LANDFRAU: Christa Strub bringt ihre Erfahrung aus der Gastronomie auf den Bauernbetrieb

Ein facettenreiches Leben auf dem Hof

Viele dürften Christa Strub aus der «Landfrauenküche» kennen. In Vorbereitung auf Ostern zeigt sie ihre Dekoration, erzählt, was sich seit der Sendung getan hat, und gesteht, dass sie erst mit der Zeit gern auf den Markt fuhr.

JULAI SPAHR

«Kommt rein!» Noch bevor man klingelt oder klopft, öffnet sich die Tür des Bauernhauses in Attelwil AG. «Ich habe euch kommen sehen.» Christa Strub lächelt. Sie streicht sich mit einer dezidierten Bewegung die Haare aus dem Gesicht und beginnt noch im Flur zu erzählen, dass das Bauernhaus jetzt ihr und ihrem Mann gehört und nicht mehr von den Grosseltern des Mannes gepachtet wird. «Aber kommt rein», sagt sie. Sie führt in die Stube. In der Mitte des Raumes sieht man einen grossen Holztisch. Tulpen, Erika und Frauenmänteli stehen in sorgfältig gewählten Gläsern, um die Serviette ist eine Etikette geschwungen mit der Aufschrift «Frohe Ostern». Auf einem kleinen Teppich aus Moos liegen farbige Eierschalen. «Die sind nicht gefärbt, sie kommen von unseren Hühnern. Etwa von den Marans-Hühnern», erzählt Strub. Auf die anerkennenden Worte lacht sie. «Sagt das noch einmal laut, mein Mann möchte die Hühner nämlich nicht mehr. Aber ich schon!»

Gastgeberin Christa Strub sitzt am österlich gedecktem Tisch. *(Bilder: Therese Krähenbühl)*

Landfrauenküche

Tatsächlich tragen die Schalen zum Reiz des Ostertischs bei. Christa Strub hat ihn extra für den Besuch des «Schweizer Bauers» hergerichtet (mehr dazu auf Seite 30). Aber bereits im Vorfeld hat sie sich als Gastgeberin bewiesen. 2016 hat sie bei der 10. Staffel der SRF-Sendung «Landfrauenküche» mitgemacht und gab Einblicke in ihre Küche und ihr schön dekoriertes Esszimmer.

Bei einem Kaffee, zu dem sie Schokoladeneier und Apfelkuchen serviert, erzählt sie, wie sie auf den Hof in Attelwil gekommen ist und wie es ihr nach der Ausstrahlung der «Landfrauenküche» ergangen ist.

Fleisch der eigenen Lämmer verkauft Strub auf dem Markt.

«Ich bin in Koppigen im Emmental aufgewachsen. Später habe ich lange im Gastgewerbe gearbeitet. Dadurch bin ich viel herumgekommen, habe saisonweise hier und dort gearbeitet.» Wie man bereits im Landfrauenküche-Beitrag erfahren hat, lernte sie während einer ebensolchen Saisonstelle in der Badi in Walde AG ihren Mann Michel kennen. 2008 zog sie zu ihm auf den Hof. Schnell begann sie dort eigene Aufgaben zu übernehmen.

Mit Fleisch auf den Markt

Das wichtigste Standbein des Betriebs ist der Markt. Jeden Samstag verkauft sie in Aarau hofeigenes Charolais- oder Wollschwein-Fleisch. Je nach Verfügbarkeit auch Lamm. «Das mit dem Markt war aber gar nicht meine Idee.» Strub wehrt mit den Händen ab und lacht. «Ich habe es am Anfang nicht gern gemacht und gar nichts verkauft.» Es habe sie niemand gekannt, und sie stand einfach dort. «Ich kann mich noch genau an meine erste Kundin erinnern. Sie hat mir gleich drei Gläser Konfitüre abgekauft. Danach habe ich vor Freude gleich meinen Mann angerufen.» Heute läuft es sehr gut mit dem Markt. Strub hat eine gute Stammkundschaft und erweitert ihr Angebot. Bald will sie Mehl aus eigenem Urdinkel und Weizen verkaufen.

Ob die «Landfrauenküche» ihr für den Markt Aufwind gegeben habe, sei schwer zu sagen. «Am Anfang kamen die Leute, einfach, um mich anzuschauen. Das war merkwürdig. Heute ist es aber lustig, wenn jemand eine Rindsschulter bei mir kaufen will, nur weil ich im Fernsehen war. Aber ich weiss nicht, ob es deshalb mehr Kunden geworden sind.»

Pastawagen

Neben dem Fleischstand verkauft Strub seit letztem Jahr auch Teigwaren auf dem Markt. Sie hat mit einer Kollegin einen Pasta-Wagen gekauft. Sie haben eine GmbH gegründet und bieten an Märkten in der Region etwa Ravioli feil, die eine Familie hergestellt hat. «Dieser Wagen läuft ganz unabhängig vom Bauernbetrieb. Das gibt eine zusätzliche Sicherheit», erzählt sie. Daneben wollen sie aber voll auf den landwirtschaftlichen Betrieb setzen. Zurzeit geht ihr Mann extern arbeiten. Aber nur noch 50 Prozent. Ziel sei, dass er das nicht mehr müsse, so die junge Frau. Während sich ihr Mann vor allem um die Tiere kümmert, bereitet sie das Fleisch für den Markt vor, verkauft es dort jeden Samstag und kümmert sich um ihre drei kleinen Kinder. Zudem ist sie Swiss-Tavolata-Gastgeberin und bewirtet regelmässig Gäste. «Das mache ich sehr gern, denn so kann ich meine Erfahrungen aus dem Gastgewerbe einbringen», sagt sie. Gerade weil sie sich selber sehr stark einbringen könne und ihre Freiheit hätte, habe sie es nie bereut, der Liebe wegen auf einen Bauernbetrieb gezogen zu sein.

Als sich der Besuch dem Ende zuneigt, schenkt einem die Gastgeberin Christa Strub eines der von Natur aus farbigen Eier und zwei Stück Apfelkuchen.

ZUM BETRIEB

Familie Strub bewirtschaftet 20 ha Land. Darauf bauen sie u.a. Urdinkel und Weizen an. Sie haben 12 Charolais-Kühe plus deren Kälber, 40 Wollschweine, Spiegelschafe, Kaninchen, Hühner, Truten und Enten. *jul*

BUCHTIPP

Lamm und Zicklein ganz verzehren

«Nose to tail», von diesem Prinzip hört man heutzutage auch im Zuge der neuen Anti-Food-Waste-Bewegung immer wieder. Es geht dabei darum, möglichst alle Teile eines Tiers zu verwerten. Im Buch «Lamm und Zicklein» wendet der Autor Detlev Ueter das Prinzip auf eben diese Tiere an. Neben Rasseporträts bietet dieses Buch Informationen zu Fleischreifung und -klassifizierung, zu Gartechniken sowie eine Teilstück- und Gewürzkunde. Zudem finden sich im Buch Rezepte wie etwa Lammrücken-Carpaccio und Lammleber-Parfait, Ziegencurry und Schafsragout oder gratiniertes Lammkarree. *mgt*

Detlev Ueter: Lamm und Zicklein – nose to tail. Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. Ulmer-Verlag. 160 Seiten, ca. 26 Franken.

AUSZEICHNUNG

Gelernter Bauer gewinnt Oscar

Spektakuläre Szenen und eine besondere Stimmung sorgen neben den Darstellern für den Erfolg eines Films. Für solche Special Effects ist seit drei Jahrzehnten der Spezialist Gerd Nefzer verantwortlich. Jetzt hat der gelernte Landwirt aus Potsdam (D) einen Oscar für die besten Visual Effects im Science-Fiction-Film «Blade Runner 2049» gewonnen, wie die Deutsche Nachrichten Agentur berichtete. *jul (Bild: Sony)*

GRATULATIONEN

Geburtstagskinder ab dem 75. Lebensjahr erscheinen gratis in der Rubrik «Wir gratulieren». Jüngere Geburtstagskinder zahlen den üblichen Inseratepreis. *red*

Redaktion «Schweizer Bauer», «Wir gratulieren», Postfach, 3001 Bern. E-Mail: redaktion@schweizerbauer.ch

SONNTAGSWORTE

Sich Zeit nehmen und Wertschätzung geben

Kennen Sie das auch? Sie treffen sich mit einer Gruppe Menschen, man begrüsst sich reihum, gibt sich die Hand. In solchen Situationen begegnen mir ab und zu welche, die bei der Begrüssung sagen: «Hallo, wie gehts?», um sich dann, ohne eine Antwort abzuwarten, der nächsten Person zuwenden mit den Worten: «Hallo, wie gehts?» – ? –

Dieses Verhalten konsterniert mich immer wieder aufs Neue. Ich frage mich jeweils, ob diese Menschen wirklich so oberflächlich sind oder ob sie einfach gedankenlos irgendwelche Höflichkeitsfloskeln verwenden. Warum fragt man jemanden nach seinem Wohlbefinden, wenn einem die Antwort gar nicht interessiert oder wenn man sich die Zeit nicht nimmt (nehmen will), um zuzuhören? Wer möchte schon so behandelt werden? – Vermutlich niemand. Wer zuhört, nimmt sein Gegenüber ernst und signalisiert damit: «Du bist mir wichtig, ich nehme mir Zeit für dich und für deine Anliegen.» Und wer dabei auch noch hinhört, kann auch das Nicht-Gesagte erfassen, das ist wie zwischen den Zeilen lesen.

Es lohnt sich, sich Zeit zu nehmen für die Schönheit der Natur, aber auch für die Mitmenschen. *(Bild: Anita Neuenschwander)*

Denn das Unausgesprochene ist meist viel aussagekräftiger als das Gesagte. Um dies allerdings zu «hören» braucht es eine gehörige Portion Empathie – und Zeit.

Meine Erfahrung zeigt, es lohnt sich, sich Zeit zu nehmen für die Mitmenschen. Es lohnt sich, ihnen zuzuhören und hinzuhören.

In der Hektik des Alltags vergessen viele, dass das Leben endlich ist und keinen Rückwärtsgang hat. Für vieles ist es dann auf einmal zu spät. Ein «hätte ich nur (zugehört)…» kann sehr quälend sein. Und es muss nicht sein.

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, dass Ihr jeweiliges Gegenüber Ihnen die nötige Wertschätzung entgegenbringt, Sie ernst nimmt und Ihnen zuhört. Und dass Sie dies in gleicher Weise tun.

Anita Neuenschwander, Belp BE

FLURFUNK

«Einen aussergewöhnlichen Kälbersegen erlebte **Familie Egli auf ihrem Hof im Eihölzli, Altbüron LU**. Üblicherweise bringt eine Kuh pro Jahr ein Kalb zur Welt. Anders jedoch Planet Barbara aus dem Stall der Familie Egli: Sie gebar am 22. Januar 2017 Zwillinge von Vater Dominator. Am 25. Dezember 2017 erblickten wieder zwei Kälber das Licht der Welt. Diesmal von Vater McCutchen. Wie robust und leistungsfähig Barbara ist, zeigen die Ergebnisse der Milchkontrollen. Zwischen den beiden Geburten erzielte Barbara in 281 Tagen 8435 Kilo Milch.» Das schrieb uns die Milchkontrolleurin **Priska Küttel-Born aus Altbüron LU** zu diesem Foto. Darauf zu sehen sind: Martin Egli, Betriebsleiter, mit Partnerin Karin Murer, Thomas und Robi Egli (v.l.). *(Bild: zvg) jul*

Haben auch Sie einen Schnappschuss? Senden Sie ihn an: redaktion@schweizerbauer.ch, Betreff «Leserfoto». Absender-Adresse nicht vergessen. Für jedes publizierte Foto gibt es ein kleines Geschenk.