



ERLEBNISGASTRONOMIE AUF DEM BAUERNHOF

Zu Gast bei Freunden

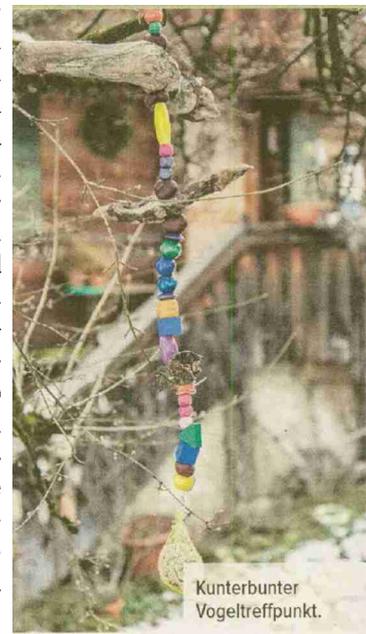
◆ **Swiss Tavolata** Erika Hänni ist eine Gastgeberin der besonderen Art: Die Bio-Bäuerin bewirbt Menschen auf dem eigenen Hof im Berner Oberland. Ein innovatives Konzept, das lohnt, entdeckt zu werden. ———. NADINE BAUER

Wer grösser als zwei Meter ist, hat schlechte Karten. Oder muss sich ducken. Denn die Zimmer – und erst recht die Türrahmen – im 260-jährigen Frutigtaler Bauernhaus sind sehr niedrig. «Die Grossen müssen einfach den Kopf einziehen oder sich baldmöglichst an den Tisch setzen», scherzt Erika Hänni (47). Doch dort, am Familientisch in der Stube, hat die lebhafteste Bio-Landwirtin ihre Gäste sowieso am liebsten.

Wer nicht wagt, der nicht gewinnt

Der Aufruf in der Zeitung sei ihr im vergangenen Jahr sofort ins Auge gesprungen, doch die treibende Kraft sei am Ende ihr Mann Niklaus gewesen. «Du kochst doch so gerne», habe der 53-Jährige gesagt – und sie dazu ermuntert, sich bei «Swiss Tavolata» (Box S. 45) zu

bewerben. «Die Idee, experimentierfreudige Leute auf einen Bauernhof zu holen und dort zu bekochen, finde ich einfach genial», schwärmt Erika Hänni über ihre neue Rolle als Gastgeberin bei der Online-Plattform. Dort können sich Genussmenschen für derzeit 26 Bäuerinnen entscheiden, die für Gruppen von 2 bis 12 Personen ein saisonales und regionales Drei-Gang-Menü kochen. Schweizweit. «Das ist einerseits ein Zubrot, andererseits sind solche kulinarischen Begegnungen – auch innerhalb der Gruppe, die aus wildfremden Leuten bestehen kann – sehr bereichernd.» Während Erika Hänni erzählt, rührt sie den Teig für Dinkel-Knöpfli, die Bestandteil ihres Tavolata-Hauptgangs (Rezept Seite 42) sind. Von Hand, versteht sich. Und so lange, bis er Blasen schlägt. «Kochen ist für mich Handwerk, darum verzichte ich – wann immer



Kunterbunter
Vogeltreffpunkt.

Datum: 17.02.2015

coop
Coopzeitung

Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'818'588
Erscheinungsweise: wöchentlich



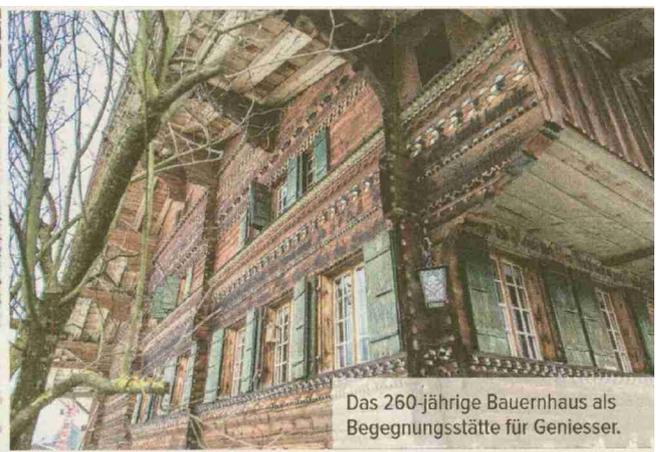
Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 161'892 mm²



Je mehr Trubel, desto besser:
Katze Tigerli weicht nicht von der Seite.



Dankbare Resteverwerter:
Die beiden Eseldamen
Asina und Srida freuen sich
über die Rüeblichalen.



Das 260-jährige Bauernhaus als
Begegnungsstätte für Geniesser.

Datum: 17.02.2015



Coopzeitung

Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'818'588
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 161'892 mm²



Hereinspaziert in die gute
Bauernstube: Erika Hänni mit
Empfangs(hunde)dame Rija.

Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'818'588
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 161'892 mm²

RINDSGESCHNETZELTES AN WHISKY-SAUCE MIT DINKELMEHL-KNÖPFLI

Für 4 Portionen

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 50 Min.

Zutaten

DINKEL-KNÖPFLI

- ⇒ 300 g Dinkelmehl
- ⇒ 1 dl Wasser
- ⇒ 1 dl Milch
- ⇒ 1 TL Salz
- ⇒ 2 Eier
- ⇒ 1 EL Butter

GESCHNETZELTES

- ⇒ 500 g geschnetzeltes Rindfleisch
- ⇒ 2 EL Bratbutter
- ⇒ 1 Zwiebel, gehackt
- ⇒ ½ TL Salz
- ⇒ 1 TL Paprika
- ⇒ 1 Msp. Currypulver
- ⇒ 1 Zweig Rosmarin
- ⇒ 1 dl Weisswein

- ⇒ 1 ½ dl Bouillon
- ⇒ 1 ½ dl Rahm
- ⇒ 1 EL Maizena
- ⇒ 1 dl Whisky
- ⇒ Salz, Pfeffer

Zubereitung KNÖPFLI

Alle Zutaten so lange zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Danach ca. 30 Min. ruhen lassen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Teig portionenweise durchs Knöpflesieb streichen. 5 Min. ziehen lassen, danach mit einer Schaumkelle herausschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einer Bratpfanne Butter schmelzen und die Knöpfli darin anbraten. Mit Salz nachwürzen.

Zubereitung FLEISCH

Fleisch portionsweise in 1 EL Bratbutter anbraten, anschliessend in einer Schüssel warm halten. Zwiebeln in derselben Bratpfanne in 1 EL Bratbutter glasig dünsten, Rosmarinzweig, Weisswein und Bouillon dazugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Rahm hinzufügen, Maizena mit etwas Wasser vermengen und ebenfalls hinzugeben, kurz köcheln lassen. Das Fleisch sowie den Whisky in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Saisongemüse wie Lauch oder Thymian-Rüebli.

Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'818'588
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 161'892 mm²



Foto: Heiner H. Schmitt

... möglich – auf die Küchenmaschine.» Das Geräusch, das der Schwingbesen in der Schüssel macht, lässt die 9-jährige Berner Sennenhündin Rija kurz von ihrem Schlafplatz in der Ecke aufblicken. Doch dass Frauchen kocht, ist für den Vierbeiner nichts Ungewöhnliches. Schliesslich wollen Mann und Hofgehilfe tagtäglich während und nach getaner Arbeit versorgt werden. «Kochen ist für mich Spass und nur dann Pflicht, wenn ich mal nicht weiss, was ich kochen soll.» In solchen seltenen Fällen entscheidet sich Erika, die ganz unkompliziert geduzt werden möchte, jeweils für einen Klassiker: Riz Casimir, Kartoffelstock mit Ragout, Älpermagronen oder Spaghetti Carbonara.

Und trifft damit immer den Geschmack von Niklaus. «Auch wenn man es mir vielleicht nicht ansehen mag: Meine Frau ist eine fantastische Köchin», sagt der schlanke Landwirt und wirft seiner in der Küche wirbelnden Gattin einen zärtlichen Blick zu.

Es herrscht eine liebevolle Atmosphäre auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Reichenbach im Kandertal, wo unter anderem auch Sirup für das Tropenhaus in Frutigen und Fleisch produziert wird. Doch sollten Hund, die Katzen Sue und Tigerli sowie die beiden Eseldamen Asina und Srida streicheltechnisch mal zu kurz kommen, machen sie sich bemerkbar – auch bei Gästen. Die Grautiere durch ein lautes Iah, Hund und Katzen eher auf subtile Art und Weise:

Hündin Rija setzt sich einem direkt auf die Schuhspitzen, die Miezekatzen suchen Aufmerksamkeit, indem sie einem

Mehr Rezepte unter:
www.coopzeitung.ch/swisstavolata

Datum: 17.02.2015



Coopzeitung

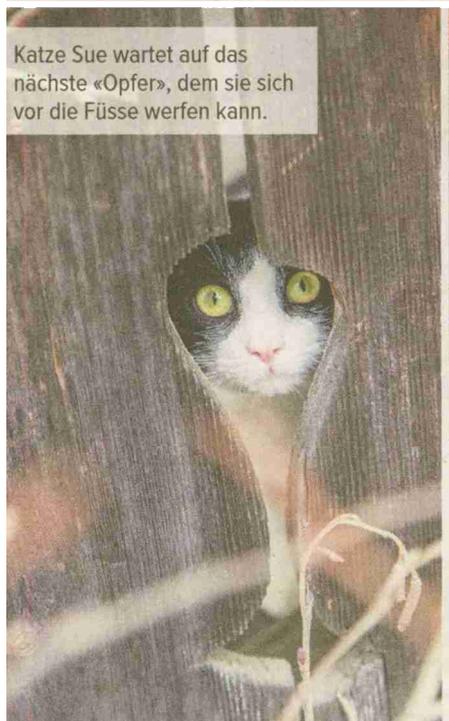
Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'818'588
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 161'892 mm²



“Der perfekte Gast? Ich nehme jeden so, wie er ist.”

Erika Hänni, Tavolata-Gastgeberin



... auffordernd das Bäuchlein hin- strecken. Nur die drei indischen Lauf- enten im kleinen Teich neben dem ver- schneiten Kräutergarten suchen das Weite, sollte man sich ihnen nähern. Ebenso scheu sind die drei Schafe, die sich auf dem Gelände rund um den Hof austoben dürfen. «Ich fände es schön, wenn die Herde sich von Besuchern an- fassen liesse. Das wäre dann für unser unkonventionelles Gastrokonzept das Tüpfelchen auf dem i», sagt Erika und lacht. «Denn die Menschen, die uns be- suchen kommen, sind meist überrascht von unserem kleinen Zoo.»

Aus Liebe zum Kreislauf der Natur

Doch ganz egal, ob Haus- oder Nutztiere: «Alle bekommen von uns einen Namen.» Denn für Erika ist ein respektvoller Um- gang mit allen Lebewesen oberstes Gebot. «Ich hätte sonst Mühe, mich morgens im Spiegel anzuschauen.» Diese «Nach-uns- die-Sintflut»-Attitüde würde ihrer Le- benseinstellung sowieso zutiefst wider- streben. «Deshalb wurde unser Betrieb 1995 komplett auf Bio umgestellt.» So ist es auch selbstverständlich, dass die Rüebli und der Lauch, denen sich die Hobbykö- chin nun zuwendet, aus nachhaltigem An- bau stammen. «Über die Rüstabfälle freuen sich die Esel, die Reste vom Lauch wandern in die Bio-Gasanlage, die uns mit Strom versorgt», erzählt Erika. «Durch diesen Kreislauf hat alles auf der Erde sei- nen Sinn.» Und natürlich stammt auch das Fleisch, das sie am Abend serviert, aus tiergerechter Haltung.

Sie hat zweifelsohne ein grosses Herz für ihre Umwelt. Mit 16 absolvierte Erika Hänni ein Haushaltslehrjahr auf einem Bauernhof, später kochte sie in Pfadilagern, einer Kindertagesstätte sowie in einer Genossenschaftsbeiz. Präferenzen, was den perfekten Gast angeht, hat sie keine. «Ich nehme jeden

so, wie er ist», sagt die Menschenfreun- din. So auch die ganz Grossen. Nur, dass die den Weisswein-Aperitif mit dem selbst gemachten Zwetschgen-Rosma- rin-Sirup eben im Sitzen zu sich neh- men müssen. Doch das ist in der Bau- ernstube mit dem alten Kachelofen alles andere als eine Bestrafung. ●

SWISS TAVOLATA: SO FUNKTIONIERTS

Gäste können bei Bäuerinnen zu Hause in ungezwungener Atmo- sphäre die traditionelle Schweizer Küche geniessen. Serviert werden die bodenständigen Gerichte in der Küche, im Esszimmer, im Garten, im Weinkeller oder auf dem Feld. Es kommen nur Produkte vom eigenen Hof oder aus der Region auf den Tisch. Bislang sind 26 kochbegeis- terte Landfrauen, die schweizweit zu Tisch bitten, mit von der Partie. Anmelden kann man sich online, der Preis für ein Tavolata-Menü beläuft sich pro Person auf 70 oder 90 Fran- ken (mit Wein), plus Buchungsgebühr von 6 Franken.

www.coopzeitung.ch/swisstavolata

Datum: 17.02.2015



Coopzeitung

Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'818'588
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 40
Fläche: 161'892 mm²

MARKTANTEILE BIO-PRODUKTE: DAS GING 2013 ÜBER DIE THEKE

