

REZEPT

Gebäck:
Eclairs à la vanille

Zutaten für 12 Stück: Mixer; Backpapier; 2 Spritzsäcke mit gezackter und/oder runder Tülle (17mm Ø). **Brandteig:** ½ dl Milch; ½ dl Wasser; ¼ TL Salz; ½ EL Zucker; 25 g Butter; 50 g Mehl; Eier, verquirlt. **Füllung:** 2 Eigelb; 60 g Zucker; ½ Päckchen Vanillezucker; 20 g Maisstärke; 2,5 dl Milch; 1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und Stängel; 20 g Butter. **Glasure:** 180 g Puderzucker; 1 Eiweiss. **Zubereitung:** 1. **Brandteig:** Milch und Wasser mit Salz, Zucker und Butter in einer mittleren Pfanne aufkochen. 2. Hitze reduzieren. Das ganze Mehl auf einmal begeben. Mit einer Holzgabel rühren, bis der Teig als Ballen zusammenhält und sich vom Pfannenrand löst. Kräftig rühren und erst aus der Pfanne nehmen, wenn sich ein weisser Belag am Pfannenboden gebildet hat und der Teig kompakt ist. Mind. 5 Min. auskühlen lassen. 3. Teig in eine Schüssel geben. Verquirlte Eier nacheinander mit einem starken Mixer unterrühren, sodass ein weicher, glatter Teig entsteht. 4. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft, Umluft 180°C). 5. Den Teig in einen Spritzsack mit Tülle füllen. Eclairs von 7 bis 8 cm auf das vorbereitete Blech spritzen. Aufstehende Spitzchen mit feuchten Fingern glätten. 6. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen. Den Ofen frühestens nach 20 Minuten Backzeit öffnen, damit das Gebäck nicht zusammenfällt. 5–10 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen, ohne die Tür zu öffnen. Auf dem Blech oder einem Gitter auskühlen lassen. 7. **Füllung:** Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Maisstärke zusammen mit 1/5 der Milchmenge darunterrühren. 8. Restliche Milch mit der Vanilleschote in einer Pfanne aufkochen. Schote entfernen. Unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eiermasse gessen. In die Pfanne zurückgeben. 9. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Crème dick wird, von der Platte ziehen. Butter darunterrühren. 10. In eine Schüssel geben. Folie direkt auf die Crème legen. Auskühlen lassen. 11. **Glasure:** Puderzucker mit Eiweiss verrühren. 12. Eclairs mit Schere oder scharfem Zuckenmesser quer halbieren, Füllung nach Belieben mit einem Löffel oder Spritzsack einfüllen. Deckel der Eclairs in Glasur tunken oder mit dem Spachtel/Backpinsel darauf verstreichen, Deckel aufsetzen. *Quelle: Swissmilk*

INTERVIEW: Rahel Brüttsch äussert sich zum gestrigen Tag der Hauswirtschaft

«Traditionelle Rollen sprengen»

Rahel Brüttsch aus Barzheim SH ist in der Kommission Ernährung und Hauswirtschaft des SBLV. Sie betont die Wichtigkeit der Hauswirtschaft und sagt, dass man Aufgaben aufteilen und unkonventionelle Wege gehen kann.

INTERVIEW: JULIA SPAHR

«Schweizer Bauer»: Gestern war der Tag der Hauswirtschaft. Warum braucht es den?



Rahel Brüttsch: Hauswirtschaftliche Tätigkeiten werden oft nicht wahrgenommen. Wer sich nicht darum kümmert, merkt gar nicht, was alles immer wieder erledigt wird. Dadurch bekommt die ausführende Person wenig Wertschätzung. Mit dem Tag der Hauswirtschaft kann darauf aufmerksam gemacht werden, welche grosse Leistung jene, die sich darum kümmern, fürs familiäre aber auch fürs gesellschaftliche Wohlbefinden erbringen.

Inwiefern ist Hauswirtschaft auf gesellschaftlicher Ebene von Bedeutung?

Zur Hauswirtschaft gehört zum Beispiel das Wissen rund ums Kochen und zum sinnvollen Essen. Eine gute Ernährung trägt viel zu einer gesunden Bevölkerung bei. Kenntnisse über saisonales und regionales Einkaufen sowie über die Vermeidung von Food Waste führt zudem zu einem ökologischeren Konsum. Auch der Umgang mit Geld gehört zur Hauswirtschaft, und das ist ebenfalls von grosser Bedeutung für die ganze Gesellschaft.

Trotzdem bekommt Hauswirtschaft gesellschaftlich keine grosse Aufmerksamkeit. Auch in Schulen wird das Fach immer weniger unterrichtet.

Das stimmt. Mit der Umstellung auf den Lehrplan 21 haben sich die hauswirtschaftlichen Fächer verändert und es wurden viele Lektionen gestrichen. Das ist schade. Heute kann man in Supermärkten an Weihnachten Erdbeeren kaufen. Wie sollen die Kinder da lernen, dass die dann nicht Saison haben? Der Bäuerinnen- und Landfrauen-



Fast immer sind auf Bilder zu Hauswirtschaft nur Frauen abgebildet. Hier ist immerhin ein Paar zu sehen. (Bild: Stock.adobe)

verband, kurz SBLV, hat sich deshalb immer für den Erhalt der hauswirtschaftlichen Fächer eingesetzt.

Ist es sinnvoll, dass sich der SBLV so für die Hauswirtschaft einsetzt und dass sie in der Ausbildung zur Bäuerin so viel Raum einnimmt, wenn sie doch gesellschaftlich nicht viel Anerkennung bekommt?

Die hauswirtschaftliche Arbeit muss auf jedem Betrieb erledigt werden. Deshalb ist der Zulauf zu der Ausbildung gross. Nicht nur aus bäuerlichen Kreisen. Früher gab man viel Wissen in der Familie weiter. Das hat sich verändert und wie gesagt gibt es in der Grundschule kaum mehr Unterricht dazu. Deshalb ist eine solche Ausbildung wichtig.

Obwohl die Arbeit alle machen können, ist Hauswirtschaft noch immer eng ans weibliche Geschlecht geknüpft.

Ich habe vorhin kurz nach «Hauswirtschaft» gegoogelt. Dazu kamen praktisch nur Bilder von Frauen. Schade! Das hat nichts mit einem landwirtschaftlichen Umfeld zu tun. Im Unterschied zu nicht-bäuerlichen Gemeinschaften und Firmen ist in der Bauernfamilien die Hauswirtschaft oft ein Betriebszweig. Bei uns essen Mitarbeiter und

Lehrlinge mit der Familie. Und ich mache die Wäsche für einige unserer Mitarbeiter. Sie zahlen dafür. Andere Bauernfamilien haben einen grossen Garten, verarbeiten die Produkte daraus und vermarkten sie. Es kommt also dank der hauswirtschaftlichen Arbeit Geld rein. Zudem gibt man weniger aus, wenn die Person, die sich um die Hauswirtschaft kümmert, das Budget im Griff hat.

Das ist aber nicht überall so. Es fallen immer Arbeiten an, die kein Geld einbringen. Häufig werden sie von Frauen erledigt. Allgemein finde ich es von grosser Bedeutung, dass Männer und Frauen sich damit auseinandersetzen, wie Hausarbeit entlohnt wird. Das sollte übrigens in allen Familien so sein, nicht nur bei Bauern. Dort ist es ja auch oft so, dass Frauen aufgrund von Erziehung und Hausarbeit ihre Erwerbstätigkeit aufgeben. Jede Frau sollte darauf achten, dass sie sozial abgesichert ist.

Die neue Agrarpolitik gibt vor, dass Frauen sozial besser abgesichert sind. Was ist sonst noch im Gang?

In Bauernfamilien wird die soziale Absicherung und die Entlohnung zunehmend diskutiert. Auch Treuhänder und beraten-

de Firmen geben dem Thema einen höheren Stellenwert.

Was ist sonst ein wichtiger Aspekt in Richtung Gleichstellung?

Ganz wichtig finde ich, dass nicht per se die Frau die hauswirtschaftlichen Aufgaben übernehmen muss. Es sollten alle nach ihren Interessen handeln können. Heute haben viele Frauen, die auf einen Hof kommen, eine gute Ausbildung. Sie sollten ihre Leidenschaft einbringen können oder weiterhin extern arbeiten gehen, wenn sie dies möchten. Es ist wichtig, offen zu kommunizieren und klare Abmachungen zu treffen. Zudem sollte man keine Entschiede fällen, um Erwartungen der anderen gerecht zu werden oder weil man das Gefühl hat, als Frau müsste man das und das machen, weil das von einem erwartet wird. Man darf diese Rollen sprengen, man darf mutig sein und Hilfe in Anspruch nehmen. Sich vertreten lassen oder Aufgaben extern vergeben.

Die Ausbildung zur Bäuerin befördert aber die Rollenverteilung. Die Ausbildung, die sich vor allem um hauswirtschaftliches kümmert, trägt den Titel «Bäuerin». Sie richtet sich also klar an Frauen.

Das stimmt so nicht ganz. Die Ausbildung heisst bäuerlich hauswirtschaftliche Betriebsleiterin respektive bäuerlich hauswirtschaftlicher Betriebsleiter. Sowohl in der bäuerlich hauswirtschaftlichen Ausbildung als auch bei der Betriebsleiterausbildung strebt man nach Durchlässigkeit. Hauswirtschaft soll ein Teil beider Ausbildungen sein. Gleichzeitig können jene, die die bäuerlich hauswirtschaftliche Ausbildung machen, Module besuchen, die eher agronomisch sind. Zum Beispiel zu Ackerbau und Tierhaltung.

In vielen Familien ist die Hausarbeit eher unbeliebt. Wie gelingt es, dass trotzdem alle mithelfen?

So einen guten Tipp wünsche ich mir manchmal auch (sie lacht). Ich finde es wichtig zu signalisieren, dass man aufeinander angewiesen ist. Wenn ich eine Sitzung oder einen Termin habe, müssen die Kinder einfach die Küche aufräumen. Das verstehen sie gut. Den anderen Familienmitgliedern Vertrauen entgegenzubringen und Verantwortung zu übertragen, ist wichtig. Kinder können von Anfang an in die Arbeit eingebunden werden, sodass sie Freude daran haben. Oder zumindest das Zusammensein als schön empfinden. Natürlich klappt auch bei uns nicht immer alles. Grundsätzlich finde ich es sehr wichtig, dass alle ihre Wertschätzung ausdrücken. Danke sagen und zeigen, dass sie die gemachte Arbeit schätzen und sie nicht als selbstverständlich ansehen.

RAHEL BRÜTSCH

Rahel Brüttsch aus Barzheim SH ist in der Kommission Ernährung und Hauswirtschaft des Schweizer Bäuerinnen- und Landfrauenverbands. Sie ist Köchin und lebt und arbeitet mit ihrem Mann und ihre zwei Kindern (13, 14) auf einem Landwirtschaftsbetrieb. Sie haben Mastmuni und betreiben Ackerbau. Mit ihrem Schwager führen sie eine GmbH und produzieren Kürbiskerne und Produkte daraus. Sie haben Anbauverträge mit anderen Bauern. Brüttsch kümmert sich um die Administration und führt Events mit kulinarischem Angebot durch. *Jul*

KOLUMNE

Costa Rica: Ein Cocktail aus Farben und Geschmäckern

Costa Rica ist ein kleines Freilichtmuseum der Natur. Ob Tiere, Bäume oder Blumen – das Land ist ein wahrer Cocktail aus Farben und Geschmäckern. Es war ganz natürlich, dass ich mich meinen beiden Brüdern hier anschloss, als die Familie Dähler Anfang der 2000er-Jahre die Roswitha-Ananasplantage ins Leben rief.

Am Anfang sah die Plantage aus wie jede andere Farm in Costa Rica. Doch mit Kraft und Wille gelang es unserer Familie, die Flächen neu zu gestalten und sie zu einer der Vorzeigepflanzungen des Landes zu machen. Die Hacienda Roswitha steht sogar kurz davor, offiziell mit dem Rainforest-Alliance-Siegel ausgezeichnet zu werden.

Tatsächlich wird von den 750 Hektaren der Plantage weniger



So wachsen die Ananas auf Dählers Plantagen. (Bild: zvg)

als die Hälfte für die Ananasproduktion verwendet. Rund 100 Hektaren werden beispielsweise für die Aufzucht von Wasserbüffeln genutzt. Mindestens 150 Hektaren werden als Wald erhalten, als Teil des biologischen Korridors von Sarapiquí. Der Rest besteht grösstenteils aus Feuchtgebieten, die für die Produktion

ungeeignet sind. Infolgedessen ist es nicht ungewöhnlich, Brüllaffen zu hören und zu sehen, wie Tukane und Aras durch die Plantage ziehen.

Die Nähe der Tierwelt, die Vielfalt der Pflanzen und die Sympathie der Einheimischen in Costa Rico, der Ticos, faszinierten mich. Ich hatte daher sehr schnell den

Wunsch, diesen Reichtum mit unseren Landsleuten zu teilen. So entstand 2009 Swiss Tropical.

Seither begleite ich jedes Jahr zahlreiche Touristengruppen durch das ganze Land. Das Ziel ist es, lokale Produzenten zu treffen, um einen echten Austausch zu haben. Wir besuchen Plantagen, auf denen Kakao, Kaffee, Bananen, Maniok, Pfeffer, Vanille und natürlich Ananas angebaut werden.

Und seit kurzem haben wir eine neue Partnerschaft mit der Organisation «Millón de árboles» (eine Million Bäume). Damit helfen wir bei der Wiederaufforstung. Costa Rica hat seit den 1980er-Jahren viel aufgeforstet. Die globale Erwärmung trägt jedoch stark zur Austrocknung von Guanacaste, der Region im Nordwesten des Landes, bei. Das

Pflanzen von Bäumen ist daher unerlässlich, um den Boden zu schützen und die Umgebungsfeuchtigkeit zu erhalten!

Mit meiner letzten Gruppe von Thurgau Travel besuchten wir die Organisation. Das war eine gute Gelegenheit, alle für lokale, aber auch für globale Umweltprobleme zu sensibilisieren. Es kam zu schönen Begegnungen mit jungen, motivierten Akteuren. Und es war ein unvergessliches Erlebnis, da jedes Mitglied der Reisegruppe einen Baum pflanzen durfte.

Dank dieser Partnerschaft wird die Philosophie von Swiss Tropical, Menschen aus verschiedenen Kontinenten mit Respekt vor der Natur treffen zu wollen, beibehalten. Ein Wunsch, der nicht vor den Türen der Organisation Halt macht. Denn im Jahr 2022 pflanzte die Hacienda Roswi-

tha in ihrer Plantage etwa 3000 Bäume, darunter Strand- und Bergmandelbäume, das Lieblingessen von roten und grünen Aras. *Stéphane Dähler*

ZUM AUTOR

Stéphane Dähler (hier mit seiner Frau Sabrina, Sohn Nicolas und Tochter Sarah) und seine Brüder Jan und Michael sind vor bald 20 Jahren ins Ananasgeschäft eingestiegen und führen die Hacienda Roswitha in Sarapiquí in Costa Rica. *suk*

