



REGION

EISZEIT

Glace frisch vom Bauernhof

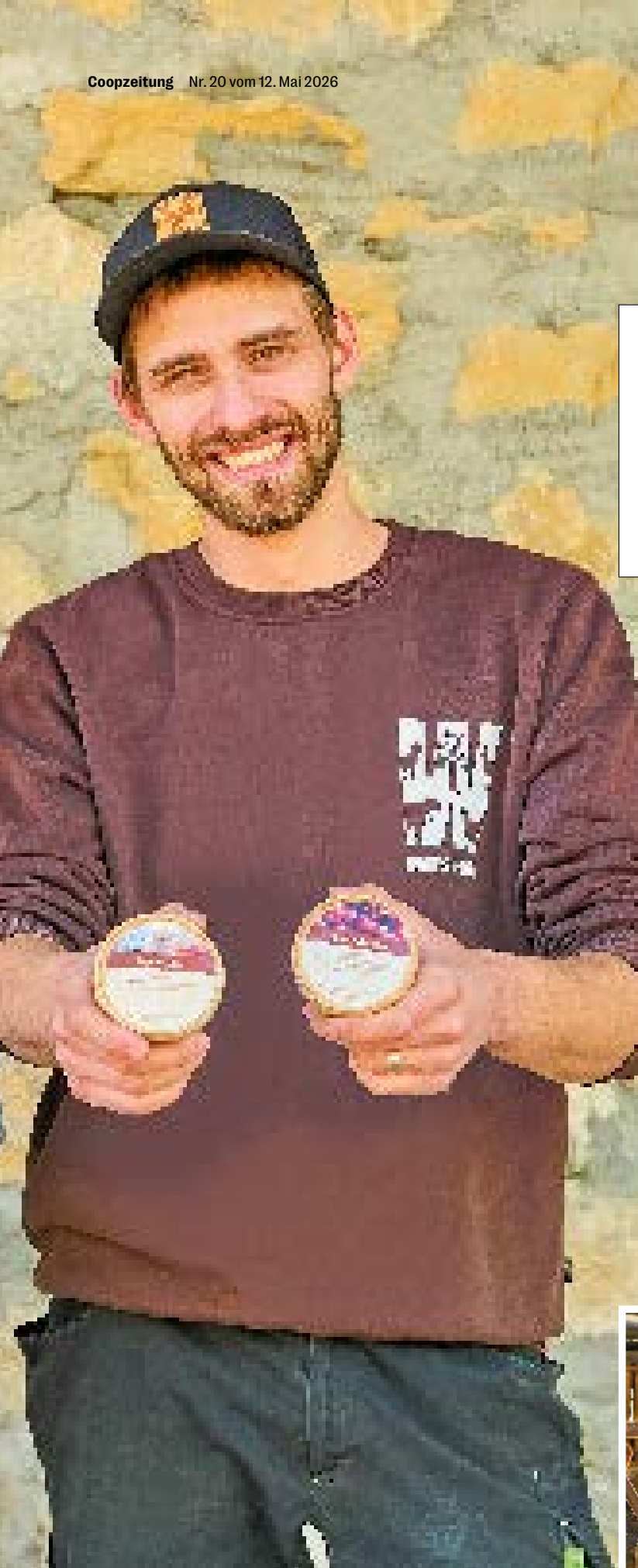
Dieses junge Landwirtepaar weiss, was Schleckmäulern schmeckt: Mit ihrem selbst produzierten Wagis-Farm-Glace überzeugen Sophie und Reto Bühler nicht nur die eigene Familie, sondern seit Kurzem auch die Coop-Kundschaft.

Text **Evelyne Owa** Fotos **Aline Gerber**

Pandora läuft aufgeregt im Stall herum. Als sich Sophie Bühler nähert, hält die Red-Holstein-Kuh kurz an für eine Streicheleinheit. «Sie begrüsst das Kälbchen, das vor einer Stunde geboren wurde», weiss Sophie. Die 26-jährige Landwirtin ist die Besitzerin von Pandora und die Chefin hier auf der Wagis Farm, die sie zusammen mit ihrem Mann Reto und acht Mitarbeitenden bewirtschaftet. Der Name der Farm, die im Schaffhauser Grenzdorf Bibern liegt, geht auf den Spitznamen von Sophies Grossvater zurück, der als Wagner arbeitete. Einen Namen hat auch der jüngste Zuwachs auf dem Hof schon: Ursinja. Alle der rund 80 Kühe, Rinder und Kälbchen tragen einen Namen – und wenn Sophie sie ruft, reagieren die Tiere sofort. Der wertschätzende Umgang mit den Kühen ist der Landwirtin wichtig. Schliesslich liefern sie die Grundzutat für eines der beliebtesten Produkte der Wagis Farm: die selbstproduzierte Glace.

«Die Idee mit den Glaces hatte mein Vater. Er liebt Süsses über alles», erzählt Sophie. Das war vor sechs Jahren. Damals eröffnete die Familie ihren Hofladen mit dem Ziel, ein Grundsortiment an selbst produzierten Nahrungsmitteln anzubieten. Milch, Eier, Käse, Öl, Süssmost und Gebäck waren schon gesetzt. Schnell war klar, dass auch Glace dazugehören soll. Glücklicherweise verfügte eine Mitarbeiterin über das nö-





NEU IM COOP-REGAL

Seit Kurzem sind fünf Wagis-Glace-Sorten in den Schaffhauser Coop-Supermärkten erhältlich: **Baumnuss, Erdbeere, Joghurt, Kirsche** und **Smarties** (alle im 125-ml-Becher). Von der Wagis Farm sind im Raum Schaffhausen zudem ein kalt gepresstes Rapsöl sowie ein Sonnenblumenöl erhältlich (beide à 250 ml). Die Bauernhof-Produkte aus Bibern tragen das Label Naturpark Schaffhausen. Coop unterstützt den regionalen Naturpark im Rahmen des Engagements für Nachhaltigkeit und regionale Projekte.

tige Know-how – und Sophies Vater genoss kurz darauf das erste selbstgemachte Schoggiglace. Er war hell begeistert. Und nicht nur er: Schon bald wuchs das Sortiment von anfänglich drei Sorten auf 22 heran. Fünf davon sind seit Kurzem in den Schaffhauser Coop-Supermärkten erhältlich.

Natürlichkeit und Regionalität

Produziert wird in der Küche oberhalb des Hofladens; die neu erworbene, grosse Glacemaschine ist Sophies ganzer Stolz – neben ihren beiden kleinen Söhnen. Bei der Glaceproduktion setzt die Familie Bührer auf Natürlichkeit. Künstliche Farbstoffe sind tabu, die Konservierungsstoffe auf ein Minimum beschränkt. Ebenso wichtig ist Regionalität: «Die Baumnüsse wachsen auf unseren Bäumen und die Kirschen bei meinem Onkel», erläutert Sophie. Dass ihre Glaces einst in den Coop-Supermärkten erhältlich sein werden, daran hätte die Betriebsleiterin bis vor Kurzem nicht im Traum gedacht.

Träume hat Sophie allerdings noch einige. Der Eventraum soll renoviert werden – und ein Streichelzoo entstehen. So werden Pandora, Ursinja und ihre Kolleginnen wohl schon bald in den Genuss von noch mehr Streicheleinheiten kommen. ■



Neu stellen Sophie und Reto Bührer ihre beliebten Bauernhof-Glaces auch für Coop her.