



Für 90 Franken an den Bauertisch

Wer war schon mal in der Landfrauenküche? DerBund.ch/Newsnet machte sich mit sieben jungen Frauen auf ins Zürcher Bachsertal. Gastgeberin: Bäuerin Karin Keller.

Gemütlich wie bei der Grossmutter zu Hause: Bäuerin Karin Keller serviert ihren Gästen ein Viergangmenü. (Video: Anja Metzger)

Von Anja Metzger

14:35

Was aus dem Fernsehen als «Landfrauenküche» bekannt ist, kann man jetzt online buchen. Die Buchungsplattform Swiss Tavolata machts möglich. Bauernfrau Keller hat ebenfalls umgestellt, kocht ab sofort nicht mehr nur für ihre Familie, sondern auch für Gäste. Für 90 Franken serviert sie ein Viergangmenü mit Schweizer Wein.

Die meisten Zutaten kommen vom eigenen Hof: Kalbfleisch, Nüsslisalat, Kartoffeln, Baumnüsse, Himbeeren. «Selbstversorgung ist mir sehr wichtig. Ich will den Gästen zeigen, wie wir das machen», sagt Keller. Der Trend zurück zu regionalen Produkten und traditioneller Küche verwundert sie nicht: «Die Bäuerinnenschule wird überhäuft mit Anfragen und Trachten sind wieder mehr im Trend.»

Auch Kellers Gäste mögen die Ursprünglichkeit des Nachtessens. «Es ist mal etwas anderes. Wie bei der Grossmutter zu Hause», sagt Martina Lorenzetti. Janina Paciorek schmeckt das Essen gerade wegen der Regionalität: «Die Leute wollen wissen, woher ihr essen kommt und wer es zubereitet.»

Das Geheimnis von Karin Kellers Kalbsbraten:

Karin Keller erhofft sich von der Arbeit mit Swiss Tavolata einen finanziellen Zustupf. «Der wirtschaftliche Druck auf den Bauernhöfen hat in den letzten Jahren zugenommen. So sucht man immer nach einem Nebenerwerb.» Vorläufig für ein Jahr hat sie von der Gemeinde die Bewilligung bekommen, auf ihrem Bauernhof Gäste zu bekochen.

(DerBund.ch/Newsnet)

(Erstellt: 14.11.2014, 14:35 Uhr)