

Besenbeizen von innovativen Bauernfamilien

In der Atmosphäre eines Bauernhofs lokale Köstlichkeiten geniessen

REGULA ZELLWEGER

Der Begriff «Besenbeiz» stammt aus dem Volksmund und wird von offiziellen Stellen kaum verwendet. Mit Besenbeiz ist eine kleine saisonale oder zeitlich beschränkte Gastwirtschaft mit einem eingeschränkten Angebot gemeint. Häufig sind Besenbeizen einem Landwirtschaftsbetrieb angegliedert. In diesem Fall müssen die Vorschriften im Raumplanungsgesetz beachtet werden. Ansonsten fallen Besenbeizen unter das Gastgewerberecht – wie alle anderen Gastronomiebetriebe.

Besenbeizen müssen von den Behörden genehmigt werden, ein Wirtepatent ist heute aber nicht mehr nötig. Wird Alkohol ausgeschenkt, benötigt man eine Gastgewerbe-Bewilligung. Diese wird meist von der Gemeinde ausgestellt. Eine Besenbeiz zu eröffnen braucht also wenige rechtliche Vorkehrungen und geringe finanzielle Mittel. Damit ist es auch kein Risiko-Projekt. Aber es braucht das persönliche Engagement der Betreibenden. Oft werden Besenbeizen mit einem Hofladen kombiniert. Zu den Erzeugnissen vom eigenen Hof werden häufig auch Produkte von nachbarlichen Betrieben hinzugenommen – eine gute Form der Förderung von regionalen Betrieben.

Caro's Stallkafi in Knonau

Caroline und Martin Röthlisberger führen den elterlichen Betrieb seit vielen Jahren in der vierten Generation. In der Herde des Mutter-Kuh-Betriebes mit rund 50 Kühen und 50 Kälbern läuft ein Stier mit. Für frische Eier sorgen 10 Hühner – wenn sie nicht gerade vom Fuchs geholt wurden. Caroline Röthlisberger hat mit ihrem Stallkafi ein schönes, gemütliches Ambiente geschaffen, wo sich Erwachsene wie auch Kinder wohlfühlen.

«Nachdem unsere Kinder grösser geworden waren, realisierten wir 2014 den Traum vom eigenen kleinen Kafi auf dem Bauernhof.» 2018 zerstörte der Sturm Burglind die Remise. 2019, nach intensiven Auf- und Umbauarbeiten, begeistert das freundlich eingerichtete Kafi mit wunderschönen saisonalen Dekorationen die Besucherinnen und Besucher. Jeden Freitag werden Kuchen und Kaffee angeboten. Hier treffen sich Mütter mit Kindern, Rentner, die den Besuch mit einem ländlichen Spaziergang verbinden und Handwerker, welche die Leckeren, professionell gefertigten Backwaren von Caroline Röthlisberger – vom Laugengebäck über Kuchen und Torten bis Sandwiches – schätzen. Die Wahl fällt schwer!

Produkte aus der Region

Caroline Röthlisberger macht möglichst viel selbst, unterstützt wird sie von Chantal Eberhard. Das Fleisch kommt vom Hof, die Eier auch. Wenn nicht gerade der Fuchs da war – zurzeit liefert der Nachbarhof Eier. Diverse Sirupsorten produziert die innovative Gastgeberin selbst. Für Kinder wird «Sirup Refill» zu einem moderaten Preis angeboten. «Das Hoflädeli der Familie Heggli hat die



Caroline Röthlisberger (links) und Chantal Eberhard sind ein eingespieltes Team im Knonauer Stallkafi. (Bild Regula Zellweger)

besten Erdbeeren», schwärmt Caroline Röthlisberger. Brot, Obst und Most bezieht sie von nahen Bauernhöfen, Bier von einer lokalen Brauerei.

Das Angebot ist vielfältig. Nicht nur die unterschiedlichsten Backwaren verlocken, es werden auch Cocktails gemixt.

«Unsere Kundschaft schätzt die Handarbeit, die hinter dem Angebot steckt.»

Caroline Röthlisberger, Inhaberin «Caro's Stallkafi»

Am letzten Freitag des Monats bereitet ein professioneller Koch aus Basel abends ein Dreigänge-Menü für die Gäste zu. Beliebt ist auch der reichhaltige Brunch jeweils am ersten Sonntag im Monat. Das Kafi kann auch für private Anlässe gemietet werden.

Caroline Röthlisberger geniesst den Kontakt mit ihren Gästen: «Unsere Kundschaft schätzt die Handarbeit, die hinter unseren Angeboten steckt.»

Sommerwirtschaft Sternen

Während Jahren mit viel Liebe und Engagement von Hans und Vreni Röllin aufgebaut und geführt, wird die «Bäsebeiz» heute in zweiter Generation von Markus und Heidi Röllin betrieben – und die dritte Generation hilft bereits tatkräftig mit. Jessica und Fabienne Röllin arbeiten als Floristin und im Detailhandel Mode und helfen den Eltern mindestens an einem Sonntag im Monat. Die Stammgäste kennen sie seit frühester Kindheit.

Gründe zum Einkehren sind auf der Website aufgezählt: «Sei es als Rast auf einer ausgiebigen Wanderung im herr-

lichen Knonauer Amt, als Verschnaufpause während dem Training auf dem Mountainbike oder zum Schuhebinden während einer Jogging-Runde, um eine Krumme zu paffen nach einer Kutschfahrt, dem Rücken eine Pause zu gönnen während einem Ausritt hoch zu Ross, den Helm zu reinigen auf einer Töfftour, um die Frisur zu richten während einer Fahrt ins Grüne mit dem Cabriolet – oder einfach nur so.»

Die Karte ist reichhaltig, Spezialität ist beispielsweise die Sternenvurst. Honig aus der hofeigenen Imkerei kann man kaufen, vor Weihnachten warten Weihnachtsbäume auf Käufer. Sogar Holzskulpturen kann man erstehen.

Besenbeizen als Ausflugsziele

Einzigartig ist die Aussicht der Gartenwirtschaft in Richtung Zugersee und Innerschweizer Alpen. Insbesondere für Eltern ist der Besuch in der Sommerwirtschaft Sternen entspannt. Die Kinder vergnügen sich auf dem Spielplatz, beobachten die Fische im Löschweiher, bestaunen den Ziehbrunnen und spielen im Wald oder rund um den Bauernhof. Nur zu Fuss oder mit dem Fahrrad ist das Hofcafé des Gutes Mädikon nahe der Baldern, zwischen Üetliberg und Felsenegg, erreichbar. Es ist jeweils samstags und sonntags geöffnet. Dazu gehört ein Hofladen.

Beliebt ist auch das liebevoll eingerichtete Stallbeizli in Maschwanden. Bewundernswert ist der opulente Blumenschmuck.

Auch das Weid-Kafi in Mettmenstetten ist einem landwirtschaftlichen Betrieb angegliedert und ein beliebtes Ausflugsziel.

Familie Suter bietet auf dem Hof Ismatt Bewirtung für Gruppen und jeden ersten Samstagnachmittag im Monat einen Stammtisch. Weitere Bauernhöfe empfehlen sich für die Bewirtung von Gruppen, beispielsweise für Firmenausflüge oder Familienfeste.

Bevor man einen Besuch in einem Stallcafé, einer Besenbeiz oder ähnlichen gastronomischen Unternehmen plant, sollte man über die betreffende Website die aktuellen Öffnungszeiten überprüfen, denn es ist ärgerlich, wenn man nach einer Wanderung vor einem geschlossenen Lokal steht.

Vor der eigenen Haustür beginnen

Jeder und jede kann einen Beitrag zu einer besseren Welt leisten – und für sich und andere mehr Lebensqualität schaffen. Viele Menschen sind heute bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, um Produkte zu kaufen und Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen, die ihren Werten entsprechen. Dazu muss man aber die Möglichkeiten in der Region kennen. Deshalb erscheinen in den nächsten Wochen Artikel zu Besenbeizen, Hofläden, Second-Hand-Geschäften, lokaler Produktion, Upcycling/Repair und zu innovativen Nischenprodukten. Der «Anzeiger» freut sich auf Inputs der Leserinnen und Leser zur Serie «lokal – nachhaltig – innovativ», an redaktion@affolteranzeiger.ch. (rz)

