



SEEZUNGE

AUF DER SUCHE NACH DEM LECKERSTEN LANDMENÜ

(D – Kressbronn) Maria Gührer sitzt in ihrem kleinen Kräuterbeet auf dem Hofgut Schleinsee bei Kressbronn, streichelt über ein Salbeiblatt und riecht daran. Immer und immer wieder wiederholt sie diese Szene. „Kamera läuft“, heißt es einige Minuten später. Gührer strahlt. Sie erzählt: „Dieses Salbeiblatt brauche ich für mein Menü. Es passt wunderbar zu Kalbfleisch und ist auch zur Dekoration sehr gut geeignet.“

Und auf die Dekoration kommt es an – ebenso wie auf Essen, Aperitif und Ambiente. Denn Maria Gührer ist eine von fünf modernen Landfrauen aus Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz, die ihre Kochkünste in einem Wettbewerb unter Beweis stellen. Am Ende der SWR-Kochreihe „Leckere Landpartie – eine kulinarische Reise“ steht die Frage: Wer kocht das beste Landmenü. Angefangen hatte alles im Februar, als die Anfrage des Fernsehsenders kam. „Bei sowas wie ‚Bauer sucht Frau, machen wir aber nicht mit!‘, antwortete die taffe Landwirtin damals etwas kritisch. Nachdem der Familienrat aber dem Vorhaben zugestimmt hatte, waren sich alle einig: „Mutter, wir riskieren es.“ Und so nahm alles seinen Lauf. Aus über 200 Vorschlägen wurde Maria Gührer schließlich ausgewählt. „Das war wie ein Lottogewinn“, so die 55-Jährige. „Denn diese Auswahl spricht für unseren Hof.“ Der SWR habe im Vorfeld viele tolle Frauen gefunden, die tolle Sachen machen, sagt SWR-Pressesprecherin Katrin Grünewald. „Aber wir mussten uns schlussendlich entscheiden.“

Seerosen als Gastgeschenk

Protagonistinnen neben Gührer wurden schließlich eine Landfrau aus dem Schwarzwald, die kürzlich ihren Meister zur Schnapsbrennerin gemacht hat, eine Weingutbesitzerin aus dem Nahetal, eine Biohofbesitzerin aus dem Heilbronner Land und eine Landfrau aus der Eifel. Das Konzept der Kochreihe ist nicht neu, auch andere Dritte Sender wie der WDR oder der BR gingen mit diesem Format bereits auf Sendung: Fünf Frauen besuchen sich gegenseitig zum Dinner und bewerten den Abend anschließend anhand eines Punktesystems. Sie kennen sich nur mit dem Vornamen und wissen nur die Region, wo die Reise hingehen soll. „So lernen die

Teilnehmerinnen bei der Hinfahrt die Umgebung kennen“, sagt Grünewald. Die Besuche laufen ähnlich ab. Nach einer Hofführung, der Übergabe eines Gastgesenks (bei Gührer gab es für jede Frau eine Seerose) und dem Kennenlernen der Familienmitglieder wird zu Tisch gebeten. Auch bei Maria Gührer war das so. Was es zu Essen bei ihr gab, darf die Landwirtin vor Ausstrahlung der Sendung nicht verraten. Nur so viel: In der Hauptspeise des Dreigängemenüs mussten regionale und saisonale Zutaten vorkommen, die vom Hof oder aus der näheren Umgebung stammen. Und da Gührer mit ihrer Familie einen Milchviehbetrieb mit 70 Kühen und einen Angelsee betreibt, werden wohl Fisch und Fleisch im Hauptgang vorkommen.

Knochenarbeit

Bereits bei der Unterzeichnung des Vertrages vor einigen Monaten wurden die Rezepte ausgesucht und eine Küchenhilfe bestimmt. So engagierten die Landfrauen zum Beispiel ihre Freundinnen, Söhne und Schwiegermütter als Beiköche. Maria Gührer wurde von ihrer Tochter Kathrin unterstützt. Die 29-Jährige hatte bei den Dreharbeiten großen Spaß. „Wir sind mit unserem Menü sehr zufrieden und haben nicht gedacht, dass es so gut läuft“, erzählt sie. „Dabei waren die Vorbereitungen ziemlich aufwendig und das Kochen etwas mühsam.“ Denn jeder Arbeitsschritt wurde mit der Kamera begleitet, genau abgesprochen und musste oftmals einige Male wiederholt

werden. Trotzdem habe an ihrem Dinner-Abend alles gepasst, so Gührer. „Die Landfrauen waren richtig gut drauf.“ Und das, obwohl sie bereits die Ankunft drei Mal wiederholen mussten. „Das Filmgeschäft ist wirkliche Knochenarbeit und schlimmer als die Landwirtschaft“, schmunzelt die 55-Jährige. Vier Tage lang fanden die Dreharbeiten auf dem Hofgut statt. „Man lernt schnell, wie man sich verhalten muss“, erzählt sie weiter. Trotzdem sei sie froh, keine Schauspielerin zu sein. Nach dem Kräuter sammeln und Esel füttern wird an diesem Drehtag frischer Käse hergestellt. Regisseurin Babette Ellen gibt genaue Anweisungen. Nach der Ansage: „Kamera läuft“, geht alles ganz schnell. Der Hofkäser schneidet den Käse in Stücke und Maria Gührer sagt ihren Satz. „Oh, der ist aber schön geworden, so richtig stabil und es hat vier Laibe gegeben. Das war gute Arbeit.“ Dann ist die Szene im Kasten. Gührer hat sichtlich Spaß. Deshalb würde sie auch wieder mitmachen. „Ich habe wahnsinnig tolle Frauen kennengelernt, kompetente Vollblutbäuerinnen und moderne Unternehmerinnen“, sagt die 55-Jährige. Ein Konkurrenzdenken gab es nicht. „Denn wir sind doch alle Gewinnerinnen.“

Die fünfteilige, 45-minütige Serie „Leckere Landpartie – eine kulinarische Reise“ wird ab Mittwoch, 17. August, um 20.15 Uhr im SWR Fernsehen ausgestrahlt. Übrigens: Wenn die Sendung gesendet wurde, gibt es alle

