

Interview
**Wie sich
Gölä im Coop
verliebte**

14

*Muscheln
aus der
Schweiz*

REPORTAGE

34

Hausstaub unter der Lupe

**Was im Dreck zu
Hause steckt.
Und was gegen Staub
wirklich hilft**

20





Bäuerin mit viel Härzbluet

Vor 20 Jahren erfüllte sich Stefanie Webers Kindheitstraum: Zusammen mit ihrem Mann betreibt sie den Hof Baregg in Hemmiken BL. Wir werfen mit ihr einen Blick zurück und in die Zukunft.

TEXT CAROLE HUSI FOTOS STEFAN BOHRER

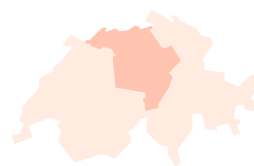


Stefanie Weber mit den selbst gemachten Produkten im Hofladen auf dem Hof Baregg in Hemmiken.



FOTO ZVG

Wie alles begann: Stefanie und Christian Weber vor 20 Jahren.



Das Zwitschern der Vögel, der Geruch nach Stall und das Bellen des Hofhundes: Wir sind auf dem Land, genauer auf dem Hof Baregg in Hemmiken (BL), angekommen. Freudestrahlend werden wir von Stefanie Weber (54), Herzblut-Bäuerin, empfangen und direkt in ihren Hofladen geführt. «Früher habe ich meine Sachen an einem Marktstand verkauft – heute habe ich einen richtigen Hofladen», sagt sie stolz und zeigt auf die grosse Auswahl an Konfitüren, Frucht-Aufstrichen, Likörs und süssen Gebäcken. «Praktisch alle Produkte hier sind selbst gemacht und wo möglich mit Zutaten hergestellt, die ich auf dem Hof pflücken kann.»

Vor 20 Jahren ist die Powerfrau aus Bern ins Oberbaselbiet zu ihrem Ehemann Christian Weber (57), aufgewachsen und Bauer auf dem Hof Baregg, gezogen und lebt seither als Bäuerin: «Schon mit neun Jahren hat mich das Bauernleben fasziniert. Die Nähe zur Natur, das Einmachen der selbst gepflanzten und gepflückten Früchte und Gemüse, sowie der Geruch des Landlebens geben mir ein Gefühl vom Zuhause.»

Stefanie Weber und ihr Mann sind langjährige «Miini Region»-Produzenten. Die Coop-Eigenmarke feiert dieses Jahr ihr 10-jähriges Jubiläum. Durch «Miini Region» bringt Coop Spezialitäten von lokalen Bäuerinnen und Bauern sowie Produzenten aus der Region in die Regale. So bleibt die Wertschöpfung in der Region.

Weg zum Glück

Eine Mehlallergie zwang Stefanie Weber, ihre Wunschlehre als Bäckerin/Konditorin aufzugeben und sich im Leben neu zu orientieren. «Das war nicht einfach, aber

im Nachhinein bin ich froh, dass mein Körper mir gezeigt hat, dass für mich ein anderer Weg vorgesehen war», sagt Weber nachdenklich und ergänzt: «Die Allergie hat mir eine Tür geöffnet und mich hierhin geführt. Nun fühle ich mich erdet, bin mit mir und der Situation im Reinen. Und das Beste: Meine Mehlallergie hat sich verflüchtigt.» Zum Glück, denn auch das Backen ist für Stefanie eine Leidenschaft, die sie auf dem Hof Baregg ausleben kann. «Mein Leben ist heute so, wie ich es mir als Kind vorgestellt habe. Alle Zwischenstationen in meinem Leben möchte ich aber nicht missen – diese haben mich hierhin geführt.»

Zwischen Beruf und Privatleben

«Ich liebe das Leben mit meinem Ehemann auf dem Hof Baregg, es war aber nicht immer ganz einfach. Wir steckten beide zu viel ins Berufliche und vernachlässigten dabei unsere gemeinsame, private Zeit», erklärt Weber. Sie mussten an ihrer beruflichen Auslastung etwas ändern. «Wir sahen ein, dass wir nicht alles gleichzeitig machen können und uns auch Zeit füreinander herausnehmen müssen und dürfen.» So setzen sie ihre Leidenschaft in die hofeigenen Galloway-Kühen, die eingemachten Produkte sowie in die Schaubäckerei, mit welcher sie jeweils beim wöchentlichen Genussmarkt in Liestal zu finden sind. «Unser Leben ist sehr ausgefüllt mit den Arbeiten auf und rund um den Hof. Trotzdem nehmen wir uns Zeit füreinander und kommunizieren viel – auch neue Ideen.» Denn, nicht nur Rezeptideen sprudeln in Webers Kopf, auch ein Blick in die Zukunft zeigt, dass sie noch vieles vorhat: «Mein neuestes Projekt: ein eigenes Buch.» ●

Ausgewählte Produkte des Sortiments vom Hof Baregg finden Sie unter dem Label «Miini Region» in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.


**DIE WICHTIGSCHTI
 ZUETAT IN DÄNE PRODUKT:
 LIEBI US DR REGION.**



Stefanie & Christian Weber,
Hof Baregg, Hemmiken



Hof Baregg Curry-Zucchini,
süss & sauer,
225 ml (100 ml = 3.54)

7.95



Hof Baregg Zwetschgen-Zimt
Fruchtaufstrich
250 g (100 g = 3.-)

7.50



Hof Baregg Holunder-Apfel
Fruchtaufstrich,
235 g (100 g = 2.96)

6.95



Hof Baregg Quitten
Fruchtaufstrich,
240 g (100 g = 3.13)

7.50



Hof Baregg Erdbeer-Rhabarber
Fruchtaufstrich,
230 g (100 g = 3.69)

8.50



Hof Baregg Hätzbluet Kirsch,
10 cl

16.50

Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten. Solange Vorrat.



COOP

Für mich und dich.