

Die Bäuerinnen kochen zeitlos

Verpflegung / Das Kochbuch der Schwyzer Bäuerinnen kam vor 20 Jahren auf den Markt und verkauft sich bis heute gut.

GERSAU Die Bäuerin und vierfache Mutter Edith Camenzind aus Gersau ist eine routinierte Köchin. Und doch holt sie immer mal wieder das Kochbuch der Schwyzer Bäuerinnen hervor. «Ich koche nicht so nach Rezept, aber das Kochbuch gibt mir Ideen und Inspiration», sagt die Präsidentin der Schwyzer Bäuerinnenvereinigung.

«Das Kochbuch ist ein Stück Kulturgut.»

Edith Camenzind, Präsidentin der Schwyzer Bäuerinnen.

Anderen Menschen geht es offenbar genauso. Seit das Buch «Schwyzer Bürinne chochid» vor 20 Jahren herausgegeben wurde, ist bereits die 8. Auflage ausverkauft. Jetzt wurde das Kochbuch zum 9. Mal mit 600 Exemplaren aufgelegt.

Es war streng

Marlen Betschart war vor 20 Jahren Präsidentin der Schwyzer Bäuerinnen. Damals gaben erste kantonale Bäuerinnenverbände

Kochbücher heraus. «Das machen wir auch», erinnert sich Marlen Betschart an die Devise im Vorstand der Schwyzerinnen – alles Frauen mit Freude am Kochen und Backen. Die Begeisterung schwingt 20 Jahre später noch mit, wenn die Bäuerin über das Projekt spricht. «Das hat uns zusammengeschweisst. Es war streng, neben der Arbeit auf den Betrieben und die meisten mit kleinen Kindern, aber wir hatten den Plausch.»

300 Rezepte nachgekocht

Der Vorstand rief die Mitglieder auf, Rezepte einzuschicken, es kamen über 300 Einsendungen. «Wir haben so gut wie alle nachgekocht», erinnert sich Marlen Betschart. Zweimal mieteten sie dafür die Küche der Bäuerinnenschule in Pfäffikon, ihre Männer waren anschliessend zum Essen eingeladen. Viele überlieferten Rezepte wurden erst für das Kochbuch schriftlich festgehalten. «Jetzt habe ich mich mal hingesetzt und notiert, wie ich das koche», hörte Marlen Betschart damals von etlichen Frauen.

Sie selber holt das Kochbuch regelmässig aus dem Schrank, etwa an der Bäuerinnenschule am BBZ Pfäffikon, wo sie das Mo-



Edith Camenzind, die Präsidentin der Schwyzer Bäuerinnen, freut sich über die Neuauflage des Kochbuchs. (Bild Familie Camenzind)

dul Produkteverarbeitung unterrichtet. «Vor Kurzem haben wir Sommersirup gemacht», auch der Zucchetti-Schoggi-Cake kommt ab und zu auf den Tisch.

Alltagstaugliche Rezepte

Der Kochbuchmarkt wird geflutet von neuen Werken, die sich auf die unterschiedlichsten Ernährungstrends berufen. Was macht ausgerechnet das Kochbuch der Schwyzer Bäuerinnen zu einem Evergreen? «Alltagstaugliche Rezepte mit regionalen Zutaten, die meistens auf Vorrat sind», lassen sich die Antworten von Edith Camenzind und Marlen Betschart zusammenfassen. Es gebe einfache Gerichte und festliche, pikantes und Süßes, Vorspeisen, Beilagen, Hauptgänge, Desserts. «Für jede Gelegenheit etwas», sagt Edith Camenzind. Sie passe die Gerichte oft an, variere zum Beispiel das Gemüse je nach Saison und was gerade so anfallt.

Jedes Mal, wenn auf SRF eine neue Staffel der Landfrauenküche laufe, sei das Kochbuch der Schwyzerinnen wieder stärker gefragt, weiss Edith Camenzind. «Dieses Kochbuch ist das Aushängeschild von uns Bäuerinnen und es ist ein Stück Schwyzer Kulturgut.» Sie schenkt es jeweils den jungen Frauen, die ein Jahr lang

das bäuerliche Haushaltsjahr «Agriprakti» auf dem Betrieb ihrer Familie absolvieren.

Das Buch ist illustriert mit Zeichnungen zum Schwyzer Brauchtum. Das wurde vor 20 Jahren an der Vernissage zelebriert, mit Brauchtumsgruppen wie Klausjäger, Fasnachtsgesellschaft und anderem. «Das Buch war danach restlos ausverkauft», erinnert sich Marlen Betschart, «auch die Bestände, die wir eigentlich für uns zurückbehalten wollten, gingen weg.»

Jetzt kann das Kochbuch wieder gekauft werden via Bäuerinnenvereinigung und im Buchhandel. Auch ins Sortiment von Schwyzer Hofläden würde es ideal passen, findet Edith Camenzind.

Bilder gibts auf Instagram

Die 9. Auflage ist nebst wenigen Anpassungen unverändert. Ihr fehle höchstens etwas, sagt Edith Camenzind: «Die nächste Auflage könnten wir mit Bildern von den Speisen ergänzen.» Die gibt es schon heute auf dem Instagramkanal der Schwyzer Bäuerinnen, sie posten dort regelmässig Fotos von Gerichten, die sie nach Rezepten aus dem Kochbuch gemacht haben.

Ruth Aerni



Auch süße Rezepte wie diesen Zucchetti-Schoggi-Cake bietet das Kochbuch. (Bild Schwyzer Bäuerinnen)

Tomatengratin

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg Tomaten
100 g Speckwürfel
300 g Champignons
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Küchenkräuter
4 bis 5 Eier
1 dl Rahm
Muskat, Paprika
geriebener Käse

Zubereitung

1. Tomaten halbieren, würzen, in eine gebutterte Gratinform geben, mit der Schnittfläche nach oben.
2. Speckwürfel in einer Pfanne anbraten.

3. In Scheiben geschnittene Champignons und die klein geschnittene Zwiebel zugeben und mitdämpfen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die fein geschnittenen Kräuter untermischen und über die Tomaten verteilen.
5. Eier und Rahm verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen und über die Tomaten giessen.
6. Nach Belieben geriebenen Käse darüberstreuen.
7. Im Ofen bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten backen.

Quelle: Theres Arnold, Küssnacht



Das Rezept für diesen herzhaften Gratin stammt aus dem Kochbuch «Schwyzer Bürinne chochid». (Bild Schwyzer Bäuerinnen)

IMPRESSUM

112. Jahrgang des «Zentralblatts Land- und Milchwirtschaft», 48. Jahrgang der «Brugg-Informationen», ISSN 1422-5271. Erscheinungsweise: wöchentlich am Freitag.

Auflage: 29 826 Exemplare verbreitete Auflage, beglaubigt WEMF 2022, Grossauflage 9-mal jährlich 42 795 Exemplare, 172 000 Leserinnen und Leser, MACH Basic 2018-1.

Auflage Nordwestschweiz, Bern und Freiburg: 10 280 Exemplare, Grossauflage 15 514 Exemplare.
Auflage Ostschweiz und Zürich: 7 905 Exemplare, Grossauflage 11 765 Exemplare.
Auflage Zentralschweiz und Aargau: 11 600 Exemplare, Grossauflage 14 727 Exemplare.

Herausgeberin: Schweizer Agrarmedien AG, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee

Geschäftsführung: Barbara König
Chefredaktorin a.1./Blattmacherin: Simone Barth (sb)
Stv. Chefredaktor a.1.: Adrian Krebs (akr)

Regionalteil Nordwestschweiz, Bern und Freiburg in Bern: redaktion.be@bauernzeitung.ch, Tel. 031 958 33 17, Leitung: Peter Fankhauser (pf).

Regionalteil Ostschweiz und Zürich in Winterthur: redaktion.ost@bauernzeitung.ch, Tel. 052 222 77 28, Leitung: Stefanie Giger (sgj).

Regionalteil Zentralschweiz und Aargau in Sursee: redaktion.sursee@bauernzeitung.ch, Tel. 041 925 80 29, Leitung: Josef Scherer (js).

Redaktion: Ruth Aerni (rae), Reto Betschart (reb), Daniela Clemenz (dc), Viktor Dubský (dub), Armin Emmenegger (aem), Katrin Erfurt (ke), Jeanne Gölner (jg), Sera Jane Hostettler (sjh), Livio Janett (lja), Daniela Joder (dj), Jil Schuller (jsc), Alexandra Stüchelberger (stü), Carolin Vogel (ca), Cornelia von Däniken (cvd), Peter Walthard (wap), Andrea Wyss (aw).
Lektorat: Jacqueline Chevolet, Laura Leupold, John Steinbeck.

Redaktionsadresse: Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 22, E-Mail: redaktion@bauernzeitung.ch, Internet: www.bauernzeitung.ch

Druck: CH Media Print AG, Im Feld 6, 9015 St. Gallen

Anzeigenmarketing: Schweizer Agrarmedien AG, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 33, E-Mail: verlag@bauernzeitung.ch

Inserateschluss: Montag, 12.00 Uhr

Anzeigenpreise: www.bauernzeitung.ch/mediadaten

Abonnementsverwaltung: BauernZeitung, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 37
Abonnementspreis: Fr. 159.- inkl. MwSt.

MEIN BLICKWINKEL

Beziehungsstatus: kompliziert

Umweltverbände und Landwirtschaft waren nie ein Herz und eine Seele. Doch es gab schon bessere Zeiten. Während noch bei der Fair-Food-Initiative überlappende Ziele anerkannt wurden und im Kampf gegen Freihandelsabkommen der gemeinsame Feind zusammenrücken liess, übten beide Seiten zumindest auf nationaler Ebene in den vergangenen drei Jahren den Stellungskrieg.

2020 starteten die Umweltverbände überstürzt und unnötig einen Grossangriff mit ihrer «Agrarlobby stoppen»-Kampagne. Dass die Umweltverbände dabei unseren höchsten Bauernvertreter namentlich in die Pfanne hauten, war nicht nur schlechter politischer Stil, sondern zerstörte auch jegliche Möglichkeit der künftigen Zusammenarbeit der betreffenden Köpfe.

Seither findet der Schweizer Bauernverband kaum mehr einen konstruktiven Umgang mit den Anliegen der Umweltverbände. Solange deren Umwelthanliegen Hände und Füsse haben und politisch mehrheitsfähig sein können, kann die Schweizer Landwirtschaft sich diesen Zustand langfristig nicht leisten.

Es mag sein, dass 2021 und 2022 der Bauernverband die Umweltverbände mit Abstimmungsschlachten in die Schranken wies. Dass diese trotzdem nicht wirkungslos blieben, zeigen die unausgereiften neuen Agrarpolitik-Massnahmen. Was bekämpft wird, kann nicht mitgestaltet werden, und so erleben wir Bauern heute deren praxisfremde Umsetzung.

Ich bin überzeugt, Umweltverbände und die Schweizer Landwirtschaft würden mit gemeinsamen Projekten mehr

ZUR PERSON



Christian Galliker

Der Landwirt und Agronom FH führt mit seiner Familie einen Biobetrieb mit Pouletmast, Ackerbau und Mutterkuhhaltung. Er ist Mitbegründer der Junglandwirtekommission Zentralschweiz.

erreichen! Unser Sektor entwickelt sich dank Umwelthanliegen weiter und schafft Mehrwerte für Gesellschaft und Markt, die unser wirtschaftliches Überle-

ben und die gesellschaftliche Akzeptanz langfristig sichern. Die Vergangenheit liefert dafür Anschauungsmaterial: Wir Bauern stünden in der Schweiz deutlich schlechter da, wären nicht die Forderungen der Umweltverbände in die Agrarpolitik eingeflossen. Wir sollten nicht vergessen, dass wir in den 1990er-Jahren mit allen Mitteln gegen die Einführung des ÖLN kämpften und heute auf diese international anerkannte «Errungenschaft der Schweizer Landwirtschaft» stolz sind.

Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, auf die «komplizierte Beziehung» zu reagieren. Eine Möglichkeit ist, sich Verbündete im Kampf zu suchen. Aus meiner Sicht wäre es besser, unter Wahrung unserer Anliegen Brücken zu bauen und gemeinsame Wege zu finden. Dazu brauchen wir auf beiden Seiten Brückenbauer.