

Ich bin (k)eine Hardcorebäuerin

Es begab sich dieser Tage, dass zwei Bäuerinnen, welche einst hochrangige Positionen in der Landwirtschaftspolitik besetzten, samt Partnern ihren Besuch bei uns auf dem Hof ankündigten. Diese Damen hatten dereinst nicht nur ehrenhafte Ämter inne, nein, sie überzeugten auch immer wieder mit ihren Kochkünsten, was allseits bekannt war. Hardcorebäuerinnen also.

Sosehr ich mich auf dieses Treffen freute, sosehr setzte es mich unter Druck, ziemlich unter Druck, nein, eigentlich extrem unter Druck. Was sollte ich für

ZUR PERSON



Colette
Basler

Die Kolumnistin schreibt zu einem selbst gewählten Thema. Sie ist Bäuerin sowie Politikerin und lebt auf einem Milchwirtschaftsbetrieb in Zeihen im Kanton Aargau.
E-Mail: colettebasler@gmail.com

diese beiden Paare auf den Tisch zaubern? Was sollte ich kreieren, das sie nicht schon kannten und selber viel besser machten? Sie, die jahrelang Haus und Hof geführt hatten, als Lehrerinnen, Schulleiterinnen und Beraterinnen tätig waren und sich in die Gefilde der Fünf-Sterne-Köchinnen emporgearbeitet hatten.

Was konnte ich solchen Vorzeigefrauen kulinarisch entgegen halten. Ich, die selten kochte und nie bei der Landfrauenküche mitgemacht hatte. Ich, die Gäste gerne zu einem Glas Wein und einer Käseplatte einlud, da mir das aufwendige Ko-

chen nach einer strengen Woche einfach zu viel war. Eine herausfordernde Situation, wie mir schien.

Nun denn, es blieb nichts anderes übrig als die Flucht nach vorn und gute Miene zum bösen Spiel zu machen. Schnell war mir klar, dass ich weder mit einem Aargauer Braten noch mit Kartoffelstock würde punkten können, weder mit Schwein noch mit Rindfleischspezialitäten. Es musste was Exklusives sein, etwas Unbekanntes. So unverfänglich, dass es gegessen würde und dennoch so exotisch, dass man es nicht würde vergleichen können.

Die Erleuchtung brachte mir mein Pasta-Kochbuch, welches ich vor Jahren erstanden hatte, weil mir die Bilder darin so gut gefielen. Ich glaube nicht, dass ich damals in der Buchhandlung auch nur ein einziges Rezept gelesen hätte. Fisch, Fisch war die Lösung: Geräucherte Forelle mit Conchiglie und einer Absinth-Rahm-Sauce. Perfekt, schnell gemacht, ziemlich schweizerisch.

Trotz dieser freudigen Entdeckung und der offensichtlichen Lösung meines Problems war die Nervosität gross, als ich an besagtem Mittag den Hauptgang servierte. Erwartungsvoll schielte

ich immer wieder auf die Anwesenden. Alle schöpften zwei Mal. Es schien zu den Gästen zu munden. Ein lukuliches Erlebnis wäre dieses Mittagessen, schwärmte eine der Bäuerinnen. Die andere lachte schelmisch und meinte, ich wäre eine echte Hardcorebäuerin.

Nun ja, ein bisschen Glück gehört wohl auch dazu, denke ich im Nachhinein. Dem Besuch von gestern Abend servierte ich jedenfalls eine Käseplatte und ein gutes Glas Wein. Das mit der Hardcorebäuerin sollte man nicht übertreiben, sonst gewöhnt sich das Umfeld noch daran.