

Die Hofübergabe rückt näher

Elsbeth Mathis ist Bäuerin aus Leidenschaft. In zwei Jahren werden sie und ihr Mann den Landwirtschaftsbetrieb an ihre Söhne übergeben. Was ihr dabei am meisten Mühe macht, erzählte sie dem LANDfreund beim gemeinsamen Kochen.

Elsbeth Mathis ist auf einem Bauernhof aufgewachsen. Nach der offiziellen Schulzeit absolvierte sie die Kaufmännische Berufslehre und bildete sich als Direktionssekretärin weiter. Mit 29 Jahren stellte sie jedoch fest, dass sie dieses Leben nicht glücklich machte: «Ich verdiente gut und kam in der Welt herum. Trotzdem war ich nicht wirklich zufrieden.»

Vielseitiger Bauernbetrieb

Mathis meldete sich für die Bäuerinenschule an und kündigte ihren Job. Kurz darauf erkrankte ihr Vater schwer. «Damals lernte ich meinen Mann Toni kennen. Er kam als Betriebshelfer auf unseren Hof, und wir verliebten uns ineinander.» Mathis

schloss die Ausbildung zur Bäuerin ab, heiratete Toni, und gemeinsam übernahmen sie ihren Elternbetrieb.

Damals war der Betrieb noch im Dorfkern von Bottmingen (BL). Artgerechte Tierhaltung war unter den engen Platzverhältnissen kaum möglich. Deshalb suchten die Mathis' nach einer Alternative, siedelten 1996 an den Dorfrand und bauten dort den Mathis-Hof auf. Der Betrieb umfasst 29 ha l.N. Zu den Betriebszweigen zählen Kürbisse, Blumen- und Rosenfelder, Christbäume, Mutterkühe, Getreide und Obst.

Ein vielseitiger Betrieb, der sich in den vergangenen Jahren stark gewandelt hat. «Vor 25 Jahren hatten wir noch Milchwirtschaft, Tafelkirschen und Getreide», sagt Mathis. Heute wachsen unter anderem zwischen 200 und 300 verschiedene Sorten von Kürbissen auf ihren Feldern. Diese verkaufen sie über die Direktvermarktung. Deshalb ist von Mitte August bis Ende Oktober viel los auf dem Hof. Das geniesst die Bäuerin: «Wir führen ein offenes Hofkonzept. Bei uns dürfen Spaziergänger und Besucher auf dem Hof verweilen und sich alles anschauen.»

Besucher sind willkommen

Aus diesem Grund errichteten sie auch einen Spielplatz, haben viele Kleintiere und während der Saison ein grosses Maislabyrinth. Mathis' tun dies für ein gutes Image der Landwirtschaft und um der Bevölkerung das Leben auf dem Bauernhof näherzubringen.

Damit die verschiedenen Betriebszweige gestemmt werden können, braucht es einige Arbeitskräfte. Neben Elsbeth und Toni Mathis arbeiten deren Söhne, sowie zwei Angestellte und ein Lehrling auf dem Betrieb mit. Während der Hauptsaison stellen sie zusätzlich Teilzeitangestellte an. In

zwei Jahren möchte das Ehepaar den Hof an die Söhne übergeben. Ob die beiden den Hof gemeinsam übernehmen oder nur einer von ihnen, steht noch nicht fest. Die Übergabe plant die Familie aktiv. Das Ehepaar besuchte kürzlich einen Kurs zum Thema Hofübergabe. «Wir werden uns dann von unseren Söhnen anstellen lassen», so Mathis. «Die Verantwortung tragen dann aber unsere Nachfolger, und wir können es etwas ruhiger angehen.»

«Einkaufen mag ich nicht»

Lächelnd erzählt die Bäuerin, dass es ihr am meisten Sorgen mache, nur für zwei Personen zu kochen. Seit Jahren bekocht sie bis zu zehn Personen pro Mahlzeit. Sie geniesst es, viele Leute am Mittagstisch zu haben und diese mit ihren Kochkünsten zu verwöhnen. «Ich glaub, mein Mann muss dann immer drei Tage das Gleiche essen, weil ich zu grosse Portionen kochen werde.»

Dass Mathis beim Kochen auf viele hofeigene Produkte zurückgreifen kann, macht sie glücklich. Ihr ist es wichtig zu wissen, woher die Lebensmittel kommen. Ausserdem verabscheut es die Bäuerin, im Supermarkt einkaufen zu gehen. Viel lieber holt sie frische Zutaten aus ihrem eigenen Garten. «Auch wenn ich nicht die beste Gärtnerin bin – essen kann man das Gemüse aus meinem Eigenanbau fast immer.» *Nadine Maier*



Die Kürbisse sind die grosse Passion der Familie Mathis. Jedes Jahr laden sie zum Kürbissfest auf ihren Hof ein.

Das nächste Fest findet am 22. und 23. September 2018 statt.



Fotos: Maier

Die Bäuerin Elsbeth Mathis vor einem ihrer Kürbisfelder. Es werden über 200 Sorten Kürbisse angepflanzt.



Die bunte Ofengemüseplatte schmeckt sowohl warm wie aber auch kalt.

Zutaten für 4 Personen

Menge pro Zutat nach Vorliebe bestimmen:

Fenchel
Zucchini
Karotten
Zwiebeln
Kürbisse
Peperoni
Sellerie
Kartoffeln

Knoblauch
italienische Kräuter
(z.B. Rosmarin oder Salbei)
Oliven- oder Rapsöl
Salz, Pfeffer



Buntes Ofengemüse

1 Gemüse und Kartoffeln in Stücke schneiden. Kleine Kartoffeln ganz lassen. Je nach Gemüse unterscheidet sich die Backzeit deutlich. Daher die Grösse der Stücke anpassen. Karotten brauchen beispielsweise meist am längsten, bis sie gar sind. Daher in kleinere Stücke schneiden. So sind sie nach dem Backen noch knackig, aber nicht hart.

2 Das Gemüse und die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit genug

Öl übergossen. Gut würzen und umrühren.

3 Kräuter dazuschneiden und mit dem Rest mischen.

4 Alles auf einem grossen Blech einlagig verteilen. Das Gemüse und die Kartoffeln werden ohne Backpapier knuspriger und kleben dank dem Öl nicht am Boden.
Ofen auf 220 °C vorheizen und 20 min backen.

Tipp

Das Ofengemüse und die Kartoffeln können Sie Ihren Gästen sowohl warm wie auch kalt zu Grillade an warmen Sommertagen servieren. Je nach Saison kann die Gemüseauswahl variieren. Geniessen Sie dazu einen Quark-Dip oder backen Sie Speckwürfel oder Wurststücke wie Cervelat oder Bratwurst mit.