

Güggeli vom Bauernhof in Benken

Im Benkner Grossgiessen gibt es im Sommerhalbjahr jeden Freitag Güggeli vom Grill. Mit diesem Angebot hat sich die Familie Kamer weit über die Region hinaus einen Namen gemacht.

VON BARBARA SCHIRMER

Wer zwischen Anfang Mai und Ende Oktober, vor allem in den Sommermonaten, an einem Freitagabend in den Grossgiessen in Benken fährt, ist erstaunt ob der vielen Autos, die dort parkiert sind. Schwyzer, St. Galler und Glarner, aber auch weiter gereiste Kennzeichen reihen sich am Fahrweg entlang. Die Besitzer dieser Autos geniessen allesamt denselben Festschmaus - die legendären Güggeli der Familie Kamer.

Lange bevor die heutige Bäuerin Verena Kamer als junge Frau auf den Betrieb kam, hielten sie im Grossgiessen Hühner.

Unsere Bauern
im Wechsel der
Jahreszeiten



Diese seien vor Ort gemetzget und anschliessend im Raum Zürich an Restaurants und Geschäfte ausgeliefert worden, erklärt die Bäuerin. Sie sitzt zusammen mit ihrem Mann Pius Kamer am Küchentisch und taucht mit ihm in längst vergangene Zeiten ein. «Wenn ich an einem Sonntag auf Besuch kam, kochte meine damals zukünftige Schwiegermutter immer ein Poulet», erinnert sie sich. Fand ein Familienfest statt, stand der Menüplan mit Güggeli vom Grill ebenfalls fest. Solche Geburtstage, Jubiläen und Hochzeiten gab es in der kinderreichen Kamer-Verwandtschaft öfters. Das sprach sich herum, immer mehr Gesellschaften feierten im Grossgiessen ihr Fest. So wurde es zur Tradition, dass die Wochenenden der Bauernfamilie mit Gästebewirten und Pouletbraten verplant waren.

80 Portionen brutzeln am Spiess

Es war die 1250-Jahr-Benken-Feier, welche als die Geburtsstunde der heutigen Güggeli-Freitagabende angesehen werden kann. Da boten die Kamers nämlich als Attraktion ihre Güggeli inklusive der feinen Haussauce der Öffentlichkeit an. Viele wollten wieder kommen, nicht als Gesellschaft, sondern nur zu zweit oder zusammen mit Freunden, und eine erfolgreiche Geschichte nahm ihren Lauf.

«Auf jedem Poulet steht die Adresse, und man sieht, aus welchem Betrieb es kommt.»

PIUS KAMER, LANDWIRT

Bis zehn Personen stehen heute an den Güggeli-Abenden im Einsatz. Auch die längst erwachsenen Kinder reservieren sich in der Sommerzeit den Freitag und helfen der Mutter im Service und beim Grillieren. Der Ansturm ist gross. Davon zeugen die vielen Gartentische auf dem Hofplatz. Sie bieten an einem lauen Sommerabend zusätzlich Essgelegenheiten, wenn die Räumlichkeiten über dem Stall und im Anbau zu eng werden.

Bis vor einigen Jahren hielt und Metzgete die Familie die Hühner selber. Drei Metzgeinsätze waren wöchentlich nötig, um die hungrigen Bäuche am Freitag sättigen zu können. Der dafür benötigte Aufwand inmitten der sonst schon arbeitsintensiven Sommerzeit und die immer strenger werdenden Vorschriften veranlassten Kamers, damit aufzuhören. Heute beziehen sie die Güggeli von einem Schweizer Händler. Auf jedem Poulet stehe die Adresse, aus welchem Betrieb es komme. «Das bürgt für Schweizer Qualität», versichert Pius Kamer.

Ein Paradies für die Tiere

Er hat ein Herz für Tiere und lässt am liebsten alle seine Schützlinge frei herumlaufen. Ob Enten, Pfauen oder Perlhühner - sie alle geniessen bei Kamers uneingeschränkte Freiheiten. Sogar die



Grund zum Strahlen: Verena und Pius Kamer freuen sich über den Erfolg, den sie mit Güggelibraten erreicht haben.

Barbara Schirmer



Bitte Platz nehmen: Das Güggeli vom Grill mit Haussauce kann man in überdachten Räumen geniessen.

Barbara Schirmer

August

Die Arbeit der Landwirte in der Region ist oft stark mit der jeweiligen Jahreszeit verbunden. Einmal im Monat gewährt die «Südostschweiz» Einblick in einen Landwirtschaftsbetrieb, der sich spezifisch mit einer saisonal bedingten Arbeit beschäftigt. So bewirbt die Familie Kamer im Grossgiessen in Benken in den Sommermonaten Gäste aus nah und fern mit ihren legendären Güggeli vom Grill. Dazu gibts selbstgemachte Haussauce. (RED)

nügend überdachten Platz anbieten. Gar keine so einfache Sache. Bauen in der Landwirtschaftszone ist mit strengen Auflagen verbunden. Da werde immer geraten, die Landwirte müssten halt et-



Schön: Das einladende Hofschild, aber auch Zuchtsauen in Freiheit sind Markenzeichen des Betriebs.

Barbara Schirmer



Zuchtsauen grunzen fröhlich auf der Weide, und zwischendurch spaziert ein Mutterschwein ganz ohne Zaun über den Hofplatz. Nur die Kühe stehen aktuell noch im Stall und warten auf ihren Weidegang.

Künftig möchten zwei der Söhne den Betrieb übernehmen. Beide sind gelernte Metzger, einer ist bereits zusätzlich

Ob Enten, Pfauen oder Perlhühner - sie alle geniessen bei Kamers uneingeschränkte Freiheiten.

Landwirt, der andere ist auf dem Weg dazu. Sie könnten sich gut vorstellen, wieder Poulets zu mästen und selber zu Metzgen. Doch vorerst muss ein Bauprojekt bewilligt werden.

Bauen ist alles andere als einfach
Die Familie würde gerne die Abläufe beim Wirten optimieren und den Gästen ge-

Für die Optimierung des Betriebes muss vorerst ein Bauprojekt bewilligt werden.

was tun, um die sinkenden Preise wettzumachen, ärgert sich Pius Kamer. «Macht man etwas, sind einem aber die Hände gebunden.» Nun gelte es abzuklären, ob und in welchem Rahmen gebaut werden kann.

Dem Pfau ist das allerdings einerlei. Er stolziert zusammen mit seinem Weibchen und der Jungmannschaft über den Hofplatz. Ein geflecktes Häschen hoppelt vorbei, stellt die Ohren und verschwindet hinter dem Stall, dahin, wo sich das Schwein ein ausgiebiges Bad in der Suhle gönnt. Ein Bild, das auch die zahlreichen Gäste nebst den knusprigen Güggeli auf dem Teller hoffentlich noch lange geniessen können.

Kamers Güggeli gibt es von Anfang Mai bis Ende Oktober, jeweils freitags ab 18 Uhr. Die Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen zwingend. Reservierungen können auf die Nummer 055 283 10 08 vorgenommen werden.