



## Landfrauen und Bäuerinnen kochen mit Profis



Erika Hänni aus Reichenbach, Karin Christa Ritler aus Blatten und Helen Schmid aus Wittnau (v.l.) gehörten zu den Helferinnen des Teams Swiss Tavolata.

BILD MICHAEL SCHINNERLING

**KULINARIK Am Montag servierte ein SWISS-TAVOLATA-Team in Interlaken herzhaftes Kost für 465 Gäste. Mittendrin arbeitete Erika Hänni aus Reichenbach.**

MICHAEL SCHINNERLING

Um 9 Uhr am Morgen stand Erika Hänni in der Küche und präparierte mit neun Frauen von SWISS TAVOLATA Vorspeise-

Platten. Darauf war unter anderem Wurst vom Biohof ihres Partners. Hobelkäse wurde angerichtet und das alles für

465 Personen. Daneben produzierten die Frauen Knöpfli aus 35 Kilogramm Mehl.

### 465 Teller in 20 Minuten

Gemeinsam mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft arbeiteten die Frauen beim Themenabend «Bestes von Berg und Tal» Hand in Hand. Das Vier-Gang-Menü wurde aufgeteilt: Apéro und Hauptgang bereiteten die Landfrauen zu, die Vorspeise und das Dessert dann die Nationalmannschaft. «Es war ein schönes Miteinander. Der Küchenchef vom Kursaal, Florian Gerber, hat uns perfekt durch den Tag geführt. Wir fanden bei ihm und seinem Team grosse Unterstützung», so Erika Hänni. Und sie schwärmt weiter: «Es war eindrücklich, was beim Hauptgang ablief. Innert 20 Minuten wurden 465 Teller angerichtet und geschickt. Saucen, Dekorationen wie Kapuzinerkresse und Ringelblumen wurden auf die Teller gelegt. Der Küchenchef schnitt nach und nach das Fleisch und alles wurde zu einem perfekten Gaumenschmaus. Mit vielen Eindrücken nach einem spannenden und erlebnisreichen Tag kam ich kurz vor Mitternacht nach Hause.»

In zwei Wochen kommt Hänni bereits zum nächsten Grosseinsatz. Beim Festival FOOD ZÜRICH gibt sie etwa einen Workshop zum Thema «Kochen mit Wildkräutern».