

Muttertagsbrunch bei Familie Daniel und Käthi Vetterli in Rheinklingen

Bei einem Brunch mit selbstgemachten Milchprodukten und vielen anderen schmackhaften Lebensmitteln konnten die Besucher ins Gespräch mit der Bauernfamilie Vetterli kommen.

Drei Bauernfamilien beteiligten sich am Brunch. So durften Kinder vorgängig auf dem Hof von Eva und Philemon Stauffer Milchprodukte herstellen. Es wurde Mozzarella, Frischkäse, Butter und Jogurt hergestellt, die am Sonntag auf dem reichhaltigen Brunch Buffet zu finden waren. Die Strähl Käse AG lieferte die reichhaltigen Käseplatten, welche allesamt aus ihrem Sortiment stammen. Rita und Hanspeter Vetterli waren unter anderem für die Herstellung von Rösti zuständig. Auf dem Steelfire brutzelten Spiegeleier und Speck. Die rund 150 Gäste kamen kulinarisch wie auch informativ auf ihre Kosten. Für die Kinder standen etliche Spielmöglichkeiten zur Auswahl. Sie konnten sich auf der Hüpfburg austoben, im Sandhaufen spielen oder einen Trettraktorenparcours absolvieren. Die Söhne von Daniel Vetterli führten die Besucher durch den Hof, wo sie wertvolles über die Milchwirtschaft, den Ackerbau sowie über den Gemüsebau erfuhren.



Auf dem reich gedeckten Brunchstisch lagen auch Käsespezialitäten der Strähl Käse AG und Frischkäse und Butterherzen, welche Kinder im Kurs zubereiteten. (tk)



Auf dem «Steelfire» brutzelten Spiegeleier und Speck. (tk)



Käthi Vetterli erklärt den Kindern, dass die Milch durch die Zugabe von Lab bricht, sodass sie nachher zu Käse weiterverarbeitet werden kann. (S. Giger, BauernZeitung)



Der Präsident der TMP, Daniel Vetterli, begrüßte die Brunchgäste auf seinem Familienbetrieb. (tk)