



Emsiges Treiben in der Küche des Kursaals Interlaken BE. Die 46 Kilogramm Rüebli wurden in 45 Minuten geschält.

Kochen in einer anderen Dimension

Unspunnenfest / 15 Bäuerinnen und Landfrauen haben an der «Auftischet» gekocht.

INTERLAKEN Wenn Bäuerinnen und Landfrauen zusammen mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft am Unspunnenfest kochen und die Hotel-fachschule Thun serviert, wird mit der ganz grossen Kelle angerichtet. Seit anfangs April wurde der Anlass gemeinsam geplant und fand schliesslich am letzten Montag unter dem Titel «Auftischet» im Kursaal Interlaken BE statt. Der Anlass war ausgebaut.

Viel und gross

Sie sind riesig, die Mengen an Lebensmitteln, die für einen solchen Koch-Grossanlass nötig sind. 46 Kilogramm gelbe und orange Rüebli, 500 Schweinsbäg-

gli, 40 Rindsbraten, 30 Kilogramm Mehl sowie 5,5 Kilogramm Peterli für die grünen Knöpfli und 50 Liter Safransauce. Und das sind nur die Zutaten für den Hauptgang. Unter dem Namen «Fantasie aus Hof und Garten» wurden ein auf Bergheu niedergegarter Rindsbraten am eigenen Jus, Apfel-Chutney, ein geschmortes Schweinsbäggli an Safransauce (siehe Rezeptkasten), grüne Knöpfli und zweifarbig glasierte Rüebli aufgetragen.

Die zu bewältigenden Mengen waren die eine Herausforderung. Die Rüebli wurden übrigens von vier Frauen in 45 Minu-

ten geschält - diese Zeit hatten sie beim Schälstart vorausgesagt. Die andere Herausforderung war sicherlich die komplett andere Infrastruktur der Küche. Die Safransauce wurde in einem 100-Liter-Kippkopf mithilfe eines ein Meter langen Schwingbessens angerührt. Das Glasieren und Garen der Karotten im Kippbräter mutete wie eine Kombination von Schneeschau-feln und Heuwenden an. Die fertig gekochten Rüebli wurden dann nicht etwa ausgeschöpft, sondern liessen sich mittels Knopfdruck in ein Gefäss mit Löchern kippen. Die 40 Rindsbraten konnten nach dem Anbraten alle auf einmal im Ofen gegart



werden, und das sogar kerntemperaturüberwacht.

Reicht die Sauce?

Obwohl im Vorfeld alles genau berechnet und geplant wurde, standen beim Vorbereiten der Teller zwei Fragen im Raum: «Reichen die Rüebli?» und «Hat es genug Braten-Jus?» Beim Probeteller wurden acht Stück Rüebli geschöpft. Bei den aufgetragenen Tellern wurde aus Sorge über die schwindende Menge etwas geschummelt. Am Schluss hatte es dann ein paar Rüebli übrig. Doch auch die Resteverwertung wurde im Vorfeld geplant. Genügend Gefässe und Säcklein waren vorhanden, in welche die Frauen die Resten verpackten und untereinander verteilten.

Abwaschen durften die Köchinnen übrigens nicht selber, da die Profiwaschmaschine nur von geschultem Kursaal-Personal bedient werden durfte. Aber

darüber waren sie nicht wirklich traurig. *Esther Thalmann*



Weitere Bilder und Videos vom Kochanlass finden Sie

unter: www.bauernzeitung.ch/aufischtet



Christa Strub bei den Apéro-Vorbereitungen. *(Bilder et)*

Hoch lebe das Schweinsbäggli

Die Kombination von der Schweizer Junioren-Kochnati, die jährlich bis zu 1000 Stunden für Anlässe wie diesen trainiert, und kochbegeisterter Landfrauen, die täglich nebst der Betriebsarbeit und anderem in Eile die Familie bekochen, konnte gegensätzlicher nicht sein. Hier die Bäuerinnenküche, die – geschmacklich an zu Hause erinnernd – mit Währschaftem und Portionengrösse zu punkten wusste. Die Rüebli

ESS-KOMMENTAR



Esther Thalmann

waren auf die Minute genau gegart. Der Rindsbraten war für meinen Geschmack leider etwas zu trocken geraten, und es fehlte ihm an Sauce. Die feine Bergheunote gefiel meiner Nase. Das Schweinsbäggli war mein absoluter Favorit. Es

kam eher etwas unscheinbar daher, war dafür an Zartheit nicht zu übertreffen.

Dort die ungewohnten Geschmackskombinationen, die verschiedenen Konsistenzen und das Unerwartete der Jungköche. Das Fischtatar mit Zitrone aus der Vorspeise und die Krustenpraline des Desserts, die bei Berührung mit der Zunge zerplatzte, eroberten mein Gourmetherz sofort. Leider waren hier die Häufchen, Tüpfchen und Portiöncchen gar klein. Es hätte ruhig etwas mehr sein dürfen.

e.thalmann@bauernzeitung.ch



Schweinsbäggli an Safransauce

Für 4 Personen

- 8 Schweinsbäggli
- 1 Zwiebel
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Karotten, grob geschnitten
- 1 Sellerie, grob geschnitten
- 4 l Wasser
- etwas Salz

Safransauce

- 3 EL Mehl
- 3 EL Butter
- 2 dl Fleischfond (Siedewasser von den Schweinsbäggli)
- 2 dl Weisswein
- 1 Messerspitze Safranpulver
- 1 dl Rahm

1. Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken, zusammen mit Karotten und Sellerie ins kalte Wasser geben.
2. Wasser langsam zum Sieden bringen, salzen und das Fleisch dazugeben. Die Schweinsbäggli zirka 2 Stunden am Siedepunkt garen lassen.
3. Für die Sauce das Mehl in der Butter dämpfen. Fleischfond und Weisswein dazugiesen und zu einer glatten Sauce anrühren. Den Safran dazugeben. Die Sauce unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Mit Rahm abschmecken.
4. Schweinsbäggli anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Anmerkung: Schweinsbäggli müssen beim Metzger vorbestellt werden. *et*

Das Rezept wurde vom Swiss-Tavolata-Team «Auftischet» entwickelt. Swiss Tavolata ist ein Projekt, das Stadt und Land zusammenbringt. Zurzeit bekochen und bewirten 43 Bäuerinnen und Landfrauen schweizweit als Swiss-Tavolata-Gastgeberin Gäste. Wer auch Gastgeberin werden möchte, kann sich bei der Geschäftsstelle von Swiss Tavolata melden: www.swisstavolata.ch

