

Tag der offenen Tür, Ehemaligentag und Sonderschau «Multitalent Bäuerin»

## Bauernstand im besten Licht zeigen

Mit einem Grossaufmarsch zeigte die Bevölkerung am Sonntag ihr Interesse am Bauernstand. Ob Promi-Schaukochen, Informationsstände, Attraktionen für die Kleinsten oder einfach flanieren: Das Angebot im Landwirtschaftlichen Zentrum Salez wurde rege genutzt.

Text und Bild: Adi Lippuner, Wildhaus

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Landwirtschaftlichen Zentrums, Ehemalige und Bäuerinnen gestalteten den Tag gemeinsam. So kam eine Vielfalt zusammen, wie sie der



Die St.Galler Trachtenschneiderin Silvia Reifler bei der Arbeit.



Sauerkraut selbst zubereiten – Luzia Sieber zeigt, wies geht.

nicht-bäuerlichen Bevölkerung nur ganz selten gezeigt werden kann. Kein Wunder, dass am Sonntagmittag sämtliche Parkplätze voll waren und sich eine grosse Zahl interessierter Besucher auf dem ganzen Areal verteilte. Dabei gab es verschiedene Schwerpunkte und alle hatten sozusagen die Qual der Wahl.

### Gemeinsam kochen

Eines der grossen Publikumsmagnete war das Schaukochen mit den beiden Bäuerinnen der «SRF-Landfrauenküche», Lina Bernhardsgrüter, Gossau, und Priska Scherrer, Bütschwil. Für den Apéro und die Vorspeise stand Regierungsrat Benedikt Würth mit am Herd, beim Hauptgang und für das Dessert gab's Unterstützung von Bauernpräsident Peter Nüesch.

Jeder Handgriff wurde vom Publikum ganz genau beobachtet und so entstanden eine Bowle ohne Alkohol, Dippsaucen für Gemüse,

eine Tomatencremesuppe, Filet-Medaillons mit Salbei und Specktranchen und als Krönung süsse Ribelmaisköpfchen auf Fruchtputee.

Auch die weiteren Angebote in der gleichen Halle drehten sich ums Essen. Ob Informationen über Edel-

---

«Alle zeigten, was unter ihren geschickten Händen entsteht.»

---

fische, Maispouladen, einer Demonstration, wie Sauerkraut eingelegt wird, oder das Backen für Kinder: Überall stand der regionale Genuss im Zentrum und das Publikum durfte staunen, was in der allernächsten Umgebung für Leckerbissen produziert werden. Rebbaukommissär Markus Hardegger erklärte, welche feine Tropfen aus dem Frümsner Rebbberg stammen,

und der Leiter der Kräuterakademie, Vojislav Pavlovic, gab Einblick in die begehrte Ausbildung.

### Saisonale Ernährung

Anita Schneider, Oberriet, zeigte mit ihren Vorträgen auf, wie Ernährung dem Tages-, aber auch dem Jahresrhythmus angepasst werden kann. Dabei war zu erfahren, dass saisonale Ernährung und das Wissen um aktivierende und regenerierende Nahrungsmittel viel zur Verbesserung der eigenen Gesundheit und Vitalität beitragen können. Details dazu können unter [www.diernaeh-rung.ch](http://www.diernaeh-rung.ch) heruntergeladen werden.

Die Ausstellung «LandHand» gab Einblick ins vielfältige Schaffen rund ums bäuerliche Handwerk. Ob Korbflechter, Weberin, Trachtennäherin, Schnitzerin oder die Kräutertfachfrau – alle zeigten auf, was unter ihren geschickten Händen entsteht und wie altes Wissen erhalten und weitergegeben wird.

### Genuss aus dem Garten

Auch Gemüse und Blumen selbst anbauen und sich über das erzielte Resultat freuen, war eines der beliebten Themen. Dabei gab es nicht nur Führungen durch den Kräuter- und Sortengarten, die Fachleute standen auch Red und Antwort und Gross und Klein durfte sich, zur Erinnerung an den sonntäglichen Ausflug, ein selbst gepflanztes Blümchen mit nach Hause nehmen. Angebote für Gross und Klein, von der «Rösslifahrt» zu den offenen Türen auf dem Gutsbetrieb über die Kleintierausstellung bis zur Hüpfburg liessen die Zeit wie im Flug vergehen. In der Festwirtschaft bot sich Gelegenheit zum gemütlichen Verweilen und so wurde auch manche Neuigkeit ausgetauscht.



*Barbara Dürr, Lina Bernhardsgrütter, Peter Nüesch und Priska Scherrer (von links), beim Promi-Schaukochen.*



*Mit den Lamas auf Du und Du – Gross und Klein darf die Tiere ganz aus der Nähe kennenlernen.*



*Gemütliche Mittagspause: Walter Müller, Rolf Künzler, Peter Nüesch und Benedikt Würth (von links).*