

Lustige Bauernhof-Safari

Bis Mitte Oktober bietet Familie Hotz die «Farm-Safari» an. 90 Minuten lang dauert die Fahrt im «Safari-Mobil». Unterwegs erwarten die Besucher spannende Stationen und viele Überraschungen. Die Farm-Safari wird auf Voranmeldung für Gruppen durchgeführt.



Lange Beerensaison: Bei Familie Hotz werden von Mitte Mai bis Anfang Oktober verschiedene Beeren geerntet. Mit diesen Beeren bereitet Bernadette Hotz gern ein Tiramisù zu.

Beeren-Tiramisù

Für 6 Personen:

50 g Puderzucker über 500 g gemischte Beeren sieben. 500 g Mascarpone in eine grosse Schüssel geben, 50 g Puderzucker und 2 cl Eierlikör hinzufügen, mit dem Schwingbesen mischen. Beeren unter 2 dl steif geschlagenen Rahm heben und mit der Mascarpone-Creme mischen. 250 g Löffelbiscuits kurz in 3,5 dl Apfelsaft tauchen, die Hälfte in die Form schichten. Die Hälfte der Beeren-Mascarpone-Creme darüber verteilen. Eine zweite Lage getränkter Löffelbiscuits einschichten, mit der restlichen Creme bedecken. Mit Klarsichtfolie abdecken, 1 Std. kühlstellen.

Tipp: Es können aufgetaute Beeren aus dem Tiefkühlsortiment verwendet werden. Das Tiramisù je nach Saison mit 1 kg frischen, klein geschnittenen Erdbeeren, 500 g Zwetschgen- oder Apfelkompott zubereiten.

Bernadette Hotz,
Erlebnishof Zugerland (ZG)
«Ich kreierte gern
neue Rezepte»

Das Blumen ihr Hobby sind, sieht man Bernadette Hotz' Hof schon von weitem an: Überall spriesst und blüht es. «Die Erde macht den Unterschied», verrät die Bäuerin. Die mischt sie selber – unter anderem kommt etwas Hühnermist hinein. Aber eben, Blumen sind ihr Hobby, und auf ihrem Erlebnishof hat die quirlige Bäuerin auch sonst alle Hände voll zu tun. So werden hier unter anderem Kirschen, Zwetschgen, Beeren, Äpfel, Birnen und Nashis angepflanzt und verarbeitet. Moment einmal ... Nashis? «Nashis sind asiatische Dessert-Birnen», sagt Bernadette Hotz. Aus den apfelförmigen, süssen Früchten werden zum Beispiel Nashi-Likör und Konfitüren hergestellt.

Zwölfte Generation

Auf dem Volg Erlebnishof in Baar (ZG) wohnen nicht nur Nutztiere, sondern auch drei Zwergesel – und die dürfen sogar gestreichelt werden. Der «Streichelzoo» ist für kleine Besucher eine besondere Freude. Freuen kann man sich auch, wenn Bernadette Hotz ihre kulinarischen Spezialitäten serviert. Die 50-jährige Bäuerin kreierte gerne neue Rezepte, basierend auf den hofeigenen Früchten und Produkten. Ihr Tiramisù mit saisonalen Früchten ist legendär. Genauso wie der «Hotzenhof»: Schon in der zwölften Generation – in gerader Linie – wird er geführt! Das schöne Bauernhaus ist fast 500 Jahre alt. Auch die 13. Generation packt mit an: Der Hof wird als Generationengemeinschaft mit dem Sohn geführt, die zwei Töchter helfen bei der Gästebewirtung.

