

REZEPT

Pilz-Spinat-Lasagne



Zubereiten: ca. 45 Minuten. **Überbacken:** ca. 25 Minuten. **Zutaten:** für 4 Personen. 1 Gratinform von ca. 32x20 cm; Butter für die Form. **Füllung:** 500 g feiner Spinat; 1 Zwiebel, gehackt; 1 Knoblauchzehe, gepresst; Butter zum Dämpfen; Salz; Pfeffer; Muskatnuss; 300 g Pilze, z. B. Champignons, Eierschwämme, Steinpilze, gepulvert, zerkleinert; Bratbutter oder Bratcreme. **Sauce:** 2,5 dl Gemüsebouillon; 1,8 dl Saucehalfbrahm; je 80 g Sbrinz AOP und rezentzer Tilsiter, gerieben; Salz; Pfeffer; Muskatnuss; 250–300 g Pastateig, in ca. 9x9cm grosse Quadrate geschnitten; 2-3 EL Pinienkerne. **Zubereitung:** 1. **Füllung:** Spinat in siedendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgießen, abtropfen lassen und gut ausdrücken. 2. Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen, zum Spinat geben, würzen. Pilze portionenweise in heisser Bratbutter 4–5 Minuten braten, herausnehmen, würzen, zum Spinat mischen. 3. **Sauce:** Bouillon und Saucehalfbrahm aufkochen, die Hälfte des Käses dazugeben, würzen. 4. Pilz-Spinat-Füllung auf den Pastateig-Quadraten verteilen, zusammenklappen. Mit der Öffnung nach oben ziegelartig in die vorbereitete Form legen. Sauce darübergiessen, würzen, zum Spinat mischen. 5. Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten überbacken. *mgt*

MEHR REZEPTE



Die Rezepte wurden von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Mehr kulinarische Tipps, Wissenswerte über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter www.swissmilk.ch

Mehr als 7000 Rezepte finden Sie unter www.swissmilk.ch/rezepte

NEUE PLATTFORM: Annekäthi Schlupe ist Co-Projektleiterin von «SBLV – Vermittlung von Hilfe und Unterstützung»

«Hilfe zu suchen, ist keine Schande»

Die neue Vermittlungsplattform ist für Annekäthi Schlupe eine Herzensangelegenheit. Als gelernte Bäuerin und Vorstandsmitglied des Bäuerinnen- und Landfrauenverbands, weiss sie, weshalb solche Angebote wichtig sind.

JULIA SPAHR

Nach einer Fahrt durch die idyllische Landschaft des Bucheggbergs erreicht man in Schnottwil SO ein stattliches Bauernhaus. Davor findet sich ein schöner Bauerngarten mit grossen Dahliensträuchern und Rosenbüschen. Steht man im Graten, riecht man die frische Herbstluft, fühlt die Wärme der Morgensonne und sieht weiter hinten auf den sattgrünen Wiesen Kühe weiden. «Der Garten ist meine Domäne», sagt Annekäthi Schlupe, und schneidet ein paar Zweige zurück.

Gelernte Bäuerin

Seit sie ihren Mann geheiratet hat, lebt die heute 63-Jährige Bäuerin in diesem Haus und Garten. «Mein Mann und ich haben den Betrieb zusammen geführt. Ich war mitarbeitendes Familienmitglied und für die Administration zuständig, half aber auch auf dem Betrieb mit», erzählt sie. Ursprünglich hatte sie eine Lehre im Gesundheitsbereich gemacht, sich dann aber zur Bäuerin ausbilden lassen. Damals hätten sie einen klassischen Betrieb geführt, wie sie sagt. Mit Milchkühen, Schweine- und Kälbermast ausserhalb gut weiter bewirtschaften konnten», erzählt Schlupe. Sie haben die Milchwirtschaft aufgegeben und sind auf Weidemast umgestiegen. Mittlerweile haben wider Erwarten eine der Töchter und der Schwiegerson den Betrieb übernommen. Annekäthi Schlupe und ihr Mann sind nun bei ihnen angestellt.

Als es um die Nachfolge ging, sah es zunächst nicht so aus, als würde eines ihrer Kinder den Betrieb übernehmen. «Wir haben unseren Betrieb deshalb etwas ökonomisiert, damit wir ihn trotz meines Engagements ausserhalb gut weiter bewirtschaften konnten», erzählt Schlupe. Sie haben die Milchwirtschaft aufgegeben und sind auf Weidemast umgestiegen. Mittlerweile haben wider Erwarten eine der Töchter und der Schwiegerson den Betrieb übernommen. Annekäthi Schlupe und ihr Mann sind nun bei ihnen angestellt.

Verbandspolitikerin

Das alles erzählt die Bäuerin in der Küche des Bauernhauses. Auf dem Holztisch liegen Un-



Bäuerin und Verbandspolitikerin Annekäthi Schlupe in ihrem Garten im solothurnischen Schnottwil. (Bild: Julia Spahr)

terlagen. Darauf abgebildet ist das Biennen in einem Schweizer Kreuz. Das Logo des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV).

Annekäthi Schlupe ist neben ihren Aufgaben als Bäuerin seit «etlichen Jahren», wie sie sagt, bei eben diesem Verband als Präsidentin der Kommission für Familien- und Sozialpolitik.

Vermittlungsstelle

In dieser Funktion gelangen immer wieder Bäuerinnen und Bauern mit Fragen und Sorgen an sie. «Besonders bei Winteranfang und nach Weihnachten gingen beim SBLV Anfragen ein», erzählt Schlupe. Frauen meldeten sich, die in einer Scheidung steckten und nicht wussten, was ihnen zusteht, oder Bäuerinnen, die sich zwischen Schwiegermutter und Mann nicht wohlfühlten. Väter oder Söhne meldeten sich wegen der Hofübergabe. Bauernfamilien, die über eine Investition nachdachten und nicht sicher waren, ob sie diese stem-

men würden, wollten eine ausserstehende Meinung.

Annekäthi Schlupe und die anderen Frauen des SBLV-Vorstands merkten, dass sie nicht die richtigen Ansprechpersonen für solche Fragen waren. «Wir sind nicht ausgebildete Fachleute in diesen Bereichen», sagt sie. Sie habe selber im Gesundheitsbereich gearbeitet und in soziale Institutionen reingeschaut. «Ich weiss, was es bedeutet, mit Leuten in schwierigen Situationen umzugehen. Aber ich bin nicht als Beraterin ausgebildet», sagt sie.

Der Vorstand und die Kommission Familien- und Sozialpolitik suchten also nach einer Möglichkeit, Leuten, die sich an den SBLV wandten, sinnvoll weiterzuhelfen und an Fachpersonen zu weisen. So begann ein Projektteam, eine Vermittlungsstelle von Hilfe und Unterstützung aufzubauen. Sie suchten in der ganzen Schweiz nach Fachpersonen für verschiedene Beratungsformen, führten Gespräche mit ihnen und wählten nach klaren Kriterien aus. Besonders

wichtig war ihnen neben der guten Ausbildung, der Fachkompetenz und der Verschiegenheit, dass die Personen einen engen Bezug zur Landwirtschaft haben. «Das Leben auf einem landwirtschaftlichen Betrieb ist etwas Besonderes», sagt Schlupe. «Wo sonst sind Arbeits- und Privatleben so eng verbunden und greifen so ineinander über? Zudem leben oft mehrere Generationen mit unterschiedlichen Bedürfnissen auf demselben Hof.» Eine Fachperson müsse das verstehen, um jemanden aus der Landwirtschaft kompetent beraten zu können, ist Schlupe überzeugt.

Unterstützung finden

Mittlerweile ist das Projekt so weit, dass es der Öffentlichkeit präsentiert werden kann. Das Projektteam hat 24 Fachleute gefunden, die bei Fragen zu Ehe, Familie, Landwirtschaft, Hofübergaben, Bodenrecht, Pachtrecht, Bau- und Raumplanungsrecht sowie bei theologischen Anliegen helfen können.

Auf der Internetseite des SBLV findet sich neu eine Schweizer Karte. Darauf kommt man mit einem Klick auf die bevorzugte Region zu den Profilen der Fachpersonen und kann sich direkt mit ihnen in Verbindung setzen. Auch telefonisch oder per Mail erhält man von den Mitarbeiterinnen der Geschäftsstelle Auskunft zu geeigneten Fachpersonen. Um diese Auskünfte akkurat geben zu können, wurden die Mitarbeiterinnen geschult. Sie behandeln die Anrufe und Mails diskret, und die Hilfesuchenden bleiben anonym.

Annekäthi Schlupe legt die SBLV-Unterlagen in ein Mäppli. Sie freut sich, dass das Projekt nach über zwei Jahren Arbeit der Öffentlichkeit präsentiert werden kann. «Ich hoffe, dass es gut anläuft, dass es die Leute nutzen und dass sie Hilfe und Unterstützung holen, bevor sie in grosse Schwierigkeiten geraten.» Es sei nämlich keine Schande, Hilfe zu suchen, sagt sie und tritt wieder in die frische Morgenluft hinaus.

KOLUMNE: Bäuerin Romy Schmidt berichtet regelmässig aus ihrem Alltag in Berggün GR

Ein abenteuerliches Dinner



Eigentlich wollte Marco mit mir an meinem Geburtstag diesen Frühling ein paar Tage untertauchen. Ich hatte bei unserem Sohn Riet eine Woche Ferien eingegeben, zeitgleich wie Marco Ferien bekam. Aber solche Nebensächlichkeiten vergisst Riet schnell, und schon war genau in dieser Woche die Fleischvermarktung geplant. Aufgeschoben ist nicht aufgehoben, im September ergab sich tatsächlich ein passendes Event in Sargans. Ein Ritterschmaus mit Krimilesungen. Eines muss man Marco lassen, seine Ideen zu meinem Geburtstag sind immer treffend – er weiss, was ich liebe. In Sargans waren wir schon einmal. Da entführte er mich zu einem Tanzabend mit Tango und Walzer. Nur das Hotel war etwas gewöhnungsbedürftig – neben dem Bahnhof. Bis am Morgen konnte ich jeden Zug vom Geratter her unterscheiden. Auch dieses Jahr buchte Marco wieder ein Zimmer, doch diesmal im Hotel Post, weit weg von den Geleisen. So konnten wir sogar zu Fuss zum Schloss. Was sich lohnte: Ein kleiner verschlungener Weg führt zwischen Rebden den Berg hoch. Neben einer Kapelle liegt ein gepflegter Garten mit verschiedenen Kräutern, beschriftet nach Namen und Nutzen. Zwischen den Bäumen



Im Schloss Sargans wird ein Mord aufgeklärt. (Bild: Romy Schmidt)

waren schon die imposanten Mauern des Schlosses auszumachen, reges Treiben empfing uns vor dem Tor. Anscheinend gab es schon tagüber ein Event auf dem Schoss. Wir hatten noch Zeit und streiften durch den Hof, kletterten auf den

Turm und genossen zwischen Kanonen die imposante Aussicht über das Tal. In einem kleinen grob gemauerten Raum, früher eine Abstellkammer, startete unser Abenteuer-Schlosskrimi. Durch verschlungene Gänge und Treppen be-

suchten wir den Rittersaal, das Zimmer des alten Grafen, das der Gräfin Agnes, die alte Küche und tauchten dabei tief ins Mittelalter ein. Zweihundert Jahre Grafschaft und mehr als drei Jahrhunderte vögtische Regierungszeit herrschten vom Schloss aus. Hier wurde Gericht gehalten, Zehnten eingezogen und wichtige Leute empfangen. In der Audienzstube wurde uns der Krimiabend präsentiert. Stilgerecht eingedeckt mit hohen Kerzenständern, auf denen brennende Kerzen flackerten. Zur Vorspeise bekamen wir eine Randensuppe im Brötchen, und von den Schauspielern wurde die imaginäre Leiche präsentiert. Zwischen Salat und Ritterspiess überführten der Kom-

missar und sein Gehilfe den Mörder, oder besser gesagt die Mörderinnen. Der Plot des Krimis war ehrlich gesagt etwas seicht, verworren und skurril, aber es war amüsant und unterhaltsam. Die Highlights waren die Lieder, der ganze Krimi wurde von ihnen getragen. Mit ihren schönen Stimmen begeisterten uns die Schauspieler. Kurz vor Mitternacht verliesen wir das Schloss. Der Heimweg war romantisch, einzelne Lampen tauchten ihn in ein mystisches Licht, und das beleuchtete Schloss ragte trutzig hinter uns hoch. Ein Abend, der uns sicher noch lange im Gedächtnis bleiben wird. Romy Schmidt