

Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt
8180 Bülach
044/ 854 82 82
www.zuonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'112
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 13
Fläche: 109'613 mm²

Bei einem feinen Essen zeigen, woher die Produkte kommen

SWISS TAVOLATA Auch im nahen Thurgau laden Bäuerinnen zur Swiss Tavolata: Wie Regula Fäh in Eugerswil bewirten sie auf ihren oft idyllisch gelegenen Bauernhöfen Gäste. Gekocht wird nach alten Hausrezepten und mit regionalen Zutaten.

Das eher nasse Frühlingswetter der vergangenen Tage hat auch Vorteile: Auf dem Thurgauer Seerücken präsentieren sich die Wiesen derzeit in einem saftigen, beinahe kitschigen Sattgrün. Es ist von Obstbäumen in voller Blüte sowie von Tausenden knallgelber Löwenzahnblüten durchsetzt. Mitten in dieser Pracht liegt in der Nähe von Homburg der kleine Weiler Eugerswil. Er besteht aus fünf Häusern und nur zwölf Menschen leben hier – zusammen mit rund 6000 Hühnern, die Regula und Urs Fäh in ihrer Eierfarm Mühli-Ei halten. Abgelegen ist es hier, aber nicht einsam: «Gerade an den Wochenenden ist die Gegend ein beliebtes Naherholungsgebiet, das sowohl vom See wie vom Thurtal her gut zu erreichen ist», erklärt sie. «Und da wir auf 653 m ü. M. liegen, ist es im Winter oft nebelfrei.» Dass dabei die Aussicht oft bis zu den Alpen reicht, muss sie erst gar nicht erwähnen: Man sieht es auch jetzt.

Sanft gewachsen

«1992 haben wir den traditionellen, gemischtwirtschaftlichen Bauernhof meiner Eltern übernommen», sagt sie. «Es war uns aber schon früh klar, dass das wirtschaftlich eng wird und wir etwas ändern müssen.» Und weil die Fähs zuvor bereits in Tägerwilen eine Eierproduktion führten, bauten sie den Stall um und verlegten 2500 Legehennen hierhin. Seither ist der Betrieb sanft auf

seine heutige Grösse angewachsen. Neben sechs Hektaren Wald bewirtschaften die Fähs 14 Hektaren Land, auf dem sie das Futtergetreide für ihre Hühner – Gerste, Weizen, Mais, Erbsen – anbauen. Und da auf ihrem Land auch Obstbäume wachsen, gibt es auch eigenen Most.

Heute ist alles so organisiert, dass sie ihren Betrieb alleine bewirtschaften könnten. Aber da sie «auch einmal in die Ferien verreisen» wollen, beschäftigten sie ein bis zwei Teilzeitangestellte. «Denn die Hühnerhaltung ist durchaus anspruchsvoll», betont sie. «Vor allem wenn man seine Kunden mit bester Qualität beliefern will, muss man es richtig und professionell machen: Die Eier zeitig einsammeln, pünktlich Futter und Wasser geben, regelmässig Kontrollgänge durchführen.» Auch im Hühnerstall müsse man Ordnung halten und pünktlich sein.

Werbung für die Bauern

Seit vergangenem Herbst ist Regula Fäh auch Swiss-Tavolata-Gastgeberin. Auslöser dafür war eigentlich ein alter Schopf, der wegen einer neuen Bachverbauung abgerissen werden musste: «Dabei ist ein schöner Neubau mit einer gedeckten Laube entstanden – doch war er wegen diverser Auflagen nur beschränkt nutzbar», erklärt sie. «Durch den Einbau eines Gastraums konnten wir das verbessern.» Eine eigent-

SWISS TAVOLATA

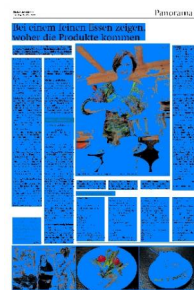
Das Gute liegt so nah

Bäuerinnen und Landfrauen bewirten Gäste bei sich zu Hause – wir stellen einige von ihnen vor

liche Beiz wollte sie jedoch nicht, obwohl sie sich von früher her gewohnt ist, für viele Leute zu kochen: «Mit unseren vier Kindern und den Mitarbeitenden sassen bei uns häufig acht Personen am Tisch!» Nun kocht sie für kleinere Gruppen bis etwa 15 Personen selber, für grössere Gesellschaften (bis 40 Personen haben Platz) sorgt ein Catering.

Bei ihrer Entscheidung, bei Swiss Tavolata mitzumachen (wo sie immer selber kocht!), hat für sie aber auch eine Rolle gespielt, dass sie «etwas Werbung für die hiesige Landwirtschaft machen» und zeigen wollte, was man aus hiesigen Produkten Feines zubereiten kann. «Jede neue Generation ist ein Stücklein weiter vom Boden weg, doch in letzter Zeit wollen die Konsumenten wieder vermehrt wissen, was wo herkommt», sagt sie. Das zeige sich auch darin, dass Besucher immer zuerst den Hühnerstall anschauen wollen – und dann vor lauter Fragen fast nicht mehr zurückkommen: «So können wir ein Stück weit Aufklärungsarbeit leisten.»

Angebot noch wenig bekannt



Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt
8180 Bülach
044/ 854 82 82
www.zuonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'112
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 13
Fläche: 109'613 mm²

Nachdem sie im vergangenen Herbst das Testkochen mit Erfolg bestanden hatte, wurde sie als Gastgeberin für die Swiss Tavolata ausgewählt. Doch wirklich gross angelaufen ist es bei ihr trotz idylischem Ambiente noch nicht: «Das Angebot ist wohl noch zu wenig bekannt», sagt sie. Nun denn: Bei der Swiss Tavolata bewirten Bäuerinnen und Landfrauen bei sich zu Hause Gäste. Auf den Tisch kommen selbst gekochte Gerichte nach alten (oder neuen) Familienrezepten; die Zutaten dafür stammen vom eigenen Hof oder aus der Region.

Dies ist auch Regula Fäh sehr wichtig; so gibt es bei ihr als Beilage immer drei verschiedene Gemüse. Was je nach Saison nicht einfach ist: «Als ich um Ostern eine Gruppe bewirtete, war ja noch kaum etwas Hiesiges verfügbar.» Schliesslich fand sie mit Rübli, Lauch und Flower Sprouts

(einer Kreuzung von Rosen- und Federkohl) eine gute Lösung. Ausgerechnet ihre Spezialität, das mit Äpfeln gefüllte «Thurgauer Hühnerbrüstchen», stammt jedoch nicht aus dem eigenen Stall: «Unsere Hühner eignen sich dafür ganz und gar nicht: Fleischpoulets und Legehennen, das sind zwei Welten», sagt sie. «Aber aus der Region stammt das Fleisch schon.»

Kochen auf der «Feuerstelle»

Unterdessen hat auch die Gemüseauswahl wieder zugenommen: «Jetzt gibt es hier in der Gegend Spargeln und die Cherrytomaten stammen aus einem Treibhaus in Tägerwilen; von dort kommen auch die Frühlingszwiebeln.» Ihre Röstikartoffeln bezieht sie aus Pfyn, die Äpfel sind – solange der Vorrat reicht – von den eigenen Bäumen.

Vom Apéro, einem Thurgauer

Apfelcüppli, bis zum Dessert, dem selbst gemachten Eierlikör-Glace, kommt also alles von hier: Die «Steckenbrötli» werden aus Thurgauer Mehl (einer Mischung aus Roggen-, Dinkel- und Ruchmehl, der gemahlener Apfeltrestter beigemischt wird) der Mühle Wahrenberger in Lamperswil gebacken und auch die «Thurgauer Apéro-Tünne» (eine Art Flammkuchen mit gedörrten und im Most eingelegten Apfelschnitzli), die sie als Vorspeise serviert, wird mit demselben Brotteig hergestellt. Übrigens kocht Regula Fäh immer noch am liebsten auf ihrem traditionellen Holzherd. «Auf dem elektrischen bin ich eine Niete», gesteht sie lachend. «Ich vergesse immer, ihn an- oder abzustellen ...»

Alex Hoster

Weitere Informationen:
www.swisstavolata.ch

«Jede neue Generation ist ein Stücklein weiter vom Boden weg, doch in letzter Zeit wollen die Konsumenten wieder wissen, was woher kommt.»

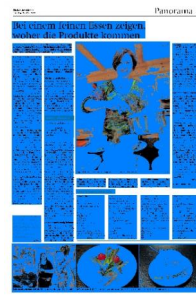
Regula Fäh

Datum: 26.05.2015

ZürcherUnterländer

ZRZ
Zürcher Regionalzeitungen

Neues Bülacher Tagblatt



Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt
8180 Bülach
044/ 854 82 82
www.zuonline.ch

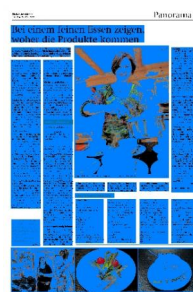
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'112
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 13
Fläche: 109'613 mm²



Regula Fäh beim Anrichten der Thurgauer Süssmostcreme in ihrer Küche.

Bilder David Baer



Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt
8180 Bülach
044/ 854 82 82
www.zuonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'112
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 13
Fläche: 109'613 mm²



Swiss Tavolata in Eugerswil: Die Gäste geniessen den Apéro in der gemütlichen Stube, bevor sie die Thurgauer Spezialitäten kosten. In der Mitte das Hühnerbrüsti, rechts die Süssmostcreme.

ZWEI REZEPTE VON REGULA FÄH

Käsesoufflé

Butter
1 EL Sbrinz
Den Boden einer Souffléform einfetten und mit Sbrinz bestreuen

Béchamelsauce:
30 g Butter
40 g Mehl
4 dl Milch
1 Messerspitze Muskat
½ EL Paprika
½ TL Salz
Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und kurz dünsten. Die Milch aufs Mal dazugiessen und unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Mit Muskatnuss, Paprika und Salz würzen und zwei bis drei Minuten köcheln: Die Sauce darf nicht zu dünn sein, damit das Soufflé genug Halt bekommt; danach etwas auskühlen lassen.

Soufflémasse:
150 g geriebener Käse, gemischt (z. B. 100 g Greyerzer, 50 g Sbrinz)
1 TL Maizena
4 Eigelb
4 Eiweiss
1 Messerspitze Backpulver
Käse mit Maizena mischen, gut

mit der Béchamelsauce verrühren, Eigelb beifügen. Dem Eiweiss Backpulver beifügen und zu Schnee schlagen; vorsichtig unter die Eigelb-Käse-Maizena-Masse ziehen. Die vorbereitete Form nicht mehr als ¾ füllen und sofort im unteren Teil den Backofens backen, damit das Soufflé schön aufgehen kann. Dazu saisonale Salate servieren.

Thurgauer Süssmostcreme

2 EL Maizena
6 dl Süssmost
2 EL Zucker
2 Eier
Schale von ½ Zitrone
Saft von ½ Zitrone
1,5 dl Rahm
1 Handvoll Baumnüsse, angeröstet
Maizena und Süssmost in die Pfanne geben, anrühren. Zucker, Eier und geriebene Zitronenschale zugeben, gut mischen. Unter ständigem Schlagen bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel geben, auskühlen lassen. Zitronensaft zugeben, Rahm schlagen und sorgfältig darunterziehen. Zum Schluss mit Baumnüssen garnieren. *amh*