

# Kalbsbrustschnitte à la Blauer Engel

## Rezept für vier Personen

4	Kalbsbrustschnitten, gebunden	
1 KL	Salz	
Pfeffer	aus der Mühle	
wenig	Paprika	würzen
1 EL	Mehl	wenden
1-2 EL	Öl oder Fett	erhitzen

Fleisch auf mittlerer Stufe beidseitig braten, herausnehmen

1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
1	Rüebli	
½	Sellerie klein	
100 g	Speckwürfeli	vorbereiten, dünsten
1-2 EL	Tomatenpüree	beifügen, mitdünsten
3 dl	Wasser	ablöschen

Fleisch zugeben, auf kleiner Stufe, zugedeckt, rund 1 ½ Stunden weichschmoren, wenn nötig Wasser beigeben

Servieren mit frischen Knöpfli oder Polenta und dem Saucengemüse



Kalbsbrustschnitte mit selbstgemachten Spätzli

ZVG



Setzt auf Direktvermarktung: Familie Pfister im hauseigenen Rebbegg ZVG

## Neu zertifizierte Jurapark-Produkte: Der erlebnisreiche Lindenhof in Bözen

Seit Februar 2018 sind 30 Produzenten mit der Regionalmarke «Jurapark Aargau» zertifiziert. Neu dabei ist Familie Pfister vom Lindenhof in Bözen. Mit ihrem Hofladen, der Gästebewirtung und den erlebnisreichen Veranstaltungen setzen sie auf die regionale Vermarktung der Weine, Destillate und ihres Natura-Beefs.

Yvonne und Reto Pfister haben drei Kinder und bewirtschaften zusammen einen rund 42 Hektaren grossen Landwirtschaftsbetrieb in Bözen mit Mutterkuhhaltung, Rebbau und Ackerbau. Die Zukunft sehen Yvonne und Reto Pfister in der Direktvermarktung ihrer regionalen Produkte. Ihr Ziel ist es, die Wertschöpfung möglichst auf dem eigenen Betrieb zu behalten. Der Startschuss für die Direktvermarktung fiel zu Beginn der 90er-Jahre, als die Pfisters vermehrt auf den Rebbau setzten.

Später konnte mit der Umstellung auf die Mutterkuhhaltung zudem Natura-Beef ab Hof angeboten werden. Der dadurch leerstehende Munistall wurde zum gemütlichen «Lindenhofstübli» für die Gästebewirtung umgenutzt. So wurden tolle Geburtstage, heitere Klassenfeste und – in Kombination mit der Scheune – romantische Hochzeiten gefeiert. Neben der Bewirtung wird auf Wunsch auch ein Hofrundgang mit Besuch der Tiere angeboten. Dabei ist Gigi, der Zuchtstier der Pfisters, der grosse Star. Als reinrassiger Limousine-Stier mit einem Gewicht von rund 1,2 Tonnen und einer Widerristhöhe von 1,6 Metern ist er eine imposante Erscheinung.

Der Lindenhof bietet mit zwei Hoffesten, dem Schillertag im Mai und dem Wymärt im November, spannende Einblicke in die Landwirtschaft, gepaart mit eindrücklichen Erlebnissen. Bei der Wein-Degustation erfährt man beispielsweise, was der Schiller-Wein mit dem gleichnamigen Dichter zu tun hat. Die Antwort lautet: nichts. Der Name kommt von der schillernden Farbe des Weins, wobei man nach ausgiebigem Genuss desselben sicherlich auch gut dichten kann.

STEPHANIE PLATZER