

Datum: 02.09.2016

BAUERNZEITUNG

Zentralschweiz/Aargau

BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau
6210 Sursee
041 925 80 40
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'349
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 20
Fläche: 87'247 mm²



Selbstversorgung ist Rita Höpli wichtig. Die Obstbäume grenzen direkt an ihren Wintergarten.

Bild: Isabelle Schwander.

Kulinarisch geprägt

Rita Höpli-Lauber / Die Beraterin und ehemalige Bäuerin ist gerne Gastgeberin.

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 62622430
Ausschnitt Seite: 1/2



BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau
6210 Sursee
041 925 80 40
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'349
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 20
Fläche: 87'247 mm²

Isabelle Schwander

HAPPERSWIL Ein Hefeteig inspiriert Rita Höpli-Lauber zu verschiedensten Back-Kreationen. Kochen, backen und eine Tischgesellschaft mit einheimischen Genüssen zu verwöhnen, liegt ganz «auf ihrer Linie». Dies ist auch der Grund, warum sie sich als Gastgeberin bei «Swiss Tavolata» meldete. Verpflegt werden die Gäste im von Obstbäumen umgebenen Wintergarten, die Küche mit moderner Infrastruktur stellt ein ideales Potenzial für die Rolle der Gastgeberin dar.

Beraterin am Arenenberg

Rita Höpli arbeitet seit bald 20 Jahren am BBZ Arenenberg in einem Teilzeitpensum als Beraterin Hauswirtschaft und Familie. Zu ihren Beratungs-Tätigkeiten gehören das Fragen beantworten zu Themen rund ums Backen, Kochen, Konservieren und die Geräthewahl. In diesen Gebieten hat sie sich viel Fachwissen angeeignet.

Sie leistet auch Hilfestellung bei Küchen-Optimierungen oder Um- und Neubauten: «Manchmal ist es von Vorteil, wenn mehr als zwei Augen die Abläufe in der Küche durchdenken, bevor eine Küche definitiv in Auftrag geht.»

Weiter vermittelt Rita Höpli auch die Vorzüge des Kombi-Steamer, von denen sie persönlich überzeugt ist, und sagt: «Viele Besitzerinnen und Anwender schöpfen die Möglichkeiten der Kombi-Steamer noch nicht aus. In meinen Kursen zeige ich den Teilnehmenden, wie sie mit den geeigneten Programmen ganze Menüs in einem Arbeitsgang mit Heissluft und Dampf bei 180°C zubereiten kön-

nen.» Mit der richtigen Vorbereitung der Speisen würden Menüs ohne grossen Aufwand gelingen, da auf drei Ebenen gekocht wird: «Die Gerichte sind knusprig, das Fleisch gebräunt. Dies entspricht unserem Geschmacksempfinden oft mehr als ausschliesslich Dampfgegartes.»

Gemüseliebhaberin

Seit acht Jahren liefert Rita Höpli fast jede Woche Rezeptbeiträge mit Fotos für die Zeitschrift «Thurgauer Bauer». Dabei sei es ihr wichtig, die regionale und saisonale Küche mit einfach erhältlichen Zutaten in den Vordergrund zu stellen. Sie selbst schätzt es, wenn der Kochvorgang wie eine perfekt einstudierte Choreografie funktioniert, bei der alles «wie von selbst von der Hand geht». Sie erteilte im Auftrag des Thurgauer Landfrauenverbandes Kulinarik-Kurse und war während 15 Jahren in deren regionalen Sektionen im ganzen Kanton unterwegs.

Es amüsiert Rita Höpli, wenn sie darauf angesprochen wird, wie es möglich ist, dass bei ihrer schlanken Erscheinung Ernährung und Kulinarik einen so zentralen Stellenwert einnehmen. Sie sagt, dass Kochen und Backen seit jeher eine zentrale Rolle in ihrem Leben spielen und bezeichnet sich als Gemüseliebhaberin. Zum Zeitpunkt unseres Gesprächs Ende August sind es farbige Krautstiele, zu denen sie sich schmackhafte Rezepte überlegt. «Alles, was ich an Rezepten dokumentiere, habe ich zuvor erprobt.»

Rita Höpli wuchs mit fünf Geschwistern auf einem Bauernhof im Aargau auf. Schon früh übernahm sie hauswirtschaft-

liche Verpflichtungen. «Ich denke, dies hat mich entscheidend geprägt. Insbesondere war es für meinen beruflichen Werdegang sehr nützlich.» So erlernte sie zunächst den Beruf der Lehrerin für Textilarbeit, Werken und Hauswirtschaft. Zu Beginn ihrer beruflichen Laufbahn arbeitete sie als Hauswirtschaftslehrerin an der Bäuerinnenschule im Kanton Solothurn. Der Liebe wegen zog sie vor 30 Jahren in den Thurgau und heiratete Bernhard, einen gelernten Landwirt. Das Paar gründete eine Familie.

Ihre Kinder entschieden sich bei der Berufswahl nicht für die Landwirtschaft. «Mit Anfang 50 sind mein Mann und ich sozusagen bereits ins Stöckli gezogen, der Betrieb mit Munimast und Lohnunternehmen funktioniert trotzdem.» Damit habe für sie eine Veränderung in umgekehrter Reihenfolge stattgefunden. Bei anderen Betriebsleiterpaaren stehen Themen wie Ablösung und Umzug erst ein Lebensjahrzehnt später zur Diskussion.

Entlohnte Helferinnen

Rita Höpli sagt, sie sei am liebsten in Bewegung. Nordic Walking gehört deshalb unter anderem zu ihren Hobbys. Und im Eingangsbereich ihres Hauses ist ersichtlich, dass kreatives Werken auch dazu gehört.

In der nächsten Zeit steht unter anderem ein Apéro für einen Verein und ein Dessertbuffet für 80 Personen in ihrer Agenda. «Selbstverständlich kann ich einen solchen Anlass nicht alleine bewältigen. Hierfür engagiere ich Helferinnen, die ich angemessen entlohne.»