

«Wir sind füreinander da»

Der Bäuerinnen-Party-Service Seeland hat sich innert 16 Jahren zu einem erfolgreichen, kleinen Unternehmen entwickelt.

Theresia Nobs

Im Netzpunkt Treff Zimlisberg in Rapperswil stellten sich die Bäuerinnen des Party-Services Seeland anlässlich eines gemütlichen Frühstücks den zahlreichen Frauen aus dem ganzen Seeland vor. «Eigentlich hatten wir damals genügend zu tun auf unseren Bauernhöfen, aber wir wollten einen Beitrag zum landwirtschaftlichen Einkommen beisteuern», erklärt Bäuerin Heidi Wyss aus Dieterswil. Bei einem Kursangebot auf der landwirtschaftlichen Schule in Zollikofen habe man sich kennengelernt, und eine Gruppe von Bäuerinnen habe sich damals entschlossen, einen solchen Service anzubieten. Heute sind von den Gründerinnen nur noch fünf dabei. «Den anderen wurde es zu viel, die Arbeit auf dem Hof und die Familie unter einen Hut zu bringen.» Denn das Hobby habe sich mit der Zeit zu einer intensiven Nebenarbeit entwickelt, die Seeländer Bäuerinnen bekamen immer mehr Aufträge. Durch Mundpropaganda und einen originellen Flyer wurden sie weitherum bekannt.

Buffet und Buurezmorge

Die selbst zubereiteten Speisen aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen aus der Region wurden zu kulinarischen Köstlich-



Annemarie Helbling (v.l.), Ursi Burgdorfer, Heidi Wyss, Margrit Meuter und Margrit Schumacher beim Vorstellen ihres Party-Services. (Bild: Theresia Nobs)

keiten verarbeitet. Vom reichhaltigen Buurezmorge bis zum exquisiten Buffet, gluschtigen Vorspeisen und Suppen sowie Desserts nach Wunsch, bieten die kreativen Frauen alles an. Gebucht werden sie vor allem für Hochzeiten, Konfirmationen, Geburtstage, Jubiläen und sonstige Anlässe. «Bis zu 350 Personen können wir problemlos verpflegen», erklären sie gemeinsam.

Kochen im Partyraum

Zu Beginn habe man meistens in der eigenen Küche gearbeitet und vorbereitet, immer im Zweier- oder Dreierteam, je nach Auftrag. Heute kochen sie zwar immer noch ab und zu in der eigenen Bauernküche, aber es steht ihnen nebst einem Partyraum nun auch eine funktionelle Küche zu Verfügung. Eine der Bäuerinnen hat mit ihrem

Ehemann den Stall und den Hühnerstall dafür umgebaut. Die vorbereiteten Mahlzeiten werden in Kochkisten direkt zum Kunden gebracht, auf Wunsch auch mit dem benötigten Geschirr und der passenden Dekoration. Zu den Kosten erklären sie, dass man nebst dem Menüpreis auch eine Transportpauschale berechne. «Bis jetzt hatten wir Aufträge, nebst dem ganzen Seeland, vom Thunersee bis nach Basel, vom Neuenburgersee oder sogar auf den Gurnigel erhalten.» Wichtig aber sei, dass es ihnen auch nach so langer Zeit immer noch Spass mache, gemeinsam zu kochen. Zwischen den Bäuerinnen hat sich ausserdem eine solide Freundschaft entwickelt. «Wir sind einfach füreinander da, nicht nur beim Kochen.»

www.baeuerinnen-party-service.ch

„Schweizer Bauer“

November 2012