhof, welcher seit 25 Jahren gute Schweizer Tradition ist. Im Thurgau boten acht Gastgeberfamilien Einblicke in die Lebensweise auf ihrem Bauernhof. Gegenseitiges besseres Kennenlernen und Verständnis zwischen Konsumenten und Produzenten war ursprünglich die Idee. Das gilt zwar immer noch, aber jetzt sind die Brunchs eher zu Familientreffs geworden. Viele Eltern mit Kindern, Grosseltern, Schwiegereltern, Onkeln und Tanten mit ihren Familien, Kollegen und Freunden liessen es sich gemeinsam gut gehen und verweilten auf den Bauernhöfen. Anstrengender hatten es die Gast-

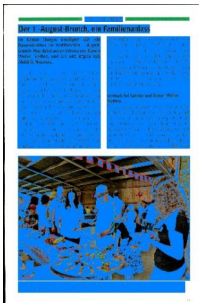
geberfamilien und auch deren Familien- und Freundeskreis wurde eingespannt. Alle mussten helfen, auch Kinder, und sie halfen gerne. Regionale, saisonale Produkte, davon viele selbst verarbeitet, waren Ehrensache: Selbstgemachte Konfitüren, Zöpfe, Apfelsaft, Brote und Fleisch in allen Variationen. Auch der Blumenschmuck gehörte zum festlichen Ambiente. Die Kinder vergnügten sich in Sandhaufen, auf Spielplätzen und beim Streichelzoo.

### Erstmals bei Sabrina und Roman Widler, Mettlen

Roman und Sabrina Widler, im Kaa, Mettlen, hatten vor fünf Jahren ihre neue Scheune mit einem Brunch eingeweiht. In Erinnerung an diese positive Erfahrung entschlossen sie sich, erstmals beim 1.-August-Brunch mitzumachen. Aufgetischt wurde wieder in der neuen Scheune. 18 Helfende aus dem Familien- und Freundeskreis – erkennbar am Edelweisshemd – waren emsig besorgt, dass die Gaststätte einla-



Sabrina und Roman Widler, im Kaa, Mettlen: Schlemmerbuffet mit Milchprodukten von der Mooser-Chäsi welche auch Widlers Milch verarbeitet. (tk)



Thurgauer Bauer  
8570 Weinfelden  
071/ 626 28 88  
www.vtgl.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 13  
Fläche: 146'327 mm<sup>2</sup>



Sabrina und Roman Widler, Mettlen, freuen sich mit Urs Schneider, Stv. Direktor des Schweizer Bauernverbandes, und den Vorstandsmitgliedern des VTL, Urban Dörig und Silvan Ziegler, über die erfolgreiche, erstmalige Durchführung eines 1.-August-Brunches auf ihrem Hof «Im Kaa». (us)

Spezielle Atmosphäre – von der Weide kommend, schauen die Kühe beim Brunch rein. (us)

### Runde Sache beim «Mühli-Ei»

Erstmals dabei in diesem Jahr waren auch **Urs und Regula Fäh, «Mühli-Ei» Homburg**. Die rund achtzig Brunch-Gäste verteilten sich auf der Terrasse, in

dend aussah, Platten und Krüge aufgefüllt waren und dass sich die 400 Gäste wohlfühlten. In der Küche wurde laufend frisches Birchermüesli zubereitet. Die Milch stammte aus dem Morgengemelk von den hofeigenen Kühen. Die Milchprodukte wie Joghurt, Butter oder Käse stammten alle von der Mooser-Chäsi, welche auch die Milch der 50 Kühe verarbeitet, die sich während dem Brunch friedlich auf der nahen Weide sonnten, verriet Bauer Roman Widler.



Hof der Familie Regula und Urs Fäh in Homburg. (eb).





Thurgauer Bauer  
8570 Weinfelden  
071/ 626 28 88  
www.vtgl.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 13  
Fläche: 146'327 mm<sup>2</sup>



Gut bewirtetet Gäste in der Scheune vom «Mühli-Ei», Eugerswil, Homburg. (eb)

der Scheune und im Gasträum, wo das Brunch-Bufferet mit regionalen und saisonalen Produkten gedeckt war. Selbstverständlich waren auch Eier von den Legehennen des Mühli-Ei-Betriebs in allen Variationen im Angebot: Rührei, Spiegelei, Drei-Minuten-Eier und speziell die feinen Crêpes. Als Gastgeberin bei Swiss Tavolata hat Regula Fäh Übung und Erfahrung im Bewirten von Gästen.

### Im Maisfeld von Beat Stump

Zum zweiten Mal lud Beat Stump, Buchackern, zum Brunch im Maisfeld ein. Er pflanzte extra Mais an und sparte dabei vorgesehene Felder aus für das Zelt, die Kleintiere und den Sandhaufen. Für die etwa 200 Gäste war es angenehm kühl im offenen Zelt mit den Wänden aus Maispflanzen. Ein Guggel krächte und Ziegen meckerten. Kinder konnten sie durch die Gänge im Maisfeld suchen oder beim Sandhaufen spielen. Bäcker Urs Wattinger backte vor Ort in einem Holzofen Paillasse und Chnolibrot welches er noch ofenwarm im Zelt anbot. Das Buffet bot saisonale und regionale Produkte in reicher Auswahl. «Es muss nicht unbedingt vom eigenen Hof sein, aber aus der Region», sagte Stump, der selber keine Tiere mehr hält. Beeren, Kuchen, Cremes zum Dessert rundeten den reichhaltigen Brunch ab.

### Generationengemeinschaft Barth Altnau

Auf dem Feierlenhof leben drei Generationen. Roland und Rita Barth, mit den Söhnen Reinhard und Christian mit ihren Frauen Marlen und Caroline. Unter den Kirschbäumen, mit Blick auf den Bodensee,



Bei Beat Stump, beim Brunch im Maisfeld in Buchackern, bietet der Bäcker Urs Wattinger den Gästen frisch vor Ort im Holzofen gebackene Brötchen an. (tk)



Thurgauer Bauer  
8570 Weinfelden  
071/ 626 28 88  
www.vtgl.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 13  
Fläche: 146'327 mm<sup>2</sup>



Auf dem Feierenhof Barth in Altnau, mit Blick auf den Bodensee, genossen die Gäste den 1.-August-Morgen. (zVg)

Bei Familie Schürch in Homburg wurden 330 Brunchgäste im neuen Eventraum, mit einem reichhaltigen Buffet verwöhnt. (zVg)







Thurgauer Bauer  
8570 Weinfelden  
071/ 626 28 88  
www.vtgl.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'300  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 13  
Fläche: 146'327 mm<sup>2</sup>



Bei Roman und Claudia Walser in Roggwil spielten die Kinder in Sichtweite der Eltern, beim kleinen aber feinen Brunch im Freien auf dem Hofplatz. (tk)

genossen die etwa 300 Gäste den 1.-August-Morgen. Kinder vergnügten sich beim Ponyreiten, nahmen beim Streichelzoo Tuchföhlung auf mit den Tieren oder vergnügten sich auf dem grossen Spielplatz.

### Alle zwei Jahre

**Walter und Sybilla Schweizer, Neukirch an der Thur**, machen den Brunch alle zwei Jahre, jetzt zum 4. Mal. So haben die Helfer jedes zweite Jahr Gelegenheit auch anderswo zu feiern, und kommen gerne wieder. Rund 20 Helfende, darunter auch Kinder, setzten sich gerne ein.

Getischt war in der Tenne, und Aug in Aug mit den Kühen zu essen gefiel den Gästen. Unter den rund 250 Gästen waren viele Auswärtige. «Es kommen jedes Jahr wieder andere. Mit den Anmeldungen klappt es sehr diszipliniert», sagte Sybilla Schweizer.



(tos)

### Hofeigene Spezialitäten

**Hans Oppikofer von der Biohof-Beiz Mausacker in Steinebrunn** erwartete etwa 120 Gäste. Für so viele Leute ist auch sonst seine Biohofbeiz mit den Aussenplätzen eingerichtet. Es gab schon den ersten frischen Saft ab Presse. Auf einem Hofrundgang konnten die Gäste sehen wo die Äpfel dazu wachsen.

Für die 330 Brunch-Gäste bei **Familie Schürch, Homburg**, waren Schafsmilchprodukte wie Käse, Milch, Joghurt, Würste die besondere Spezialität. Zudem gab es natürlich das bekannt reichhaltige 1.-August-Brunch-Angebot wie es auf Schweizer Bauernhöfen üblich ist.

Mit 94 Brunch-Gästen war **Roman Walser in Roggwil** ein eher kleiner Anbieter, aber man fühlte sich ausgesprochen wohl in der luftigen Festwirtschaft auf dem Hofplatz wo auch die Kinder in Sichtweite spielen konnten. Es seien viele Gäste aus St. Gallen gekommen. Die Stadtnähe bewirkte wohl am ehesten den Austausch zwischen bäuerlicher und nichtbäuerlicher Bevölkerung.

Trudi Krieg