

«Vorratshaltung: Eine praktische Sache»

Die Familie Egli wohnt in Rossrüti, zwei Kilometer von Wil (SG) entfernt. Milch, Fleisch, Obst, Most und Gemüse gibt es auf dem Hof.



Ursi Egli hat mit dem Kühlfach im Gefrierhäuschen des örtlichen Bäuerinnenvereins genug Tiefkühlmöglichkeiten, um Früchte, Gemüse und Fleisch zu konservieren.

Ursi Egli (45) ist vielseitig engagiert. Sie hilft auf dem Betrieb und führt den Haushalt effizient. Das ist ein Muss. Mit den vier Kindern zwischen 12 und 20 Jahren herrscht auf dem

Hof ein reges Kommen und Gehen. Daneben arbeitet die Bäuerin als Nachtwache mit einem 30%-Pensum im örtlichen Altersheim. Zudem ist sie im Stadtparlament Wil tätig und wurde im Februar 2016 in den St. Galler-Kantonsrat gewählt.

Vorratshaltung ist für Ursi Egli keine bäuerlich-romantische Tugend, sondern «einfach praktisch». «Vom Hof haben wir Milch, Obst und Most. Natürlich auch Fleisch von unseren Schweinen und Mastkälbern aus eigener Produktion. Meistens mache ich am Freitag einen Grosseinkauf»,

sagt Ursi. Sie schaut bewusst auf Aktionen bei Grossverteilern, berücksichtigt aber auch das lokale Gewerbe – den Metzger, mit dem der Betrieb auch sonst zusammenarbeitet, den Bäcker und einen Gemüsebaubetrieb. «Ich habe einen Hausgarten und liebe, was frisch und knackig aus dem Garten kommt. Aber 10 kg Bohnen und 10 kg Erdbeeren beziehe ich von einem befreundeten Betrieb», führt Ursi aus und erklärt: «Im Herbst ist bei uns auf dem Betrieb Hochsaison. Da habe ich keine Zeit, Bohnen abzulesen.»

Betriebsspiegel

Betriebsleiter: Ursi und Lorenz Egli in Rossrüti (SG)

LN: 24 ha

Betriebszweige: Milchwirtschaft, Schweinemast, Obstbau mit Tafel- und Mostäpfel, Kirschen, Zwetschgen
Direktvermarktung, Milchautomat

Bohnen seien eines der Lieblingsgemüse ihrer Familie. Sie friert sie in Portionensäcken ein. Aus den Erdbeeren macht sie Konfitüre. Die Gläser kommen ebenfalls in den Tiefkühler, so bleibe das Aroma am besten erhalten. Rege Benutzung findet der Dörrapparat. Nicht nur zur Eigenversorgung, sondern auch für die Direktvermarktung von Apfelingli und getrockneten Zwetschgen.

Neben dem Gefrierschrank gibt es auf dem Betrieb auch eine Kühlzelle. Im Herbst, wenn alles Obst eingelagert wird, ist er voll. Highlight der Vorratsräumlichkeiten ist aber das geräumige Fächli im «Gfrühüsli». Dieses Gefrierhaus gehört der örtlichen Bäuerinnenvereinigung.

«Vor 25 Jahren war Vorratshaltung und Selbstversorgung ein beliebtes Thema in den Weiterbildungsveranstaltungen, die wir als Bäuerinnenvereinigung organisierten. Heute ist das nicht mehr der Fall», bemerkt die Bäuerin. Sie setzt sich sehr für Ernährung und Hauswirtschaft ein und ist Mitglied der entsprechenden Kommission beim schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband. «Kochen und Ernährung stossen in der Gesellschaft auf grosses Interesse. Sobald es aber vertieft um Lebensmittelzubereitung und effiziente Haushaltsführung geht, sinkt die Aufmerksamkeit», ist ihr Fazit.

«Wir setzten uns vom SBLV dafür ein, dass diese Alltagskompetenzen Eingang in den Lehrplan 21 finden. Ein Stück weit ist uns das gelungen. Die Umsetzung des Lehrplans in den Kantonen verfolgen wir nun aufmerksam. Zudem ist es uns ein grosses Anliegen, dass für Jugendliche ein Bildungsjahr Hauswirtschaft anstelle eines normalen Brückenjahrs zur Verfügung steht.»

Fazit

■ Ursi Egli ist Hauspflegerin und Bäuerin. Sie hat ein 30%-Pensum als Nachtwache. Neben ihrem Engagement im Stadtparlament Wil, ist sie auch im Kantonsrat aktiv.

■ Vorratshaltung ist zeitsparend. Sie gehört für Egli zu einer effizienten Hauswirtschaftsführung dazu.

■ Die eigenen Aufbewahrungsmöglichkeiten für Tiefgekühltes ergänzt sie mit einem Fächli im örtlichen Gefrierhäuschen.

■ Beim wöchentlichen Grosseinkauf achtet Egli bewusst auf Aktionen, berücksichtigt aber auch das örtliche Gewerbe.

Saisonalität und Regionalität auch im Winter

Durch Vorratshaltung ist ein Haushalt unabhängiger und flexibler. Nicht nur in Krisenzeiten.

Der Bund empfiehlt einen Notvorrat an haltbaren Lebensmitteln für rund eine Woche und neun Liter Wasser pro Person. Welche Bedeutung hat Notvorrat aber heute noch wirklich?

Rita Steiner-Lippuner: Es braucht keine Panikmache. Sich Gedanken darüber zu machen, ist auch heutzutage sinnvoll. Immer wieder kommt es zu grossen Niederschlägen und Überschwemmungen, wo die Strassen nicht mehr passierbar sind. Auch Stromausfälle kommen vor. Dann gibt es Gegenden, die zeitweise mit Trinkwasserproblemen kämpfen. Vorrätig sollte dann vor allem Wasser sein. Ein Grundstock an Lebensmitteln plus alles, was man vom Hof hat, inklusive Dörrfrüchte und Nüsse, bewährt sich. Neben Lebensmitteln gehören zum Notvorrat Taschenlampen, Batterien oder ein Fonduechaud, damit man sich jederzeit eine Suppe zubereiten kann.

Ist Vorratshaltung noch genauso ein grosses Thema wie früher?

Steiner-Lippuner: Viele Bäuerinnen verwerten ihre Produkte leidenschaftlich gerne. Aber sie sind oft sehr eingespannt – helfen im Betrieb oder haben eigene Betriebszweige wie Direktvermarktung oder Gästebewirtung. Einige arbeiten auswärts. Auch für Bäuerinnen hat der Tag nur 24 Stunden. Erleichterungen bringt es, wenn z.B. der Garten verkleinert und weniger konserviert wird. Das Brot wird auch nicht mehr in allen Bauernhaushalten selber gebacken.

Was sind die Vorteile von Vorräten?

Steiner-Lippuner: Mit einem Grundstock an Lebensmitteln ist jeder Haushalt unabhängiger und flexibler. Wenn unverhofft Gäste kommen oder die Kinder anderntags noch eine Mahlzeit zur Arbeit oder in die Schule mitnehmen wollen, kann man darauf zurückgreifen. Weiter rettet die Bäuerin durch Tiefgekühltes, sterilisierte und heiss eingefüllte Produkte oder Gedörrtes Saisonalität und Regionalität in den

Winter. Oft entstehen aus der Produkteverwertung Spezialitäten wie Caramelbirnen oder süss-saure Zwetschgen. Diese können nicht überall eingekauft werden. Wichtig ist, dass die Vorräte gut bewirtschaftet sind. Es nützt nichts, Hamsterkäufe zu machen und dann verdirbt ein Teil davon. Um dem vorzubeugen, sind Listen mit Verfallsdatum nützlich.

Haben sich die Vorratstechniken geändert?

Steiner-Lippuner: Auch das Bewährte steht heute noch hoch im Kurs. Der Dampfgarer (Steamer) spielt zunehmend eine wichtige Rolle. Er ist zum Blanchieren von Gefriergut, zum Sterilisieren von Früchten und zur Zubereitung von Mus, Konfitüren und Essiggemüse geeignet.

Ist Vorratshaltung für Sie persönlich auch ein Thema?

Steiner-Lippuner: Ja sicher. Ich gärtner leidenschaftlich gerne. Noch lieber mag ich die Produkteverwertung. Ich will wissen, was auf dem Teller liegt. So kommt man zwangsläufig auf die Vorratshaltung zurück. Mein Keller ist für die Frischlagerung von Lagergemüse nicht geeignet. Deshalb steht für mich die Konservierung eigener Produkte an oberster Stelle. Ich muss keine Produkte kaufen, die Flugstrecken zurückgelegt haben und geniesse im Winter neben dem Wintergemüse Abwechslung im Menüplan.

Jetzt ist Tomatensaison. Wie konservieren Sie diese?

Steiner-Lippuner: Ich kaufe im Sommer eine grosse Menge Tomaten bei einem Landwirt aus der Region und koche einen Sugo mit Tomaten, Salz, Öl und etwas Zucker. Dann püriere und fülle ich ihn heiss und randvoll in 7-dl-Flaschen. Ende Sommer lagern um die 35 Flaschen bei mir im Keller.

Interview: Daniela Clemenz



Foto: zVg

Rita Steiner-Lippuner ist Hauswirtschaftslehrerin und Beraterin am Wallierhof. Sie ist Mitautorin des Nachschlagewerks «selbstgemacht – eingemacht».