

Online-Ausgabe

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 260'820

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Swiss Tavolata: Zu Gast bei Freunden

Erika Hänni ist eine Gastgeberin der besonderen Art: Die Bio-Bäuerin bewirbt Menschen auf dem eigenen Hof im Berner Oberland. Ein innovatives Konzept, das lohnt, entdeckt zu werden.

Bericht

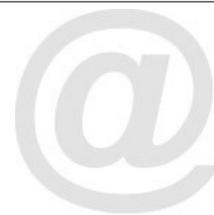


Hereinspaziert in die gute Bauernstube: Erika Hänni mit Empfangs(hunde)dame Rija.



Hereinspaziert in die gute Bauernstube: Erika Hänni mit Empfangs(hunde)dame Rija.

Hereinspaziert in die gute Bauernstube: Erika Hänni mit Empfangs(hunde)dame Rija.



Online-Ausgabe

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 260'820

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Wer grösser als zwei Meter ist, hat schlechte Karten. Oder muss sich ducken. Denn die Zimmer – und erst recht die Türrahmen – im 260-jährigen Frutigtaler Bauernhaus sind sehr niedrig. «Die Grossen müssen einfach den Kopf einziehen oder sich baldmöglichst an den Tisch setzen», scherzt Erika Hänni (47). Doch dort, am Familientisch in der Stube, hat die lebhafteste Bio-Landwirtin ihre Gäste sowieso am liebsten.



Das 260-jährige Bauernhaus als Begegnungsstätte für Geniesser.



Das 260-jährige Bauernhaus als Begegnungsstätte für Geniesser.

Das 260-jährige Bauernhaus als Begegnungsstätte für Geniesser.

Wer nicht wagt, der nicht gewinnt

Der Aufruf in der Zeitung sei ihr im vergangenen Jahr sofort ins Auge gesprungen, doch die treibende Kraft sei



Online-Ausgabe

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Page Visits: 260'820



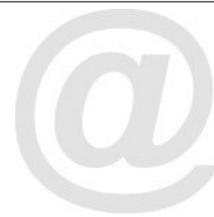
Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

am Ende ihr Mann Niklaus gewesen. «Du kochst doch so gerne», habe der 53-Jährige gesagt – und sie dazu ermuntert, sich bei «Swiss Tavolata» (Box S. 45) zu bewerben. «Die Idee, experimentierfreudige Leute auf einen Bauernhof zu holen und dort zu bekochen, finde ich einfach genial», schwärmt Erika Hänni über ihre neue Rolle als Gastgeberin bei der Online-Plattform. Dort können sich Genussmenschen für derzeit 26 Bäuerinnen entscheiden, die für Gruppen von 2 bis 12 Personen ein saisonales und regionales Drei-Gang-Menü kochen. Schweizweit. «Das ist einerseits ein Zubrot, andererseits sind solche kulinarischen Begegnungen – auch innerhalb der Gruppe, die aus wildfremden Leuten bestehen kann – sehr bereichernd.» Während Erika Hänni erzählt, rührt sie den Teig für Dinkel-Knöpfli, die Bestandteil ihres Tavolata-Hauptgangs (Rezept Seite 42) sind. Von Hand, versteht sich. Und so lange, bis er Blasen schlägt. «Kochen ist für mich Handwerk, darum verzichte ich – wann immer möglich – auf die Küchenmaschine.» Das Geräusch, das der Schwingbesen in der Schüssel macht, lässt die 9-jährige Berner Sennenhündin Rija kurz von ihrem Schlafplatz in der Ecke aufblicken. Doch dass Frauchen kocht, ist für den Vierbeiner nichts Ungewöhnliches. Schliesslich wollen Mann und Hofgehilfe tagtäglich während und nach getaner Arbeit versorgt werden. «Kochen ist für mich Spass und nur dann Pflicht, wenn ich mal nicht weiss, was ich kochen soll.» In solchen seltenen Fällen entscheidet sich Erika, die ganz unkompliziert geduzt werden möchte, jeweils für einen Klassiker: Riz Casimir, Kartoffelstock mit Ragout, Älpermagronen oder Spaghetti Carbonara. Und trifft damit immer den Geschmack von Niklaus. «Auch wenn man es mir vielleicht nicht ansehen mag: Meine Frau ist eine fantastische Köchin», sagt der schlanke Landwirt und wirft seiner in der Küche wirbelnden Gattin einen zärtlichen Blick zu.

Es herrscht eine liebevolle Atmosphäre auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Reichenbach im Kandertal, wo unter anderem auch Sirup für das Tropenhaus in Frutigen und Fleisch produziert wird.



Katze Sue wartet auf das nächste «Opfer», dem sie sich vor die Füsse werfen kann.



Online-Ausgabe

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 260'820

Online lesen

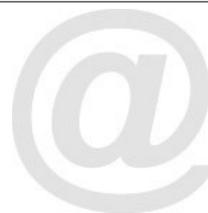
Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510



Katze Sue wartet auf das nächste «Opfer», dem sie sich vor die Füße werfen kann.

Katze Sue wartet auf das nächste «Opfer», dem sie sich vor die Füße werfen kann.

Doch sollten Hund, die Katzen Sue und Tigerli sowie die beiden Eseldamen Asina und Srida streicheltechnisch mal zu kurz kommen, machen sie sich bemerkbar – auch bei Gästen. Die Grautiere durch ein lautes lah, Hund und Katzen eher auf subtile Art und Weise: Hündin Rija setzt sich einem direkt auf die Schuhspitzen, die Miezekatten suchen Aufmerksamkeit, indem sie einem auffordernd das Bäuchlein hinstrecken. Nur die drei indischen Lauf-enten im kleinen Teich neben dem verschneiten Kräutergarten suchen das Weite, sollte man sich ihnen nähern. Ebenso scheu sind die drei Schafe, die sich auf dem Gelände rund um den Hof austoben dürfen. «Ich fände es schön, wenn die Herde sich von Besuchern anfassen liesse. Das wäre dann für unser unkonventionelles Gastrokonzept das Tüpfelchen auf dem i», sagt Erika und lacht. «Denn die Menschen, die uns besuchen kommen, sind meist überrascht von unserem kleinen Zoo.»



Online-Ausgabe

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Page Visits: 260'820

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510



Dankbare Resteverwerter: Die beiden Eseldamen Asina und Srida freuen sich über die Rüeblichalen.

Aus Liebe zum Kreislauf der Natur

Doch ganz egal, ob Haus- oder Nutztiere: «Alle bekommen von uns einen Namen.» Denn für Erika ist ein respektvoller Umgang mit allen Lebewesen oberstes Gebot. «Ich hätte sonst Mühe, mich morgens im Spiegel anzuschauen.» Diese «Nach-uns-die-Sintflut»-Attitüde würde ihrer Lebenseinstellung sowieso zutiefst widerstreben. «Deshalb wurde unser Betrieb 1995 komplett auf Bio umgestellt.» So ist es auch selbstverständlich, dass die Rüebli und der Lauch, denen sich die Hobbyköchin nun zuwendet, aus nachhaltigem Anbau stammen. «Über die Rüstabfälle freuen sich die Esel, die Reste vom Lauch wandern in die Bio-Gasanlage, die uns mit Strom versorgt», erzählt Erika. «Durch diesen Kreislauf hat alles auf der Erde seinen Sinn.» Und natürlich stammt auch das Fleisch, das sie am Abend serviert, aus tiergerechter Haltung.

Sie hat zweifelsohne ein grosses Herz für ihre Umwelt. Mit 16 absolvierte Erika Hänni ein Haushaltslehrjahr auf einem Bauernhof, später kochte sie in Pfadilagern, einer Kindertagesstätte sowie in einer Genossenschaftsbeiz. Präferenzen, was den perfekten Gast angeht, hat sie keine. «Ich nehme jeden so, wie er ist», sagt die Menschenfreundin. So auch die ganz Grossen. Nur, dass die den Weisswein-Aperitif mit dem selbst gemachten Zwetschgen-Rosmarin-Sirup eben im Sitzen zu sich nehmen müssen. Doch das ist in der Bauernstube mit dem alten Kachelofen alles andere als eine Bestrafung. I