

SPORT

Gute Ernährung  
für Aktive

Seite 66



FERIENREIF

Die besten  
Reisen im Herbst  
Beilage

# Süsse und andere Träume

Teig selber machen. So gelingt er, so schmeckt er.

Mit tollen Rezepten

ab Seite 22





Stefanie Weber verwendet für ihre Hof-Linzertorte den hofeigenen Zwetschgen-Zimt-Fruchtaufstrich.

# Eine «sackstarke» Kombi

Auf dem Hof Baregg in Hemmiken bei Familie Weber stehen über 350 Hochstamm-Obstbäume. Aus ihren Zwetschgen stellt Stefanie Weber unter anderem einen Fruchtaufstrich her, der wiederum für die beliebte Hof-Linzertorte verwendet wird.

TEXT ELLA RICHARDS FOTO STEFAN BOHRER

Ein unverkennbarer Duft strömt durchs Haus. Immer der Nase nach, lautet die Devise. Und schon stehen wir mitten in Stefanie Webers Hof-Manufaktur. «Ich bin gleich so weit», sagt sie, während sie den letzten Löffel dunkelroter Konfi auf dem Kuchenboden verteilt. Inzwischen ist der Ursprung des wohligen Duftes eindeutig: Hier wird mit Zwetschgen hantiert, und irgendwo hat sich noch eine Prise Zimt eingeschlichen. «Richtig. Das sind ja auch die Hauptzutaten unseres Fruchtaufstriches», meint die 52-Jährige und ergänzt: «Und natürlich Zucker.»

Doch im Vergleich zu einer herkömmlichen Konfi ist der Gehalt von Zucker bei ihrem Zwetschgen-Zimt-Aufstrich tiefer. «Ich verwende 67 Prozent Früchte und nur 33 Prozent Zucker. Aus diesem Grund wird es Fruchtaufstrich genannt. Die Bezeichnung Konfi kommt erst bei einem Zuckergehalt von mindestens 50 Prozent zum Tragen», erklärt Stefanie Weber, die gemeinsam mit ihrem Mann Christian (55) in Hemmiken BL den Hof Baregg in der achten Generation führt. Dort halten sie eine rund 80 Tiere umfas-

sende Galloway-Mutterkuhherde und betreiben Acker- sowie Obstbau. Rund 350 Hochstamm-Obstbäume stehen auf dem Betrieb, etwa 70 davon sind Zwetschgenbäume.

## Ganzjährig beliebt

Das bringt uns zurück zur Konfitüre – Pardon: zum Fruchtaufstrich. «Die meisten unserer Zwetschgen sind Bühler-Zwetschgen: eine alte, weitverbreitete Sorte. Die Früchte sind eher klein, jedoch sehr geschmacksintensiv. Ihr fein-säuerlicher Geschmack kommt bei verarbeiteten Produkten wie dem Fruchtaufstrich perfekt zur Geltung», erklärt Stefanie Weber. Und wieso hat sie sich entschieden, ausgerechnet Zimt mit ins Spiel zu bringen? «Das geht zurück auf das Jahr 2006, als wir speziell für die Basler Herbstmesse ein eigenes Gebäck entwickeln wollten. Dass es eine Linzertorte werden würde, wussten wir schon bald. Aber dass es schlussendlich eine Linzertorte mit Zwetschgen-Zimt-Aufstrich werden würde, war das Ergebnis unzähliger Geschmackstests und Tüfteleien.»

Heute, über 15 Jahre später, ist die Linzertorte aus Stefanie Webers hofeigener «Backstube» nicht mehr wegzudenken. So stellt die gebürtige Berner Seeländerin die Torte auch für den «Gnussmärt Lieschtel» her, auf dem Webers jeweils von März bis Dezember immer samstags mit einem eigenen Marktstand beziehungsweise ihrer Schau-Bäckerei und vielen Hof-Spezialitäten vertreten sind. «Viele denken bei Zimt automatisch an Weihnachten. Aber das richtige Verhältnis aus fruchtig-sauren Zwetschgen und süss-herbem Zimt ergibt eine sackstarke, ganzjahrestaughliche Kombi», so Stefanie Weber, die zugleich noch einen kulinarischen Tipp in petto hat: «Eine übrigens genauso unwiderstehliche Kombination: ein Stückchen Käse mit Butter und ein wenig Zwetschgen-Zimt-Fruchtaufstrich drauf – einfach herrlich!» ●

**Der Zwetschgen-Zimt-Fruchtaufstrich vom Hof Baregg ist unter dem Label «Miini Region» in ausgewählten regionalen Coop-Verkaufsstellen für Fr. 6.50 erhältlich.**