



Kochen

Publiziert: 01.09.2017 / 07:00

## Unspunnenfest: Kochen in einer anderen Dimension

15 Bäuerinnen und Landfrauen haben zusammen mit der Schweizer Junioren - Kochnationalmannschaft an der « Auftischet » am Unspunnenfest in Interlaken BE gekocht. Die Hotelfachschule Thun hat das Essen und die Getränke serviert. Seit anfangs April wurde der Anlass gemeinsam geplant. Er war mit 450 Gästen war komplett ausgebucht. Ein Bericht aus der Küche.



Bild 1

Die BauernZeitung hat am Samstag, 26. August und Montag, 28. August die Auftischet-Gastgeberinnen während den Vorbereitungen gefilmt. (Printscreen Video - Beitrag, BauZ)

Bereits am Samstag, 25. August, trafen sich die Bäuerinnen und Landfrauen im Inforama Berner Oberland zu den ersten Vorbereitungen. Susanne Rügessger ist die Gesamtprojektkoordinatorin von Seite Landfrauen. (Video Sandra Joder)

Die Schweinsbäggli wurden vorgekocht, die Knöpfli produziert und abgepackt. Vreni Hofer und Monika Mosimann zerkleinern 5,5 Kilogramm Peterli mit dem Fleischwolf. (Video Sandra Joder)

Am Montag, 28. August, galt es dann ernst. Alle Produkte wurden angeliefert und weiterverarbeitet. Vreni Hofer und Bernadette Odermatt schälten ihre 23 Kilogramm Rüebl (die Hälfte der gesamten Rüeboo - Menge) in 45 Minuten, wie im Video angesagt. (Video Esther Thalmann)

Das Glasieren und Garen der Karotten im Kippbräter mutete wie eine Kombination von Schneeschaukeln und

Heuwenden an. Die fertig gekochten Rüebli wurden von Barbara Eisl nicht etwa ausgeschöpft. Die Swiss Tavolata - Frau kippte mittels Knopfdruck die Rüebli in ein Gefäss mit Löchern. Der Rüebli saft floss direkt via Abfluss im Boden ab. (Video Esther Thalmann)

Das Fleisch für die Apéro - Platten haben verschiedene Swiss Tavolata - Gastgeberinnen geliefert. Am Anrichten sind (v. l. n. r.) Karin Ritler, Erika Hänni, Christa Strub und Helen Schmid. (Bild Esther Thalmann)



Das Ökoheu für das Rindsbraten - Heubett hat Sabina von Gunten mitgebracht. Es wächst in einer Waldweide, wird einmal pro Jahr geschnitten und nie gedüngt. Es hat wunderbar geduftet. (Video Esther Thalmann)

Die Safransauce wurde in einem 100 Liter - Kippkopf mithilfe eines ein Meter langen Schwingbesens angerührt. Migga Fallet war so vertieft in ihre Sache, dass bei der Mengenangabe eine 0 verloren ging. Es wurden 50 Liter Sauce gekocht. (Video Esther Thalmann)

Zur selben Zeit, einen Stock höher: Mitglieder der Schweizer Junioren - Kochnationalmannschaft bereitet das Dessert vor. (Foto Marco Kaufmann)



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Web Ansicht

Auftrag: 1095510  
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66519107  
Ausschnitt Seite: 3/8



Christine Bühler (vorne ganz rechts) schaut kurz in der Küche vorbei. Sie freut sich auf das Essen am Abend und wünscht allen einen guten Endspurt. (Bild Esther Thalmann)





Endspurt: Die Blumen für die Tischdekoration sind bereit, kreierte wurde sie von Esther Pensa und Susanne Früh. Barbara Kunz und Barbara Lüthi am Zopf und Brot schneiden. (Bild Esther Thalmann)



Kurz vor dem Apéro, der um 19.30 Uhr begann, hat die BauernZeitung bei Susanne Rügsegger nachgefragt, wie es mit der Nervosität steht und ob es Pannen gegeben hat. (Video Esther Thalmann)

Der Teamchef der Schweizer Junioren - Kochnationalmannschaft, Norman Hunziker, instruiert Studentinnen und Studenten der Hotelfachschule Thun für den Service. (Foto Marco Kaufmann)



Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Web Ansicht

Auftrag: 1095510  
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66519107  
Ausschnitt Seite: 5/8



Dessertkreation « Birnen - Triologie » der Schweizer Junioren - Kochnationalmannschaft. Es hätte ruhig etwas grösser sein können. Die Krustenpraline (kleines, weisses, rundes « Bonbon » , ganz links auf dem Bild), die bei Berührung mit der Zunge zerplatze, eroberte das Gourmetherz der Redaktorin im Flug. (Bild Esther Thalmann)



Online-Ausgabe

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

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

Web Ansicht

Auftrag: 1095510  
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66519107  
Ausschnitt Seite: 6/8



Schlussfinale (v. l. n. r.): Bäuerinnen und Landfrauen, Schweizer Junioren - Kochnationalmannschaft und Hotelfachschule Thun. Der Anlass wurde durch Waldemar Schön (Bildmitte in grauem Anzug) moderiert. (Foto Marco Kaufmann)



Esther Thalmann

Ess - Kommentar: 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 Währschafem und Portionengrösse zu punkten wusste. Die Rüebli 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 Portiönchen gar klein. Es hätte ruhig etwas mehr sein dürfen.

e.thalmann@bauernzeitung.ch





Online-Ausgabe

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

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

Web Ansicht

Auftrag: 1095510  
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66519107  
Ausschnitt Seite: 8/8



Menu « Fantasie aus Hof und Garten » : Auf Bergheu niedergegarter Rindsbraten an eigenem Jus, Apfel - Chutney, geschmortes Schweinsbäggli an Safransauce mit grünen Knöpfli und zweifarbigem, glasierten Rüebli. (Bild und Video Esther Thalman)

Christine Bühlers Menu - Kommentar