

Schweiz-International

Publiziert: 17.09.2017 / 11:00

«Man kann seine eigene Chefin sein»

Christa Strub / Ursprünglich machte die aktive Bäuerin aus Attelwil AG eine Ausbildung im Gastgewerbe. Nun bekocht sie mit Freude Gäste auf ihrem Hof.



Bild 1

Christa Strub mit Sohn Phil bei ihren Dahlien vor dem Haus. Sie bewirte gerne Gäste als Swiss-Tavolata-Gastgeberin. (Bild Barbara Heiniger)

«Das Wichtigste ist für mich das gute Netzwerk, welches mir Swiss Tavolata bietet. Die Plattform ist genial und wenn man selber etwas aktiv ist, bringt sie einem viele gute Begegnungen. Zudem kann man seine eigene Chefin sein», stellt Christa Strub mit einem Lachen fest. Die aktive Bäuerin ist fast von Anfang an bei Swiss Tavolata dabei und findet das Angebot einfach toll.

«Super-Badi-Sommer»

Christa Strub wuchs in Koppigen BE auf und machte eine Ausbildung im Gastgewerbe. In einigen Saisonstellen und dazwischen beim Reisen, lernte sie die Welt, Länder und Leute kennen. Durch eine gute Freundin kam sie in den Kanton Aargau.

Der «Super-Badi-Sommer» im Ruedertal war für Christa Strub prägend. Das war der Sommer, als sie in der



Badeanstalt vom Ruedertal gearbeitet, gelebt und viel vom Leben gelernt hat. Der Name des Tales geht auf die Rodungen durch die Alemannen zurück und auf die Herren von Rued, die während des Mittelalters das Schloss Rued bewohnten. Bekannt wurde es auch als Schauplatz im Roman «Schilten» von Hermann Burger.

Die Wege von Christa Strub und Michel Strub kreuzten sich ebenfalls im Ruedertal, und zwar auf sehr glückliche Weise. 2010 wurde darum geheiratet. Mit den Geburten von Lee (6), Mila (5) und Phil (3) entstand die fröhliche und aktive Familie auf dem Bauernhof in Attelwil.

Mit Leidenschaft

Christa Strub ist gerne Bäuerin und Tavolata-Gastgeberin. Die Gastronomin wusste von Anfang an genau, dass sie den Gästen die hofeigenen Produkte anbieten will. Es soll kein «Schicki-Micki»-Essen sein, sondern feine Gerichte aus wertvollen Zutaten.

«Mein persönliches Ziel ist es, etwa zweimal im Monat eine Tavolata anzubieten. Dabei kann ich die Tage selber wählen, was mir den Freiraum für die Familie und meine Auszeiten gibt», hält Christa Strub fest. Sie nutzt gerne das Angebot von Swiss Tavolata, sich an Anlässen zu beteiligen. Beispielsweise an der «Unspunnen-Auftischet» oder aktuell bei «Food Zürich».

«Viele Frauen haben Angst, sich als Gastgeberin zu bewerben, wegen den Vorschriften der Lebensmittelkontrolle. Mit einem Ordner voller nützlicher und cleverer Unterlagen und einem Hygienekonzept ist dies einfach – wenn man die Tipps berücksichtigt. Neue Gastgeberinnen sind übrigens immer willkommen», meint Christa Strub. Sie findet auch, dass es jedem Betrieb und Haushalt guttut, wenn ab und zu Kontakte zu anderen Menschen stattfinden. Das baut Vorurteile ab und fördert das Verständnis für die Landwirtschaft. Wichtig ist aber, dass auch der Landwirt dies mitträgt. Christa Strub kann jederzeit auf die Hilfe des Ehemanns zählen.

Erlebnis Bauernhof

Dass sich Gäste auf dem 20 Hektaren grossen Bauernhof in Attelwil wohlfühlen, dafür sorgen Christa und Michel Strub gemeinsam. Die Pro-Specie-Rara-Tiere, die sich im Stall und auf der Weide tummeln, sind ein besonderes Erlebnis. So sind Mutterkühe und ein Stier des «Charolais-Rinds» zu sehen. Diese spezielle Rasse stammt ursprünglich aus Frankreich.

Rund fünfzig Hühner der Rassen «Bresse» und «Auracaner» gackern fröhlich im Freiland und einige Hähne sorgen dabei für den notwendigen Nachwuchs. Edel sind die «Spiegelschafe». Diese Nutztier rasse ist vom Aussterben bedroht und wird ebenfalls von Pro Specie Rara gefördert. Vergnügt grunzen die lustigen Wollschweine. Sie tragen ein dichtes, schwarzes, gekraustes Borstenkleid mit beigefarbenem Bauch und sind gut für die Freilandhaltung geeignet. Nicht zu überhören sind die «Diepholzer Gänse» in ihrem schönen weissen Federkleid.

Auch «Pommern Enten» und die «Belgischen Riesen» bevölkern den Bauernhof. «Unser Anliegen ist es, einen geschlossenen Betrieb zu führen. Wir kaufen das Futter für unsere Tiere nicht ein, sondern produzieren es den Sommer hindurch selber», meint Christa Strub. Aus Gras wird Heu; aus Mais wird Silo; der Weizen wird in der eigenen kleinen Futtermühle selber gemahlen, so bekommen ihn die Tiere immer frisch.

Samstags auf dem Markt

Die Produkte vom Hof werden alle direkt vermarktet. So ist Christa Strub jeden Samstag auf dem Markt in Aarau mit Fleisch und Eiern anzutreffen. Sie schätzt die vielen Kontakte und Gespräche mit den Kunden sehr. Die aktive Bäuerin hat noch viele Pläne. So steht mit einem Pasta-Wagen bereits ein neuer Betriebszweig auf dem Programm. Bei der aktuellen Hofübernahme vom Grossvater des Ehemanns gibt es diverse Optionen zu überlegen und



einzubinden.

Bei all den diversen Aktivitäten ist es Christa Strub sehr wichtig, dass es ihren Kindern gut geht. So ist die Organisation von der Kinderbetreuung bis zum guten Schuhkauf für den 1,2 Kilometer langen Schulweg eine Herausforderung, welche aber die Bäuerin gut meistert. Auch findet sie für sich stets wieder Momente, um Kraft zu tanken, so zum Beispiel beim Dekorieren mit vielen Blumen.

Barbara Heiniger