



**EIN SAUERKRAUTSTRUDEL, SCHMECKT DAS?** Ja und wie. Und dank soviel frischem Gemüse ist er auch noch gesund.  
**WAS KÖCHELT IN DER PFANNE?** Sauerkraut, in herrlicher Verbindung mit Pilzen, Zwiebeln, Kartoffeln und Käse.  
**DAS BUCH.** Viel Herz und Recherchenarbeit steckt in den 235 Seiten von «bieler frauen - grâce à elles»



# Gemeinsam gegen das

Ursula Lipecki (42) und Laura Corinne Glauser (43) beschlossen, Bieler Frauen in einem Buch dabei stiessen und wie sie es trotzdem schafften, erzählen sie beim Kochen, Rollen und Backen

## Nachgefragt bei Ursula Lipecki und Laura Corinne Glauser

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?

**Ursula:** Teigwaren und Linsen.

**Laura:** Reis und Algen. (für Sushi Anm.d.R.)

→ Wie oft kochen Sie selbst pro Woche?

**Ursula:** Wenns hoch kommt, dreimal.

**Laura:** Jeden Tag dreimal.

→ Kochen ist für Sie ...

... **Ursula:** Eine Abwechslung.

... **Laura:** Gehört zum Pflichtenheft.

→ Was würden Sie nie im Leben essen?

**Ursula:** Ein Tier.

**Laura:** Blutiges Fleisch, Schlangen, Reptilien und ... Känguruh? (lacht)

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

**Ursula:** Mit Martha Gosteli, der Veteranin der Frauenbewegung. Mit ihr würde ich gerne über die Vergangenheit reden, was damals die Frauen so bewegt hat.

**Laura:** Mit der Künstlerin Anna Haller. Sie designte die Stühle im Nationalratsaal.

lektiven Gedächtnis? Sie forschten nach. «Wir nervten Ämter und Vereine» gestehen sie lachend, während sie mit Andrea Pistorius, der Rezeptautorin der «Saisonküche» Sauerkraut für den Strudel hacken. Die beiden Frauen und das Team der Historikerinnen suchten - meist vergeblich - Einträge über Frauen in Archiven. Und: Sie fanden beeindruckende Lebensgeschichten. Aus allen Bereichen, von der Sexarbeiterin bis zur Nationalrätin. Die Auswahl war schwierig. Denn es gibt auch in Biel Hunderte, deren Geschichte einen berührt, begeistert. «Dreizehn Frauen haben wir selbst sprechen lassen und sieben historische Persönlichkeiten portraitiert.» Das bilingue Buch erwähnt 200 weibliche Persönlichkeiten ab dem 19. Jahrhundert, welche teilweise nirgendwo sonst festgehalten sind. „bieler frauen – grâce à elles“ war geboren. Das hört sich ja so einfach an. Mittlerweile köchelt die Füllung vor sich hin und Ursula Lipecki erzählt, weshalb sie fast aufgegeben hätte.

### Aufgaben kam nicht in Frage!

Schon die Finanzierung war schrecklich harzig. «Frauenprojekte finden in der Schweiz kaum Unterstützung». Mühsam genug. Und dann starb auch noch die Historikerin Dr. Ingrid Ehrensperger, die 13 Jahre zuvor das Buch initiiert hatte. Ursula erinnert sich: «Diese Frau öffnete uns so viele Türen. Als sie starb, wollte ich aufgeben!» Für Laura kam das nicht in Frage! Der gemeinsame Auftrag lautete also: „über 100'000 Franken aufzutreiben.“ Sie habens geschafft. → Der blinde Fleck der Bieler

**F**rauen in Biel. Was machen sie? Was haben sie erreicht? Wie werden sie wahrgenommen? Gibt es mutige Frauen? Ja! Zwei von ihnen haben wir getroffen. Feministinnen - in einer Küche. Ursula Lipecki (42) und Laura Corinne Glauser (43), die Geschäftsführerinnen des «Frauenplatz Biel». Die beiden haben sich über Jahre mit der Frage beschäftigt: Warum verschwinden Frauen aus dem kol-

### Kochen mit der «Saisonküche»



Drei Frauen und ein Strudel. Die drei habens im Griff. Das Vorbereiten, das Einrollen, das Backen und das Essen. Da gehts hoch zu und her in der Küche in Lyss.

# Vergessen

zu würdigen. Auf welche Hindernisse sie von Sauerkraut im Strudelteig.

→ Stadtgeschichte wurde endlich gefüllt. Im März dieses Jahres fand die Vernissage statt. Erfolgreich! BesucherInnen mussten abgewiesen werden, denn der Raum platzte aus allen Nähten. Es war der Höhepunkt der vierjährigen intensiven Zusammenarbeit. Auch in der Küche ist spürbar: Die beiden Frauen sind ein eingespieltes Team. Trotz aller Mühen haben sie den Humor nicht verloren. Nun füllen sie den Teig mit der abgekühlten Füllung und rollen ihn gemeinsam auf. Da lässt sich wunderbar über Frauenrechte und Essgewohnheiten philosophieren. Ursula ist Vegetarierin und Pasta-Fan. Beide stehen auf Bio. Die dreifache Mutter Laura stresst Frühstück. Drum bereitet sie den Tisch schon abends vor. Ganz normale Frauen - mit einem Quantum Anspruch mehr. So gestaltet sich auch ihre Freizeit: Laura trainiert Kyudo - japanisches Bogenschiessen. Ursula praktiziert keltischen Tanz und so ganz nebenbei hat sie die Integrationsgruppe Lyss gegründet.

## Frauenstreik und Feminismus

Seit mehr als zwanzig Jahren engagiert sich Ursula für die Frauenbewegung. Als Ex-Politikerin von Lyss bekennt sie: «Ich bin Feministin - aus Notwendigkeit». Und das kam so: Ihr wurde von der Hotelfachschule in Zürich einst mit Entlassung gedroht, weil sie beim ersten nationalen Frauenstreiktag dabei sein wollte. «Ein selbstverständliches Recht in einer Demokratie», sagt sie. Das Datum vergisst Ursula nie mehr: «Es war der 14. Juni 1991.» Sie nahm trotzdem teil, beendete die Ausbildung und machte die Matura in Bern. Auch Laura, Chefin einer Medienagentur, engagiert sich für frauenspezifische Förderung. Als Frau ist ihr eine gerechte Verteilung der Erwerbs- und Familienarbeit wichtig. Es gibt noch viel zu tun für die Gleichberechtigung: «Da fällt mir spontan die Ungleichheit der Löhne ein», sagt Ursula. Der Einzige, den das nicht interessiert, ist der Strudel. Der hat eh nichts zu melden: Er wird genussvoll verspeist.

Text Ursula Bickel  
Bilder Daniel Rhis

www.frauenplatz-biel.ch

## Sauerkrautstrudel mit Peperonisauce

**Hauptgericht für  
4 Personen**

**Zubereitung ca. 30**

Minuten + ca. 40 Minuten  
backen

**Pro Person ca. 14 g**

Eiweiss, 31 g Fett, 47 g  
Kohlenhydrate,

**2200 kJ/530 kcal**



### ZUTATEN

30 g getrocknete Steinpilze  
240 g mehligkochende  
Kartoffeln  
1 Zwiebel  
500 g rohes Sauerkraut  
2 EL Butter  
4 EL Crème fraîche  
5 EL geriebener Greyerzer  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
1 rechteckig ausgewallter  
Blätterteig à 320 g  
Kaffeeahm zum Bestreichen  
1 rote Peperoni  
5 dl Gemüsebouillon

### ZUBEREITUNG

1 Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Pilze abgiessen und grob hacken. Kartoffeln samt Schale ca. 15 Minuten knapp weich kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Sauerkraut abtropfen lassen und hacken. Zwiebel in der Hälfte der Butter dünsten. Pilze, Sauerkraut und die Hälfte der Kartoffeln dazugeben und während 5 Minuten braten. Crème fraîche begeben und 2 Minuten köcheln lassen. Käse darunter mischen und Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auskühlen lassen.

2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf einem Küchentuch auslegen. Mit der Füllung belegen, Ränder einschlagen. Mit Hilfe des Tuches aufrollen und mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Kaffeeahm bestreichen und ca. 40 Minuten in der unteren Ofenhälfte backen.

3 Peperoni in Würfel schneiden. Mit den restlichen Kartoffelwürfeln in der restlichen Butter dünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Strudel servieren..



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77, aboservice@saison.ch

Mehr Rezepte auf [www.saison.ch](http://www.saison.ch)