



Maria Gührer bei Dreharbeiten in ihrem Käsekeller für die neue SWR-Serie *Leckere Landpartie*.
Foto: SWR/Megahertz/Herr



Marmelade aus eigener Produktion bietet die Bäuerin im Hofladen an.
Foto: Werner-Gnann

CHECK
Sendetermine

Die fünf Folgen der neuen Kochreihe laufen ab Mittwoch, 17. 8. (Rita Vitt, Schwarzwald) um 20.15 Uhr im SWR Fernsehen. Weitere Sendetermine sind der 24. 8. (Britta Korrell, Nahetal), 31. 8. (Beate Lang, Heilbronner Land), 7. 9. (Maria Gührer, Bodensee-Oberschwaben) und am 14. 9. (Uschi Wagner, Eifel). □

Maria Gührer wirkt bei neuer SWR-Kochreihe mit

Die Fernsehbäuerin

Wer Maria Gührer kennt, weiß wie spontan und begeisterungsfähig sie für Neues ist. Jetzt hat sich die Bäuerin vom Schleinsee in ein besonderes Abenteuer gestürzt. Mit vier weiteren Landfrauen steht sie im Fokus der neuen SWR-Fernsehreihe „Leckere Landpartie“.

Bis zu drei Kamerateams auf dem Hof, Szenen, die fünf- oder sechsmal abgedreht werden mussten bis sie im Kasten waren, und ein Drei-Gänge-Menü nach Drehbuch zu kochen – nichts für schwache Nerven. Das gibt Maria Gührer unumwunden zu. Und doch möchte die frühere Tettlinger Kreisbäuerin die Erfahrungen, die sie im Verlauf der Dreharbeiten zur SWR-Serie gemacht hat, auf keinen Fall missen.

Das Hauptmenü und seine Tücken

„Es war eine Bereicherung für mich, auch wenn dazu schon eine Portion Mut und viel Zeit gehörte“, stellt die Bäuerin vom Schleinsee gut fünf Wochen nach Abschluss der Dreharbeiten fest. Dabei nimmt sie den Wettstreit mit der Suche nach der besten Köchin eines Landmenüs eher sportlich. Die Erinnerungen an die aufregenden Tage rund um Pfingsten, aber auch an die Filmaufnahmen auf den Höfen der Mitbewerberinnen sprudeln nur so aus ihr heraus. Beispielsweise daran, wie sie sich im Februar bei den Vorbereitungen zur Serie kur-

zerhand für ein Fischgericht entschieden hatte und wie sie plötzlich in der Bredouille war, als der Dreh näher rückte und der geforderte Hauptgang aus dem Schleinsee noch immer nicht an der Angel hing. „Einen Fisch aus der Tiefkühltruhe – nein, das war nicht möglich. Schließlich hat es mit dem Fang aber doch noch geklappt“, freut sich die Bäuerin, räumt aber ein, dass sie ans Filetieren mit etwas Bammel ranging. „Das mach ich das Jahr über bestimmt hundert Mal. Doch es ist etwas anderes, dies vor laufender Kamera zu tun.“

Lebhaft beschreibt sie auch ihre Rückkehr nach dem Abdrehen der ersten Folge im Schwarzwald. „Da gewinnen wir nie und nimmer“, hatte sie ihrer Familie angesichts des dort angetroffenen Bilderbuch-Bauernhofs erklärt. Hektische Betriebsamkeit löste der Trip in den Schwarzwald auf dem Hofgut am Schleinsee allemal aus. Spinnweben fegen und Unkraut zupfen war fortan tägliche Beschäftigung. „Doch als ich den letzten Fleck sauber hatte, konnte ich vorne wieder beginnen“, erinnert sich Maria Gührer lachend an die Putzorgie und ließ es dann alsbald wieder bewenden.

Wie die Wahl auf den Schleinsee als typischen Hof im Raum Bodensee-Oberschwaben fiel, weiß die Hauswirtschaftsmeisterin eigentlich gar nicht so genau.

Im Februar hatte sich eine Filmproduktionsfirma mit ihrem Anliegen telefonisch gemeldet und nach einer Woche Bedenkzeit stand auch schon das erste Casting mit 40 weiteren Höfen an. Wichtige Kriterien bei der Auswahl der Betriebe waren, dass es sich um einen typischen Bauernhof der Region handelte, dass die ganze Familie mitzog und die Landfrau sich selbst mit der Rolle der Bäuerin identifizierte.

Ob es schlussendlich zum Sieg beim Landmenü gereicht hat – Maria Gührer zuckt mit den Schultern. Das darf sie nicht verraten, schließlich soll die Serie spannend bleiben. Doch der Bäuerin ist das auch gar nicht so wichtig. „Dabei-sein war schon ein Sieg. Wer so weit gekommen ist, hat schon gewonnen“, freut sie sich. WE

ZUM THEMA

Gesucht: das beste Landmenü

Fünf Landfrauen aus Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz stellen in der neuen SWR-Reihe „Leckere Landpartie – eine kulinarische Reise“ ihre Kochkünste unter Beweis. Mit dabei sind Rita Vitt mit einer Obstbrennerei aus dem Schwarzwald, Britta Korrell von einem Weingut an der Nahe, Beate Lang von einem Biohof im Heilbronner Land, Uschi Wagner mit einer Ölmühle in der Südeifel und Maria Gührer vom Hofgut Schleinsee im Bodenseehinterland. Jede der fünf Folgen wurde auf einem der Betriebe gedreht, wobei die jeweilige Gastgeberin ihre Mitbe-

werberinnen mit einem festlichen Drei-Gänge-Menü überrascht. Auf den Teller kommen Spezialitäten aus der eigenen Produktion. Wer am Ende das beste Menü zubereitet hat, das bewerten die Landfrauen selbst und küren ihre Siegerin. Dazu können sie jeden Gang mit bis zu zehn Punkte bewerten.

Doch es geht nicht nur ums Essen. Fünf Tage lang wurde auf jedem Hof gedreht, die Bauersfamilie bei ihrer täglichen Arbeit in den Fokus gerückt, aber auch die Umgebung mit ihren Sehenswürdigkeiten und der Landschaft ins Visier genommen. □

TERMIN

■ **Landfrauen Reutlingen**

Tagesfahrt nach Obermaiselstein im Allgäu am Mittwoch, 7. 9. mit folgendem Programm: Besichtigung der Obersdorfer Skisprungschanze Erdinger Arena, Mittagessen im Kurhaus Obermaiselstein, Vorstellung der Region durch eine Gästeführerin, Einblick in die Käseherstellung in der Bergbauernsennerei Ofterschwang mit Kostproben und Einkaufsmöglichkeit. Alle Sehenswürdigkeiten sind bequem mit dem Bus zu erreichen. Anmeldung bis 12. 8. bei Reiseleiterin Agathe Schwab, Tel.: 07386/317 oder bei der Geschäftsstelle, Tel.: 07381/93890. □