Kulinarisches Kandertal

Bilder: Zu Besuch bei Erika und Niklaus

Zu Gast am Bauernhof

Sich in andere Welten zu versetzen, birgt immer eine gewisse Faszination. In Reichenbach im Kandertal laden Erika Hänni und Niklaus Hari zu einem Abendessen der besonderen Art.

Laternen geleiten den Weg durch die dunkle Nacht zum Haus von Erika Hänni. Diese steht strahlend am Eingang und begrüsst jeden einzelnen von uns mit einem herzlichen «Grüssech», als würden wir uns schon ewig kennen. Schon der erste Eindruck lässt erahnen: Sie ist die geborene Gastgeberin.

Vor zweieinhalb Jahren fiel Erika eine Annonce ins Auge. Damals waren der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband und die Home Food Media GmbH für ihr gemeinsames Projekt «Swiss Tavolata» auf der Suche nach Bäuerinnen und Landfrauen, die fremde Gäste auf dem eigenen Hof bewirten würden. Auch für Ehemann Niklaus war sofort klar: «Das ist genau das Richtige für Erika.»

«Ich habe schon immer sehr gerne gekocht», verrät die 49-Jährige. «Mit Swiss Tavolata habe ich nun die ideale Plattform gefunden, um meine Philosophie des Essens mit anderen zu teilen: Saisonal, regional, bio und so viel wie möglich selbstgemacht vom eigenen Hof. Auch finde ich es faszinierend, Menschen kennenzulernen, die ich sonst nie treffen würde.» Durchschnittlich einmal pro Monat verwandelt sich das 265-jährige Frutigtaler Bauernhaus von Erika und Niklaus heute zum wohl ungewöhnlichsten Restaurant des Kandertals. Liebevoll ist in der Küche der Tisch für den Apéro vorbereitet und in der Stube für das anschliessende Dreigang-Menü gedeckt. «Willkommen», steht in grossen Buchstaben neben einer Karaffe mit «Zwätschgemüntschi» und einem Plättli mit Käse, Chiliwurst, Wurst mit Papayasamen und Brot aus Dinkelmehl. «Chili und Papaya sind ja nun heimisch,» schmunzelt Niklaus, und verweist damit auf das nahe Tropenhaus Frutigen.

Auf dem Bio-Hof der Bauernfamilie in Reichenbach leben rund 20 Kühe mit ihren Kälbern sowie Esel, Schafe, Katzen und die Hündin Rija, die das geschäftige Treiben gelassen aus einer Ecke verfolgt. Es ist eine Welt, in die Erika und Niklaus gerne im Laufe unseres gemütlichen Abends einblicken lassen, während sie uns mit Speisen verwöhnen, wie diese kaum ein anderes Restaurant darbieten könnte: Pastinakensuppe, Geschnetzeltes vom Jungrind mit Whiskyrahmsauce und Dinkelmehl-Knöpfli, Tannenschössliparfait mit Zwetschgensauce... Ein Abend, den man wahrlich so schnell nicht wieder vergisst! Vor allem auch dank der liebevollen Mitbringsel, mit denen einen Erika zum Abschluss wieder in die Nacht entlässt.

Biohof Hofen
Niklaus Hari & Erika Hänni
Dorfstrasse 15, Hofen
3713 Reichenbach
hofen@quh.ch
www.quh.ch

SWISS TAVOLATA
+41 (0)52 232 66 88
www.swisstavolata.ch
CHF 96/P mit Wein
CHF 76/P ohne Wein
Kindermenüs erhältlich

Kandertal Tourismus
+41 (0)33 675 80 80
www.kandersteg.ch

 Carina Scheuringer Carina Scheuringer und Jean-Pierre Ritler