



Ufa-Revue (Hrsg.)

**Hof Chuchi** ★★★★★

**Lieblingsrezepte  
von Schweizer Bäuerinnen und Bauern**

atVerlag 2023 · 232 S. · 38.00 · 978-3-03902-195-6

„Immer mehr Menschen entscheiden sich beim Einkauf und in der Küche bewusst für Lebensmittel aus einheimischer, meist lokaler Herkunft. Sie wollen wissen, woher die Produkte kommen, wie die Tiere aufgezogen wurden und wo das Getreide gewachsen ist, dass schliesslich auf ihrem Teller landet.“ So steht es

auf dem Cover dieses wunderbaren Buches. Für mich ist das ein sehr schöner Ansatz, weil er einmal nicht alle verdammt und denen ein schlechtes Gewissen macht, die es heute noch wagen, Fleisch zu essen und das auch kundzutun. Insgesamt dürfte man wohl dieses Buch in großen Teilen als ein Kochbuch aus der Schweizer Küche bezeichnen, mit Gerichten, die sich aus dem Hofalltag bei den drei hier vorgestellten Bauernfamilien ergeben, die von ihrer Landwirtschaft leben.

Dieses Kochbuch ist in Zusammenarbeit mit der Ufa-Revue entstanden, dem Fachmagazin für die Schweizer Landwirtschaft. Das stellt alles darin Gesagte auf eine solide und vertrauenswürdige Grundlage. Der Leser erfährt dafür viel: vom Leben der besagten Bauernfamilien, von den so unterschiedlichen Herausforderungen dieses Lebens, von dem, was die Schweizer Landwirtschaft so besonders macht, und natürlich von dem, was diese Schweizer selbst essen und wie sie ihre eigenen Produkte verwerten. Wenn man sich erst ein bisschen durch das Buch liest, ohne speziell nur auf Rezepte zu achten, dann ergibt sich ein schönes klares und abgerundetes Bild von den Herausforderungen eines solch bäuerlichen Lebens, um die man die Familien zum Teil bemitleiden, zum Teil auch beneiden wird.

Ich hatte und habe zu Beginn ein paar „Probleme“ – dachte ich doch, dass die Schweizer Deutsch sprechen und ich das Buch in meiner Sprache lesen kann. Das kann ich auch, aber trotzdem gelange ich immer mal an meine Grenzen und muss einen Freund fragen, die Liste wächst. Was ist „Knöpflimehl“ und was ist eigentlich „Chuchi“? Dass „Baumnüsse“ Walnüsse sind, habe ich bei meinem letzten Aufenthalt in Zürich gelernt, und „Ziger“ erweist sich rasch als ein fettarmer Frischkäse, der offenbar aber nicht von der Ziege kommt. Es ist spannend, in dem Buch zu lesen, und immer wieder erschließt sich mir ein Stückchen fremde Welt – und doch so nah –, was ich ungemein faszinierend finde. Und fast überkommt mich Wehmut, wenn ich das Kartoffelrezept mit dem Wiesenkräuterquark lese, für das man mal eben auf einer naturbelassenen Wiese „Löwenzahn, Kerbel, Brennnessel, Ehrenpreis, Spitzwegerich, Schlüsselblume, Feldthymian, Brunnenkresse, Hirtentäschel, Taubnessel, Rotklee, Bärlauch, Baumtropfen, wilden Majoran und Gänsefuß“ (S. 82) holen möge.

Es sind drei Bauernfamilien, Schweizer Bäuerinnen und Bauern, die den Leser hier einladen in ihren Betrieb und ihre Küchen, in denen ihre Lieblingsrezepte umgesetzt werden, „Klassiker und Alltagsgerichte, überraschende Kreationen und regionale Spezialitäten“ (Covertext), und das alles unter Vermeidung von „Foodwaste“.



Dieses Kochbuch porträtiert drei Bauernfamilien in ihrem Hofalltag, die erzählen, was es bedeutet, heutzutage von der Landwirtschaft zu leben. Die Bäuerinnen und Bauern holen uns in ihre Küchen und präsentieren 80 Rezepte: Klassiker und Familienrezepte, überraschende Kreationen und regionale Spezialitäten ergeben ein buntes Panorama der Koch- und Esskultur der ländlichen Schweiz. Als Zugabe ist zu jedem Rezept ein Küchentipp aufgeführt. Vieles lässt sich selbst herstellen, Abfälle werden vermieden, und der Arbeitsaufwand wird durch praktische Tricks erleichtert. Ein unverstellter, wertschätzender Blick auf die Schweizer Landwirtschaft und ihre Erzeugnisse, die wir alle lieben.

Es ist eine bunte Mischung, die den Leser erwartet. Da liest man zum Beispiel ein paar Seiten „Hirsche, Schafe und alte Hochstamm bäume“, an denen sechs Personen beteiligt sind, sieht dazu die faszinierendsten Fotos von diesem Betrieb und von der Landschaft, wird übergeleitet vom „Getreide“ zum Thema „Fleisch“ und artgerechter Haltung und Fütterung, und landet schließlich bei köstlichen Rezepten (sofern man nicht vegan oder vegetarisch ist): Carpaccio von der Kalbszunge mit Senf-Honig-Vinaigrette oder eine Brätpastete oder Schweinshalssteaks mit Zwetschgenfüllung. Es folgt das Kapitel „Kartoffeln“, und ich fange an zu verstehen, dass sich nach einem einführenden Text die Rezepte jeweils dem Hauptthema anpassen. Das sind in Folge „Milchprodukte und Eier“, „Gemüse“, „Obst und Beeren“ und als Abschluss „Landwirtschaftliche Nischenprodukte“.

Die Verbindung landwirtschaftlicher Themen mit den Menschen, die inmitten dieser Bedingungen leben und arbeiten, mit Rezepten zu Produkten, die bei ihrer Arbeit anfallen, macht das Buch außergewöhnlich, weil es Zusammenhänge aufzeigt, die man wohl schon zur Kenntnis genommen hat, von denen aber vieles einfach im Raum stehen geblieben ist. Hier zeigt sich der Kreislauf, wie alles ineinandergreift: angefangen bei der Aufzucht und dem Umgang mit Tieren und Pflanzen und ihrem direkten Bezug zu unserem jeweiligen Leben. Wer sich intensiv mit diesem Buch beschäftigt, hat nicht nur vieles darüber gelernt, woher Produkte kommen, wie Tiere aufgezogen werden und wie und wo Getreide wächst. Man hat auch gleich ein wunderbares Koch- und Backbuch an der Hand, das regionale Spezialitäten serviert und gut nachmachen lässt, da sowohl Zutaten als auch die einzelnen Arbeitsschritte in Wort und Bild klar und anschaulich beschrieben sind, zumal man immer auch das fertige Ergebnis auf einem sehr ansprechenden Foto serviert bekommt.

Für alle, die einerseits gern mal etwas Besonderes kochen und ausprobieren möchten, und alle, die auch etwas zu den Hintergründen wissen möchten, über die man sich oft ganz falsche Vorstellungen gemacht hat.