

# Bewirtung ist eine Herausforderung

**1.-August-Brunch /** Wer am Nationalfeiertag seinen Gästen ein «Zmorge» anbieten will, muss ein Schutzkonzept einhalten. Es gibt neu eine To-go-Variante.

**BERN** Der 1.-August-Brunch kann stattfinden; wie alle anderen grösseren Veranstaltungen bis maximal 300 Personen auch. Es braucht ein Schutzkonzept.

## Diese Grundregeln gelten

Der Schweizer Bauernverband (SBV) hat ein Schutzkonzept für den Brunch erarbeitet. Dieses ist auf seiner Website aufgeschaltet. Im sechsseitigen Papier sind zehn Grundregeln aufgelistet und im Detail erläutert.

1. Alle Helfer(innen) reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die verschiedenen Gästegruppen dürfen sich untereinander nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten zwei Meter Abstand zu einander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter zwei Metern sollen die Helfer durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.

5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
6. Kranke Mitarbeitende nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss Bundesamt für Gesundheit zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und der Arbeitssituation.
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben des Betriebsleiters, um die Massnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
10. Personendaten der Gäste sind zu erfassen.

## Eine grosse Herausforderung

«Uns ist bewusst, dass die Einhaltung dieser Massnahmen eine grosse Herausforderung bietet», schreibt der SBV in einer Begleit-E-Mail zum Schutzkonzept. Nebst dem Konzept hat er eine Vorlage für eine Präsenzliste erarbeitet und bietet den Gastgebern gar eine neue Art des

Brunchs: die To-go-Variante. Bei dieser verpackt man das «Buure-Zmorge» in eine Edelweiss-Tasche, gibt es ab oder liefert es den Gästen nach Hause.

Die Bauernzeitung fragte bei zwei Anbieterfamilien nach (siehe Kasten), wie sie sich auf den diesjährigen Brunch vorbereiten. Beide meinten, dass sie sich noch nicht bis ins Detail Gedanken gemacht hätten. Es dauere ja noch ein Weilchen bis zum 1. August. Top motiviert tönten jedoch beide. *Esther Thalmann*

Weitere Informationen: [www.brunch.ch/anbieter](http://www.brunch.ch/anbieter)

## Edelweisses Schutzkonzept mit Holzwolle

Das Edelweiss ist aus der Landwirtschaft nicht mehr wegzudenken. Es zielt nicht nur das nach ihm benannte Hemd, sondern auch Jasskarten, Sonnenschirme, Foulards und Krawatten: Ein bäuerlicher Anlass ohne Edelweiss-Schlips ist so gut wie unvorstellbar.

Deshalb ist es nur folgerichtig, dass nun auch Schutzmasken in diesem edlen Design angeboten werden. Die Initiative kommt aber für einmal nicht aus der Marketingabteilung der Schweizer Bauern, sondern von

der letzten verbliebenen Holzwoollenfabrik der Schweiz, Lindner in Wattwil SG. Die Masken werden von vier Näherinnen von Hand im Toggenburg hergestellt und die Filterwirkung wird mit Holzwolle verstärkt, die zwischen den Stoffschichten zu liegen kommt. Wer übrigens mit Edelweiss nichts anfangen kann, für den gibts auch ein Scherenschnittmuster. *akr*

Weitere Informationen: [www.lindner.ch](http://www.lindner.ch)



Unser-Praktikant Livio Janett mit Edelweiss-Schutz. (Bild akr)

## «Plätze sind schnell besetzt»

### Was motiviert Sie, trotz Schutzkonzept den 1.-August-Brunch anzubieten?

Wir bieten in der Regel das ganze Jahr über Hoffeste an. Seit März wurden wegen der Corona-Pandemie alle abgesagt. Wir freuen uns, dass es wieder losgeht. Der 1.-August-Brunch ist eine sehr gute Gelegenheit, den Gästen die Landwirtschaft näher zu bringen.

### Worauf achten Sie besonders?

Wir werden das Schutzkonzept umsetzen, auf genügend Abstand achten, und hoffen auf das Verständnis der Besucherinnen und Besucher. Spontane Gäste können wir dieses Jahr nicht empfangen, da die 300 Plätze schnell besetzt sind.

### Was ist der grösste Unterschied zur Durchführung in anderen Jahren?

Durch die kleinere Besucherzahl wird der ganze Anlass für

ZUR PERSON



Christine Amsler

Familie Amsler aus Bözen AG führt seit 25 Jahren den 1.-August-Brunch mit bis zu 800 Gästen durch.

die Helfer(innen) weniger streng. Da wir sonst viel mehr Gäste bewirten, können wir sehr locker bestuhlen und so die geforderten Abstände gut einhalten. Ich denke auch, dass die Anmeldungen früher kommen, und wird den ganzen Anlass deshalb besser planen können. *et*

## «Wir brunchen selber gerne»

### Was motiviert Sie gerade dieses Jahr beim 1.-August-Brunch mitzumachen?

Ich wollte schon lange einmal beim Brunch mitmachen. Wir brunchen nämlich selber sehr gerne. Aber der Aufwand, alles für die Gäste herzurichten und zu putzen, ist nicht zu unterschätzen. Da kommt die To-go-Variante gerade recht. Wir können die Gäste auf unsere Produkte aufmerksam machen.

### Ist die To-go-Variante nicht sehr unpersönlich?

Nein. Wir stellen die Taschen natürlich nicht einfach nur hin. Nur schon wegen der Einhaltung der Kühlkette kommt das nicht in Frage. Oder vielleicht hat jemand noch einen Zusatzwunsch. Wir werden vor Ort sein und die Edelweiss-Taschen persönlich abgeben, dabei kann der Zwei-Meter-Abstand gut eingehalten werden. Ich möchte den Gästen die Landwirtschaft etwas näherbringen. *et*

ZUR PERSON



Rahel Caduff

Familie Caduff aus Morissen GR ist zum ersten Mal 1.-August-Brunch-Anbieter und mit «Brunch to go» dabei.

### Was ist in der Brunch-Tasche?

Holzofenbrot, Zopf, Trockenfleisch, Salsiz, Alpkäse und -butter. Eventuell auch noch Sirup und Milch in Flaschen und natürlich Konfi. Wie ich die Konfektionierung genau machen werde, muss ich noch überlegen. Wir sind da flexibel. *et*



Ganz so entspannt werden die Gäste am diesjährigen 1.-August-Brunch ihren «Zmorge» nicht geniessen können. (Archivbild BauZ)

## BÄUERINNENKÜCHE

### Rhabarbercake

**Zubereiten:** zirka 30 Minuten  
**Backen:** zirka 65 Minuten  
Für 12 Stück

1 Cakeform von 28 bis 30 cm Länge  
Backpapier

2 EL Hagelzucker  
½ Zitrone, abgeriebene Schale

**Teig**  
270 g Mehl  
1½ TL Backpulver  
150 g gemahlene Mandeln  
220 g Zucker  
1 Msp. Salz  
120 g Butter, flüssig  
2 dl Rahm  
3 Eier, verquirlt  
1½ Zitronen, abgeriebene Schale  
250 g Rhabarber, gerüstet, klein gewürfelt  
2 EL Mandelblättchen  
Puderzucker zum Bestäuben

1. Hagelzucker und Zitronenschale mischen, beiseite stellen.
2. Teig: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Mandeln, Zucker und Salz dazumischen, eine Mulde formen. Butter, Rahm und Eier in die Mulde giessen,

3. Zitronenschale beifügen, zu einem glatten Teig verrühren. Rhabarber darunter mischen.
3. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Hagelzucker und Mandelblättchen darüberstreuen.

4. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 65 bis 75 Minuten backen.
5. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)



## DIE NEUE FRAUENLAND-AUSGABE

### Jodeln gibt der Seele Boden

Jodeln ist Trend, gerade bei jungen Frauen. In der aktuellen Ausgabe des Magazins FrauenLand erzählen fünf Jodelerinnen, was ihnen daran gefällt. Für die einen gehören Tracht und traditionelles Liedgut dazu. «Die Texte der Lieder sind meistens tiefgründig», sagt etwa Karin Niederberger aus Malix GR, Präsidentin des Eidgenössischen Jodelverbandes. «Das Singen und Nachdenken darüber gibt mir immer wieder einen guten Boden für den Alltag.»

### Den Traum wahr gemacht

Andere begeistern sich mehr für den eher rauen Naturjodel. So experimentiert Sonja Morgenegg aus Münchwilen TG gern mit Improvisationen und Jodelvarianten aus aller Welt. «Erlaubt man sich, unperfekt zu sein, kommt dabei grosse Freude auf», sagt die Bauerntochter, Sängerin und Jodellehrerin.



Für viele Frauen ist Gärtnern ein kreativer Ausgleich zum Alltag. Viel Zeit frisst dabei oft die Pflege der Beetränder und Wege. Nutzgarten-Fachfrau Eveline Dudda gibt Tipps, wie man unerwünschte Beikräuter verdrängen kann, statt ewig zu jäten.

### Flucht aus der Ehe-Hölle

Rund alle zwei Wochen stirbt in der Schweiz ein Mensch an den Folgen von häuslicher Gewalt. Nicht selten ist dies die Folge einer narzisstischen Partnerschaft. Lebensberaterin Chris Oeuvery lebte früher selbst in solch toxischen Beziehungen. Nun hat die Zugerin ein Buch über

Narzissmus geschrieben, verpackt in einen Thriller. FrauenLand verlost drei Exemplare in einem Online-Wettbewerb.

*Cornelia von Däniken*

Mehr Informationen finden Sie unter: [www.frauenland.ch](http://www.frauenland.ch)