

# Ein Schmuckstück von Hofladen

Elisabeth und Andreas Kerber pflegen in ihrem „BieZu“ in Ehrwald das Prinzip „klein und fein“ – genau das macht den Hofladen mit Café so großartig.



**K**affeeduft zieht durch den Raum, an einem Tisch klappern die Kuchen-gabeln auf dem Teller, am anderen klingen die Gläser beim Anstoßen: buntes Leben im „BieZu“. So haben Elisabeth und Andreas Kerber ihren Hofladen mit Café genannt, als sie ihn vorigen Herbst in Ehrwald eröffneten, etwas unterhalb der Talstation zur Almbahn. Woher der ungewöhnliche Name kommt? Elisabeth Kerber lacht: „Wir haben einfach die beiden Hausnamen genommen, wo wir herkommen: Bieler und Zuntl. Nach den Anfangsbuchstaben haben wir unser neues, gemeinsames Haus genannt.“ Unter den ersten Gästen waren dann gleich auch ein paar Franzosen, denen die Ähnlichkeit mit dem Wort „bijoux“ auffiel, „Schmuckstück“. Elisabeth Kerber freut sich: „Das passt genau.“

## Wurst und Fleisch vom eigenen Hof

Die Geschichte beginnt auf dem Bauernhof gleich nebenan. Der Stand der Landwirtschaft dort, berichtet Andreas Kerber, forderte eine Entscheidung: „Aufhören oder größer machen? Wir haben uns fürs Größermachen entschieden.“ Sprich: Das Fleisch der Rinder und Schweine aus dem Stall dort wird jetzt im eigenen Laden vermarktet – frisch verpackt für Kunden, die selbst damit kochen wollen. Oder zu leckeren Würsten und Schinken verarbeitet, die es ebenfalls zum Mitnehmen gibt oder auch als Brotzeit im Café. „Frisch und aus eigener Herstellung, das ist es, worauf es bei einem Hofladen ankommt, der seinem Namen gerecht wird“, sagt Andreas Kerber. Neben den Fleischprodukten hat er darum auch Milch, Butter und Käse von anderen Bauern aus der Region im Angebot.

Vor allem an Gäste auf dem Heimweg von einem Bergausflug haben die jungen Ladenwirte gedacht, als sie ihre Öffnungszeiten auf Donnerstag- bis Sonntagnachmittag legten: „Wer morgens auf eine Wanderung geht,



Elisabeth und Andreas Kerber.

der hat seine Brotzeit schon im Rucksack“, erklärt Elisabeth Kerber. „Aber nachmittags auf dem Heimweg, da ist der Rucksack leer – und der Magen auch ...“ Appetitliche Brotzeiten laden dann zur Einkehr, begleitet von herzhaftem Bauernbrot, das Elisabeth Kerber selbst backt. „Wer’s weniger herzhaft mag, dem serviere ich auch einen selbst gemachten Kuchen oder einen frischen Hefezopf“, verspricht sie. Ganz so, wie sie es auch Gästen zu Hause aufstischen würde. Mit einem „Zugspitz-Eierlikör“ zur Abrundung hinterher.

Neben den Gaumenschmankerln finden sich in den Regalen des kleinen Ladens auch noch ein paar andere, handgefertigte Spezialitäten. Ein Salz, versetzt mit Alpenblüten aus der Gegend, zum Beispiel oder „BieZu’s Salatzauber“, eine Gewürzmischung mit heimischen Kräutern. Auch kleine Tiegel mit Lärchenpechsalbe sind dort zu finden. Gewonnen aus dem Harz des alpinen Nadelbaums unterstützt sie die Durchblutung, lindert Entzündungen der Sehnen und Muskeln und dient als Zugsalbe bei verschmutzten, schlecht heilenden Wunden. Wie alles andere im „BieZu“ ist auch sie hand- und hausgemacht – und, wie Elisabeth Kerbers Rezept verrät, kein Geheimnis.

Ulrich Pfaffenberger

# Lärchenpechsalbe

## Grundrezept für 100 g Balsam:

70 g Sonnenblumenöl  
30 g Lärchenpech  
10 g Bienenwachs

## Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Metallschüssel geben und über Wasserdampf erwärmen. Immer wieder umrühren. Wenn alle Zutaten flüssig sind, dann den Balsam in kleine gut verschließbare Gläser abfüllen.

Die Haltbarkeit dieser selbst gemachten Salbe beträgt ungeöffnet und bei kühler, trockener Lagerung bis zu einem Jahr. Man kann nun noch ätherische Öle hinzufügen, um die Wirkung zu verstärken; auf 100 g Balsam allerdings maximal zehn Tropfen ätherische Öle.



## Anwendungsgebiete:

Die Lärchenpechsalbe ist traditioneller Bestandteil der alpenländischen Volksmedizin. Dort wird sie vor allem als entzündungshemmendes Mittel geschätzt. So wird zum Beispiel bei trockenem Husten, Halsschmerzen oder Heiserkeit die Salbe auf den Hals und auf die Brust aufgetragen. Anschließend legt man ein warmes Tuch darüber, um die Wirkung zu verstärken. Außerdem wird sie bei Beschwerden der Nieren und der Blase angewendet. Auch hier wird die Salbe zur Linderung auf den betroffenen Bereich aufgetragen und mit einem Tuch bedeckt. Bei erkälteten Kindern wird die Lärchenpechsalbe wie ein Brustbalsam angewendet. Im Gegensatz zu Salben und Balsamen mit anderen Zutaten enthält Lärchenpech keine stark riechenden ätherischen Öle. Darum kann man die Salbe bei Kindern auch auf den Halsbereich auftragen, ohne dass sie von starken Düften benebelt oder gereizt werden. Wichtig ist: Anwendungen mit Lärchenpech brauchen etwas mehr Geduld, als wir sie bei herkömmlichen Arzneimitteln aufbringen, gilt aber für den Körper als schonender und bekömmlicher.



### Hofladen „BieZu“

Ganghofer Straße 57  
6632 Ehrwald

Donnerstag – Sonntag: 14.00 – 18.00 Uhr

☎ +43 699 16632031  
✉ app4jahreszeiten@gmx.at

