



**Media Relations**

Tel direkt +41 44 305 50 87  
e-mail [mediarelations@srf.tv](mailto:mediarelations@srf.tv)  
Internet [www.medienportal.srf.tv](http://www.medienportal.srf.tv)

## Die einzelnen Folgen von «SF bi de Lüt – Landfrauenküche»

### 28. September 2012 – Clara Schurtenberger aus Ballwil LU

Zum Auftakt fahren die sechs Bäuerinnen ins luzernische Ballwil, wo sich der Hof der Familie Schurtenberger befindet. In der kleinen Kapelle, die gleich neben dem Hof steht, amtet Clara Schurtenberger als Sakristanin. Und in ihrem «Wäschhüsli», das zu einer gemütlichen Gaststube umgebaut wurde, bewirbt sie regelmässig Hochzeitsgäste und grössere Festgemeinschaften. Ausgerechnet in der Landfrauenwoche haben sich eine grosse Hochzeitsgesellschaft und auch noch 30 Personen zu einer Geburtstagfeier angemeldet – eine sehr intensive Woche für Clara und ihren Mann Alois. So muss sie nebst den Vorbereitungen für das Landfrauenessen auch noch die Kapelle herrichten und den Grosseinkauf für das Geburtstagsessen bewältigen.

Obwohl Clara sehr oft für viele Gäste kocht, ist für sie das Kochen immer noch ein Hobby, und sie probiert immer wieder etwas Neues aus. Clara hat auch für die Landfrauen ein aussergewöhnliches Menu gewählt. Die Farbe Rot soll sich wie ein roter Faden durch den Speiseplan ziehen. Mut beweist Clara auch mit einer speziellen Kräuter- und Gewürzmischung. Sie versucht mit einem Schweinsfiletbraten im grünen Mantel und Purpurnudeln orientalischer Art bei ihren Kolleginnen zu punkten.

### 5. Oktober 2012 – Pia Blatter aus Oberbütschel BE

Ein aufwendiges und vielseitiges Menu erwartet die Landfrauen bei ihrem zweiten Zusammentreffen in Oberbütschel bei Rüeggisberg im Kanton Bern. Gastgeberin ist die 33jährige Pia Blatter mit ihrem Mann Adrian.

Adrian arbeitet zu 80 Prozent bei der Gemeinde, Pia ist zuständig für die Kinder, die Küche und die Kleintiere. Nebenbei macht sie eine Ausbildung zur ganzheitlichen Gesundheitsmassseurin und hat bereits heute einen ansehnlichen Kundenkreis.

Einen genau strukturierten Tagesplan gibt es bei Blatters nicht. Normalerweise bringt Pia immer alles unter einen Hut. Sie lebt und kocht ganz nach dem Motto: «Handgelenk mal Pia». Doch die Woche vor dem Landfrauenbesuch ist turbulent, und sie hat sich vorgenommen, viele verschiedene Spezialitäten vom eigenen Hof und Garten auf den Tisch zu zaubern. Wird ihr die lockere Haltung zum Verhängnis?



### **12. Oktober 2012 – Esther Kempf aus Unterschächen UR**

Die dritte Sendung «SF bi de Lüt – Landfrauenküche» findet auf 1830 Metern über Meer statt und zeigt den Alltag der Äplerin Esther Kempf. Es ist ein Leben im Rhythmus der Natur, ein strenges Leben, ohne grossen Komfort, ausnahmsweise aber auch ein Leben im Wettstreit mit der Natur. Denn Esther möchte das Landfrauenessen in einer Alphütte auf dem offenen Feuer kochen. Das bedeutet, dass die Landfrauen in einer schwindelerregenden Seilbahn auf die Alp hinauffahren müssen. Allerdings sagen die Wetterprognosen schwere Gewitter voraus. Sollten diese tatsächlich eintreffen, würde die Seilbahn nicht fahren.

Im Mittelpunkt von Esthers Alltag steht das Vieh: Die frische Milch verarbeitet sie zusammen mit ihrem Mann Klaus zu Käse und Alpbutter. Hungrige Wanderer dürfen sich im Beizli, das Esther auf der Alp führt, verköstigen lassen. Ebenfalls zum Alpbetrieb gehört das Alpmuseum – eine historische Alphütte, die um 1800 erbaut wurde. In diesem liebevoll eingerichteten Gebäude möchte Esther die sechs Landfrauen bekochen. Als Vorspeise plant sie eine Ankesuppe mit der eigenen Butter, aus Alpenschnittlauch, Knoblauch, Zwiebel, Gewürzen und Brot. Der Hauptgang soll ein typischer Urner Eintopf mit Schafffleisch, Chabis und Salzkartoffeln sein. Esther hofft, mit ihrer urchigen Art die Landfrauen von sich und ihren Kochkünsten überzeugen zu können.

### **19. Oktober 2012 – Fabienne Müller aus Mels SG**

Fabienne Müller ist die vierte Landfrau im Kochwettbewerb. Sie lädt ihre Kolleginnen nach Mels im Kanton St. Gallen ein. Aus ihrer Küche tönt ein lauter Pop-Song – damit bringt sie sich für das Landfrauenessen in Stimmung. Das erstaunt nicht, gehört sie doch mit ihren 31 Jahren zu einer neuen Generation von Bäuerinnen, die keine Berührungsängste mit dem Modernen haben. Auf dem Teller mag sie es aber traditionell und währschaft. So will sie bei den Landfrauen mit einem Cordon bleu aus hofeigenem Kalbfleisch, Alpkäse und Mostbröckli punkten. Fabienne mag es scharf und pfeffert grosszügig. Sie kann nur hoffen, dass ihr dies beim Wettbewerbsessen nicht zum Verhängnis wird.

Fabienne Müller ist erst seit gut zwei Jahren Bäuerin. Sie lernte das Handwerk von ihrem Mann Markus, der den Rollenwiesenhof führt. Zuvor arbeitete sie Vollzeit als Textilverkäuferin. Seit zwei Jahren sind Müllers eine Familie, und der kleine Andrin ist auch schon ein richtiger Bauer: Überall will er mithelfen. Darin schlägt er seiner Mutter nach. Fabienne ist sich für nichts zu schade. Bei der Bergheuet buckelt sie als einzige Frau Heuballen, die leichteren zwar, aber auch diese haben ein stolzes Gewicht. Zur Ruhe kommt die umtriebige Bäuerin an ihrem Lieblingsort, einer Mariengrotte im nahe gelegenen Wald. Wasser plätschert dort über die Felsen, der Wind rauscht in den Baumkronen, Fabienne betet zu Maria. Hier fühlt sie sich wohl und holt sich die Kraft für den Alltag.

### **26. Oktober 2012 – Maria Höhn aus Wädenswil ZH**

Bereits zum fünften Mal sind die Landfrauen unterwegs. Halt machen sie dieses Mal auf dem Gulmenhof, oberhalb von Wädenswil im Kanton Zürich bei Maria Höhn. Die sechs Landfrauen reisen mit der Kutsche an, und der Kontrast könnte nicht grösser sein, denn gleich neben dem Pferdestall der Familie Höhn braust der Verkehr auf der Autobahn vorbei: der A3. Vom nahen Bauernhaus aus geniessen die Landfrauen später beim Nachtessen einen wunderbaren Blick auf den Zürichsee und die Alpen.



Jeden Morgen, noch bevor es Frühstück gibt, ist Maria Höhn unterwegs mit Hündin Sina. «Fuss», «Platz» und «Bleib» sind für die junge Appenzeller Mischlingshündin keine Fremdwörter. «Diese gemeinsame Zeit», so sagt die Bäuerin, «ist Balsam für meine Seele, bevor die Hektik des Alltages beginnt.» Maria Höhn ist Mutter einer Tochter und eines Sohnes sowie dreier Stiefkinder aus der ersten Ehe ihres Mannes Walter. Den Haupterwerb erzielen Maria und Walter Höhn mit Mutterkuhhaltung und der Pferdepension. 22 Kühe mit ihren Kälbern und dem Stier Maurus sind in Laufställen und auf den Weiden anzutreffen. Ein bis zwei Mal die Woche arbeitet Maria als Pflegefachfrau im See-Spital in Kilchberg. Dann tauscht die 55jährige Bäuerin Gummistiefel gegen elegante Halbschuhe.

Aufgewachsen ist Maria Höhn in Brunnen am Vierwaldstättersee, und ohne See würde Maria etwas fehlen. Den Landfrauen will Maria Höhn zum Nachtessen Hecht servieren. Eine mutige Wahl. Denn jetzt, Ende Sommer, gehen selten Hechte ins Netz. Ein Fischer vom Zürichsee kennt Marias Menüwahl schon seit Längerem und hat deshalb einige Hechte auf die Seite gelegt und eingefroren. Wird Maria mit etwas Glück einen frischen Fisch servieren können, oder kommt der Hecht aus dem Tiefkühlfach? «Ich bin gespannt, wie die Frauen auf den Fisch reagieren werden. Hecht ist speziell im Geschmack, und das Fleisch ist sehr konsistent.» Zum Hauptgang serviert die Zürcher Landfrau neue Kartoffeln und Saisongemüse. Zum Dessert gibt es rohe Apfelcrème mit Zuckerguetsli.

## **2. November 2012 – Therese Nyffenegger aus Döttingen AG**

Die sechs Landfrauen reisen diesmal nach Döttingen, genauer ins Säneloch im Kanton Aargau. Gastgeberin ist Therese Nyffenegger auf dem idyllisch gelegenen Weinhof Nyffenegger. Therese ist eine engagierte Weinbäuerin. Neben dem Wein gehören auch Ackerbau und Mutterkuhhaltung zu den weiteren Betriebszweigen von Nyffeneggens. Mit ihrem Mann Ruedi und Sohn David bewirtschaftet sie den Betrieb. Ruedi ist der ruhige Pool in der Beziehung und auf dem Hof. Er lässt sich durch nichts aus der Ruhe bringen. Auch dem Besuch der Landfrauen sieht er mit grosser Gelassenheit entgegen.

Viel Zeit für Hobbys bleibt Therese nicht. Trotzdem hat sie Anfang Jahr einen Imkerkurs besucht und ist heute stolze Besitzerin von zwei Bienenvölkern. Sie findet, dass die Bienen in der Landwirtschaft zu wenig Beachtung finden, und will selber einen Beitrag leisten. Auch in der Küche ist die Bäuerin stets offen für Neues. Kochbücher gehören zur ihrer Lieblingslektüre, und gerne lässt sie sich auch von fremden Ländern kulinarisch inspirieren. So verwundert es nicht, dass sie zurzeit einen Kochkurs für thailändische Küche besucht.

Den Landfrauen serviert sie regionale Spezialitäten: eine herbstliche Morchelterrinen mit lauwarmem Lauchsalat zur Vorspeise, zum Hauptgang Tournedos mit Kräuter-Mousseline und dazu Griess-Gnocchi. Als Dessert gibt es einen Zitronenflan mit Beerensauce von eigenen Himbeeren.

## **9. November 2012 – Marianne Gysin aus Oltingen BL**

Für das letzte Wettbewerbsessen reisen die Landfrauen in den Kanton Basel-Landschaft, nach Oltingen. Dort führt Marianne Gysin zusammen mit ihrem Mann Jürg den Spielhof, einen vielseitigen Betrieb: Mutterkuhhaltung, Getreide, Obst, Schlafen im Stroh und eine Bauernhof-Spielgruppe sind die verschiedenen Betriebszweige von Gysins.



So viel Abwechslung gefällt sowohl Jürg als auch Marianne, Marianne ist eine vielseitige Landfrau, die immer wieder Neues ausprobieren möchte. Seit fünf Jahren ist sie Spielgruppenleiterin und betreut ein Mal in der Woche die Knirpse vom Dorf. Damit hat sich Marianne einen Traum erfüllt. «Kinder sind mein Leben», sagt sie. Kleinkindererzieherin war einst ihr Berufswunsch, dann aber hat sie sich doch für eine Schneiderinnenlehre entschieden und sich später zur Trachtenschneiderin ausbilden lassen. Noch heute ist Nähen ihre grosse Leidenschaft. Die Tischsets für das Landfrauenessen hat sie zusammen mit ihrer ältesten Tochter Sandra eigenhändig genäht.

Die Familie wird bei Gysins gross geschrieben. Marianne und Jürg haben vier Kinder im Alter von 7 bis 18 Jahren. Sie alle unterstützen Marianne, wo immer sie können – auch jetzt, wenn es darum geht, für die Landfrauen ein Menu zu zaubern. Dabei ist Marianne ein einfaches Mahl wichtig, das jede Frau nachkochen kann. Und trotzdem soll es auch etwas Spezielles sein. «Dieses Menu würde ich für eine Taufe kochen oder für eine Konfirmation», sagt sie. Bei der Menuwahl hat Marianne zudem darauf geachtet, dass sie vor allem hofeigene Produkte verarbeiten kann. Als Vorspeise gibt es Randen-Carpaccio mit Waffeln und Kresse-Nest. Als Hauptgang kocht Marianne Kalbsschnitzel an Kohlrabisauce. Dazu reicht sie Kartoffelpfluten und Ratatouille. Ein Vanilleparfait mit Zwetschgengkompott bildet schliesslich den süssen Abschluss des Abends.

#### **16. November 2012 – Finale**

In der Finalsendung werden nochmals die Kochlöffel geschwungen, die Messer gewetzt und die Pfannen erhitzt, auch wenn es «nur» noch um die Ehre geht. Wieder wollen die Landfrauen mit einem dreigängigen Menu überzeugen, aber für einmal ist Teamgeist gefragt. Nik Hartmann moderiert die Sendung.

Die Gewinnerin des Kochwettbewerbs 2012 ist Esther Kempf aus Unterschächen UR.