



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'240
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 41
Fläche: 107'754 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65405830
Ausschnitt Seite: 1/4



Auch für sich selber kocht Elisabeth Müller täglich.

Elisabeth Müller-Frey ist Gastgeberin aus Leidenschaft

Kochen für fremde Gäste



Bei einem gehobenen Menü deckt Elisabeth Müller den Tisch elegant.



Wer bei Swiss Tavolata mitmachen will, muss einige Auflagen erfüllen. Die Baslerin Elisabeth Müller-Frey hat den Bewerbungsablauf erfolgreich bestanden und freut sich nun darauf, Fremde in ihrer Wohnung in Wald zu bekochen.

Text und Bild: Daniela Huijser, Wil

Vor sechs Jahren war Elisabeth Müller noch eine «Stadt-pflanze». Sie lebte bei Basel und hätte sich nie und nimmer vorstellen können, aufs Land zu ziehen. Und dann sogar noch eine Landfrau zu werden. Doch heute lebt die 69-Jährige glücklich und zufrieden in Wald in Appenzell Ausserrhoden, sieht von ihrem Fenster aus den Säntis und fühlt sich im kleinen Dorf zu Hause. Bis zum Umzug in die Ostschweiz hatte sich ihr Leben nach und nach verändert. Als vor 14 Jahren ihr Mann verstarb, lebte Elisabeth Müller gemeinsam mit ihrem Bruder in ihrem Haus. Nach dessen Tod vermietete sie die Einlieger-Wohnung längere Zeit an eine schwedische Studentin. «Sie ist mir eine zweite Tochter geworden», erzählt die unternehmungslustige Seniorin.

Den Dialekt behalten

Ihre Tochter lebte seit Jahren bei St.Gallen und wusste, dass sie mit ihrer Familie nie mehr nach Basel zurückkehren würde. «Also hatten wir die Idee, dass ich in die Ostschweiz ziehe und nahe bei meinen beiden Enkeln sein kann.» 2012 entdeckte Elisabeth Müller die geräu-

mige Dachwohnung an der Hauptstrasse in Wald und fühlte sich dort gleich zu Hause. Rasch knüpfte sie gute Kontakte im Dorf, fand spannende ehrenamtliche Aufgaben und wurde heimisch in der Ostschweiz. Und die einstige «Stadt-pflanze» ist sogar Mitglied der Landfrauen geworden. Heimweh nach Basel hatte sie keinen Moment. «Ich liebe die Stadt immer noch heiss und innig, aber ich bin konvertiert», sagt sie mit einem Lachen – und in breitem Baslerdialekt. Den hat sie behalten. Neu gekauft wurde das Auto. «Hier muss es ein Allrad-Wagen sein. Und da meine Autos immer einen Namen haben, heisst dieses nun Kasimir.»

Offenes Haus

Trotz allem Positiven gab es aber doch etwas, das die Neo-Appenzelerin vermisste: Geselligkeit in ihrer Wohnung. Früher, in Basel, bewirtete sie oft Gäste, pflegte ein offenes Haus, in dem Freunde ein- und ausgingen. Da kam eine Information über die Swiss Tavolata wie gerufen. «Zuerst hatte ich ja Bedenken, weil ich glaubte, dass nur Bäuerinnen Mitglied werden können. Doch dann erfuhr ich von Regionalleiterin Migga Falett, dass auch Landfrauen willkommen sind.» Und so begann der Bewerbungsprozess. Zuerst musste Elisabeth Müller einen dreiseitigen Fragebogen ausfüllen und drei Menüvorschläge mit regionalen Zutaten einreichen. Migga Falett unterstützte sie dabei und kam später zu einem «Probe-Menü» nach

Wald. Denn die Gastgeberin in spe wollte sicher sein, dass ihre Kochkünste der erfahrenen Swiss-Tavolata-Frau schmecken.

Diese Hürde nahm sie locker, schliesslich ist Elisabeth Müller eine erfahrene Köchin. «Als ich mit 24 geheiratet habe, war das noch nicht

«Ich liebe die Stadt immer noch heiss und innig, aber ich bin konvertiert.»

Elisabeth Müller

so. Ich konnte nur gerade kochen, um meinen Mann und mich zu ernähren. Freude hatte ich dabei keine.» Als die junge Frau dann im Sonderangebot «Kuhfleischragout» gekauft und 45 Minuten lang gekocht hatte, änderte sich das. «Ich erzählte meiner Mutter vom zähen Fleisch. Ihr lautes Lachen höre ich noch heute.» Die gelernte medizinisch-technische Assistentin vertiefte sich mit «Betty Bossi» in die Freuden des Kochens. «Und plötzlich hatte es mich gepackt.» Auch heute kocht Elisabeth Müller täglich für sich; einmal im Monat ist es ein mehrgängiges Menü. «Ich tue mir gern etwas Gutes.» Ihr schmeckt eigentlich alles, doch ihr Lieblingsmenü ist Crevettencocktail, Nudeln und Schnitzel mit Morchelsauce und zum Dessert frische Erdbeeren.

Einheimische Kost

Wer als Swiss-Tavolata-Gast nach Wald kommt, kann zwischen zwei



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'240
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 41
Fläche: 107'754 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65405830
Ausschnitt Seite: 3/4



Traditionelle Menüs werden rustikal auf einer Baumscheibe serviert.



Nicht nur beim Kochen, auch beim Präsentieren der Speisen achtet Elisabeth Müller darauf, dass alles stimmig ist.

Bild: Elisabeth Müller

Menüs wählen: einem aufwendigeren und einem günstigeren. Jedes wird anders aufgetischt; auch hier achtet die Gastgeberin auf Details. Die Appenzeller Siedwürste mit Käsehörnli werden rustikal auf einer Baumscheibe serviert, die Kalbskopfbäckli in Rotwein auf einem edlen Platzteller. Dazu gibts einen regionalen Wein, den Elisabeth Müller selbst ausgesucht hat. Und für welchen sie extra eine Be-

willigung der Gemeinde für Alkoholausschank beantragen musste. Als Gastgeberin musste sie auch einen Besuch der Lebensmittelkontrolle akzeptieren. «Bis jetzt hatte ich nur Ausgaben, aber ich hoffe sehr, dass sich bald Gäste anmelden. Bei Migga Falett zu Hause durfte ich vor einigen Monaten erleben, wie gemütlich ein Swiss-Tavolata-Essen ist, das möchte ich auch bei mir erfahren.» Die Müller-

sche Wohnung ist bereit; wobei nichts extra für Gäste umgestellt wurde. Nur das WC unterliegt strengen Vorschriften: Es darf nichts Persönliches enthalten und ein Tüchli für die Hände ist tabu. «Mir passt aber Papier nicht, deshalb stelle ich zum Trocknen einzelne Waschlappen zur Verfügung.» Die sind leuchtend blau und rot gefärbt, denn Elisabeth Müller ist nicht nur in der Küche kreativ. Ihr handwerkliches Geschick zeigt sich

in den vielen Holzfiguren, die ihre Wohnung schmücken. Bald geht sie damit wieder auf den Markt – gemeinsam mit ihrer Tochter, die Lederschmuck bastelt. Die Einnahmen wurden kulinarisch investiert – oder wie es Elisabeth Müller schön baslerisch beschreibt: «Wir haben das Geld verfressen.»

Swiss Tavolata freut sich über neue Gastgeberinnen. Interessierte wenden sich an die Geschäftsstelle, 052 232 66 88.



Kulinarisches Erlebnis

Bäuerinnen und Landfrauen kochen und servieren bei sich zu Hause – in Küche, Stube, Esszimmer, Garten, Feld, Tenn, Weinkeller usw. Auf den Tisch kommen Gerichte aus einheimischen Produkten (mindestens 75 Prozent), vom eigenen Hof oder aus der Region sowie überlieferte und neue Familienrezepte. In der Ostschweiz sind es bislang nur wenige Frauen, die bei Swiss Tavolata mitmachen. Alle bieten mindestens ein Menü für 96 Franken an, inklusive Wein. Manche, wie Elisabeth Müller-Frey, stellen auch ein günstigeres Gericht zur Auswahl. Mehr über die Hobbyköchinnen erfährt man auf www.swisstavolata.ch. *dh.*

Nachgefragt

Fremde werden zu Freunden

Migga Falett aus Bergün, Bäuerin und erste Siegerin der «Landfrauenküche», ist seit der Gründung von Swiss Tavolata vor zwei Jahren dabei. Als Regionalbetreuerin steht sie im Grossraum Ostschweiz neuen Gastgeberinnen zur Seite.

Frau Falett, weshalb bekochen Sie völlig Fremde bei sich zu Hause?

Migga Falett: Es ist eine sehr dankbare Aufgabe, denn die Gäste interessieren sich für mich und die Landwirtschaft. So trage ich dazu bei, das Image der Bauern zu verbessern.

Und es bringt mir auch einen kleinen Verdienst. Ich kann es sehr empfehlen und hoffe, dass bald noch mehr Bäuerinnen und Landfrauen Teil von Swiss Tavolata werden.

Was ist für eine neue Swiss-Tavolata-Gastgeberin besonders wichtig?

Falett: Die Familie muss dahinter stehen. Wenn der Mann nicht einverstanden ist, bringts nichts.

Ihr Mann unterstützt Sie?

Falett: Sehr. Er hilft beim Schnippeln in der Küche, schneidet den Braten und schenkt Wein ein.

Haben Sie Lampenfieber, bevor die Gäste kommen?

Falett: Überhaupt nicht. Mein Mann wird eher nervös (lacht).

Was ist es für ein Gefühl, fremde Menschen bei sich zu einem grossen Menü zu empfangen?

Falett: Ein sehr schönes, denn sie bleiben nicht lange fremd. Bei der Begrüssung sind wir gleich per Du, dann plaudern wir während des Apéros – es ist wie beim Sprichwort: Sie kommen als Fremde und gehen als Freunde.

Daniela Huijser