



## Einblick

An einem lauen Sommerabend im August, auf einer rosenbekränzten Terrasse, trifft sich das Ressort Öffentlichkeit. Am Tisch sitzen Barbara Kindler und Brigitte Kummer. Susanne Gygax, auch ein Ressortmitglied, denkt sicher an uns, denn sie ist im Kurzurlaub. Eine Besonderheit hat diese Sitzung, denn Silvia Kaufmann aus Rechterswil schnuppert mal in's Ressort Öffentlichkeit rein. Sie ist eine Landfrau, die sich gesagt hat, warum nicht mal reinschauen, um einen Einblick zu erhalten, was da so abgeht.

Silvia erzählt ihren Eindruck vom Einblick: "Ich bin einfach mal so gekommen, ohne Vorbereitung, ohne Ahnung was mich erwartet, aber gespannt was sein wird. So habe ich zwei offene, kommunikative und ideenreiche Frauen angetroffen. Nach einem lockeren Einstieg werden kommende Anlässe besprochen. Was gibt es zu organisieren, delegieren, kommunizieren und wer, macht was. Das Landfrauenfenster für den Herbst entsteht im gemeinsamen Gespräch. Immer wieder bekomme ich Informationen, was noch so in das Ressort Öffentlichkeit gehören kann.

So erhalte ich locker-flockig und mit viel Humor gespickt, einen klaren Einblick, auf was ich mich einlassen werde. Das hilft mir meine Entscheidung zu treffen, weiterhin im Ressort Öffentlichkeit zu organisieren, delegieren, kreieren und einfach mitzuhelfen.

Es ist mir wichtig, dass ich unterstützen kann ohne im Vorstand aktiv mithelfen zu müssen. Ich konnte klar sagen, was meine Ressourcen sind, und sie werden respektiert.

Ich möchte auch weitere Landfrauen ermuntern, doch einmal in einem der Ressorts reinzuschnuppern, um so den Vorstand in einem klar gesetzten Rahmen unterstützen zu können.»

Es war eine sehr konstruktive Sitzung für uns alle und es zeigt uns, dass die Idee, Landfrauen in einem Ressort mithelfen zu lassen, ohne im Vorstand sein zu müssen, ein echter Gewinn für unser Verein ist. Also Frauen, seid mutig und kommt schnuppern!

## Rückblick

Das Frühlings / Sommerkursprogramm hat guten Anklang gefunden und hat sich auch in der Teilnehmerzahl gezeigt. Wir freuen uns, dass alle Kurse, ausser dem Wildbienenkurs, durchgeführt werden konnten.



Unser ultimativer Anlass, war die Kantonale Delegiertenversammlung am 14. März in Subingen. Der ganze Anlass stand unter dem Thema Wasser. Die Halle war entsprechend dekoriert und es

wurde Rabizoniwasser aus Milchkannen ausgeschenkt. Auch in kulinarischer Hinsicht, haben wir die Teilnehmer/innen verwöhnt, so wie es die Landfrauen «äbe so mache»!  
 Die Unterhaltung nach dem Essen, mit «Pan mit Charm» war ein weiteres Highlight. Dank den vielen Helferinnen verlief der Tag reibungslos und wir konnten noch lange nach dem Anlass immer wieder tolle Komplimente entgegennehmen.



## Ausblick

Wir wurden wieder für zwei Anlässe angefragt:

**14.09.2024 Dorffest in Subingen mit Jungbürgerfeier und Neuzuzüger-Apero.** Wir werden Kaffee und Dessertbuffet anbieten. Dazu benötigen wir wieder die Unterstützung von euch Landfrauen. Wer mithelfen will, kann sich bei Barbara Kindler melden [barbara.kindler@gmx.ch](mailto:barbara.kindler@gmx.ch)

**25.09.2024 Seniorenanlass in Recherswil**

Wir werden wieder wie letztes Jahr Kaffee und Blechkuchen anbieten. Wer sich hier einbringen möchte, kann sich bei Brigitte Kummer melden: [brigitte.kummer@bluewin.ch](mailto:brigitte.kummer@bluewin.ch)

Unser Ressort Kurswesen hat sich viele tolle Sachen für euch ausgedacht. Schau dir das Programm genau an, ist dein Interesse geweckt, dann melde dich sofort an und genieße die Zeit unter Landfrauen.

**17.01.2025 GV Landfrauen im Restaurant Kreuz in Aeschi.** Da die Turnhalle umgebaut wird, haben wir eine neue Lokalität gesucht und gefunden.

## Küchenblick

### Sauerkraut-Reis-Auflauf

6 dl Gemüsebouillon  
 200 g Langkornreis  
 1 Zwiebel\*\*  
 150 g Speckwürfel\*\*  
 250 g Hackfleisch\*\*  
 1 Dose gehackte Pelati-Tomaten (400 g)  
 Pfeffer, Paprikapulver, Salz  
 1/2 Becher Saucenhalbrahm (90 g)  
 500 g Sauerkraut\*, gekocht



Unser Herbstrezept kommt aus der Küche unserer frischgebackenen 😊 Präsidentin.

Es ist ihr absolutes Lieblingsrezept. Sie hat sich etwas Sorgen gemacht, weil das Rezept - Foto so gebraucht aussieht. Das zeigt: ES WIRD VIEL GENUTZT!

E Guete !

Bouillon aufkochen, Reis zufügen und bei schwacher Hitze rund 15 Minuten weich garen.

Zwiebel fein hacken. Speckwürfel ohne Fettgabe braun braten. Zwiebel und Hackfleisch beifügen, ein paar Minuten braten, Pelati dazugeben, würzen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Saucenhalbrahm untermischen, abschmecken.

Den Reis in einer eingefetteten Gratinform verteilen, darauf das Sauerkraut geben, dann das Fleisch mit der Sauce darüber verteilen. Das Ganze im 180°C heißen Ofen 30 Minuten backen.

\*\*Diese Produkte sind im Naturaplan-Sortiment erhältlich.

