

Landfrauenküche – was Stall und Boden hergeben

## «SF bi de Lüt» aus Gossau

«SF bi de Lüt» begleitet sieben Landfrauen in ihrem Alltag. Jede kocht für die anderen ein für ihre Region typisches Menü. Der Abend wird bewertet, und am Ende erküren die Köchinnen unter sich eine Siegerin. Für den Kanton St.Gallen liess sich Lina Bernhardsgrütter aus Gossau in die Töpfe blicken.

Text: Sandra Weingart, Oberstetten

Lina Bernhardsgrütter zählt sich jetzt schon zu den Gewinnern. Schliesslich sei sie sechsmal bewirtet worden und habe nur einmal kochen müssen, schmunzelt sie. «Wir haben eine spannende, unvergessliche Woche erleben dürfen», bekräftigt Gatte Peter.

### Filmmaterial zuhauf

Eine ganze Woche dauerten die Dreharbeiten bei den Bernhards-



Für die Dekoration des «Landfrauentinners» konnte Lina Bernhardsgrütter aus dem Vollen schöpfen. (SFIMerly Knörle)

grütters. Natürlich sass das fünfköpfige Fernseheteam nicht die ganze Zeit bei Lina in der Küche. Gefilmt wurde auch bei den Stallarbeiten, beim Ernten und Vorbereiten für den Markt, beim Verkauf am Stand selbst, wie auch in

der landwirtschaftlichen Schule Flawil, wo die verschiedenen Öle (Mohn-, Raps- und Leinöl) gepresst werden, die die Bäuerin in ihren Gerichten verwendet.

Wen es wundert, was die Landfrau als «für ihre Region typisches Menü» ausgewählt hat, dessen Neugier wird hier nicht gestillt. Eines lässt sich aber nach dem Interview und der kleinen Betriebsbesichtigung mit Sicherheit sagen: Einkaufen musste die Gossauerin ausser den passendem Weinen nichts: In den Gewächshäusern und auf den Feldern wächst alles, was das Gourmet-Herz begehrt: Salate, Kräuter, Gemüse – das Wasser läuft einem schon bei Anblick des «Rohmaterials» im Munde zusammen... Ob sie wohl Poulet aus der hofeigenen Mast verwendet hat, oder doch Fleisch



Gruppenbild der sieben Protagonistinnen, allesamt Landfrauen und Bäuerinnen. (SFIMerly Knörle)

vom Kalb, welches sie jeweils für die Familie schlachten lässt?

Wie die Zutaten bereitete Lina Bernhardsgrütter auch die Dekoration kein Kopferbrechen: «Glücklicherweise hatte ich noch schöne bunte Dahlien, die eine gute Fee zu Gestecken verarbeitet.» Ein grosser Esstisch wurde aus einem Möbelhaus in der Region «ausgeliehen», das Tisch-tuch in Bordeaux extra genäht, passende Servietten kunstvoll von der Schwägerin gefaltet. Da das «Dinner» draussen stattfand, wurde es früh angesetzt. Die später angezündeten Finnenkerzen trugen das Ihre zu einer heimeligen und speziellen Atmosphäre bei, die sich auch via TV in den Stuben der hoffentlich zahlreichen Zuschauer ausbreiten wird.

#### «SF bi de Lüt – Landfrauenküche»

«SF bi de Lüt» begleitet sieben Landfrauen und Bäuerinnen aus sieben Kantonen der Deutschschweiz in ihrem Alltag. Je eine der Frauen lädt ihre Mitbewerberinnen zu sich ein und kocht für sie ein für ihre Region typisches Menü. Die drei Gänge, Lokalität und Dekoration werden bewertet, und am Ende erküren die Köchinnen unter sich eine Gewinnerin.

Die Sendereihe «SF bi de Lüt – Landfrauenküche» startet am 16. November, jeweils freitags um 20 Uhr auf SF 1. Die Folge mit Lina Bernhardsgrütter aus Gossau wird am 30. November ausgestrahlt.



*Bohnen und Kohl so weit das Auge reicht. An frischen Zutaten scheiterte das Menü sicher... (SFIMerly Knörle)*

#### Nervosität verflog rasch

Ob sie das nicht nervös gemacht hätte, dass sie im Fernsehen zu sehen sei, die ganzen Leute in der Küche, die Dreharbeiten? Lina winkt ab. «Da die Filmcrew ab und zu bei uns gegessen hat, gehörten sie bald dazu.» Die drei Helferinnen, die ihr für das Essen und die Dekoration zur Hand gingen, hätten es da schon ein wenig schwerer gehabt. «Ausserdem sitzen bei uns immer viele Leute am Tisch, und gegessen wird auch ständig», meint die vierfache Mutter lachend. Wieso sollte sie da Lampenfieber haben? Witzig sei es gewesen, und beschäftigt habe sie eher, «ob der fürs Menü vorgesehene Salat draussen zu diesem Zeitpunkt noch vorhanden ist».

Gefordert habe es sie aber schon, fällt sie sich beinahe selbst ins Wort. «Beispielsweise sollte ich das Rezept für die Gänge niederschreiben und einen Zeitplan erstellen.» Sie habe zwar am Custerhof kochen gelernt, aber wie alle regelmässig Kochenden ma-

che man halt einfach mal...

«Glücklicherweise durfte ich bei solchen «Hürden» auf die Unterstützung von Barbara Dürr, Präsidentin des kantonalen Bäuerinnenverbandes, und Lucia Sieber zählen.»

#### Chance für Landwirtschaft

Auf die Frage, ob sich der persönliche Zeitaufwand denn gelohnt habe, meint sie bestimmt: «Wir haben gute Produkte entwickelt, die wir nun auch präsentieren möchten, nicht nur in der Markthalle. Wir wollen nicht nur Land-schaftspfleger sein, sondern gesunde Nahrungsmittel herstellen.» Deshalb habe sie zugesagt, und weil sie in der saisonalen und regionalen Produktion eine Chance für die Zukunft, auch für die künftigen Generationen sehe. «Wenn ich dabei zum Kochen mit frischen Zutaten animieren kann, umso besser», schliesst sie energisch.

Die Folge mit Lina Bernhardsgrütter wird am 30. November ausgestrahlt.