Chabisfamilie

NEUSTART STATT PENSIONIERUNG

◆ **Burgistein** Aus der Not heraus gründeten Jürg und Käthi Trachsel die Royal-Sauerkraut AG. Das Geschäft mit dem Chabis läuft rund – dank der tatkräftigen Unterstützung der ganzen Familie. SARAH FORRER

IHR LIEBLINGSREZEPT

Sauerkraut mit Ragout und Salzkartoffeln

800 g	Rindsragout
	etwas Mehl und Butter
300 g	Rüebli und Sellerie
2 dl	Rotwein
2 dl	Bouillon
1	gespickte Zwiebel
	Salz und Pfeffer

Fleisch in Butter kräftig anbraten, mit Mehl bestäuben. Aus der Pfanne nehmen. Gemüse anbraten mit Wein ablöschen. Fleisch, Bouillon und Zwiebel dazu geben. Würzen. 1,5 – 2 Stunden garen. Salzkartoffeln und Sauerkraut zubereiten. Servieren.

Fotos: Andreas von Gunten

Der Himmel strahlt, die Sicht ist frei auf das eindrückliche Bergpanorama des Berner Oberlandes: Es ist ein wunderschöner Herbstsamstag im Chabisland. Während andere die Sonne geniessen, steht Familie Trachsel auf ihrem Feld bei Burgistein und erntet emsig Krautköpfe. Sogar die 85-jährige Oma Balsiger hilft mit. «Jetzt ist Hochsaison. Ohne Hilfe von Freunden und der Familie kämen wir dem Chabis nicht zu Boden», sagt Jürg Trachsel lachend. Vor gut einem Jahr hat er sich mit seiner Frau Käthi selbstständig gemacht und die Firma «Royal-Sauerkraut» gegründet. Vom Pflanzen der Setzlinge bis hin zur Vermarktung und dem Vertrieb machen sie alles selbst. Eine Herausforderung: Schliesslich ist vieles Neuland – wie die Erstellung einer Homepage, die Buchhaltung oder der Dschungel durch die teils komplexen Auflagen. Trachsels können aber auf die Unterstützung ihrer zwei Söhne zählen. Der 21-jährige Beat schmeisst in seiner Freizeit das Büro. Und der 18-jährige Bauer Urs hilft auf dem Feld mit. «Ohne Familie hätten wir das Projekt nie realisieren können!», betont Trachsel.

Die Entscheidung nicht bereut

Und ohne die Liebe zum Chabis auch nicht. Denn dieser begleitet das Ehepaar seit jeher. Schon als Kind schlug Käthi auf dem Feld schwungvoll die Chabisköpfe ab. Zudem lernte sich das Ehepaar in jungen Jahren inmitten der Krautköpfe kennen: In der Kabisfabrik Thurnen, welche Jürg Trachsel lange Jahre leitete. Der 55-Jährige erzählt schmunzelnd: «Da hiess es immer: Der Geschäftsführer treibt sich aber häufig in der Lagerhalle herum.» Seine Strategie ging schliesslich auf. Als vor zwei Jahren die Fabrik Thurnen umstrukturiert wurde, überlegte sich die Familie – was nun? «Wir haben den unsicheren Schritt in die Selbstständigkeit gemeinsam durchdiskutiert und geplant», so Trachsel. Bereut haben sie diesen nicht – trotz vielen Anstrengungen. «Es hat uns noch enger zusammengeschweisst.» ●

Ernten einmal anders: Die Trachsels machen das Chabis-Schneiden zum Familien-Event.

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 91 11, E-Mail: info-be@coop.ch

25 OB