

LANDFRAUEN: Die besten Partys finden in der Küche statt

Genuss und Spass in der Küche

Die Vorweihnachtszeit bietet die perfekte Gelegenheit für ein gemeinsames Kocherlebnis. Hier ein paar Beispiele, wie das gemeinsame Kreieren einer Mahlzeit zu einem spassigen Abend für die ganze Familie führt.

RAHEL BRÜTSCH-BRÜGEL

Kochen ist nicht nur eine Notwendigkeit, sondern auch ein wunderbares soziales Ereignis – übrigens auch für Bauern, für Paare oder für Familien eine grossartige Möglichkeit, unterhaltsame und verbindende Abende zu verbringen. Die Kombination aus Kreativität, Teamarbeit und Genuss macht das Kochen zu etwas Besonderem. Wenn Freunde und Familie zusammenkommen, um Gerichte zuzubereiten, geht das weit über das blosses Kochen hinaus. Jeder bringt eigene Ideen und Rezepte, aus denen gemeinsam ein Menü gezaubert wird, das die Geschmäcker aller Beteiligten widerspiegelt.

Das Rüsten, Schneiden, Rühren und Würzen fördert nicht nur den Austausch von Geschichten und Lachen, sondern gibt auch ein besonderes Gefühl der Gemeinschaft. Während die Speisen zubereitet werden, können sich die Köchinnen unterhalten, Musik hören, anstossen und sich auf das Essen freuen. Die Vorweihnachtszeit und die früher eindunkelnden Abende bieten die perfekte Gelegenheit, dies auszuprobieren.

Ideen zu Silvester

Ein für mich schönes Beispiel ist die Tradition der Silvesterfeier meiner Familie und der Familie einer Freundin. Gemeinsam kochen wir ein dreigängiges Menü. Eine Familie bringt die Zutaten für die Vorspeise und das Dessert mit, während die andere Familie für die Zutaten des Hauptgangs sorgt. Die Zutaten werden ausgetauscht, und jede Familie hat die Freiheit, nach Belieben und Kreativität etwas daraus zu kochen. So entstehen nicht nur köstliche, sondern auch lustige und ausgefallene Rezepte. Wir – und auch die Kinder – geniessen eine kurzweilige Zeit bis Mitternacht.



Gemeinsam etwas Feines zu kreieren, verbindet und macht Spass. (Bild: pixabay)



Eine bunte Auswahl an Leckereien verspricht der Guetzlitausch untereinander. (Bild: rah)

ANLEITUNG FÜR EINE KOCHSHOW

1. Zutaten: Die im Voraus bestimmte Jury bringt die Zutaten für alle Gänge mit. Es ist hilfreich, wenn Sie eine grobe Idee haben, was aus den Zutaten gekocht werden könnte, und dazu einige ausgefallene Lebensmittel auswählen.

2. Zutatenverteilung: Die Zutaten werden unter den Beteiligten aufgeteilt, sodass jeder aus den zugeteilten Lebensmitteln eine Menükomponente

nach Rezept zubereiten kann.

3. Zubereitung: Die Teilnehmenden bereiten ihre Menükomponente zu, während die Jury die Köchinnen interviewt.

4. Dokumentation: Einige Sequenzen können auf Video festgehalten und kommentiert werden. Dies sorgt nicht nur für Unterhaltung und motiviert Kinder, sondern bietet auch die Möglichkeit, sich später gemeinsam zu amüsieren.

5. Präsentation der Kreativen: Nach dem Kochen präsentieren die Köchinnen ihre Gerichte der Jury und erklären, welche Ideen und Inspirationen dahinterstehen.

6. Bewertung: Die Jury bewertet die Gerichte nach Kriterien wie Geschmack, Kreativität und Präsentation.

7. Geniessen: Das gemeinsame Essen nach der Arbeit ist der krönende Abschluss. rah

Eine andere unterhaltsame Art, gemeinsam zu kochen, ist die Organisation einer Kochshow mit einer Jury. Diese Idee hat sich als besonders effektiv erwiesen, um alle Familienmitglieder, einschliesslich der Teenager, zu motivieren, einen gemeinsamen, spassigen Abend zu verbringen.

Guetzlitausch

Wenn die Adventszeit beginnt, freuen sich alle auf die vielfältige Auswahl an Weihnachtsguetzli. Ein gemeinsamer Backabend verspricht nicht nur köstliche Guetzli, sondern ist auch eine wunderbare Gelegenheit, zusammenzukommen und die Weihnachtszeit einzuläuten. Die Idee ist einfach: Jeder bringt ein bis zwei Sorten vorbereiteten Teig mit, aus diesen wird dann gemeinsam ausgestochen, und sie werden gebacken. Am Ende werden die frisch gebackenen Guetzli unter den Teilnehmenden aufgeteilt, sodass jeder mit einer bunten Auswahl festlicher Leckereien nach Hause geht.

Planung ist alles

Um eine erfolgreiche Küchenparty zu veranstalten, sind einige Vorbereitungen nötig. Folgende Tipps helfen bei der Umsetzung.

1. Vorbereitung: Überlegen Sie sich im Voraus, welche Gerichte zubereitet werden sollen, und erstellen Sie eine Einkaufsliste.

2. Platz schaffen: Sorgen Sie dafür, dass genügend Platz in der Küche vorhanden ist, damit alle Gäste aktiv teilnehmen können.

3. Getränke bereitstellen: Ein gutes Getränk macht das Kochen noch angenehmer. Stellen Sie eine Auswahl an Getränken, Weinen, Cocktails – mit oder ohne Alkohol – bereit.

4. Musik auswählen: Eine passende Playlist sorgt für gute Stimmung.

5. Spass haben: Vergessen Sie nicht, dass es beim gemeinsamen Kochen vor allem um den Spass geht. Seien Sie flexibel und geniessen Sie die Zeit miteinander. Die besten Partys finden in der Küche statt, weil sie das Herz des Hauses ist. Gemeinsam zu kochen, fördert nicht nur Kreativität und Austausch, sondern schafft unvergessliche Erlebnisse. Also schnappen Sie sich Ihre Familie und Freunde, ziehen Sie die Schürzen an und lassen Sie die Kochparty beginnen.

REZEPT

Vermicelles-Cheesecake ohne Backen

Dieser Cheesecake sieht keinen Ofen von innen. Köstlicher No-Bake-Cheesecake aus Marroni, Mascarpone und Rahm und darüber knusprige Meringues.

Zutaten für 12 Stück: Springform 24 cm Ø, Backpapier, Tiefkühlbeutel oder Cutter. **Boden:** 150g Butterguetzi, z.B. Petit Beurre; 70g Butter, flüssig.

Vermicelles-Cheesecake-Masse: 50g Schweizer Mascarpone; 200–250g Marronipüree; 1 TL Vanillepaste/-pulver; ¼ TL Salz; 60g Zucker; 2,5 dl Rahm; 1 Päckchen Rahmhalter; 50g Meringues. **1. Boden:** Butterguetzi in einen Tiefkühlbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerdrücken oder mit dem Cutter mahlen. Mit Butter mischen, auf den vorbereiteten Formenboden verteilen, gut andrücken, kühlen. **2. Vermicelles-Cheesecake-Masse:** Mascarpone, Marronipüree, Vanillepaste/-pulver, Salz und Zucker gut verrühren. Rahm mit Rahmhalter steifschlagen. Rahmmasse zur Mascarpone-Marroni-Masse geben, vorsichtig unterrühren.

3. Masse auf den Guetzliboden giessen, glattstreichen. Bis zum Servieren kühlen. 4. Kurz vor dem Servieren: Cake aus der Form lösen, mit Meringues dekorieren. Für einen knusprigeren Boden: Guetzliboden bei 180 °C Heissluft ca. 10 Minuten backen. mgt



MEHR REZEPTE

Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Auf swissmilk.ch/rezepte finden Sie über 9000 Rezepte mit Schweizer Zutaten.



COACHING

Emotionale Herausforderungen

Den landwirtschaftlichen Betrieb an die nächste Generation weiterzugeben, ist der Traum und Wunsch jeder Bauernfamilie. Sie ist mit dem Betrieb und dem Boden von Kindheit an stark verbunden. Trotzdem oder vielleicht gerade aus diesem Grund gilt es dabei verschiedene Hürden zu nehmen. Eine Betriebsübergabe ist ein Prozess, der gut geplant werden sollte. Die Übernehmer geben mit der Übernahme des Betriebs ein Statement für ihre Zukunft ab. Obschon sie nicht wissen, wie es in den nächsten Jahren in der Landwirtschaft weitergeht, entscheiden sie sich für dieses Leben und die damit verbundene Arbeit. Egal, an wen der Betrieb weitergeht, innerhalb der Familie oder ausserfamiliär, es sind alle gefordert, den Übergang gut zu gestalten. Die rechtlichen und finanziellen Aspekte



Den Weg zur Betriebsübergabe müssen beide Generationen gemeinsam beschreiten. (Bild: zvg)

einer Betriebsübergabe sind umfangreich, können aber in den meisten Fällen zielführend gelöst werden. Viel mehr Aufmerksamkeit und Geduld brauchen die emotionalen Herausforderungen, denn nach der

Unterschrift beim Notariat muss das Vereinbarte Tag für Tag gelebt werden. Oft hören wir, dass es früher mit der Hofübergabe einfacher war. Man ging zum Notar oder zur Notarin, unterschrieb den Kaufvertrag,

und damit war die Übergabe erledigt. Die vielen belastenden Geschichten, die daraus in den Familien entstanden sind, kennen wir zur Genüge. Heute können wir es besser machen. Mit der Betriebsübergabe gibt es grundlegende Veränderungen in den Rollen und Beziehungen zueinander.

Die Überbergeneration muss von der Chefposition zum Berater des Chefs werden, der seine Meinung und Erfahrung kundtut, wenn er danach gefragt wird. Das bedeutet einen Identitäts- und Statusverlust. Zudem verlieren die Übergeber schnell den Gesamtblick über den Betrieb. Andere entscheiden für den Betrieb. Dies kann Ängste auslösen. Solche Ängste können ein Bremsklotz in der Weiterentwicklung des Betriebs sein. Sie fressen von beiden Seiten viel emotionale Energie

auf. Lassen Sie die Übernehmer ihre eigenen Erfahrungen machen. Ein guter Chef weiss, wann er zurücktreten muss. Nach Jahrzehnten, in denen die Übergeber dem Betrieb vieles untergeordnet haben, wissen sie nicht, was sie mit ihren verbleibenden Jahren anfangen sollen. Sie haben Platz für neue Ziele.

Was wünschen Sie sich für die nächsten Jahre ohne den Betrieb als Lebensmittelpunkt? Welche Rolle möchten Sie noch auf dem Betrieb haben? Wenn die Übernehmer keine Aufgabe mehr für Sie haben, wen wollen Sie mit ihrer Arbeitsbereitschaft unterstützen? Welche Orte möchten Sie noch gerne bereisen? Erlauben Sie sich, diese Fragen zu stellen und ihren nächsten Lebensabschnitt aktiv und bewusst zu gestalten. Den Weg zur Betriebsübergabe müssen

beide Generationen zusammen beschreiben. Sie müssen miteinander reden, sich zuhören und sich gegenseitig genügend Raum lassen. Es ist ein Veränderungsprozess für beide Seiten. Manchmal entsteht Klarheit erst beim Gehen, dabei können Sie reüssieren oder aber auch scheitern. Beides gilt es auszuhalten; das Leben ist nicht nur der Betrieb, es beinhaltet viel mehr.

Renate Hurni

ZUR PERSON



Renate Hurni ist Beraterin und Coach am Inforama Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum Rütli-Seeland BE. Telefon 031 6362406, www.inforama.ch.suk