

Rezeptredaktor Nils  
Heiniger von Betty  
Bossi mit Truthahn.

.....  
**RÖBI KOLLER**  
Interview mit dem  
TV-Liebling

Seite 26

.....  
**TANJA  
GRANDITS**  
Festliches von der  
Köchin des Jahres

Seite 32



# Weihnachtssessen leicht gemacht

**Richtig gross auftischen mit wenig Aufwand. So gelingt das  
perfekte Weihnachtsmenü**

Seite 18





# Weihnachten auf dem Hof Baregg

Für Christian und Stefanie Weber startet die besinnliche Jahreszeit pünktlich am Heiligabend. Dann gönnen sich die beiden gerne ein Fondue Chinoise, dazu geniessen sie ihre feinen süss-sauren Hofprodukte.

TEXT ELLA RICHARDS FOTO NICOLE NARS

---

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster





Nach getaner Arbeit geniessen Stefanie und Christian Weber am 24. Dezember die Zweisamkeit bei einem Fondue Chinoise.

«Bei uns gibt es grundsätzlich das ganze Jahr über reichlich zu tun. Aber in der Vorweihnachtszeit geht die Post so richtig ab», sagt Stefanie Weber (51), während sie die frisch gebackenen Zöpfe aus dem Backofen nimmt. Bereits in achter Generation führen ihr Mann Christian (54) und sie den Hof Baregg in Hemmiken BL. Sie halten eine Galloway-Mutterkuh-Herde mit rund 80 Tieren und betreiben Ackerbau. Aus ihrem hofeigenen Weizen und Urdinkel stellen Webers und ihr Team verschiedene Sorten Brot, Gebäcke und eben Zöpfe her: «Gerade in der Adventszeit sind natürlich auch unsere Grätimänner hoch im Kurs. Normalerweise besuchen wir diverse Weihnachtsmärkte, wo wir die Teige direkt vor Ort in unserer mobilen Schaubäckerei backen.»

Auf dem 30 Hektaren grossen Betrieb stehen zudem über 350 Hochstamm-Obstbäume. Aus rund sechs Tonnen Früchten stellen Stefanie, Christian und ihre beiden Angestellten Eingemachtes, Sirup, Spirituosen und verschiedene Fruchtaufstriche her. «Für letztere frieren wir die Früchte ein und produzieren sie dann zu einem späteren Zeitpunkt. Dadurch können wir uns im Sommer voll auf die Ernte konzentrieren», so die Berner Seeländerin. Während Stefanie bei der Kirschenenernte als Unterstützung draussen tätig ist, greift Christian seiner Frau auch mal beim Etikettieren oder Abfüllen unter die Arme.

### **Nach dem Sturm kommt die Ruhe**

So geschehen vor ein paar Tagen, als noch die letzten Gläser mit Fruchtaufstrich gefüllt werden mussten. «Ich habe jedes Jahr das Ziel, spätestens Mitte Dezember mit der Produktion fertig zu sein, sodass wir uns danach auf die

Kundenbetreuung im Hofladen sowie das Zusammenstellen von Geschenkkörben konzentrieren können», sagt Stefanie Weber. Zur Weihnachtszeit sei vor allem die Zwetschgen-Zimt-Konfitüre beliebt. «Und diese ist vielseitig einsetzbar: Ob pur auf dem Sonntagszopf, in einem Rahm-Dessert oder als Füllung für Weihnachtsguetzli wie zum Beispiel Spitzbuben – sie schmeckt einfach himmlisch und erwärmt das Herz in dieser kalten Jahreszeit.»

Und wann startet die besinnliche Zeit für Christian und Stefanie Weber? «Grundsätzlich erst am Heiligabend, wenn unsere Mitarbeiter nach Hause zu ihren Familien gefahren sind, der Hofladen geschlossen ist und wir seit längerer Zeit wieder mal Zweisamkeit geniessen können», antworten die beiden zeitgleich. Dann essen sie ein Fondue Chinoise mit Fleisch vom Hof, zu dem ihre süss-sauren Leckereien im Glas wie die Curry-Zucchetti nicht fehlen dürfen. «Diese passen nicht nur hervorragend zu Fleisch, sondern auch zu Chäs-Fondue, Raclette oder Gschwellti. Perfekt also als Beilage für den Festtagschmaus», sind sich Stefanie und Christian einig. ●

### **FEINES VOM HOF BAREGG**

Bei Coop im Sortiment

Unter dem Label «Miini Region» sind mittlerweile zwölf Produkte vom Hof Baregg bei Coop erhältlich. Sie finden unter anderem die Zwetschgen-Zimt-Konfi, die süss-sauren Curry-Zucchetti, die Kirschen süss-sauer sowie den bekannten «Härzbluet-Kirsch» in ausgewählten Supermärkten beider Basel.

### **SPREITENBACH Winter Family Days**

Die Umwelt Arena Schweiz in Spreitenbach ist Ausflugsziel und Lernort für Erwachsene, Familien, Schüler und Lernende zu aktuellen Themen wie Nachhaltigkeit, Umwelt und Energie im Alltag. Pünktlich zum Jahresende finden dort vom 16. Dezember bis 3. Januar erneut die Winter Family Days statt. Jeweils von Mittwoch bis Sonntag (ausgenommen 25. Dezember und 1. Januar) profitieren Familien von einem reduzierten Eintritt und auf dem Spass-Trail gibt es eine Kinderführung zu den Themen Bündner Pärke, Jura-park Aargau und Holzkreislauf.



FOTO ZVG

Mithilfe einer Karte machen sich kleine und grosse Entdecker auf die Schatzsuche durch die Pärke, man kann mehr zur Nachhaltigkeit des Holzkreislaufs und der Wichtigkeit der Wälder erfahren sowie mit der drei Meter hohen Holzkuh Lotti einen Schnappschuss machen. Auch die Klassiker Energierutsche, Recycling City, E-Fahrzeug-Rundfahrt und die «Mission possible» gibt es zu entdecken. Alle weitere Informationen finden Sie im Internet.

 [www.umweltarena.ch](http://www.umweltarena.ch)



# Weil jede Region anders schmeckt.



Produzenten:  
Stefanie & Christian Weber, Hof Baregg,  
Hemmiken.



Hof Baregg  
Zwetschgen-Zimt Fruchtaufstrich,  
250 g (100 g = 2.60)  
**6.50**



Hof Baregg  
Quitten Fruchtaufstrich,  
240 g (100 g = 2.90)  
**6.95**



Hof Baregg Härzbluet Kirsch,  
10 cl  
**14.95**



Hof Baregg  
Kirschen süß-sauer,  
225 ml (100 ml = 3.09)  
**6.95**



Hof Baregg  
Himbeeren Fruchtaufstrich,  
235 g (100 g = 3.62)  
**8.50**

Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten.



FÜR DAS BESTE VON HIER.

**coop**

Für mich und dich.