

TV: Agnes Hügli ist Landfrau des Jahres

Bei Hügli ist Kochen Familiensache

Agnes Hügli aus Brislach BL ist Siegerin der 17. Staffel der «SRF bi de Lüt»-Fernsehsendung Landfrauenküche. Verdanken tut sie den Sieg auch ihrer Tochter Anja, die die Herzen der Zuschauer von Anfang an berührte.

THERESE KRÄHENBÜHL

Eigentlich wollte Agnes Hügli gar nicht unbedingt bei der Landfrauenküche mitmachen. Doch für ihre Tochter Anja stand von Anfang an fest, dass ihre Mutter nicht nur bei der Sendung mitmachen, sondern auch gewinnen sollte. So ist sie eigentlich die heimliche Siegerin der Finalesendung, die in einer Eventlocation im zürcherischen Saland aufgezeichnet und gestern Abend auf SRF 1 ausgestrahlt wurde.

Anja wird zum TV-Star

So war es auch Anja, die die Herzen der Zuschauer während der Sendung bei der Familie Hügli besonders berührte. «Nachdem die Sendung, in der ich gekocht habe, ausgestrahlt worden war, habe ich so viele positive Rückmeldungen bekommen. Ich war völlig überwältigt davon», erzählt Agnes Hügli. Viele Leute hätten ihr wegen ihrem Menü geschrieben und sie dafür gelobt. Noch mehr Rückmeldungen bekam sie aber zu ihrer Familie und eben besonders zu ihrer Tochter Anja. «Meine Tochter wurde vor 23 Jahren mit Trisomie 21 geboren. Das kam für mich auch unerwartet, da der Arzt bei den Ultraschalluntersuchungen nichts Auffälliges gesehen hatte.» Wie das häufig bei Menschen mit einer solchen Behinderung der Fall sei, sei auch Anja direkt nach der Geburt auf die Intensivpflegestation gekommen. «Dass sie das Down-Syndrom hat, hat mich nicht so schockiert. Aber meinen Mann und mir wurde auf wenig einfühlsame Weise mitgeteilt, dass dieses Kind immer krank sein werde. Ich hatte ja schon vier Kinder und den Betrieb und dachte immer nur, wie ich das schaffen soll.» Doch Agnes Hügli weiss anzupacken und ist organisiert, das konnten auch die Zuschauer



Strahlende Siegerin: Agnes Hügli mit ihrem Mann Albert und ihrer Tochter Anja. (Bilder: SRF/Ueli Christoffel)



Aurelia Nauer erkochte sich den zweiten Platz, Siegerin Agnes Hügli und die drittplatzierte Fränzi Mori (v.l.).

rinnen und Zuschauer bei ihrer TV-Sendung sehen. Sie arrangierte sich mit der Situation, hörte mehr als einmal auf ihren Mutterinstinkt und integrierte Anja ins Familienleben. «Nachdem Anja ihre Herzoperation gut hinter sich gebracht hatte, war sie nicht häufiger krank, als das jedes andere Kind ist», erinnert sich die Bäuerin. Dank der Fürsorge und Geduld ihrer Mutter meistert die junge Frau heute viele Aufgaben selbstständig. «Anjas positives und fröhliches Wesen kam offenbar einfach gut an. Das hat mich auch als Mutter sehr gefreut. Für Anja war es

bereits ein riesiges Erlebnis, dass sie überhaupt bei der Sendung dabei sein und mich als Helferin in der Küche unterstützen durfte.»

Legendäres Onsen-Ei

Für die anderen sechs Kandidatinnen, die Agnes Hügli's Essen geniessen durften und dann auch zu bewerten hatten, stand aber in erster Linie das Kulinarische und nicht die Familie im Fokus. Mit einer gut durchdachten und exklusiven Vorspeise gelang es Agnes Hügli vom ersten Gang an zu punkten. «Ich habe ein Kernotto mit Käseschaum

und einem Onsen-Ei gekocht, und eben dieses Ei kam wahnsinnig gut an», stellt die Köchin fest. Onsen-Eier habe sie nur aus der japanischen Küche gekannt. «Ich habe mir ein paar Tipps von einem Koch geholt und der meinte, dass ein Onsen-Ei eine gute Idee wäre.» Der Trick bei diesen Eiern besteht darin, dass sie eine Stunde lang bei konstanten 64 Grad im Wasser ziehen gelassen werden. Das Resultat ähnelt etwas einem pochierten Ei. «Idealerweise verwendet man dazu einen Sous-vide-Garer, weil so die Temperatur am besten kontrolliert werden kann.»

Alter ist kein Thema

Der Hauptgang, bestehend aus einem Rinds-Flank-Steak mit Randensauce, Pommes Anja und Saison Gemüse, wie auch das Dessert aus Merengue-Herzen mit gekochten Zwetschgen, Eierkirsch-Glace und Schokoladenkuchen kamen offenbar gut bei den anderen Kandidatinnen an. «Ich war ja mit Abstand die Älteste in der Truppe», sagt Agnes Hügli. Am Anfang sei das für sie nicht ganz einfach gewesen. Sie habe darum das Thema auch angesprochen. «Die anderen Frauen waren teilweise im Alter

meiner älteren Kinder. Aber sie haben mir alle versichert, dass das kein Problem sei, da ich ja auch jeden Blödsinn mitmachen und darum gar nicht auffallen würde.»

Ein Generationenwechsel

Es war nicht nur Tochter Anja, die überzeugt war, dass ihre Mutter gewinnen sollte, sondern auch ihr Sohn Beat. In der Sendung schwärmt er vom Essen seiner Mutter, sagt, dass sie die beste Köchin überhaupt sei, und rückblickend haben seine Worte schon fast ein bisschen etwas Prophetisches. «Wir haben eine gute Familie und schauen zueinander», betont die Bäuerin. «Anders würde es gar nicht gehen.» Nach all der Aufregung freue sie sich nun aber auch wieder auf etwas mehr Ruhe. «Wir werden demnächst den Betrieb an unseren Sohn Florian übergeben. Auf seine Initiative hin haben wir auf die Eierproduktion umgestellt. Es ist ein schönes Gefühl, einen gut funktionierenden Betrieb an die nächste Generation weitergeben zu können.»

Bereits werden Kandidatinnen für die 18. Staffel Landfrauenküche gesucht. Infos dazu unter: www.srf.ch/landfrauenkueche

GEMÜSE

Winterwurzel mit feiner Süsse

Die Pastinake ist ein klassisches Wintergemüse. Im Mittelalter hatte das stärkehaltige Gemüse einen ähnlichen Stellenwert wie heute die Kartoffel. Lange Zeit war sie wegen ihrer geringen Krankheitsanfälligkeit sehr beliebt, wurde mit der Zeit aber immer mehr durch Kartoffeln und Rübli verdrängt. Heute ist die Knolle aber wieder auf unseren Tellern zu finden und wird auch wieder vermehrt angebaut. Wie auch Rübli oder Rettich wächst die Pastinake unter der Erde und enthält viele wichtige Nährstoffe. Sie hat eine feine Süsse und einen nussig-erdigen Geschmack. Wartet man für die Ernte den ersten Frost ab, ist ihr Aroma noch etwas milder. An frostfreien Tagen können Pastinaken den ganzen Winter über frisch geerntet werden und schmecken sowohl gekocht als auch roh als Salat. Da sie sehr bekömmlich sind, kann man sie auch zu Babybrei verarbeiten. jsc/lid

SCHAUMWEIN

Weshalb es im Sektglas prickelt

Aufs neue Jahr wird gerne mit einem Glas Sekt angestossen. Forschende der US-amerikanischen Brown-Universität haben nun gemeinsam mit Kollegen und Kolleginnen der französischen Universität von Toulouse herausgefunden, woher die Bläschenketten im Glas kommen. Sekt und Champagner sind Schaumweine, deren Kohlensäure bei der Gärung entsteht. Sobald man die Flasche öffnet, fällt der Druck ab, und das flüssige Kohlendioxid wird wieder gasförmig. In einer fast geraden Linie steigen die Bläschen auf und platzen an der Oberfläche. Die typischen Bläschenketten bilden sich dank Tensiden, die die Oberflächenspannung zwischen Flüssigkeit und Gasbläschen verringern und sie daher beim Aufstieg weniger ablenken. jsc/BZfE



Frohes neues Jahr! (Bild: Pixabay)

SONNTAGSWORTE

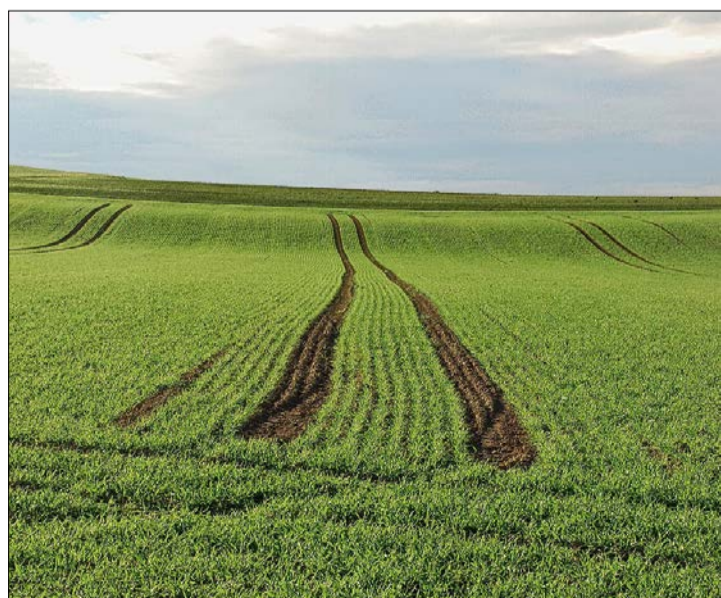
Himmel und Erde sind manchmal ganz nah

«Dein Wille geschehe, wie im Himmel so auf Erden» Matthäus 6, 10b.

So lesen wir in der Bergpredigt von Matthäus. Bei der Unser-Vater-Version von Lukas finden wir diese Bitte nicht. Und wir? Was beten wir bei der dritten Bitte? Was ist uns wichtig, mein oder dein Wille? Wie kam Jesus überhaupt darauf, diesen Satz zu sprechen?

Die Bitte, dass der Wille Gottes geschehe und dass der Mensch in ihn einstimmen möge, gehört zum Stammtgut der christlichen Glaubensgrundsätze. Jesus hat ihn aus der alttestamentlich-jüdischen Tradition aufgenommen.

Es gibt im persönlichen Bereich wie im gesellschaftlichen Raum Situationen, in denen wir mit dem Unwiderstehbaren und Unveränderlichen konfrontiert werden. Wir meinen darauf entweder mit Ergebung und De-



Himmel und Erde sind manchmal ganz nah. (Bild: Regina Degen-Ballmer)

mut oder auch Trotz reagieren zu müssen. Ist das das richtige Verhalten? Ist es weise, selbst

die harten Schicksalsschläge einfach nickend anzunehmen? Oder ist es weiser, sie als ein

Zeichen einer zwar bitteren, undurchsichtigen, erschreckenden, doch immerhin göttlichen Fügung einzusehen?

In der Bibel finden wir Beispiele dazu. Ich denke da an Hiob oder an den Propheten Jeremia. Sie zeigen uns, dass es sich lohnt, die Schläge und Erschütterungen nicht stumm als blindes Geschehen des Schicksals hinzunehmen, sondern als – vielleicht unfassbares, schwer deutbares, aber immerhin mögliches und wirkliches – Gericht Gottes zu sehen, um danach neu aufzubrechen. Gott will von uns ein aktives Tun und Reden, statt blindem Gehorsam und Passivität.

Wir sollen uns gegen das Weltgeschehen wehren und ein Gegengeschehen praktizieren. Denn Gott wirkt hier auf Erden nur durch uns!

Pfarrerin Regina Degen-Ballmer, Gelterkinden BL

FLURFUNK



«Was ich erwünsche vom neuen Jahre? Dass ich die Wurzel der Kraft mir wahre, festzustehen im Grund der Erden, nicht zu lockern und morsch zu werden, mit den frisch ergrünenden Blättern. Wieder zu trotzen Wind und Wettern, mag es ächzen und mag es krachen, stark zu

rauschen, ruhig zu lachen, so in Regen wie Sonnenschein Freunden ein Baum des Lebens zu sein.» (Karl Henckell, 1864-1929) Mit diesem Gedicht wünschen wir all unseren Leserinnen und Lesern ein frohes neues Jahr und einen guten Rutsch. jsc (Bild: Rudolf Kläy)