

MENSCHEN

Maria Gührer vom MR Tettngang kocht am besten

„FERNSEHEN IST HARTE ARBEIT“

In der Südwestfunk-Kochserie „Lecker aufs Land“ laden fünf Landfrauen reihum zum Essen auf ihren Hof ein, am Ende wird eine Siegerin gekürt. Mit Zanderfilet und Familienidylle hat Maria Gührer eine Staffel klar für sich entschieden. **TEXT KATHARINA GEIGER | FOTO CHRISTIAN HASCHKA**

Mit ihrer Familie führt Maria Gührer in Kressbronn am Bodensee einen Hof wie aus dem Bilderbuch. Wir haben die sympathische Unternehmerin gefragt, wie sie sich vor der Kamera gefühlt hat, wer daheim die Arbeit macht und was sie von Landwirtschafts-Shows hält.

Zu Ihrem Betrieb gehören 70 Milchkühe, fünf Pferde, neun Esel, 25 Ferienbetten, eine eigener See – und jetzt haben Sie auch noch ein Hofcafé eröffnet. Wie schaffen Sie das alles?

Das geht nur, weil unsere vier Kinder auf dem Betrieb sehr engagiert sind. Der Betrieb gehört inzwischen unserem Sohn Marc, das neue Café betreibt er gemeinsam mit seiner Schwester Verena. Zusätzlich unterstützen uns ein Praktikant aus Russland und unsere Auszubildende. Eine weitere

„Als Landwirtin sollte man genau wissen, was man will.“

Entlastung ist die Zusammenarbeit im Maschinenring Tettngang – die Außenwirtschaft läuft weitgehend von alleine. Aber gerade jetzt zur Eröffnung unseres „Hofcafés am Schleinsee“ mussten alle mit ran. Wir, alle Kinder und auch ihre Partner.

Ist Ihr Alltag tatsächlich so idyllisch, wie es im Fernsehen gezeigt wurde?

Jeder Tag läuft bei uns natürlich auch nicht perfekt. Es ging aber auch gar nicht darum, eins zu eins die Realität abzubilden. Ich finde es ist wichtig, in den Medien auch einmal ein positives Bild von der Landwirtschaft zu zeigen: Die Großfamilie, die zusammen hält. Das kommt meist viel zu kurz. Deshalb bin ich froh, dass ich mitgemacht habe.

Was halten Sie von Fernsehserien wie „Bauer sucht Frau“?

Das finde ich sehr peinlich. Die Landwirte werden vorgeführt. Und die Städter lachen dann darüber. Da wird für das Image der Landwirtschaft sicherlich nichts Gutes getan.

Wie aufwendig war Ihre Teilnahme an der Kochshow?

Das hatte ich anfangs unterschätzt. Die Sendung dauert 45 Minuten, und dafür wurde eine ganze Woche lang auf unserem Hof gedreht. Wenn unsere Töchter nicht Urlaub genommen hätten, wäre es überhaupt nicht gegangen.



Hat es Spaß gemacht, vor der Kamera zu stehen?

Der Teil, wo ich selbst im Mittelpunkt stand, war eher Stress. Wenn man zehn Mal hintereinander den gleichen Satz sagen muss und dabei immer gleich freundlich schauen soll – das ist wirklich harte Arbeit. Was das Fernsehen angeht, bin ich seitdem ein Stück weit entzaubert. Aber ich wurde ja auch bei den anderen Bäuerinnen bekocht, das war dann ganz entspannt und wir hatten auch viel Gaudi miteinander.

Bieten Sie das Sieger-Menü von „Lecker auf dem Land“ auch in Ihrem Café an?

Nur bei besonderen Anlässen. Einmal haben wir das Menü als Abendveranstaltung angeboten, da waren alle 60 Plätze schnell ausverkauft. Aber auf unserer normalen Speisekarten stehen vor allem Kuchen und Brotzeiten.

Wir sind ein Ausflugscafé, da gibt es aufwendige Menüs nur auf Vorbestellung.

Haben Sie einen Tipp für Bäuerinnen, die sich ein eigenes Standbein aufbauen wollen?

Jede Frau sollte sich sehr gut überlegen, was sie will. Man muss nicht um jeden Preis einen neuen Betriebszweig aufbauen. Oft ist die Rückkehr in einen Beruf als Angestellte auch eine gute Lösung, allein wegen der geregelten Arbeitszeiten und der Altersvorsorge. Wenn man aber voll hinter einer Idee steht, dann sollte man sie auch verfolgen. Am besten nicht im Alleingang, sondern mit externer Beratung, zum Beispiel über Seminare.

DAS SIEGER-MENÜ VON MARIA GÜHRER

VORSPEISE

Carpaccio vom gebratenen Kalbsrücken mit Wildkräutersalat, getrockneten Aprikosen, Rosinen, Kapern und karamellisierten Walnusskernen

HAUPTSPESSE

Zanderfilet im Thymian-Kartoffel-Mantel, dazu Rieslingsauce und grüner Spargel

DESSERT

Joghurt-Zitronen-Thymian-Parfait mit marinierten Beeren, dazu Cassis-Schaum und Florentinergebäck

Weitere Infos und ein Link zur Sendung: www.schleinsee.de