

Zum 13. Mal beim Schlemmermahl auf dem Huebhof Bachs

Werner Meier

Nach dem Wechsel von Sommer- auf Winterzeit am letzten Sonntag im Oktober und nach dem Räbeliechti-Umzug anfangs November waren die Seniorenturner zur alljährlichen Metzgete unterwegs. Zum 13. Mal genossen sie das feine Schlemmer-Mahl auf dem Huebhof in Bachs.

Der Wanderleiter der Langwanderer, Hans-Jörg Huber, versammelt seine Turnkameraden um halb Neun am Bahnhof. Mit dem 12-i-Tram, der S15 und dem Bus 510 erreicht die Gruppe Stadel. Ist es nicht super, mit dem ÖV unbeschwert reisen zu können? Vor der herbstlichen Wanderung stärken sich die Turner im Restaurant Pöstli in Bachs mit dem obligaten Kafi mit Gipfeli. Der Weg zum Huebhof ist den meisten schon bestens bekannt. Im Gibisnüt zweigt der Weg ab in den Wald. Den vielen im Laub liegenden Eicheln nach ist zu vermuten, dass hier keine Wildschweine anzutreffen sind. Herrlich raschelt das Laub unter den Schuhen, oberhalb des Rotzengrund begrüsst das ferne Elfglöggli von Bachs die Wanderschar. Das gemütliche Tempo lässt vielerlei Geplauder zu, Favoriten sind die Trump-Wahl, Eishockey, Krankengeschichten und, natürlich, die Lifte am Bahnhof. Die Frage, wann der Stadthausplatz fertig sei, muss leider offen bleiben. Beim Huebberg nehmen die Turner die bestens bekannte scharfe Linkskurve, um nach einer Viertelstunde punkt 11.30 Uhr im Huebhof einzutreffen.

Die Kurzwanderer nehmen's gelassen ruhig und starten mit dem Verantwortlichen für Anlässe, Jürg Bahnmüller, auch per ÖV, nach Alt-Bachs. Weil der erste Turner den Weg entlang der Strasse einschlägt, wirkt der so genannte Herdentrieb: der Feldweg dem Fisibach entlang bleibt unbenutzt links liegen. Nach gut zwei Kilometern streichelt ein leiser Duft von feiner Rösti die Nasen der Kurzwanderer.



Kafi und Gipfeli im Rest. Pöstli



Start der Langwanderer im schönen Bauerndorf Stadel

Die Buurebeiz auf dem Huebhof

Wie versprochen, will der Schreibende dieses Mal mehr über die Buurebeiz Huebhof berichten. Denn in der „Glückspost“ vom 05. Oktober 2023 erschien ein umfassender Artikel über den Huebhof und deren Wirtin Regula Erb. Wie zu lesen ist, wollte Regula immer gerne Bäuerin werden und lernte bei der Landjugend ihren Mann Walter kennen. Und der hatte Glück: Regula fand Gefallen am offen auftretenden und aufgeschlossenen Jungbauer. Als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin fand sich Regula Erb schnell in ihrer Aufgabe als Bäuerin zurecht und legte sich vor über 30 Jahren ihr eigenes Tätigkeitsfeld zurecht: sie eröffnete, nach vielen bürokratischen Hürden, die erste Buurebeiz „Zum Talgarten“ im Zürcher Unterland. Diese ist mittlerweile weit herum bekannt. Am Montag und Dienstag können alle bei ihr ab 17 Uhr einkehren, ihre Spezialität sind ihre Rösti-Kreationen. Und natürlich die Metzgete im Herbst, darum sind ja die Walliseller Seniorenturner schon das 13. Mal im Huebhof zu Gast und geniessen die herzliche Gastfreundschaft von Regula und Walter Erb.

Hundert Rinder werden auf dem Hof gemästet, Bauer Erb nimmt diese im Alter von drei Wochen zu sich, sie bleiben rund ein Jahr, bis aus den Munis sehr gutes Rindfleisch wird. Walter Erb arbeitet Teilzeit als Landmaschinen-Mechaniker, so kann er seine Maschinen für die grossen Felder gleich selbst bestens im Schuss halten. Glücklicherweise arbeitet Sohn Walter jun. auf dem Hof mit, der Weiterbestand des Landwirtschaftsbetriebs ist also gesichert.



Das Ziel: der Huebhof im Bachsertal



Wissen die Munneli, was ihnen blüht?

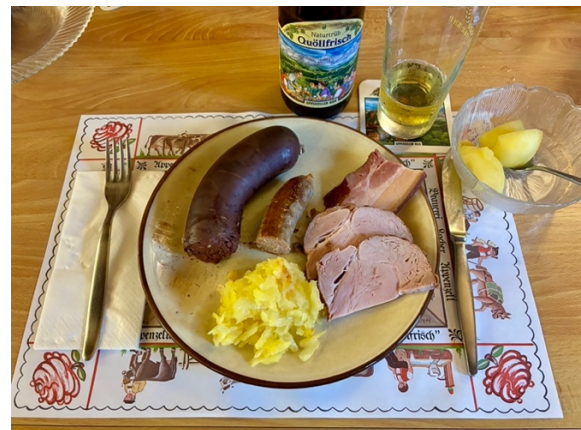
Feine Metzgete zum 13. Mal

Es ist für die Seniorenturner fast wie ein Nachhausekommen. Sie werden von Gastgeberin Regula Erb freundlich begrüsst, ebenso die fünf Turnerfrauen, die die notwendige Teilnehmerzahl garantieren. Nachdem alle ihre Tranksame erhielten, darf (schon wieder?) der „Tisch 1“ zuerst am Buffet anstehen. Was für ein herrlicher Anblick: Bauer Erb schöpft die feine Rösti, Regula Erb und ihr Sohn Sauerkraut, Blut-, Leber- und Bratwürste, Helferin Yosi Gossweiler ist für Speck, Rippli, Wädli, Sauschwänzli, Schnörkli und Zunge zuständig. Auch Apfelstückli stehen in Schälchen bereit. Die Gäste geniessen die grosse Auswahl an Köstlichkeiten, das Besondere ist halt hier, dass auch kleinere Wurst- und Fleischstücke ausgewählt werden können. So kann alles probiert und das Vorzügliche nochmals gekostet werden. Wer will, lässt sich ein zweites Mal den Teller füllen und auch beim dritten Mal strahlt die Küchenbrigade ihre gewohnte Freundlichkeit aus.

Nach einer wohltuenden Pause kommt die lange ersehnte Frage von Regula Erb: wer möchte einen Dessert? Welch Frage! Die Nachfrage ist riesig, denn der Genuss der von Bäuerin Erb selbst hergestellten Süssigkeiten grenzt an ein Muss. Kirsch-, Schwarzwälder- und Vacherin-Torte stehen zur Auswahl, ebenso Gebrannte Crème. Ein feiner Kafi mit einem selbstgebrannten Schnäpsli gehört am Schluss der Metzgete halt dazu. Um 15 Uhr rufen die Wanderleiter zum Aufbruch, mit herzlichem Dank an die Familie Erb zieht die fröhliche Gruppe gegen Wallisellen. Es ist aber nicht so, dass die Seniorenturner nur an Ausflügen und Metzgete anzutreffen wären. Die dort angesparten Kilos trainieren sie jeweils wieder ab, jeden Donnerstagmorgen in der Mehrzweckhalle.



Familie Erb am grosszügigen Buffet



Die zweite Portion – grosszügig geschöpft