



Media Relations

Tel direkt +41 44 305 50 87
e-mail mediarelations@srf.tv
Internet www.medienportal.srf.tv

Die einzelnen Folgen im Überblick

11. November 2011, Barbara Gerber, BE

Zum Auftakt der diesjährigen «Landfrauenküche» fahren die sechs Bäuerinnen ins Emmental, nach Zollbrück. Auf 900 Metern über Meer lebt Barbara Gerber mit ihrer Familie auf dem Hof Lehn.

Zwei Mal im Tag stehen Barbara und Beat Gerber im Stall: Er ist bei den Kühen, sie schaut zu den Geissen, den Schweinen und ihren Pferden. Dazwischen ist der Tag verplant mit Aufgaben rund um den Hof und in der ganzen Region.

In der Woche vor dem Landfrauenessen findet im nahen Eggwil eine Fohlenschau statt; diese entscheidet über die Zukunft von Barbaras jungem Hengst. Vor diesem Anlass ist die Bäuerin weit aufgeregter als vor dem Kochwettbewerb.

Für das grosse Essen gibt es noch einiges zu organisieren und auszuprobieren. Wird die Vorspeise gelingen? Findet Barbaras Mann genügend Pilze für den Hauptgang? Und wie süss darf der Abschluss wirklich sein?

«SF bi de Lüt – Landfrauenküche» begleitet Barbara Gerber und deren Familie während einer Woche in ihrem Alltag, zeigt die schönen und strengen Seiten des Bergbauernlebens und schaut Barbara beim Kochen und Tüfteln in der Küche zu.

18. November 2011, Ramona Stulz, FR

Die zweite Köchin unter den Landfrauen, Ramona Stulz, wohnt im Mittleren Sensebezirk in Alterswil. Die Distanz zum Kantonshauptort Freiburg beträgt nur zehn Fahrkilometer. Mit einem Oldtimerbus aus dem Jahr 1953 werden die Landfrauen zum Apéro in einen eindrucksvollen Garten chauffiert.

Ramona Stulz lebt auf dem Hof zusammen mit ihrem Mann Michael und ihren drei Kindern: Raphaela, Mathias und dem fünfjährigen Patrick. Die Familie beschäftigt zwei Lehrlinge, die ebenfalls auf dem Hof wohnen und am grossen Tisch essen. Ramona legt Wert auf eine abwechslungsreiche und saisongerechte Küche.

Zusammen mit Ramonas Schwiegereltern bewirtschaftet Familie Stulz den Hof. Die Familie lebt hauptsächlich von der Milchwirtschaft. Über achtzig Kühe müssen täglich gemolken werden. Eine grosse Hilfe ist dabei das Melkkarussell. Ramona tränkt zusammen mit ihrer Schwiegermutter die Kälber, und es ist Aufgabe der Kinder, die Minischweine, Geissen, Hühner und Hasen zu füttern. Die

Landfrau arbeitet einen Tag pro Woche für die Mieter-Schlichtungskommission und ist aktives Mitglied bei der lokalen Feuerwehr.

«SF bi de Lüt – Landfrauenküche» begleitet Ramona Stulz und ihre Familie während einer Woche in ihrem Alltag, zeigt die schönen und strengen Seiten des Bauernlebens und schaut ihr beim Kochen über die Schulter.

25. November 2011, Priska Scherrer, SG

Priska kocht auch heute noch oft und gerne mit ihrem Holzofen. Mit «Priskas Senfrahmbraten aus dem Ofenröhrli» möchte sie ihren Landfrauen-Kolleginnen beweisen, dass man auch mit einer nicht so modernen Küche gewinnen kann.

In der Woche vor dem Wettbewerbsessen der Landfrauen hat Priska noch alle Hände voll zu tun. Die Viehschau im Dorf steht an, bei der die schönste Kuh zur «Miss Bütschwil» erkoren wird. Auch Priskas Kühe beteiligen sich an diesem Wettbewerb.

Priskas Mutter hilft ebenfalls mit bei den Vorbereitungen für den grossen Abend der Landfrauen. Sie schneidert für ihre Tochter eine neue Toggenburger Tracht. Solche Arbeiten liegen nämlich Priska nicht. Sie «chlütteret» viel lieber am Gehöft oder den Maschinen – eine Leidenschaft der Landfrau aus Bütschwil.

Mit ihrer neuen Tschöpplitracht und dem Senfrahmbraten vom Holzofen hofft Priska, ihre Landfrauen-gäste zu beeindrucken.

2. Dezember 2011, Eveline Bättig, LU

Eveline Bättigs Reich ist der Hofladen. Darin verkauft sie den eigenen Wein, Früchte und diverse Eigenkreationen, wie eingemachte Curry-Zucchetti oder Grappa-Trauben. Sie tüftelt mit Leidenschaft immer neue Rezepte aus. Ihre Produkte präsentiert Eveline gerne in ziervollen Geschenkkörben. Hier kann die gelernte Floristin ihre Freude am Gestalten und Basteln ausleben.

Die Landfrauen will Eveline Bättig mit einem Wildmenu begeistern. Der Rehrücken kommt von der regionalen Jagd, bei der auch ihr Mann dabei ist. Für die Dekoration lässt sich Eveline vom Wald inspirieren. In der Woche vor dem Landfrauenessen haben sie und ihre Familie mit dem Sohn und zwei Töchtern alle Hände voll zu tun, Dekorationsmaterial aus dem Wald herbeizuschaffen. Obwohl auf dem Hof immer viel läuft, lässt sich Eveline nicht aus der Ruhe bringen – auch nicht vor dem Landfrauenessen. Aber schafft sie es, auch am Wettbewerbssamstag gelassen zu bleiben?

9. Dezember 2011, Sandra Belser, AG

Vor zehn Jahren haben Sandra und ihr Mann Marcel den Hof Wolfig von Marcells Eltern übernommen. Die beiden haben zwei Töchter im Teenager-Alter. Angela, die jüngere der beiden, geht noch zur Schule. Bettina wird nächstes Jahr ihre Ausbildung zur Landwirtin antreten und ist bereits heute engagierte Jungzüchterin.

Die eigene Viehzucht ist der Stolz der Familie Belser. Im Stall haben Belsers nur Vieh der Rasse Holstein stehen, das auf dem eigenen Hof gezüchtet worden ist, und mit Black Kelly zurzeit sogar

eine preisgekrönte Schönheit. Im September gewann sie den Titel «Miss Black Beauty» und gehört damit zu den schönsten Kühen ihrer Rasse.

Auch Sandra steht jeden Tag im Stall – sie versorgt nebenher aber auch ihre zwei Pferde und die Kaninchen. Die Leidenschaft für das Reiten teilt Sandra mit ihrer jüngeren Tochter Angela. Die Kaninchen werden auf dem Hof in erster Linie zur Fleischproduktion gehalten.

16. Dezember 2011, Silvia Krebs, BE

Der Herbst, als des Winzers schönste Jahreszeit, bietet den optischen und stimmungsvollen Rahmen. Kein Wunder, versucht Silvia die Früchte dieser Jahreszeit, ihre Produkte und Kreationen, mit den regionalen Besonderheiten zu verbinden. Mit grosser Hingabe widmet sie sich auch der Tischdekoration, lässt Fundstücke von ihren Rebhängen mit herbstlichen Blumenarrangements zu einer Einheit verschmelzen.

Silvia und Ehemann Manuel Krebs führen ihren Familienbetrieb bereits in der 13. Generation. Sie sind stolz, dass auch ihr Sohn Andreas in die Fusstapfen des Vaters getreten ist und bereits als Kellermeister amtiert. Dass auch die beiden anderen (erwachsenen) Kinder häufig im Weingut anzutreffen sind und tatkräftig mithelfen, unterstreicht einmal mehr den hier herrschenden Familiensinn, der Mutter Silvia überaus wichtig ist.

23. Dezember 2011, Kathrin Sprecher, GR

Schon reisen die Bäuerinnen ein letztes Mal zum Wettbewerbsessen an. Heute geht es nach Langwies im Kanton Graubünden auf den Sonnenrüti – den Hof von Kathrin Sprecher. Sie lebt mit ihrem Mann Peter und den drei Kindern Esther, Priska und Jann auf dem Bauernhof, auf dem ihr Mann aufgewachsen ist. Sie produzieren Natura-Beef, das ist Fleisch von zehn Monate alten Kälbern aus der Mutterkuhhaltung. Im Sommer sind die Tiere auf der Alp, in dieser Zeit bringen die Bauernleute das Heu ein für den Winter.

Der Herbst ist eine strenge Zeit auf dem Hof. Dann sind alle Hände gefragt, wenn die Jäger stolz Hirsch und Reh zu Peter in die eigene kleine Hofmetzgerei bringen. Kathrin hilft bei der Fleischverarbeitung mit. Bündnerfleisch und naturgetrocknete Rohwürste sind zwei Spezialitäten aus dem reichhaltigen Angebot, das auf dem Sonnenrüti hergestellt wird.

Kathrin ist eine leidenschaftliche Köchin. Mit eigenem Bündnerfleisch und einem Natura-Beef-Huftsteak im Rosmarinmantel möchte sie die Landfrauen beim Wettbewerbsessen verwöhnen und beeindrucken. Auch für die Familie kocht sie gerne und legt Wert auf eine saisongerechte Küche. «SF bi de Lüt – Landfrauenküche» begleitet Kathrin Sprecher eine Woche lang in ihrem Alltag, wenn die Bäuerin, die ursprünglich aus dem Prättigau stammt, heute stolz in Schanfigger Tracht, der regionalen Trachtentanzgruppe, mitmacht oder wenn sie mit dem neunjährigen Jann für die nächste Musikstunde übt. Kathrin spielt Klarinette, Jann Schwyzerörgeli. Mit andern Landfrauen aus der Region ist sie in dieser Woche ebenfalls unterwegs. Sie verteilt am «Tag der Pausenmilch» den Schulkindern von Langwies Milch und selbstgebackene Pausenbrötchen. Und zu guter Letzt will Kathrin bei schönstem Herbstwetter all die Schellen der Kühe für den Winter auf Hochglanz polieren.



30. Dezember 2011, Finalsendung aus der Festhalle Altrüti in Gossau, ZH

Als moralische Unterstützung haben sie ihre Familien, Freunde und Bekannte mitgebracht. Und weil die Sendung live am Vorabend der Jahreswende ausgestrahlt wird, haben sich die Landfrauen für ein umfangreiches Silvestermenu entschieden. Sie kochen wie immer mit den typischen Produkten aus ihren Regionen.

Auch dieses Jahr führt «SF bi de Lüt»-Moderator Nik Hartmann durch die Sendung. Er schaut den Köchinnen über die Schultern und legt da und dort selber Hand an. Er hält mit den Frauen Rückschau auf die vergangenen sieben Kochwochen und lässt noch einmal die schönsten und emotionalsten Bilder der diesjährigen Landfrauenstaffel Revue passieren. Diesmal kommen die Ehemänner der Bäuerinnen nicht ungeschoren davon.

Als musikalische Gäste kann Nik Hartmann Florian Ast und Francine Jordi, die SF Husmusig und die Geschirr-Perkussionsgruppe Dagabumm vorstellen. Ausserdem begrüsst er in der Sendung den ehemaligen Kranzschwinger Roger Brügger und die Komödiantin Anet Corti; die beiden haben eine ganz besondere Überraschung bereit. Höhepunkt der Sendung ist das Kürren der Siegerin der «Landfrauenküche 2011».