



Heidi Dätwyler, Lotti Baumann, Yvonne Vögeli und Hildi Fischler (v.l.) gehören den Aargauer Landfrauen an. Die aufgestellten Bäuerinnen kochten für den LANDfreund Rezepte aus ihrem eigenen Jahreszeitenbuch und gaben Einblick in die Tätigkeiten des Verbands.

«Wir setzen uns für die Frauen ein»

Die Aargauer Landfrauen engagieren sich politisch und machen sich für eine gesunde und regionale Ernährung stark. Trotz der vielseitigen Aktivitäten kämpfen sie mit einem Imageproblem – die jungen Leute fehlen dem Verein.

Wenn vier Aargauer Landfrauen gemeinsam in der Küche stehen, wird viel gelacht, geplaudert, und nebenbei entstehen wunderbare Rezepte. Der LANDfreund war zu Besuch bei Heidi Dätwyler in Staffelbach. Gemeinsam

Das grosse Landfrauen Jahreszeitenbuch

erschien vor zwei Jahren. Darin veröffentlichten fünf Aargauer Landfrauen ihre saisonalen Rezeptideen, Bastelanregungen, Gedanken und Wissenswertes zum Aargauer Brauchtum. Das Buch können Sie auf der Internet-Seite der Aargauer Landfrauen bestellen: www.landfrauen-ag.ch

mit ihren Landfrauenkolleginnen Hildi Fischler, Yvonne Vögeli und Lotti Baumann zauberte sie aus dem selbst gemachten Buch «Das grosse Landfrauen Jahreszeitenbuch» drei leckere Menus auf den Tisch.

Zwei Rezepte stellen wir Ihnen im Heft vor, ein «Chüttiger Rüeibli»-Rezept gibt es auf www.landfreund.ch zum Download.

Austausch mit Landfrauen

Aber wer sind die vier aufgestellten Frauen überhaupt? Die Gastgeberin Heidi bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann 30 ha Land. Nächstes Jahr übergeben sie den Hof an ihren Sohn. Zu den Betriebszweigen zählen die Milchwirtschaft, die Rindviehmast und Zuchtsauen. Derzeit steht die Ernte der Herbst- und Sauerrüben an.

Heidi ist schon seit 1988 bei den Landfrauen und neun Jahre Bezirkspräsidentin.

Auch Hildi aus Möhlin ist schon seit vielen Jahren Teil der Landfrauen. Seit neun Jahren amtiert sie als Präsidentin des Bezirks Rheinfelden. «Ich habe in der Zeit viele Kontakte knüpfen können.» Sie erzählt, dass gerade in ihrem Bezirk sehr viele Nichtbäuerinnen im Verein sind. «Der Austausch zwischen Bäuerinnen und Landfrauen ist interessant und wertvoll, gerade weil man als Bäuerin oft in ein Schema gepackt wird. So können wir zeigen, dass wir offene und aufgestellte Persönlichkeiten sind.»

Hildi bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann einen Betrieb mit 20 ha. Zu den Hauptstandbeinen zählen die Muni- und Pouletmast und das Konservengemüse.

Die dritte im Bunde, Yvonne, kommt aus Wildegg. Sie und ihr Mann bewirtschaften einen Betrieb mit 24 ha Land. Bei ihnen steht der Ackerbau im Fokus. Für einen befreundeten Landwirt halten sie Galkühe und Rinder auf ihrem Hof. Yvonne und ihr Mann arbeiten nebenbei noch auswärts. Durch eine gute Kollegin ist sie zu den Landfrauen gestossen und nun seit zehn Jahren Präsidentin des Bezirks Lenzburg.

Lotti Baumann bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann in Beinwil am See einen 50 ha grossen Landwirtschaftsbetrieb mit Milchwirtschaft und Obst für den Direktverkauf. Seit 2016 ist sie Präsidentin der Aargauer Landfrauen. «Ich habe nie auf das Amt spekuliert, aber es hat mir den Ärmel reingezogen.» Lotti geniesst vor allem die Hilfsbereitschaft der Vereinsmitglieder. «Du stehst nie alleine da.»

Zirka 7000 Mitglieder

Die Aargauer Landfrauen setzen sich für eine gesunde und regionale Ernährung ein, und auch die Hauswirtschaft ist bei ihnen ein grosses Thema. «Wir haben dafür gekämpft, dass beim Lehrplan 21 die Hauswirtschaft nicht aus dem Stundenplan verschwindet», so Lotti. Allgemein vertreten sie immer mehr auch politische Themen. So setzen sie sich beispielsweise auch für die Gleichberechtigung und Gleichstellung der Frauen ein. «Wir wollen wahrgenommen werden!», sagt Lotti.

Zirka 7000 Frauen zählt der Aargauer Landfrauen-Verband. Die Mitglieder sind an der Delegiertenversammlung eingeladen. Ausserdem werden drei kantonale Kurse pro Jahr angeboten. «Die Frauen treffen sich eher in den Dorfvereinen. In diesen organisieren sie auch verschiedene Veranstaltungen und Kurse», so Hildi.

Aber auch die Aargauer Landfrauen realisieren gemeinsame Projekte. So zum Beispiel das zu Beginn erwähnte Kochbuch oder die Jahresagenda. Die Landfrauen bieten ausserdem einen Haushaltsservice an. «Wir putzen und hauhhalten für die Kunden», so Lotti. Gerade von Paaren, wo beide arbeitsfähig sind, wird der Dienst gerne genutzt. «Der Haushaltsservice läuft gut, und die Kundenkartei wächst laufend.» Für die angestellten Frauen ist der Service ein guter Zusatzverdienst.

Ebenfalls engagieren sich die Frauen an Öffentlichkeitsanlässen, indem sie an Umzügen mitlaufen oder eine Kaffeestube organisieren. Ganz nebenbei

dienen solche Auftritte auch als Werbung. «Wir leben von der Mund-Propaganda», so Yvonne. Für Werbung sei kaum Geld vorhanden. Aber auch das mobile Backhäuschen der Rheinfelder Landfrauen weckt immer wieder Interesse am Verein. «Wir treten damit auf Dorffesten auf», so Hildi. «Eine Crew von sechs bis sieben Frauen backt dann vor den Augen des Publikums.» Die Backwaren werden anschliessend verkauft. «Das gefällt den Besuchern, und junge und ältere Mitglieder haben Freude an der Arbeit.»

Die Jungen fehlen uns

Ansonsten hapert es eher mit jüngeren Mitgliedern. Die Frauen vermuten, dass ihnen etwas der Bezug zur Landwirtschaft fehlt. Deshalb verzeichnen die Aargauer Landfrauen nur wenige Neuzugänge von jungen Frauen. Gegen das Imageproblem und die Überalterung kämpfen sie, indem sie sich für politische Themen und das Frauenrecht einsetzen. Ebenfalls schauen die Aargauer Landfrauen, dass sie ihr Kursangebot auch den Ansprüchen der jungen Leute anpassen. «Ich glaube, das Kursangebot würde vielen

gefallen, aber sie haben Angst davor, sich an einen Verein zu binden», glaubt Yvonne. «Aber eigentlich wäre da der Landfrauenverein ideal – wir treffen uns nicht wöchentlich, wie beispielsweise ein Turnverein. Wir sind sehr flexibel. Unsere Mitglieder haben keine Verpflichtung, an jeden Anlass zu kommen oder jeden Kurs zu besuchen.»

Lotti ergänzt schmunzelnd: «Und heute muss man auch nicht mehr drei Gartenbeetli haben, damit man als Mitglied aufgenommen wird.» Früher war das so. Lotti recherchiert gerade die Geschichte der Aargauer Landfrauen. «Wir feiern nächstes Jahr unser 90-jähriges Bestehen.»

Gegründet wurde der Verein von Lily Kohler, einer Frau mit guter Ausbildung, die einen Bauern geheiratet hatte. «Sie hat festgestellt, dass die Stellung und die Bildung von Bäuerinnen hinten abfällt», erklärt Lotti. «Sie rief den Verein ins Leben, um das Selbstbewusstsein dieser Frauen zu stärken.» Früher kamen die Bauernfrauen kaum raus, für sie war es eine Bereicherung, wenn sie sich an einer Stubete oder zum Stricken treffen konnten. «Heute ist das zum Glück anders.», so Lotti.

Nadine ▶

Eierlikör-Panna-cotta

Panna cotta

Rahm, Milch, aufgeschnittene Vanilleschote und Zucker aufkochen, halb zugedeckt bei schwacher Hitze 15 min ziehen lassen. Vanillemark in die Rahmmilch abstreifen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und gut ausdrücken, in der heissen Rahmmilch auflösen, Eierlikör unterrühren.

Crème in kalt ausgespülte Portionenförmchen giessen und vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kompott

Aprikosen halbieren oder vierteln. Zucker in einer hitzebeständigen Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren, mit Zitronen- und Orangensaft sowie Weisswein ablöschen. Dörraprikosen zugeben, bei schwacher Hitze 15 min köcheln lassen, bis die Aprikosen weich sind. Erkalten lassen.

Service

Panna-cotta-Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Rand lösen, Köpfcchen auf Teller stürzen, mit Aprikosenkompott umgeben.



Fotos: Maier

Panna Cotta

2 dl Rahm
2 dl Milch
1 Vanilleschote
50 g Zucker
2 Blatt Gelatine
1 dl Eierlikör

Kompott

200 g Dörraprikosen
50 g Zucker
1 TL Zitronensaft
1 Orange, Saft
1 dl Weisswein



Spaghetti mit Baumnusspesto: Ein geschmackliches Highlight, schnell und einfach zubereitet. Versuchen Sie es selbst. Wir wünschen «en Guete».

Spaghetti mit Baumnusspesto

Baumnüsse, abgezupfte Petersilie und zwei Knoblauchzehen im Cutter oder von Hand fein hacken. 150 g Rahmquark und 50 ml Rahm aufkochen, Baumnuss-Knoblauch-Mix und 50 g grob geriebenen Sbrinz begeben und kurz köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Drei bis vier Esslöffel Kochwasser unter den Pesto rühren. Spaghetti abgiessen, mit dem Nusspesto mischen. In vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sbrinz auftischen und sofort servieren.

Rapsöl: Für dieses Rezept empfiehlt sich ein kalt gepresstes Rapsöl, weil es nicht erhitzt wird. Es unterscheidet sich von raffiniertem Öl darin, dass es bei einer tieferen Temperatur gepresst und anschliessend direkt filtriert wird. Dadurch hat es einen stärkeren Eigengeschmack, ist aber weniger lang haltbar. Auf das Fettsäurespektrum (Anzahl Prozente gesättigter, einfach ungesättigter Fettsäuren) haben die unterschiedlichen Verfahren keinen Einfluss.

Zutaten für 4 Personen

Spaghetti
300–400 g dicke Spaghetti

Pesto
75 g Baumnüsse
1 Bund Petersilie
2–3 Knoblauchzehen
½ TL Salz
4 EL geriebener Sbrinz
1½ dl Rapsöl
geriebener Sbrinz



Tipp

Kurz vor Ende der Kochzeit zwei bis drei Handvoll Spinatblättchen mit den Spaghetti mitkochen, abgiessen und mit dem Pesto servieren.