

mit Stefanie Wildhaber sprach
Helen Baur-Rigendinger

Der Verein Swiss Tavolata und die gleichnamige Online-Plattform ermöglichen das Geniessen traditioneller Schweizer Küche bei über 40 Bäuerinnen und Landfrauen zu Hause. Stefanie Wildhaber, die mit ihrem Mann Heinz und den drei Mädchen Svenja (6), Alina (4) und Timea (2) im Flumserberg wohnt, verwöhnt ihre Gäste im Fäsch auf 1000 Metern über Meer. Kleine Gruppen werden im umgebauten Weinfass willkommen geheissen. Wer die Tavolata in grösserer Gesellschaft geniessen möchte, nimmt in der Stallstube Platz, wo bis zu 45 Personen bewirtet werden können.

Stefanie Wildhaber, Ihr Dialekt verrät Ihre Wurzeln. Wie kommt eine Appenzellerin nach Flumserberg?
STEFANIE WILDHABER: Oh, das ist eine längere, und doch eine kurze Geschichte. Das erste Mal bin ich meinem Mann Heinz zwischen Kühen auf der Tannenbodenalp begegnet. Gut ein Jahr später habe ich ihn zufällig wieder getroffen. Für mich war schnell klar, dass ich das Appenzellerland verlasse und zu ihm ziehe. Zuerst bin ich hin und her gependelt. Dann kam Svenja auf Welt, und wir waren uns im Klaren: Alles passt.

Sie haben also nicht schon als Mädchen von einem Bauern geträumt?
Geträumt nicht, aber vielleicht gehofft (lacht). So nach dem Motto: Mit der Bäuerinnschule kommt der Bauer. Die in Module aufgeteilte Ausbildung habe ich zwar erst nach der Geburt des zweiten Kindes abgeschlossen. Zuvor absolvierte ich eine Detailhandelslehre. Später war ich als Filialeiterin eines Modegeschäftes tätig.

«Der Alltag ist sicher streng, aber schön. Mein Rezept heisst Freude – und Leidenschaft.»

Die Landwirtschaft und mit ihr die Sieben-Tage-Woche waren Ihnen nicht fremd?

Nein, überhaupt nicht. Ich bin auf einem Landwirtschaftsbetrieb in Meistersrüte aufgewachsen. Die Freude am Leben und der Arbeit in Haus und Hof haben mir meine Eltern vorgelebt. Ich wusste, was mich erwartet.

Sie sind Mutter, Partnerin, Bäuerin, Köchin, Gastgeberin. Wie bringen Sie alles unter einen Hut?

Der Alltag ist sicher streng, aber schön. Mein Rezept heisst Freude – und Leidenschaft. Priorität haben die Kinder. Mir ist wichtig, dass sie gut betreut sind, wenn ich als Köchin und Gastgeberin im Einsatz stehe. Danach kommt die Arbeit auf dem Hof. Ich packe überall an, morgens und abends auch im Stall, wenn mein Mann auswärts arbeiten geht. Wir hegen und pflegen drei Kuhrassen nach den Grundsätzen der natürlichen Muttertierhaltung.

Zurück zu Ihrer Leidenschaft: Wann begannen Sie sich fürs Kochen zu interessieren?

Erste Erfahrungen machte ich in der Haushaltlehre, die ich in der Grossküche eines Altersheimes absolvierte. So richtig den Ärmel reingeworfen hat es mir, als ich vor acht Jahren im Fäsch zu kochen begann. Ich studierte



Verwöhnt Gäste im Fäsch am Flumserberg mit feinen Tafelrunden: Stefanie Wildhaber zusammen mit ihrem Mann Heinz und den drei Mädchen Svenja, Alina und Timea (von links).

Bild Helen Baur-Rigendinger

«Kochen ist meine grosse Leidenschaft»

Schweizer Esskultur am Tisch von Bäuerinnen und Landfrauen entdecken: Mit Swiss Tavolata öffnen über 40 Frauen Haus und Hof und verwöhnen Gäste mit hausgemachten Köstlichkeiten. Mit dabei ist Stefanie Wildhaber vom Fäsch in Flumserberg.

Kochbücher, riss aus dieser und jener Zeitung ein Rezept heraus, probierte und tüftelte. Esskultur, das Zusammensitzen am Tisch, ist mir ganz wichtig. Natürlich ist es schön, dass ich gute Esser am Tisch habe. In all den Jahren hat mein Mann nur ein einziges Mal gesagt: «Es ist gut, aber das musst du nicht mehr auftischen.»

Wie kamen Sie auf die Idee, im Fäsch Gäste zu verwöhnen?

Der Plan geisterte schon lange in meinem Kopf herum. Zufällig entdeckte ich in Walenstadt ein ausgedientes, in ein Spielhaus umfunktioniertes Weinfass. Unzählige Male habe ich es bestaunt und schliesslich den Mut gefasst, bei den Besitzern anzuklopfen. Ich stiess auf offene Ohren. Nach einer umfassenden Schönheitskur, bei der Heinz, er ist gelernter Zimmermann, alles gab, war es dann soweit: Ich konnte die ersten Gäste zu kleinen, feinen Tafelrunden willkommen heissen. Die Mund-zu-Mund-Propaganda spielte. Grössere Gesellschaften bewirten wir heute in der Stallstube.

Swiss Tavolata schliesst an den Erfolg der TV-Sendung Landfrauenküche an und macht «Bei Landfrauen essen und geniessen» erlebbar. Warum haben Sie sich dem Verein angeschlossen?

Tavolata war im Kanton St. Gallen auf der Suche nach Gastgeberinnen. Warum nicht etwas Neues probieren, dachte ich mir. Im Dezember 2016 durften

wir die ersten Gäste empfangen. Durchschnittlich findet pro Monat ein Anlass statt. Reich wird man mit der «Festtafel» nicht. Ich kann jedoch meiner Leidenschaft frönen, lerne spannende Menschen kennen, knüpfe neue Kontakte. Und natürlich ist es auch immer wieder interessant, den Gästen Einblick in unseren Betrieb zu geben.

Welche Gerichte tischen Sie besonders gerne auf?

Für kleine Tafelrunden im Fass serviere ich gerne ein zartes Niedergarfleisch von unseren Dexter-Kühen. Dazu passen beispielsweise Spätzli und farbiges Gemüse oder knackige Salate. Im Beizli gibts Äplermagronen mit Bauernwurst von unseren Hoftieren. Auf Anklang stossen auch das Fleisch- und Gemüsebuffet, bei dem die Gäste ihre Spiesse selbst braten können. Tüpfelchen aufs i sind jeweils die Dessertkreationen.

Wer Landfrauen-Kochsendungen verfolgt, ist sich im Klaren: Ohne Männer geht nichts. Wie sieht das im Fäsch aus?

So ist es auch bei uns. Mein Mann ist ein super Gastgeber. Er erledigt seine Arbeit mit Herzblut. Wenn Gäste kommen, putzt er die Räume, hilft beim Einrichten, packt beim Service und beim Abwasch mit an. Nicht zuletzt trägt er auch ohne Widerrede die Kleider, die ich ihm für die Einsätze bereitlege (schmunzelt). Bei einer Hochzeit kommen wir schick daher. Für den

Buurezmorge oder ein Grillfest wählen wir gerne ein ländliches Outfit.

18 Bäuerinnen werden im neuen LandLiebe-Buch «Zu Tisch bei den Landfrauen» porträtiert. Warum fiel die Wahl auf Sie?

Vielleicht war das alte Weinfass ausschlaggebend (lacht). Meine Freude war jedenfalls gross, als ich angefragt wurde, Einblick in den bäuerlichen Alltag zu geben, von meinen vielfältigen Aufgaben in der Küche zu erzählen und ein authentisches Frühlingsmenu zusammenzustellen.

Verraten Sie uns etwas über dieses Frühlingsmenu?

Zur Vorspeise habe ich mich für eine Brennesselcremesuppe entschieden, zum Hauptgang für geschmortes Rindsaftplätzli an Bier und Kabis und Flumser Bärlauchspätzli. Abgerundet wird das Menu mit einer Zitronenmelissenroulade.

Gastronomie und Kultur: Auch das darf man im Fäsch ab und zu erleben. Wann ist es das nächste Mal soweit?

Wir freuen uns sehr, diesen Sommer erneut das hof-theater.ch bei uns willkommen zu heissen. Das Theater ist alljährlich von Mai bis September auf Bauernhöfen der Schweiz unterwegs – dieses Jahr mit der Komödie «Oh Alpenglüh». Das Theater, kombiniert mit Gastronomie, ist letztes Jahr auf tolles Echo gestossen. Deshalb haben wir uns entschieden, den Anlass heuer gleich zwei Mal durchzuführen.

Hätten Sie bei einer Fee einen Wunsch offen, wie würde er lauten?

Ich habe mich ganz bewusst für die Familie, das bäuerliche Leben am Flumserberg entschieden. Das heisst nicht, dass wir uns nichts gönnen. Wir nehmen gezielt Auszeiten, fliegen mit Kind und Kegel aus – vor wenigen Tagen beispielsweise ins Ravensburger Spieleland. Einmal im Jahr planen wir auch gezielt ein Wochenende als Paar. Aber doch, einen Wunsch habe ich (strahlt). Ein viertes Kind macht im Oktober unsere Familie komplett. Ich wünsche mir, dass nochmals alles gut geht.

«Zu Tisch bei den Landfrauen»

Platz nehmen an der Tavolata (Festtafel) und die Landfrauen-Küche und das Leben geniessen: Im neuen LandLiebe-Buch «Zu Tisch bei den Landfrauen» geben 18 Schweizer Bäuerinnen – darunter Stefanie Wildhaber aus Flumserberg – in stimmungsvollen, schön bilderten Porträts Einblick in ihren Alltag. Die

Frauen erzählen, was ihnen in der Küche wichtig ist und was sie an ihrem Hof schätzen. Ob Suppenhühn-Töpfli, Braten im Heubett, Hecht aus dem See oder Tarte au vin: Die Frauen wählten für das Buch Rezepte aus, die mit ihren eigenen Hofprodukten, ihrer Region und dem saisonalen Angebot zu tun ha-

ben und die einfach nachzukochen sind. Das Buch von Christina Gubler (Text) und Winfried Heinze (Fotograf) ist über den Buchhandel und direkt über www.landliebe.ch/shop erhältlich. Gekauft werden kann es auch bei Fabienne Müller im Gschenkhüüsli vom Rolläwiesähof in Heiligkreuz. (hbr)

LEUTE

Glückwunsch zum 30-Jahre-Jubiläum



Renato Schena darf heute Mittwoch sein 30-Jahre-Firmenjubiläum in der Lühinger Holz

AG in Mels feiern. Die Geschäftsleitung samt Mitarbeitern gratulieren ihm ganz herzlich und danken ihm für die für die langjährige Firmentreue. (pd)

Im Zeichen der Oldtimer

Vom Freitag bis Sonntag, 15. bis 17. Juni, findet in Bad Ragaz die 8. Ausgabe der Heidiland Classic statt.

Bad Ragaz.– Das Oldtimer-Treffen hat sich seit Anfang an dem Motto «Klein aber fein» verschrieben, wie es in der entsprechenden Medienmitteilung heisst. Die Region wird zum Ausgangspunkt, um für einen kurzen Moment alte Zeiten wieder aufleben zu lassen.

Die Heidiland Classic sei bei vielen Old- und Youngtimer-Liebhabern zum Fixpunkt im Terminkalender geworden, heisst es in der Mitteilung weiter. Bereits am Freitagnachmittag sind die ersten Motorengeräusche zu hören. Die Teilnehmer reisen individuell an und registrieren sich im Dorfzentrum von Bad Ragaz. Der erste Höhepunkt folgt am Freitag mit Driversbriefing, Apéro und Abendschlemmerei in der Taminschlucht im Alten Bad Pfäfers.

Die Region wird zum Ausgangspunkt, um für einen kurzen Moment alte Zeiten aufleben zu lassen.

Am Samstag ist der Start zur Rallye-Ausfahrt. Auch dieses Jahr wird wieder in den zwei Kategorien «Sport», «für sportlich Ambitionierte», und «Classic», «für gemütliche Geniesser», gestartet. Die Rallye-Ausfahrt vom Samstag ist geprägt von hochalpinen Tälern, bekannten Pässen und Bergen. Auch Geschicklichkeitsprüfungen, kulturelle Fragen zur Region oder spannende Wertungsprüfungen müssen die Teilnehmer bewältigen.

Das Schönste, Erfolgreichste oder Originellste

Die Krönung des dreitägigen Oldtimer-Weekends ist der Prix d'Élégance und neu das Oldtimertreffen am Sonntag für alle welche ein Old- oder Youngtimer Fahrzeug oder Motorrad besitzen. Der Eintritt ist frei. Für Stimmung sorgt die Blues-Rock-Band Vintage Groove. Der Dorfkern von Bad Ragaz steht dann ganz im Zeichen von mobiler Schönheit, Technik und geschichtsträchtigen Boliden. Die Zuschauer prämiieren das schönste, erfolgreichste, speziellste oder einfach originellste Auto zum Sieger des Prix d'Élégance. Der Sonntagvormittag ist also ein Muss für jeden Oldtimerbesitzer und für alle, die an schönen Fahrzeugen Freude haben.

Weiterführende Informationen sind unter www.heidilandclassic.ch oder über das Heidiland-Classic-Sekretariat (Infostelle Bad Ragaz, Telefon 081 300 40 20) zu finden. (pd)