

Freundinnen BEIM KONFIKOCHEN



◆ **Wittnau** Astrid Bründler (50) und Helen Schmid (53) kennen sich seit mehr als 20 Jahren. Seit Kurzem kochen die beiden Fricktalerinnen gemeinsam drei Fruchtaufstriche für Coop. — SILVIA SIFFERT

Es ist heiss im kleinen Verarbeitungsraum auf dem Erlenhof der Familie Schmid. Schnell rührt Astrid Bründler nochmals die Kirschenmasse in den Töpfen um, bevor sie sich am Gespräch beteiligt. «Ja, wir sind Freundinnen, singen gemeinsam im Chor und sind auch im Turnverein aktiv», antwortet sie lächelnd und schaut hinüber zu Helen Schmid, die soeben die heissen Konfigläser aus dem Ofen holt. «Aber wir verbringen auch sonst viel Zeit gemeinsam und helfen einander auf dem Hof aus – beispielsweise stellen wir Geschenkkörbe mit Produkten unserer beiden Höfe zusammen und unsere Männer leihen einander die Landmaschinen aus», ergänzt die Bäuerin des Erlenhofs. Sie führt zusammen mit Herbert Schmid den mittlerweile 45 Hektar grossen Betrieb. Nebst Mutterkuhhaltung werden hier im oberen Fricktal auch Trauben, Raps, Getreide sowie Kirschen und Zwetschgen angebaut.

Aprimira – eine besondere Sorte
Die Früchte des Erlenhofs wie auch jene des Obstbaubetriebs Bründler werden

jetzt zu feinem Fruchtaufstrich verarbeitet. «Wir frieren das Obst gleich nach der Ernte ein und kochen Konfi je nach Bedarf – wie heute Nachmittag», erklärt Astrid Bründler. Zusammen mit Ehemann Joe und den Söhnen Lukas und Philipp bewirtschaftet sie auf sechseinhalb Hektaren Stein- und Kernobst wie beispielsweise Aprimira – welche grösstenteils als Konfi endet. «Wie der Name schon sagt, ist die Sorte eine Kreuzung zwischen Aprikose und Mirabelle», weiss die 50-Jährige. «Meine Lieblingskonfi», wirft Helen Schmid sofort ein. Aber nicht nur die Fruchtaufstriche Kirschen und Aprimira werden an diesem Nachmittag im Fricktal hergestellt, auch Zwetschgen gibt es neu im regionalen Coop-Sortiment. Fruchtaufstriche deshalb, weil die Konfis einen hohen Fruchtanteil aufweisen und nur wenig Zucker enthalten. «Unsere drei Sorten enthalten mehr als 70 Prozent Früchte», sagt Astrid Bründler, «aber für uns sind es trotzdem immer noch Konfis.» Und alle drei tragen das Jurapark-Label – schliesslich finden der Anbau und die Produktion im Gebiet des Juraparks Aargau statt. ●

DAS HERZ AM RICHTIGEN FLECK

Speziell die Deckel der Konfigläser aus den Händen Bründler/Schmid stechen sofort ins Auge. Ein Karo- und Holzmuster, verziert mit einem Herzen. Dieses zeigt immer haargenau in die Richtung, wie die Etikette angebracht ist. «Darauf legen wir sehr viel Wert», betonen die beiden Frauen. Und daran sieht man auch, dass hier alles Handarbeit ist – bis ins kleinste Detail.

Foto: Marius Hüsg

Impressum: Coop Region Nordostschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach 2575, 4002 Basel; Tel. 061 327 75 00; Redaktionsleitung: Patrick Häflicher



Mit Spass dabei: Helen Schmid (l.) und Astrid Bründler in ihrer Konfi-Küche. Es dampft und riecht an allen Ecken nach feinen Kirschen.