

A scenic landscape featuring a winding asphalt road that curves through a lush green field. In the center of the road, a vintage Mercedes-Benz van is driving towards the viewer. The background is dominated by dense green forests and majestic mountains under a bright, slightly hazy sky. The title 'Wettkochen mit Herz' is overlaid in a white, elegant script font.

Wettkochen mit Herz

Diese eine Szene blieb von der letzten Staffel der Landfrauenküche ganz besonders in Erinnerung: Der Moment, in dem die Landfrauen zu Gast bei Simone Vogler waren und lachend vor dem Allgäuer Regen Zuflucht auf der Terrasse suchten. Man muss die Allgäuerin schon wegen dieser einen Szene mögen. Wer sonst würde sich trauen, das Essen mitten auf der grünen Wiese zu servieren?

Eigentlich, verrät Simone Vogler, hätte sie ihren Gästen das Essen gerne auf der Terrasse serviert. Doch für den Dreh war die Terrasse einfach zu dunkel. Was tun? Ihr war es wichtig, dass die Landfrauen die schöne Kulisse auch richtig wahrnehmen können. So entstand die Idee, mitten auf der Wiese das Menü zu servieren. Die Tage davor, die Tage danach hatte es nicht geregnet. Doch das Allgäuer

Wetter hat seinen eigenen Humor und schickte genau dann den Regen, als die Frauen am Essen waren. Und was soll man sagen? Bei Simone Vogler war selbst das bisschen Regen charmant. Wie soll man sich auch mit Blick auf die Allgäuer Bergkulisse und verwöhnt vom guten Essen nicht wohlfühlen? Das sahen die Landfrauen ähnlich und wählten die Allgäuerin auf den ersten Platz. An dem Tag lief aber

*Simone Vogler aus Schöllang
gewann die 5. Staffel der
Landfrauenküche und holte
den 1. Preis ins Allgäu.
Da musste »Die Allgäuerin«
natürlich vorbeischaun.*



*Links: Die Landfrauen auf dem Weg zu Simone Vogler zum Andreashof in Schöllang.
Rechts oben: Unten im Tal, auf dem Andreashof, ist die Mutter von vier Kindern zuhause.
Rechts unten: Die Landfrauen – von links: Simone Vogler, Anita Sack, Ilonka Scheuring,
Sabine Hollweck, Regina Steiner, Susanne Krafft und Barbara Misthilger.*

auch alles rund, erinnert sich die Bäuerin. Sie hatte richtig Spaß dabei. »Wie ich vor der Kamera war, so bin ich auch in Wirklichkeit«, betont Simone Vogler.

Gute Vorbereitung ist alles

Anstrengend sei nur die Zeit davor gewesen. Jeder freie Gedanke drehte sich um die Landfrauenküche. Was soll sie kochen?

Wie soll die Deko aussehen? Oh je, ein neues Geschirr braucht's auch noch! Vorhänge müssten noch genäht werden! Und streichen sollte man auch noch! Sie habe eben einen Hang zum Perfektionismus, schmunzelt die Landfrau über sich selbst. Deshalb ergänzen sich sie und ihr Mann so gut. Er sei halt ein typischer Allgäuer. Sehr gradlinig, a g'standenes Mannsbild, klar

strukturiert. Anders gesagt: ihr Ruhepol. Er achtet darauf, dass sie nicht über das Ziel hinaus schießt. Kennengelernt haben sie sich, als die beiden bei ihrer Tante die Urlaubsvertretung übernahmen. Mit einem Lächeln im Gesicht erinnert sie sich an diese Zeit zurück. Er sei so charmant gewesen. »Ea hot mir sogar de Schüebkarre nüs gfare.«



*Links: Simone Vogler kennt ihre Kühe und weiß, welche schüchtern ist.
Unten: Bei der Brotzeit mit der Familie.*

Das Filmteam hatte Glück: An fast allen Drehtagen der Staffel war strahlender Sonnenschein. Doch schöne Tage, das weiß jeder, der eine Landwirtschaft hat, sind oft die arbeitsreichsten. Es wird gemäht, gekreiselt und das Heu eingeführt.

Da fällt es auf, wenn eine Hand fehlt. Doch ihre Familie unterstützte sie und fing die fehlende Arbeitskraft auf. Ihr Mann, ihre Kinder, ihre Schwiegereltern, alle halfen zusammen und kümmerten sich



um den Stall und um die vier Ferienwohnungen, damit sich Simone für die Drehtage Zeit nehmen konnte. In ihrem »jugendlichen Leichtsinn« dachte Simone Vogler, dass sie pro Drehtag einen Tag weg sei. Doch weit gefehlt. Es wurde den ganzen Tag gedreht, die Anreise fand einen Tag zuvor und die Abreise einen Tag danach statt. Zweieinhalb Tage und zwei Nächte in denen sie nicht daheim war.

Aufregende Tage

Doch bald merkte sie: Moment, es läuft auch ohne mich. Und so konnte sie jeden weiteren Drehtag mehr und mehr genießen. Ließ sie sich die ersten Male kaum Zeit fürs Frühstück, um so schnell als möglich zum Zug zu hetzen, bestellte sie im Laufe der Dreharbeiten beim Frühstück noch einen Kaffee mehr und nahm einen Zug später.

Tiefe Freundschaften sind bei den Dreharbeiten entstanden, verrät Simone Vogler. Daneben hat sie gelernt, dass es daheim auch mal ein, zwei Tage ohne sie läuft. Sie darf sich Zeit für sich nehmen, darf sich etwas gönnen. Das alles waren wichtige Erfahrungen und Einsichten.

Jodeln kommt aus dem Herzen

Die Sendung, sinniert sie, war ein wichtiger Lebensabschnitt. Vielleicht auch, weil sie ihre männliche und weibliche Seite weiter ausloten kann. Früher gab sie sich gern männlich. Mit Leidenschaft rauchte sie einen »krummen Hund« – das sind die langen, krummen, stinkenden Zigarren – und fuhr bei Hörnerschlittenrennen mit. Keine Arbeit war ihr zu schwer. Jetzt ist die weibliche Seite dran. Sie genoss es, sich für jede Sendung herzu-

richten, sich zu schminken und die schönen Trachten aus dem Schrank zu holen.

Ein Termin, der der Landfrau wichtig ist, ist die wöchentliche Jodelgruppe. Jodeln kommt aus dem Herzen, sagt sie. Es ist ein Gefühlszustand. Und so kann es schon mal vorkommen, dass sie mitten beim Kreiseln vom Traktor steigt und einen Freudenjuchzer loslässt, weil sie eine wunderschöne Vogelfeder gefunden hat. Daneben liebt sie Fasching und den Viehscheid. Jede Herde klingt anders und bei manchen Herden achten Hirten ganz besonders darauf, dass die Schellen zusammenpassen. Und wenn dann in einer Herde über 200 Stück Vieh mit ihren großen Schellen an ihr vorbeiziehen... »krieg i schu bloß vum dra denke Hennebrupfa.«

*Text: Monika Läufler;
Fotos: Monika Läufler (1);
BR/megaherz gmbh/Andreas Maluche (4) §*

Herzhaftes Bauernkottelet mit Kartoffeln nach Röstiart



Zutaten für 4 Personen:

Für das Bauernkottelet:

4 Schweinekoteletts
1 Zwiebel
150 g Speck
4 Eier
1 Bund Schnittlauch
Pfeffer

Für das Rösti:

1 kg gekochte Kartoffeln, halbfest
(am besten vom Vortag)
1 EL Butter
100 -200 ml Sahne
Salz

Zubereitung:

1. Die Koteletts mit Pfeffer würzen und kurz scharf anbraten. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 100 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Min. – je nach Größe – nachgaren lassen.
2. Für das Rösti die Kartoffeln pellen und mit der groben Reibe in Streifen raffeln.
3. Butter in der Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse in die Pfanne geben, mit der Sahne vermengen und mit Salz würzen.
4. Mit einem Kochlöffel zu einem Teigfladen pressen und 2 bis 3-mal wenden. Das Rösti so lange braten, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.
5. Zwiebel und den Speck würfeln und gemeinsam anbraten. Die Eier kurz vor dem Servieren in die Pfanne hauen.
6. Wenn die Schweinekoteletts durch sind, die angebratenen Zwiebeln und den Speck auf den Schweinekoteletts verteilen und je ein Spiegelei darauf geben. Als Dekoration und Geschmacksverfeinerung Schnittlauch schneiden und auf das Ei streuen.

Tipp

Die Röstkartoffeln (ohne Kruste) in eine Tasse geben und umgestürzt servieren.

Rezept & Foto: Simone Vogler 88