

Online-Ausgabe

BauernZeitung  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Online lesen

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

Ostschweiz

Publiziert: 10.09.2016 / 06:00

## Warum ein Mann zur Landfrau wird

Weil der ehemalige Förster Peter Bösch gerne Gäste empfängt und Swiss-Tavolata-Gastgeber werden wollte, trat er trotz Y-Chromosom den Hallauer Landfrauen bei.



Bild 1

Als Hauptgang serviert der routinierte Gastgeber einen «Winzertopf» mit hausgemachten Spätzli, Speckbohnen und einer selbst eingelegten Rotweinsbirne mit Brombeeren. Die bürgerlichen Damen von «Frauen-Info» geniessen ihr Menü. (Bild Curdin à Porta)

Eine authentische und einfache Küche bei Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen zu Hause verspricht Swiss Tavolata. Wenn nun aber ein Mann wie Peter Bösch seine kulinarischen Kreationen und regionale Spezialitäten wie etwa eine «Schaffhauser Bülletünne» an den Mann und die Frau bringen möchte, muss er vorgängig einen etwas ungewöhnlichen Schritt unternehmen – und zur Landfrau werden.

### Die zündende Idee

Wie viele gute Einfälle lässt sich auch Peter Böschs Mitgliedschaft bei Swiss Tavolata auf die Gedankengänge einer Frau zurückführen. «Ich wurde angefragt, ob ein Beitritt für mich allenfalls ein Thema wäre», bemerkt der passionierte Winzer und reicht die Lorbeeren gentlemanlike an Beatrix Leonhardt weiter. Die ebenfalls in Hallau wohnhafte Swiss-Tavolata-Regionalleiterin habe vor gut einem Jahr den Ball ins Rollen gebracht – der Ursprung des ersten männlichen Gastgebers bei Swiss Tavolata.



Online-Ausgabe

BauernZeitung  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse  
Page Visits: 30'000

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

«Alles war mit Humor und viel Schmunzeln verbunden», beantwortet Peter Bösch lächelnd die Frage, ob der damit erforderliche Beitritt zu den Landfrauen ihn auf irgendeine Weise Überwindung gekostet habe. In Hallau habe der diesbezüglich sehr wohlwollend gestimmte Landfrauenvorstand zuerst aber abklären müssen, ob einer männlichen Mitgliedschaft überhaupt statutenkonform zugestimmt werden könnte. Letzten Endes ging das Aufnahme-prozedere im Februar dieses Jahres problemlos vonstatten. «Doch vorab musste ich an der Generalversammlung für rund 80 Landfrauen probekochen», erzählt Peter Bösch immer noch schmunzelnd.

### Der Förster und die Reben

Als gelernter Förster stand der heute 48-Jährige jedoch nicht immer am Herd. Während 20 Jahren war er im Dienst der Stadt Schaffhausen – zuletzt in der Position des stellvertretenden Försters. Weil die Kantonshauptstadt darüber hinaus noch Rebbaubetreibt, konnte Peter Bösch parallel zur Forstarbeit auch im Bereich der gegorenen Traubensäfte nach und nach Fuss fassen. Über einige Weiterbildungen in Wädenswil stieg dieser schliesslich bis zum stellvertretenden Rebmeister auf.

1999 trat dann ein Ereignis ein, das der beruflichen Laufbahn von Peter Bösch eine neue Richtung aufzwang. Ein schwerer Autounfall und die damit verbundenen chronischen Schmerzen verunmöglichten fortan die Waldarbeit. Ebenso musste der begeisterte Weinbauer sein Arbeitspensum in den städtischen Reben reduzieren. «2007 folgte dann der Schritt in die Selbständigkeit – mit meinem Cateringbetrieb und einer Hektare Reben», berichtet Peter Bösch, der unterdessen etwa auch die Belegschaft der Hallauer Rimuss-Fabrik mit seiner mobilen Küche verköstigen darf.

### Die Region präsentieren

Nun brächten seine Swiss-Tavolata-Gastgeberauftritte in den eigenen vier Wänden aber besondere Anreize mit sich. «Herausfordernd und erfreulich zugleich ist der Umstand, dass viele regionale Produkte Eingang ins Menü finden müssen», sagt Peter Bösch. So werde den Gastgebern ermöglicht, regionale Spezialitäten gezielt vorzustellen. In Peter Böschs Fall bieten sich diesbezüglich fast konsequenterweise die eigenen Weine an, die nach Möglichkeit in jede seiner kulinarischen Schöpfungen einfließen: zum Beispiel in den über zwei Stunden gegarten «Winzertopf» (siehe Kasten), dem ein Cuvée Libretto als aromatische Basis dient; in die knackigen Rotweinbirnen, welche im Pinot Noir Classic eingelegt und sterilisiert werden; oder in die schneeweiße Panna Cotta, die erst durch den hauseigenen Riesling × Sylvaner ihren besonderen Charakter erhält.

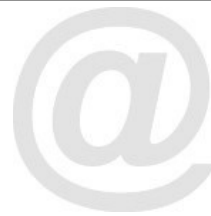
### Routine ist bereits da

Bis zu 36 Gäste kann der Rebmann in seinem eigens für solche Anlässe umgebauten Keller in der «Domaine Bösch» empfangen. Bei einer solchen Anzahl an hungrigen Besuchern käme der Caterer ohne familiäre Unterstützung jedoch mächtig ins Schwitzen. «Wir sind ein Familienbetrieb. Bei vielen Gästen hilft auch mein 20-jähriger Sohn Marco gerne aus.» Oder eine Mitarbeiterin auf Stundenbasis wird engagiert.

Bei elf Gästen wie heute Mittag springt Ehefrau Dagmar Bösch beim Anrichten und Servieren der Hauptspeise – «Winzertopf» mit Spätzli, Speckbohnen und einer Rotweinbirne – ein. Kurze Zeit später verabschiedet sich die selbständige Buchhalterin aber bereits wieder. Denn das eigenständige Auftragen der Menü-abrundenden Panna Cotta – begleitet von einem aromatischen «Wy-Guetzli» und heissen Beeren – ist für den gelernten Förster und mittlerweile routinierten Gastgeber keine Hexerei mehr. «Und wie hat's geschmeckt?», bleibt resümierend zu fragen. «Hervorragend», lautet der allgemeine Tenor der anwesenden Damen von «Frauen-Info».

Datum: 10.09.2016

# BAUERNZEITUNG ONLINE



Online-Ausgabe

BauernZeitung  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Online lesen

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

Curdin à Porta

Peter Böschs Winzertopf-Menü finden Sie in der BauernZeitung Ostschweiz/Zürich vom 9. September