

.....  
**MIREILLE MATHIEU**

Der Spatz von Avignon im  
grossen Interview

Seite 18

.....  
**REKORDVERSUCH**

Schweizer wollen die Zahl  
Pi knacken

Seite 70

Konfi-Produzentin  
Stefanie Weber aus  
Hemmiken.

Spezialteil  
**SCHWEIZ**

Das Beste aus der  
Schweiz.  
Mit Porträt aus Ihrer  
Region.



# Einfach zum Anbeissen

**Der beste Brotaufstrich aus Ihrer Region.**

**Für den perfekten Start in den Tag und zwischendurch**





«Unsere  
Brotaufstriche  
sind Chefin-  
Sache», sagt  
Stefanie Weber.  
Ihr Mann Christian  
nickt amüsiert.

Spezialteil  
SCHWEIZDas Beste aus der  
Schweiz.  
Mit Porträt aus Ihrer  
Region.

# Das gewisse Extra auf dem Brot

Stefanie und Christian Weber tanzen auf ihrem Hof Baregg im Baselbiet auf vielen Hochzeiten. Dazu gehört auch, dass sie pro Jahr bis zu fünf Tonnen Früchte zu Brotaufstrichen verarbeiten. Die Kundinnen und Kunden freuts.

TEXT ANDREAS W. SCHMID FOTOS HEINER H. SCHMITT

Die Seeländerin Stefanie Weber (51) wusste genau, was sie wollte: «Einen Bauer mit Sauna, Pool und Garten.» Also machte sie sich vor bald 20 Jahren auf die Suche und fand auf einem Bauernflirtportal Christian Weber (54) in Hemmiken BL. Einen Pool hatte er zwar nicht, aber eine kleine Sauna und einen grossen Bauernhof – den Hof Baregg mit insgesamt 30 Hektaren Wiesen und Weiden, 80 Galloway-Rindern und über 350 Hochstamm-Obstbäumen. Gegründet 1825 und heute in der achten Generation geführt.

Stefanie Weber packte sofort mit an, einzelne Bereiche nahm sie unter ihre Fittiche. Die Fruchtaufstriche etwa sind «Chefin-Sache», wie sie am Esstisch in der Küche sagt. Christian Weber sitzt daneben und nickt, allerdings mit einem sichtbar amüsierten Gesichtsausdruck, den man durchaus als ganz leisen Widerspruch interpretieren könnte. Wie auch immer – Stefanie Weber erzählt mit Verve von den Dutzenden von Fruchtaufstrichen, die der Hofladen im Angebot hat. «Früher sagte man noch Konfi», erklärt sie, «heute geht das wegen einer EU-Richtlinie nicht mehr, die vor ein paar Jahren eingeführt und übernommen wurde.» Demnach muss bei einer Konfi der Gesamtzuckeranteil bei mindestens 50 Prozent liegen. Bei den Weberschen Fruchtaufstrichen

überwiegt hingegen der Fruchtanteil mit mindestens 67 Prozent im Vergleich zum Zuckeranteil klar. «Deshalb sind diese geschmacklich auch intensiver als normale Konfitüre.»

Fünf Tonnen Früchte verschiedenster Sorten verarbeitet der Hof Baregg in der eigenen Produktion jährlich. Das ergibt rund 7100 Konfigläser. Einen Teil davon bieten die Webers im eigenen Hofladen an, mehr als die Hälfte aber liefern sie an ausgewählte Coop-Supermärkte in der Nordwestschweiz aus.

## Mit dem gewissen Extra

Der Renner unter den Fruchtaufstrichen ist jener mit der Kombination Zwetschge und Zimt, die das ganze Jahr über angeboten wird. Stefanie Weber musste zuerst Überzeugungsarbeit leisten: Diese Kombination sei ein Saisonprodukt und nur für die Weihnachtszeit geeignet, bekam sie zu hören. «Wir können es ja trotzdem mal probieren», schlug sie vor – und bekam recht. Der Zimt verleiht dem Fruchtaufstrich das gewisse Extra, das sich die Kundschaft nicht nur zu Weihnachten wünscht.



Umgekehrt ist es nichts Ungewöhnliches, dass zur Weihnachtszeit auch Erdbeer- oder Himbeer-Konfi vom Hof Baregg erhältlich ist. «Wir haben in unserem Tiefkühlabteil stets drei Tonnen Früchte auf

Lager.» So kann sie den Zeitpunkt der Produktion selber bestimmen; frisch geerntete Früchte müssen nämlich schnell verarbeitet werden, sonst verderben sie. An Produktionstagen hat Stefanie Weber vier Pfannen parallel auf dem Herd stehen, um insgesamt 100 Kilogramm Früchte zu verarbeiten. «Dann ist ganz schön was los», sagt sie. Ans gemütliche Ausspannen am Pool, würde es ihn denn geben, wäre nicht zu denken. ●

Hof Baregg  
Fruchtaufstrich  
Zwetschgen-Zimt,  
Fr. 6.50/250 g in  
ausgewählten  
Coop-Supermärkten.



Mehr zum Thema Brotaufstrich erfahren Sie ab Seite 24. →