

Hier wird mit viel Herz gekocht

Rahel Hügi ist eine von achtzehn Landfrauen, die Eingang in das Kochbuch von Swiss Tavolata gefunden haben. Der Selbstversuch zeigt: Ihr Cordon bleu mit Rindfleisch vom eigenen Hof ist ein wahrer Schmaus. Es lockt Gäste aus der ganzen Schweiz nach Niederbipp.

Zugegeben, etwas aufgeregt bin ich schon. Gleich darf ich Rahel Hügi in der Küche assistieren. Teigwaren kochen, ein Plätzli in die Pfanne hauen oder Dreiminuteneier rechtzeitig aus dem Wasser holen – solche Sachen kriege ich gerade noch so hin. Eine Gemüseterrine zubereiten, geschweige denn einen Apéro-Zopf backen: Das übersteigt mein Können heillos. Das zumindest meine Einschätzung vor diesem Morgen in Niederbipp.

Die ganze Nervosität ist schon verfliegen, kaum bin ich aus dem Auto gestiegen. Einladend wirkt nicht nur das gelbe Haus mit seinem üppigen Garten. Auch von Rahel Hügi werde ich herzlich in Empfang genommen: «Wollen wir Duzis machen, bevor wird den ganzen Morgen zusammen in der Küche verbringen?», fragt die 51-Jährige. So handhabe sie es grundsätzlich mit all ihren Gästen. Und davon hat sie schon viele in ihrem Haus bekocht, bietet sie doch eine Tavolata an (siehe rechter Kasten).

Schon beim Lesen von Rahel Hügis Rezept, das im Swiss-Tavolata-Kochbuch zu finden ist, läuft mir das Wasser im Mund zusammen: Apéro-Zopf, Gemüseterrine, Cordon bleu vom hofeigenen Rind mit hausgemachten Spätzli und ein Dessert zum Abschluss. Wie ich als Mittzwanzigerin Rahel Hügi gestehe, dass ich am Herd eine blutige Anfängerin bin, winkt sie mit einem Lachen ab: «Ich habe das Kochen auch erst in den letzten Jahren für mich entdeckt, du hast noch Zeit.» (siehe linker Kasten).

Geduldig zeigt mir die Landfrau, wie ich die Rüebli für die Terrine zu schneiden habe: «Halte es am Kraut fest, dann ziehst du mit der Raffel feine Streifen ab. Du musst aber fest drücken, wie ein Muni.» Ich muss lachen – Kraft ist nicht gerade eines meiner grössten Erkennungsmerkmale. Der erste Versuch klappt aber überraschend gut. Die lobenden Worte der erfahrenen Köchin gehen runter wie Butter.

Das Befüllen der schmalen Form überlasse ich dann lieber der Expertin. Vorsichtig übergiess sie die Karotten und den Broccoli mit einer Mischung aus Eiern und Boursin Pfeffer. Dann kommt das Ganze in den Steamer. Gebannt beobachte ich Rahel Hügi bei der Arbeit. Jeder Handgriff sitzt, und ganz nebenbei erzählt sie mir spannende Geschichten aus ihrem Leben. So

ZUR PERSON

Rahel Hügi ist eine lebensfrohe Person. Zu lachen hatte die 51-Jährige aber nicht immer in ihrem Leben. Vor zehn Jahren erlitt die Krankenschwester einen schweren Töfuffall. «Mein verbissener Ehrgeiz kam mir für einmal zugute», sagt die Niederbipperin. Der unbändige Wille, wieder Ski zu fahren, habe sie ins Leben zurückgebracht. Nach dem dreifachen Schädelbruch ist es Rahel Hügi aber nicht mehr möglich, auf ihrem erlernten Beruf zu arbeiten. Heute hilft sie Senioren beim Installieren und Testen des Notrufsystems vom Schweizerischen Roten Kreuz.

Und sie hat das Kochen für sich entdeckt. «Hier kann ich meine Kreativität ausleben.»



Rahel Hügi verbringt gerne und viel Zeit am Herd.

Fotos: Olaf Nürenberg



Im bunten Haus werden die Gäste bekocht.



Fingerspitzengefühl ist hier nötig.



Konzentration ist beim Füllen des Apéro-Zopfs gefragt.

habe sie bis zur Heirat mit ihrem Mann Pesche keine Ahnung von der Landwirtschaft gehabt. «Ich wusste gerade mal, was bei der Kuh vorn und was hinten ist», sagt sie, und ihr sympathisches Lachen erklingt, wie so oft an diesem Morgen.

Vor lauter Plaudern vergessen wir fast das Kochen. Dabei erwarten doch Ehemann Peter und die 20-jährige Tochter Lisa ein fertiges Menü, wenn sie vom Bauernhof kommen. Wo immer möglich verwendet Rahel Hügi Eier, Fleisch und Beeren aus der eigenen Produktion. Da sie aber keine grosse Freundin des Gemüseanbaus sei, beziehe sie dieses von befreundeten Bauern im Dorf.

Jetzt geht es an den Apéro-Zopf. Den Teig hat sie bereits am Vorabend zubereitet – «sonst würden wir viel Zeit mit Warten verbringen». Sie zeigt mir, wie ich den Teig mit Crème fraîche, Greyerzer, Baumnüssen und Mostbröckli zu belegen habe. Das Ganze dann schön einrollen. Den zweiten Strang darf ich dann selber zubereiten. Und was jetzt? Das Herz schlägt mir bis zum Hals. «Du musst nicht zöpfeln», beruhigt mich Rahel Hügi. Ihre Ausführung besteht nur aus zwei Strängen, welche die Landfrau zu einem Kranz formt.

Dann geht es schnell: Rahel Hügi gibt die vorbereiteten Cordon bleus und die hausgemachten Knöpfli in die Pfannen. Wie gut

das duftet. Kurz nach 12 Uhr betreten Peter und Lisa Hügi das Haus. Sie finden nur lobende Worte für die Köchinnen. Erfüllt heisse ich einen kleinen Anteil ein. Das Tüpfelchen auf dem i ist das Schichtdessert, das die Landfrau ebenfalls schon vorgängig zubereitet hat. Die weichen Löffelbiskuits, die süssen Beeren und das Naturjoghurt sind bei der Hitze eine wohltuende Erfrischung.

Pappsatt und glücklich verlasse ich das gelbe Haus. Und nehme mir fest vor, die Gemüseterrine nachzukochen und den Zopf nachzubacken. Denn wie mir Rahel Hügi auf den Weg gegeben hat: «Übung macht den Meister.»

Béatrice Beyeler

SWISS TAVOLATA

«Essen, einfach gut» – so lautet das Konzept von Swiss Tavolata. Gäste können bei rund dreissig Bäuerinnen und Landfrauen zu Hause die Schweizer Küche geniessen. Im Oberaargau ist Rahel Hügi die Einzige, im Emmental machen zwei Frauen mit. Das Viergangmenü gibts jeweils für 76 Franken pro Person, mit Wein und Champagner kostet das Vergnügen 96 Franken.

Rahel Hügi bekocht ein- bis zweimal monatlich Gruppen mit bis zu acht Personen. Die Bandbreite reiche von Geschäftsessen über Geburtstagsfeste bis zu Verabredungen von jungen Ehepaaren. Mehr: www.swisstavolata.ch. bey

Das Schild ist wieder da

LANGENTHAL So unbemerkt die Tafel der Traube gestohlen wurde, so unbemerkt ist sie jetzt zum Wirtshaus zurückgebracht worden.

«Da hat wohl jemand kalte Füsse gekriegt», sagt Maria Teresa Geiser. Ihr kann es nur recht sein. Eben erst hat die Besitzerin der Langenthaler Traube noch den Verlust ihres über 100 Jahre alten Wirtshauschildes beklagt. Die Tafel auf der Terrasse vor dem Lokal an der St.-Urban-Strasse ist in der Nacht auf vergangenen Samstag von Unbekannten gestohlen worden (wir berichteten). Inzwischen ist das Schild aber wieder aufgetaucht: Am Mittwochmorgen habe es plötzlich vor dem Eingang gelegen: intakt so weit – nur die Aufhängung sei leicht beschädigt, sagt die Besitzerin. Ihre Strafanzeige bei der Polizei hat Maria Teresa Geiser denn auch umgehend wieder zurückgezogen. khl

Nun beginnt der Umbau

LANGENTHAL Die SBB starten mit der Sanierung des Bahnhofgebäudes. Bis im Februar steht ein provisorisches Reisezentrum bereit.

Bald gehen die Bauarbeiten auf dem Bahnhofgelände los, genauer gesagt am nächsten Montag, 30. Juli. Dabei wird das gesamte SBB-Bahnhofgebäude umgebaut. Auch das Reisezentrum soll rundum erneuert werden und die Kunden ab Februar 2019 in «offener und einladender Atmosphäre» empfangen, wie es in einer gestrigen Medienmitteilung des Bahnunternehmens heisst.

Im Zuge dieser Sanierung wird das gesamte Erdgeschoss samt Geschäftsräumen und Velostation auf den neusten Stand gebracht (wir berichteten). Das SBB-Reisezentrum ist mit drei Schaltern an demselben Standort geplant. Derzeit besteht unweit daneben ein Provisorium. Gleich nebenan findet sich auch die provisorische Velostation. Die SBB investieren circa drei Millionen Franken in die Erneuerung des Bahnhofs Langenthal. pd/jpw

Hallenbad: Sanierung ist bewilligt

HERZOGENBUCHSEE Mitte Juli hat die Aquarena die Baubewilligung erhalten. Damit steht dem Baubeginn Anfang August nun nichts mehr im Weg. Bereits sind die ersten Vorbereitungen angefallen. Das Hallenbad ist seit dem 9. Juli geschlossen. Erst stehen Abbrucharbeiten an, dann folgen Baumeisterarbeiten. Hans Zimmermann, Verwaltungsratspräsident, sagt, bisher verlaufe alles nach Plan. Ebenfalls vorbereitet wird ein Provisorium. Während des Winterhalbjahres soll der Hallenbadbetrieb ins überdeckte Aussenbecken verlegt werden. Es entsteht auch ein provisorischer Eingang mit Kasse. WC und Dusche kommen in einem Container unter und gehen im August in Betrieb. Die Badeanlage soll am 3. September schliessen, damit das Schwimmbecken überdacht werden kann. Voraussichtlich am 6. Oktober soll das Provisorium eröffnet werden. mmh



Ein Genuss für alle Sinne: Die Stunden in der Küche haben sich gelohnt.