

Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'361'000  
Page Visits: 60'026'709



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

Migga Falett (55) aus Bergün GR war die erste Siegerin der « Landfrauenküche »

### « Endlich bekommen Bäuerinnen Anerkennung »

BERGÜN GR - Sie ist die erste Landfrau: Für Migga Falett (55) haben sich seit ihrem Sieg vor zehn Jahren viele Türen geöffnet.

Katja Richard

Durch ihren Sieg vor zehn Jahren haben sich für Migga Falett (55) viele Türen geöffnet. Die Bäuerin aus Bergün GR ist die erste Gewinnerin der SRF - Serie « Landfrauenküche » . Sie sagt bescheiden: « Ich glaube, das hatte ich meinem Trockenfleisch - Carpaccio zu verdanken. Das Fleisch dafür trocknet sie daheim auf dem Estrich, geniessen kann man es inzwischen auch in ihrer guten Stube. Für « Swiss Tavolata » öffnet die Bauersfrau ihre Tür für Gäste. Sie serviert ihr Carpaccio und einen Bio - Rindsbraten im Heubett. Das Fleisch stammt vom eigenen Hof. « Es ist spannend, wer da zu Besuch kommt » , sagt Falett. Der Erfolg bei der « Landfrauenküche » hat ihr Selbstbewusstsein gegeben: « Es ist schön, dass wir Bäuerinnen dank dieser Sendung Anerkennung bekommen. »

Migga Falett gehört auch zu den ersten Gastgeberinnen bei « Swiss Tavolata » , die Plattform ist ebenfalls dank der Serie entstanden. Hier kann man ein Abendessen zu Hause bei einer Landfrau buchen. 75 Prozent von dem, was auf den Tisch kommt, muss aus dem eigenen Betrieb oder der Region stammen. Das ist wichtig. « Heutzutage sind die Leute punkto Essen anspruchsvoller geworden, sie wollen wissen, woher die Produkte kommen » , sagt die Landfrau. Beliebt ist eine einfache und ehrliche Küche, so wie sie Falett nach Rezepten ihrer Mutter und ihrer Grossmutter zubereitet. Dazu lässt sie sich aus Kochbüchern inspirieren und probiert neue Varianten der alten Gerichte aus. Erster Kritiker ist immer ihr Mann Fredo (60). « Er ist streng mit mir, aber ehrlich » , meint sie lachend.

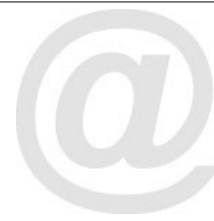
Das Paar betreibt einen Aufzuchtbetrieb mit etwa 60 Stück Jungvieh und ein paar Mutterkühen: « Wir ziehen die Kälber auf, und sobald sie trächtig sind, gehen sie zurück an ihre Besitzer. » Die Mutterkuh - Kälber werden geschlachtet, daraus gibt es den Braten, den die Besucher von auswärts am Tisch der Faletts so gerne geniessen. Wenn später einer ihrer drei Söhne den Betrieb übernimmt, möchte Migga Falett häufiger für Gäste kochen. Jetzt freut sie sich aufs Finale, für sie ist es vor allem ein grosses Wiedersehen: « Hier geht es nicht ums Siegen, jede von uns hat schon gewonnen. »

« SRF bi de Lüt – Landfrauenküche » : Die Nacht der Siegerinnen, am Samstag, 20.05 Uhr, auf SRF 1

Sie wollen die Super-Landfrau werden

Publiziert am 13.01.2017 | Aktualisiert um 23:31 Uhr

ANHANG: Bildstrecke



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'361'000  
Page Visits: 60'026'709

Online lesen

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



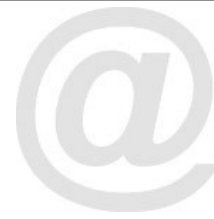
Migga Falett mit einem ihrer Aufzuchtrinder: Sie pflegt die Beziehung zu den Tieren. Andy Mettler



Die Landrau mit ihrem Mann Fredo und Border Collie Tiger. Andy Mettler



Migga Falett mit ihrer Mutter Dorli in 2007 in der TV-Sendung beim Kochen. SRF



Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'361'000  
Page Visits: 60'026'709

Online lesen

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



Viel Spass macht Migga Falett ihr Winterjob bei der einzigen Bergbahn in Bergün. Andy Mettler



Rezept: Ein Carpaccio aus selbstgemachtem Trockenfleisch mit Hobelkäse. Andy Mettler