

«Jede Frau ist wichtig»

Backen / Das Engagement der Landfrauen an Weihnachtsmärkten ist riesig. Aber auch die Mengen an Gebäck und die Freude beim Einsatz sind gross.

HUTTIL Adventszeit: Lichterglanz und Besinnung. Für viele Bäuerinnen und Landfrauen aber auch zusätzliche Arbeit, steht doch das Backen für die Weihnachtszeit an. In den Monaten November und Dezember sind zudem zahlreiche Weihnachtsmärkte, wo aktives Mitmachen gefragt ist. Trotz der Mehrarbeit schätzen viele Frauen diese Zeit der feinen Düfte und wertvollen Begegnungen.

Mit den ersten kalten Tagen sind überall Weihnachtsmärkte. Diese Anlässe haben in den letzten Jahren einen wahren Boom erlebt und locken viele Besucher an. Sie dauern teilweise einen Monat, mehrere Tage, ein Wochenende oder einen Abend lang. Verschieden sind die Angebote, aber fast immer hat es Backwaren im Verkauf. In Stadt und Land haben oftmals Bäuerinnen und Landfrauen die feinen Produkte hergestellt. Zwei Beispiele zeigen, welche Organisation es braucht, aber auch, was unter dem «Schlussstrich» wichtig ist.

Blickfang Holzofen

Das Wochenende vor dem 1. Advent ist bei den Trachtenfrauen rot angekreuzt. Der «Wiehnachtsmärit» im bernischen Walterswil ist ein Geheimtipp. Dieses Jahr wurde das 20-jährige Jubiläum mit 35 Marktständen gefeiert. Die Trachtengrup-



Mitglieder des Landfrauenvereins Huttwil machen Rosinenhöckli-Teig (v. l. n. r.): Marianne Walther, Marianne Kohler, Dorli Jordi und Priska Jordi. Das Backen der fast 1000 kg Gebäck ist sehr streng, macht aber auch Freude.

(Bild Barbara Heiniger)

pe Walterswil machte, wie bereits in anderen Jahren, frische Waffeln auf dem Holzherd. «Der kleine Ofen ist ein Anziehungspunkt und Blickfang. Viele Leute schauen gerne zu, wie das Backwerk entsteht. Die frischen Waffeln sind sehr begehrt», weiss Präsidentin Vreni Friedli.

Rund 45 kg Mehl werden jedes Jahr zu Waffelteig verarbeitet und gebacken. Damit die Waffeln geraten, braucht's Geschick mit dem Ofen. Dieser wird mit Holz beheizt und die richtige Wärme ist das Geheimnis. Wird er zu heiss, werden die Waffeln zu dunkel. Dabei haben ebenso Wetter und Wind einen Einfluss. Ist es windig, ist die Wärme unterschiedlich. Schneit es, kühlt der Ofen zu schnell ab. Die zwölf Trachtenfrauen, die in vier Schichten am Markt sind, kennen aber die Tücken des Holzofens bestens. «Wir haben kein Problem, Helferinnen zu finden. Es ist ein trag-

barer Aufwand, der am Samstag und Sonntag geleistet wird. Zudem schätzen alle die Kontakte mit den Marktbesuchern. «Es sind immer gute Begegnungen und dies nicht nur wegen den feinen Waffeln», stellt Vreni Friedli fest.

Überblick behalten

Der Landfrauenverein Huttwil und Umgebung ist seit 20 Jahren mit einem «Wiehnachts-Chrömitzelt» am Weihnachtsmarkt Huttwil BE vertreten. Fast 1000 kg Gebäck wird produziert und an fünf Tagen über den 1. Advent verkauft. Der Aufwand ist riesig. Dank der aktiven Mitarbeit der Landfrauen und ihren Erfahrungen ist es möglich, den Anlass zu organisieren. Es ist schwer, einen Überblick über alle Tätigkeitsfelder zu bekommen und die Fäden vom Ganzen zusammenzuhalten. Monika Nyffenegger, Präsidentin des Landfrauenvereins Huttwil und Umgebung, ist sehr

froh, dass sie auf erfahrene Resortfrauen zählen kann. Verschiedene Verantwortliche für «Waffeln backen», «Chrömi backen», «Brot und Zopf», «Verkauf», «Dekoration» und «Zeltbetreuung» gibt es.

Organisatorische Leistung

Schon Tage vor dem «Wiehnachtsmärit» duftet es bei den Landfrauen in und um Huttwil herum verführerisch nach frischem Backwerk. So wird zum Beispiel das ganze Änisgebäck im Voraus produziert. Achtzig Kilo werden gebraucht.

Rund 400 kg fertige «Chrömi» werden am Mittwochmittag angeliefert. «Während den fünf Markttagen backen wir durchgehend. Priorität haben die Hauptsorten Mailänder, Brunli, Zimtsterne, Spitzbuben, Rosinenhöckli und Schwabenbrötli. Das ganze Sortiment umfasst über vierzig Sorten, die wechselnd verkauft

werden», stellt Monika Nyffenegger fest.

Für die Organisation der «Chrömi» ist Marianne Walther zuständig. Die Mengen, die für die Teige gebraucht werden, hören sich nach Grossbetrieb an. So werden 800 Eier, 90 kg Butter, 90 kg Zucker, 38 kg Puderzucker, sowie 140 kg Mehl und 52 kg Mandeln verarbeitet. «Wenn ich von einem Teig rede, so besteht der bei den Mailänderli aus zwei Kilo Mehl und bei den Zimtsternen von 1,4 kg Mandeln. Für Zimtsterne braucht es jeden Tag sechs Teige», stellt Marianne Walther fest. Organisatorische Leistung ist es, am Sonntagabend bei Marktschluss nicht zu wenig, oder zu viel Gebäck zu haben.

Der Markt beginnt am Mittwochmittag. Die Vorarbeit fängt montags an. Es sind anstrengende Einsätze und die Mithilfe von Landmännern wird benötigt. Ohne sie ist es nicht möglich, den

Auf- und Abbau zu realisieren. Die Arbeiten am Markt sind in fünfständige Schichten eingeteilt. Es werden rund 320 davon geleistet. «Es gibt Frauen, die sind an allen fünf Tagen in mehreren Schichten tätig, andere kommen für eine Schicht zur Mithilfe. Jede Frau ist wichtig und es ist nicht selbstverständlich, dass sie ihre Zeit für die Arbeit bei den Landfrauen einsetzen. Nebst unseren Landfrauen ist zur Unterstützung auch der Frauenverein Gondiswil BE im Einsatz», hält Monika Nyffenegger fest.

Offenverkauf ist Tradition

Seit jeher werden die «Chrömi» im Offenverkauf angeboten, und die Kunden können bei der Glasvitrine wählen, welche Sorten sie möchten. Es ist eine Augenweide, das feine Backwerk in den alten braunen Tonschüsseln zu sehen. Bei einem Preis von Fr. 45.- je Kilogramm gehört es für viele Marktbesucher zur Tradition, sich mit «Wiehnachtschrömi» von den Huttwiler Landfrauen einzudecken. Im Zelt werden zudem Brot, Zöpfe, «Tübeli» und frische Waffeln angeboten.

Mit dem Auftritt am Weihnachtsmarkt zeigen die Landfrauen von Huttwil und Umgebung, was sich mit guter Zusammenarbeit, Engagement und fleissigen Händen alles erreichen lässt. Begegnungen, Beziehung und das Netzwerk werden dabei gefestigt.

Barbara Heiniger

Die Autorin ist Mitglied der Redaktionskommission des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes SBLV www.landfrauen.ch



Waffelrezept

Für die Leserinnen der Bauernzeitung hat Bäuerin Vreni Friedli ihr Waffelrezept verraten:

200 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
1/3 Kaffeelöffel Natron
500 g Mehl

Die Menge reicht für 6 Eisenfüllungen à 5 Waffeln

WETTBEWERB

Oh du fröhliches Guetzli-Backen, oh du seliges Gewinnen

Die Bauernzeitung sucht das schönste Weihnachts-Guetzli. Backen Sie ein traumhaft-fantasievolles Guetzli, knipsen Sie ein Foto und senden Sie dieses an unsere Redaktion.

So geht es

Lassen Sie Ihrer Backkreativität freien Lauf und backen Sie das grösste, ausgefallenste, das meist verziertesteste, das geschmacklich überraschendste oder in Form und Farbe das ungewöhnlichste Guetzli. Senden Sie uns ein Bild und eine kleine Beschreibung Ihres Gebäcks inklusive Ihrer Adresse mit Telefonnummer an E-Mail: redaktion@bauernzeitung.ch

Teilnahmebedingungen

Einsendeschluss ist 17. Dezember (Mitternacht). Das eingeschickte Bild sollte mindestens eine Auflösung von 1 MB haben. Mitarbeitende der Schweizer Agrarmedien AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Ein zweites Mal gewinnen!

Die Redaktion der Bauernzeitung trifft aus allen Einsendungen eine Vorauswahl von zehn Guetzli. Unsere Leserinnen und Leser stimmen vom 22. Dezember bis 6. Januar (Mitternacht) über das schönste Guetzli ab. Alle, die ihre Stimme abgeben, nehmen an

einer zusätzlichen Verlosung teil.

Zu gewinnen gibt es das Back-Buch: «Landfrauen-Weihnachtszeit. Rezepte und Geschenke» aus dem Fona Verlag. BauZ

Das Back-Buch finden Sie auch unter: www.fona.ch

Das sind die Preise

Hauptpreis

Küchenmaschine Love Your Day EKM 3700 von Electrolux. Sie ist eine wahre Alleskönnerin mit leistungsstarkem Motor und diverserem Zubehör. Sie unterstützt Sie in Zukunft tatkräftig bei Ihren Backkreationen und anderen Küchenabenteuern.



2. Preis

Tablet Medion Lifetab E 10511. Es hat ein Full HD-Display, 16 GB Speicher und eine Autofokus-Kamera. Mit diesem Tablet haben Sie immer Ihr Lieblingsrezept online zur Hand oder können jederzeit Ihre Küchenschnapschüsse posten.



3. Preis

Lautsprecher Medion Bluetooth. Hören Sie in der Küche Ihre Lieblingsmusik ohne lästigen Kabelsalat. Eine integrierte Led-Lampe ist praktisch beim Kochen auf dem Campingplatz.



Sollten Sie nicht zu den glücklichen Gewinnern gehören, die Preise Küchenmaschine, Tablet und Lautsprecher können Sie auch direkt unter www.ladissimo.ch bestellen.