

Neue Nidwaldner Zeitung
6371 Stans
041/ 618 62 70
www.nidwaldnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'078
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 21
Fläche: 102'172 mm²

Zwei Landfrauen geben Kochleidenschaft weiter

WEIHNACHTEN Kochen ist ihre Leidenschaft: Bernadette Odermatt ist

Gastgeberin an der Swiss Tavolata, Vreni Della Torre schwingt den Kochlöffel für den Landfrauen-Apéro Obwalden. Beide kreierten für unsere Leser ein Weihnachts-Menü: einfach nachzukochen, aber mit Pfiff und regionalen Zutaten.

MARION WANNEMACHER
marion.wannemacher@nidwaldnerzeitung.ch

Gelernt hat **Bernadette Odermatt-Felber** (43) Coiffeuse, aber ausgeübt hat sie ihren Beruf nicht lang. Sie kocht fürs Leben gern. Schon einige Jahre gibt sie Kochkurse, auch hat sie schon an Anlässen für über hundert Personen gekocht. An der Swiss Tavolata, einem Projekt, das Landfrauen als Gastgeberinnen vermittelt, ist sie dabei. «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen», erzählt die Frau eines Landwirts. Gemeinsam mit ihm und den vier grössten erwachsenen Kindern wohnt sie «in einem wunderschönen Schindelhäus» im Kilchbühl, wie auf der Swiss-Tavolata-Webseite steht. Odermatts betreiben Milchwirtschaft und Kälbermast.

Um die Weihnachtszeit zieht immer mal wieder feiner Guetzliduft durchs Haus: Die leidenschaftliche Köchin ist auch ambitionierte Bäckerin. «Wenn man mal anfängt, kann man nicht aufhören», erzählt sie lachend von den 13 Sorten, traditionelle und komplizierte.

Kochen quer durchs Beet

Experimentieren, das liege ihr. Auch beim Kochen: «Ich habe zwar meine bewährten Rezepte, probiere aber gern auch mal eine andere Variante aus einem Menüheftli oder dem Internet aus. Gekocht wird im wahrsten Wortsinn alles querbeet aus dem eigenen Garten von B wie Broccoli bis zu S wie Sellerie und natürlich heimische Fleischerzeugnisse, häufig gewürzt mit selbst angebautem Thymian oder Rosmarin. «Ich

bin eine, die gern aus allem etwas kocht», sagt Bernadette Odermatt. Die Familie weiss es zu schätzen: Besonders rühmen die Söhne (13 und 18 Jahre) und die beiden Töchter (20 und 14) Mutters Voressen, den Händöpfelstock und ausgebackenes Poulet.

An Weihnachten hält es die Familie zwar mit den Traditionen Weihnachtsbaum und Kirchgang. Das Menü aber wird im Familienplenum diskutiert und ist jedes Jahr anders. «Fondue chinoise ist es bei uns eben gerade nicht», sagt die Bäuerin. Dieses Jahr möglicherweise Rindshohrücken oder ein Filet, aber das ist noch nicht ganz klar. «Als Dessert haben höchstens noch die selbst gemachten Guetzli Platz.»

Berühmt für Suppen und Cremes

Vreni Della Torre-Ming (48) ist berühmt für ihre saisonalen Suppen und Desserts aus regionalen Zutaten. Für den Landfrauen-Apéro Obwalden steht sie im Sommer bald jede Woche in der Küche. Bis zu 200 Gäste hat sie bereits vom heimischen Herd aus bekocht. Mit saisonalen Suppen (Kürbis, Bärlauch oder Rüebli) sowie Desserts wie Süssmost- oder Caramelcreme und Tiramisu mit Beeren im Sommer oder mit beschwipsten Zwetschgen im Winter verwöhnt sie Schleckmäuler. Aufgewachsen auf einem Hof in Lungern, heiratete sie 1991 ihren Mann Sepp. Nun wohnt die gelernte Bäuerin in Sachseln in der Opfetschwand – «ein Mastbetrieb mit Kälbern mit vielen steilen Hanglagen, der viel Handarbeit erfordert», sagt sie.

Vielleicht liegt's an der strengen Arbeit:



Neue Nidwaldner Zeitung
6371 Stans
041/ 618 62 70
www.nidwaldnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'078
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 21
Fläche: 102'172 mm²



Sie pflege die «währschafte Küche für solche, die mehr draussen arbeiten», sagt Vreni Della Torre mit Augenzwinkern. Auf den Tisch kommt selbst Produziertes: neben Fleisch, das es nicht jeden Tag geben muss, Gemüse aus dem Garten und Milchprodukte. Die Zubereitung schüttelt sie aus dem Handgelenk. «Ich brauche nicht so viele Rezepte.» Vor allem Bewährtes gehört zu den Standards wie Geschnetzeltes, das die bereits erwachsenen Töchter (22 und 21) und die Söhne (20 und 15) schätzen. Bei Della Torres sind Küche und Herd Mittelpunkt im Haus. Zur gemeinsamen Mahlzeit am Mittag kommen alle heim.

Die Adventszeit ist gesellig und gemütlich: «Da kommen Gotte und Götti der Kinder zu Besuch», erzählt die Landwirtin. Dann gibts «Gemschi» oder Hirsch – vom Mann selbst erlegt, oder Schweinsfilet oder Plätzli. Heiligabend gehört den Della Torres mit den Grosseltern allein. «Wahrscheinlich wird es Schweinsfilet mit Speck umwickelt und mit Cognac abgelöscht geben. Mit selbst gemachten Pommes frites vom Ofen.»



Verraten ihr Weihnachtsmenü mit regionalem Touch: Bernadette Odermatt (oben) und Vreni Della Torre (unten).



Neue Nidwaldner Zeitung
6371 Stans
041/ 618 62 70
www.nidwaldnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'078
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 21
Fläche: 102'172 mm²



Weihnachtsmenü nach Bernadette Odermatt-Felber (4 Personen)

Vorspeise: Sauerkrautsuppe

- 1 grosse Zwiebel
- 1 EL Bratbutter
- 150 Kartoffeln geschält, gewürfelt
- einige Kümmelsamen zerstampft
- 200 g rohes Sauerkraut
- 1 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel in Bratbutter andünsten, die gewürfelte Kartoffeln und den Kümmel sowie das Sauerkraut dazu geben, mit Weisswein ablöschen. Die Gemüsebouillon begeben, aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren, 2 dl Rahm dazu, nochmals erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Rahmhaube und Schnittlauch in heissen Tassen servieren.

Hauptgang: Flambierte Entrecotes

- 4 Entrecotes
- 1 EL Rapsöl
- 60 g Butter
- 150 g Champignons, geschnitten
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 Gläschen Cognac

Das Fleisch beidseitig ölen und kurz anbraten, herausnehmen. Die Butter in einer Flambierpfanne erhitzen, die Champignons dünsten, die Entrecotes in die Pfanne geben. Fleisch würzen, wiederholt mit Butter übergossen und kurz wenden. Den Cognac über das Fleisch giessen und flambieren.

Beilagen: Kartoffelgratin/Blattspinat

- ½ l Halbrahm oder Kaffeerahm
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- Muskatnuss
- 800 g bis 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- ca. 20 g Butter
- 50 g Sbrinz, nach Geschmack

Rahm, Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz und Muskatnuss zusammen in einer Pfanne aufkochen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben raffeln. In die heisse Rahmmischung geben und etwa zwei bis drei Minuten unter Rühren kochen lassen. In eine feuerfeste Form geben. Die Butter in Flocken darüber geben, den Sbrinz auch und im Backofen bei 180 Grad 40 Minuten gratinieren. Eventuell gegen Ende mit Alufolie abdecken, damit der Gratin nicht zu braun wird.

- 1 kg Frühlingspinat oder 200 g tiefgekühlt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 2 EL Butter, Salz, Pfeffer
- 150 g Crème fraîche
- 1 bis 2 gepresste Knoblauchzehen

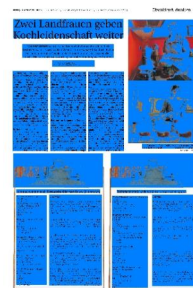
Den frischen Spinat in Salzwasser 2 bis 3 Minuten blanchieren, abtropfen, leicht ausdrücken. Die Zwiebel in der Butter zugedeckt andämpfen. Spinat dazu geben, mitdämpfen, würzen, 5 bis 10 Minuten zugedeckt dämpfen. Eventuell wenig Wasser dazu. Crème fraîche mit Knoblauch verrühren, zum Spinat geben, abschmecken.

Weitere Beilage: gedämpfter Blumenkohl

Dessert: Schoggiamaretti-Eisecake

- 1 dl Rahm
- 150 g dunkle Schoggi
- 4 Eigelb
- 70 g Zucker
- 100 g Amaretti
- ½ dl Grand Marnier
- Früchte, Minzenblatt

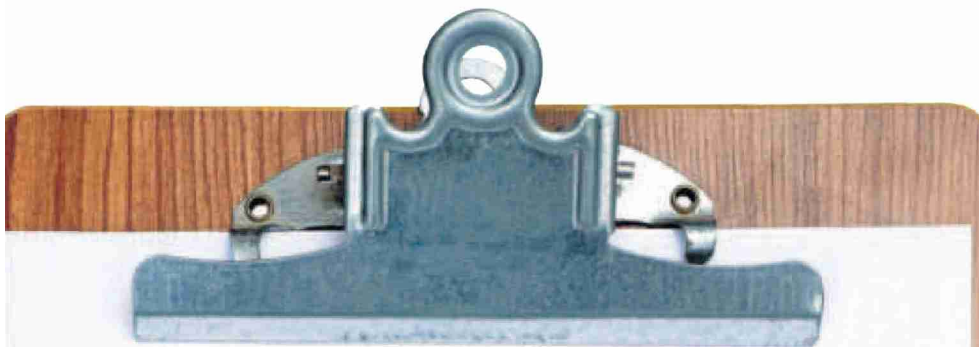
Rahm und Schoggi in einer Pfanne schmelzen, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Den leicht ausgekühlten Schoggiarahm dazu geben und mischen. Amaretti fein zerbröckeln und mit Grand Marnier beträufeln. Den fest geschlagenen Rahm mit der Hälfte der Amaretti mischen, die andere Hälfte mit der Schoggi-Sahne mischen. Cakeform (zirka 28 Zentimeter) mit Klarsichtfolie auskleiden, Schoggi-Sahne einfüllen, Amarettirahm darüber verteilen und die Form tiefkühlen. Den Eisecake in Scheiben schneiden, auf Teller anrichten und mit Früchten und Pfefferminzblatt schön ausgarnieren.



Neue Nidwaldner Zeitung
6371 Stans
041/ 618 62 70
www.nidwaldnerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'078
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 21
Fläche: 102'172 mm²



Weihnachtsmenü nach Vreni Della Torre (4 Personen)

Vorspeise: Nüsslisalat mit Ei und Baumüssen

- 1 TL Senf
- 3 EL Weissweinessig
- 2 EL Rapsöl, 2 EL Baumussöl
- 2 EL fein gehackte Baumüsse
- 1 hart gekochtes Ei
- Toastbrot für die Garnitur

Hauptgang: Kalbspiccata

- 500 g Kalbsfilet (in ca. 40 g schweren Schnitzeln)
- 2 EL Mehl
- 3 kleine Eier, verklopft
- 3 EL Wasser
- 60 g würziger Alpkäse oder Sbrinz, gerieben
- Bratbutter zum Braten
- Garnitur:
- 50 g Bratspeck, in feine Streifen geschnitten
- 50 g Champignons in Streifen schneiden
- 1 kleiner Lauch in feine Ringe geschnitten
- 3 dl Bouillon
- 1 dl Vollrahm

Beilagen: Weissweinsrisotto

- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Reis
- 3 dl Weisswein
- 5 dl Bouillon heiss
- Butter oder Rahm

Dessert: Zimt-Zwetschgenparfait an warmer Zwetschgensosse

- 2 Eigelb
- 5 EL Zucker
- Inhalt von 1 Vanillestängel
- 1 TL Zimt
- 2-3 EL Zwetschgenschnaps
- 2,5 dl Rahm
- 2 Eiweiss
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Senf, Essig, Raps- und Baumussöl gut mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Ei unter die Sauce mischen.
Tipp: Garnitur für den Salat: das Ei in Schnitze teilen und einige Baumusshälften über den Salat verteilen. Toastbrot rösten und daraus Sterne ausstechen.

Kalbsplätzchen würzen, im Mehl wenden. Eier und Käse mischen, Plätzchen durch die Masse ziehen. Portionenweise in Bratbutter beidseitig goldgelb braten, warm stellen.

Für die Garnitur Speck anbraten, Pilze und Lauch kurz mitbraten. Mit Bouillon ablöschen, Flüssigkeit etwas einkochen, Rahm beifügen, aufkochen.

Piccata auf vorgewärmten Tellern anrichten, Garnitur auf die Piccata verteilen und sofort servieren.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und andünsten. Reis dazu geben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach heisse Bouillon zugeben. Unter zeitweiligem Rühren zirka 18 Minuten körnig weich garen. Vom Herd nehmen, Butterflocken oder etwas Rahm zugeben und abschmecken.

Weitere Beilage: Gemüse

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Vanillesamen, Zimt und Schnaps unter die Eigelbmasse rühren. Rahm steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und mit Gummischaber unter die Masse heben. In Cakeform füllen und sofort gefrieren.