



Media Relations

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

Die einzelnen Folgen im Überblick

3. September 2010 – Brigitte Bürgi aus Kägiswil / OW

In der ersten Folge reisen die Landfrauen in den Kanton Obwalden, nach Kägiswil. Dort lebt Brigitte Bürgi zusammen mit ihrem Mann Markus und den drei Kindern. Den Hof und das Land konnten sie vom Schwiegervater übernehmen. Die ganze Familie liebt Pferde, beteiligt sich aktiv am Pferdesport und lebt auch mit ihren Vierbeinern auf dem malerischen Hof. Sonst betreibt die Familie Milchwirtschaft, besitzt einige Obstbäume, und Ehemann Markus arbeitet nebenbei auch noch als Klauenschneider in der Region.

Brigitte Bürgi kocht als Erste der sieben Landfrauen Spezialitäten aus ihrer Gegend. Da der Kanton Obwalden zum ersten Mal in der Sendung «Landfrauenküche» vertreten ist, will Brigitte Bürgi besonders viele Punkte sammeln. Sie hat sich für die bodenständige Hauptspeise Schwarzibärger Fleischvogel entschieden und eigens für ihr Dessert einen Eierlikör aus selbst gebranntem Williams kreiert.

10. September 2010 – Lotti Baumann aus Beinwil am See / AG

Vom Landwirtschaftsbetrieb der Familie Baumann hat man fast freie Sicht auf den Hallwilersee. Einzig die 350 Hochstammbäume, die Obstanlage und die Weiden für die 60 Kälber und 30 Kühe stehen zwischen See und Hof. Lotti und Martin Baumann haben den Landwirtschaftsbetrieb von Martins Eltern übernommen. Diese wohnen ebenfalls auf dem Hof und helfen nach wie vor tüchtig mit. So bleibt für die Familie auch einmal Zeit, einen Ausflug auf den Hausberg, den Homberg, zu unternehmen.

Was zu tun ist tun, wenn die Chriesi sortiert werden müssen, der Jüngste der vier Kinder ein Glacé möchte, der Rauhaardackel Bacio gestreichelt werden will, die Kundin im Hofladen nach Kartoffeln fragt und die Bäuerin Lotti eigentlich das Essen der Landfrauen vorbereiten sollte? Diese und viele andere Fragen werden in der zweiten Sendung der «Landfrauenküche» beantwortet.

17. September 2010 – Yvonne Bischof aus Stein / SG

Bischofs haben den Betrieb von Thomas' Vater geerbt. Sie züchten Grauvieh und gelten damit als «Exoten». Im Sommer ist das Vieh auf der Alp und Thomas in dieser Zeit nur selten auf dem Hof in Stein. Darum nimmt Yvonne wenn möglich jeden Abend die 300 Höhenmeter vom Hof auf die Alp Chnü unter die Räder und fährt zu Thomas. Zudem arbeitet sie an zwei Tagen pro Woche als rechte Hand ihres Bruders in dessen Hotel- und Restaurantbetrieb in Kirchberg SG.

Für Yvonne Bischof sind Toggenburger Spezialitäten kein Fremdwort. Für das Landfrauenessen kombiniert sie diese geschickt mit dem, was Hof und Garten hergeben. Sie hofft, mit ihrem persönlichen Menu die Testesserinnen zu überzeugen.



24. September 2010 – Barbara Huber aus Welsikon / ZH

Bei Hubers geht es rund, auch bei den 120 Kühen, die jeden Tag im Melkkarussell ihre Milch abgeben. Den Gemeinschaftsstall führen sie zusammen mit drei benachbarten Bauern. Barbara Huber arbeitet zusätzlich als Disponentin in der Zürcher Privatklinik Bethanien. Die beiden Welten – Bauernhof und Spital – geben ihr den gewünschten Ausgleich.

Beim Landfrauenessen möchte Barbara Huber mit typischen Zürcher Spezialitäten auftrumpfen. Bei der Vorspeise zählt sie auf den Marthaler Landrauchschinken. Ein Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti darf natürlich auch nicht fehlen. Bewirten möchte sie ihre sechs Konkurrentinnen unter freiem Himmel in ihrem bunten Garten, und der Wylandkafi soll erst im Swimmingpool serviert werden. Ob Petrus den sieben Landfrauen einen schönen Sommerabend gönnt?

8. Oktober 2010 – Esthi Derungs aus Safien-Platz / GR

Im Safiental fallen die Hänge steil ab. Manche Wiesen sind sogar für die modernsten Maschinen zu steil. Dort muss Familie Derungs heuen wie vor 100 Jahren. Dabei helfen auch die Frauen mit. Das Heu packen sie in Tücher, die Männer buckeln die Ballen bis zur Strasse hoch. Wenn Esthi nicht auf dem Feld arbeitet, steht sie gerne in der Küche. Die hofeigene Milch verarbeitet sie zu Mozzarella, Ziger oder Joghurt.

Esthi Derungs tischt den Landfrauen Wild auf, denn Roland ist ein leidenschaftlicher Jäger. Es gibt Gemspfeffer mit hausgemachten Spätzli, Blaukraut und Rosenkohl. Als Dessert soll selbstgemachtes Heidelbeersorbet den Frauen munden.

22. Oktober 2010 – Brigitta Knörr aus Nennigkofen / SO

Bei den Gurken hat Brigitta einen ganz speziellen Trick bereit. Nur so viel sei hier verraten: Sie braucht dazu die Waschmaschine. Im August beginnt jeweils die Kartoffelernte. Dann sind alle helfenden Hände der Familie Knörr gefragt. Auch Schwiegervater Hans und Onkel Paul helfen mit. Das Team verstärkt zudem Miroslav, ein Erntehelfer aus Tschechien.

Jeden Morgen, noch bevor die vier Kinder im Alter zwischen sieben und 14 Jahren auf den Beinen sind, verbringt Brigitta Knörr eine Weile in ihrem Bauerngarten, den sie mit viel Liebe pflegt. Hier ist der Ort, wo sie sich für die Arbeit und jeden neuen Tag stärkt und am Abend wieder zur Ruhe kommt.

Beim Wettbewerbsessen möchte Brigitta Knörr mit einheimischen Zutaten ihre Kolleginnen verwöhnen. Sie wird zur Vorspeise eine Tomatensuppe und Bucheggberger Spinatkäseroulade reichen. Zum Hauptgang serviert sie einen Hackbraten nach Grossmutterart mit Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse. Als Nachspeise gibt es Schokoladenmousse auf Kirschenkompott. Desserts sind bei der Familie Knörr ganz besonders beliebt.

29. Oktober 2010 – Maja Gisler aus Haldi bei Schattdorf / UR

Wer Familie Gisler besuchen will, braucht erst eine Fahrgenehmigung der Gemeinde Schattdorf. Die Fahrt hinauf zur Sonnenterrasse ist kurvig und eng und dauert rund 20 Minuten. Eine Alternative für einen Besuch bei Gislern ist die Luftseilbahn Schattdorf-Haldi. In fünfeinhalb Minuten bringt sie die Besucher von 479 Meter auf 1080 Meter über Meer. Zu Fuss geht es dann noch zwei Kilometer weiter, recht steil hinauf, bis zum Hof Oberes Oberfeld 1.



Dort angekommen wird schnell klar, wieso Maja Gisler Haldi seit ihrer Kindheit nie verlassen hat. Die Lage des Hofes ist einmalig, der Blick auf die Alpweiden und die umliegenden Berge umwerfend. Doch die Idylle trägt. Der Winter ist hart und verlangt den Einheimischen, auch Gislers, einiges ab. Zusammen mit ihrem Mann Kari betreibt Maja einen Stufenbetrieb: Das Paar bewirtschaftet rund 20 Hektar Land auf 700 bis 1500 Höhenmeter verteilt. 14 Kühe, 6 Rinder sowie 11 Mastkälber besitzen sie, dazu noch drei Ziegen, fünf Katzen, einen Ziegenbock und einen Hund, den Bello. Ab und zu arbeitet Kari auf dem Bau, damit die Familie finanziell besser über die Runden kommt.

Maja Gisler ist unkonventionell, lustig und überraschend. So singt sie zusammen mit ihren Schwestern und ihrer Mutter im Lärchäwald-Chörli, nimmt zusammen mit ihrer Schwester Regula an Schweizermeisterschaften im Holzsägen teil, liebt ab und zu einen Schnupf und stört sich nicht daran, dass sie als 33-Jährige erst ein Mal mit dem Flugzeug ins Ausland geflogen ist.

Sie ist zufrieden mit ihrem Leben im kleinen Dorf Haldi, kennt fast alle der 307 Einwohnerinnen und Einwohner, weiss um die geheimsten Eierschwamm-Plätzchen und liebt es, gesuchte Produkte aus der Natur einzumachen.

5. November 2010 – Das Finale aus der Bergtrotte Osterfingen

Zum letzten Mal treffen sich die Landfrauen, diesmal zur Siegerehrung. In der Bergtrotte in Osterfingen steigt ein grosses Kochfest. Noch einmal kochen sie vor der Fernsehkamera – diesmal aber nicht mehr im Wettbewerb gegeneinander, sondern gemeinsam ohne Testen und Punktvergabe. Jede Bäuerin bringt typische Produkte aus ihrer Region mit, und so entsteht ein interkantonales Dreigangmenu.

Durch die Sendung führt «SF bi de Lüt»-Moderator Nik Hartmann. Er schaut den Köchinnen über die Schultern und legt da und dort selber Hand an. Gemeinsam mit den Landfrauen hält er auch Rückschau auf sieben bewegende Wochen. Nebst einer musikalischen Überraschung ist der Höhepunkt der Sendung die lang erwartete Bekanntgabe der Siegerin.

Diese ist Brigitte Bürgi aus Kägiswil im Kanton Obwalden. Sie erhält für ihr Menu und die Dekoration die meisten Punkte und gewinnt den Preis von 12'000 Franken.