

Ein neues Café für Biberist

Im früheren «Pralino» hat das Café Mabén eröffnet. Die Familie Akdoganbulut bietet hier unter anderem anatolische Speisen an.

Susanna Hofer

«Mabén», das bedeutet «Pause» auf Kurdisch. Wo vormals während vieler Jahre die Gäste des «Pralinos» ein- und ausgingen, ist nun das «Mabén» entstanden. Das Haus nahe der Emmenbrücke in Biberist wurde einer umfassenden Renovation unterzogen; die Fassade ist nun in Taupe gehalten, die Balken sind weiss und neben dem Gebäude gibt es einen grossen Spielplatz.

Köfte, Spaghetti und Pizza

«Wir wollten, dass es in Biberist wieder ein Café hat, nachdem das «Pralino» nicht mehr existierte», sagt die Betreiberfamilie Akdoganbulut. Man habe nach dem Kauf der Liegenschaft viele andere Angebote bekommen, etwa für einen Kebabladen, aber sich für ein Café entschieden, in dem man auch mittags essen kann. Denn das «Pralino» habe einen Namen gehabt, und das wolle man weiterfüh-



Auch von aussen erstrahlt das Gebäude in neuem Glanz.

Bilder: Hanspeter Bärtschi



Gastgeberin Fatma Akdoganbulut.

ren. Es gebe zu wenig Cafés in Biberist.

Nebst dem Chef arbeiten auch seine Frau, die Tochter und der Sohn mit, zudem hat man Teilzeitangestellte, um die zurzeit noch sehr langen Öffnungszeiten zu stemmen. Die würden sich wohl noch verkürzen, aber man wolle einmal sehen, wie der

Betrieb laufe und wann man die besten Gästezahlen erreichen könne.

Schaut man sich die Speisekarte an, die online noch nicht aufgeschaltet ist, fällt auf, dass das Angebot breit gefächert ist. Es gibt sowohl anatolische Speisen, wie etwa Köfte (Hackfleischfrikadellen), als auch

Hamburger und Kalbsbratwurst. Aber auch Spaghetti, Penne all'arrabbiata oder Pizza.

Auch Snacks wie Köfte, Sandwich oder Suppe und Salat sind zu haben. Dazu gibt es Frühstück in verschiedenen Grössen und Variationen. Als Dessert gibt es typische Spezialitäten wie Baklava, aber

auch Eis. Im vorderen Teil des Ladens werden auch Brote verkauft, nebst Süssigkeiten und anderem Kleingebäck. Zum Teil werden die Produkte in der eigenen Küche hergestellt, zum Teil weiterverarbeitet. Bio habe man nicht, aber man wolle in Zukunft mit den lokalen Produzenten vermehrt zu-

sammenarbeiten. Als Vegi-Angebot sollen auch bald Frühlingssrollen oder etwas Vergleichbares angeboten werden. Das Restaurant bietet rund 44 Innensitzplätze, in der warmen Saison kommen noch 18 auf der Terrasse dazu.

Die Inhaber sagen, die Gäste schätzten es, hierherzukommen. «Auch frühere Mitarbeiter des «Pralinos» kommen und schauen, wie es jetzt läuft.» Die Familie stammt ursprünglich aus dem kurdischen Teil der Türkei, lebt aber schon lange in der Region, seit 2003 in Biberist. Das Ziel sei es, hier einen gemütlichen Raum zu schaffen, wo sich alle wohlfühlen.

Die Akdoganbuluts haben übrigens noch eine schöne Geschichte, die mit dem Haus zusammenhängt: «Hier wurde nämlich unsere Hochzeitstorte gebacken, daran erinnere ich mich sehr gut.» Sie habe fünf Stockwerke gehabt und sei weiss gewesen. Schön sei, dass auch Kinder und Jugendliche vorbeikommen, um sich mit Gebäck zu versorgen.

«Als Bäuerin bist du sozusagen das Mädchen für alles»

Serie «12 Monate, 12 Geschichten»: Im März widmet sich Agnese Schlupe den Aroniabeeren. Nur eine ihrer Aufgaben auf dem Rütihof.

Lucilla Mendes von Däniken

Langsam kommt Schwung in den Alltag der Betreiber des Rütihofs in Nennigkofen. Im März ist der Moment, wo – wenn das Wetter mitspielt – von Winter auf Frühlingbetrieb umgestellt wird. Felder werden vorbereitet, das Gras auf den Feldern mit dem Hofdünger gedüngt und zum Teil erneuert.

Wenn es länger warm und trocken bleibt, kommen auch die ersten Kartoffeln in den Boden. Aufgrund der für diese Jahreszeit eher frühlinghaften Bedingungen treiben schon die Aroniasträucher aus. Zeit also für die Bäuerin, die letzten Beeren von 2023 zu verarbeiten.

«Ich habe einen 24/7-Job», erklärt Agnese Schlupe beim Gespräch in ihrer Küche. «Als Bäuerin bist du sozusagen das Mädchen für alles.» Fragt man sie konkret nach ihren Aufgaben auf dem Rütihof, dann ist die Auflistung lange: «Ich kümmere mich um die Buchhaltung und ums Personal. Ich schaue, dass die Familie rechtzeitig die Mahlzeiten auf dem Tisch hat, kümmere mich um den Haushalt und unsere Kinder. Zudem bin ich stetig daran, unsere Aroniabeeren gut zu vermarkten.» Die Beeren sind ihr Spezialgebiet. Sie kennt deren Vorzüge, weiss, was man daraus machen kann – und kennt aber auch die Grenzen.

Als Au-pair in die Schweiz

Agnese Schlupe ist 38 Jahre alt. Aufgewachsen ist sie in Ventpils, der Hafenstadt von Lettland. Ihre Kindheit war nicht einfach, und so entschloss sie sich, nach Abschluss des Gym-

nasiums eine Stelle als Au-pair in der Schweiz zu suchen. 18 Jahre alt war sie, als sie mit einer Tasche ihre Heimat und ihre Familie hinter sich liess – und hier in der Schweiz ist sie nun hängen geblieben. Sie gibt zu: «Ich habe kein Heimweh. Meine Familie ist hier.» Doch die Verbunden-

heit ist noch da. So kann sie jedes Jahr im Februar, wenn sie mit Mann Patrick und den beiden Kindern eine Woche in die Berge fährt, auf die Unterstützung einer lettischen Freundin vertrauen. Auch sonst kann sie auf Hilfe von aussen zählen: «Ich habe zwei Freundinnen

hier im Dorf. Sie halten mir den Rücken frei, wo immer es geht. Ihnen verdanke ich sehr viel.»

Praktikum im Maishotel motivierte sie

Nachdem sie 2004 in die Schweiz gekommen war, arbeitete sie zuerst als Au-pair in

Utzenstorf, danach wechselte sie zu einer Familie in Lüsslingen. Als die Kinder alt genug waren und keine Betreuung mehr brauchten, erhielt sie die Gelegenheit, im Maishotel in Lüsslingen ein Praktikum zu machen. Dieses wurde damals von Patricks Onkel Herbert Schlupe geführt: «Mir gefiel die Arbeit so gut, dass ich mich zur Bäuerinnenausbildung am Wallierhof entschied. Diese Ausbildung habe ich dann 2013 mit dem Eidgenössischen Diplom abgeschlossen.» Damit war der Grundstein für ihren heutigen Alltag gelegt.

Die administrativen Aufgaben macht sie nicht ungern, aber viel lieber ist sie in ihrer Verarbeitungsküche. Das Interesse für die Aroniabeeren hat sie von ihrem früheren Chef übernommen. Er hatte begonnen, die Beeren bis vor wenigen Tagen die Sträucher zurückgeschnitten: «Wir machen dies alle zwei Jahre. Das fördert die Qualität der Beeren.»

Auf einer Fläche von 1,2 Hektaren werden heute die Aroniasträucher angebaut. Patrick Schlupe kümmert sich vor allem um die Pflege der Pflanzen. So wurden bis vor wenigen Tagen die Sträucher zurückgeschnitten: «Wir machen dies alle zwei Jahre. Das fördert die Qualität der Beeren.»

In der Ostschweiz werden Beeren zu Saft verarbeitet

Agnese Schlupe kommt dann vor allem bei der Ernte und der Verarbeitung zum Einsatz. Die Beeren werden zum grössten Teil weiter an die Ostschweizer Landi Seebachtal geliefert, wo sie zu Saft verarbeitet und getrocknet werden. Danach bezieht sie einen Anteil Saft und

getrocknete Beeren zurück. Diese verarbeitet sie weiter zu Muesli, Sirup, Konfitüre oder einem Eisteekonzentrat.

Diese Produkte liefert sie dann an Bioläden in Solothurn und im Bucheggberg – und natürlich findet man diese auch im Hofautomaten beim Kulturhof Weyeneth in Nennigkofen. Privat probiert sie immer wieder neue Sachen aus, wie Linzertörtchen, Cantuccini, Fruchtbrot mit Beeren, Ostereier färben oder die Beeren als Kochzutat in den unterschiedlichsten Menüs.

Doch nicht nur die Verarbeitung der Beeren ist bei Agnese Schlupe aktuell ein grosses Thema. Seit ein paar Tagen bietet der Rütihof neu eine Ferienwohnung auf Airbnb an. Die Bäuerin ist begeistert: «Die Wohnung war erst ein paar Tage online, als wir schon eine Anfrage für einen Langzeitaufenthalt hatten. Und im Sommer haben sich Gäste aus Japan angemeldet.»

Langweilig wird es ihr nie: «Meine Tage sind lang. Aber zum Glück finde ich doch auch noch Zeit, um mein grosses Hobby als Jugend-Korbball-Leiterin beim TV Nennigkofen-Lüsslingen zu pflegen.»

Und ein weiteres Projekt, welches im Herbst durchgeführt wird, weckt in ihr schon Vorfreude: «Das hat auch wieder mit den Beeren zu tun», erzählt sie lachend: «Ich plane mit den Lüne-Frauen – dem früheren Landfrauenverein – einen Kochabend. Wir machen ein Mehr-Gang-Menü mit Aroniabeeren.» Sie freut sich darauf, ihre Leidenschaft weiterzugeben und aufzeigen zu können, warum die Aroniabeere oft als «Wunderbeere» bezeichnet wird.



Serie: Ein Jahr auf dem Rütihof

12 Monate, 12 Geschichten

Der Rütihof in Lüsslingen-Nennigkofen ist ein Biobetrieb, der in einer Personengemeinschaft geführt wird. Patrick Schlupe sowie seine Frau Agnese und ihre Kinder leben auf dem Hof. Ihr Geschäftspartner Markus Furrer wohnt mit seiner Familie in Lüsslingen. Unterstützt werden die Betreiber vom eritreischen Hilfsarbeiter Fissehaje Abraha. Nebst Ackerbau und Viehwirtschaft sind vor allem die Aroniabeeren eine Spezialität des Rütihofes. Für unsere Serie «12 Monate, 12 Geschichten» dürfen wir den Hof ein Jahr lang begleiten – und erhalten so einen Einblick in den Alltag eines Landwirtschaftsbetriebes. (Imb)



Bäuerin Agnese Schlupe widmet sich im März ihren Aroniabeeren.

Bild: Tom Ulrich