



Inhalt

- 6 Vorwort
- 8 Die Schwarzwaldküche

Die Rezepte

- 12 Frühling
- 38 Sommer
- 64 Herbst
- 84 Winter

- 110 Register
- 112 Die Autoren
- 112 Bildnachweis



Vorwort



„Essen ist fertig!“ Wenn dieser Ruf durch den Fallerhof schallt, lässt jeder auf dem Hof alles stehen und liegen – egal womit er gerade beschäftigt ist. Rund um den Tisch in der heimeligen Küche versammeln sich dann alle, die hier wohnen: Hermann und Johanna, Karl und Bea, Jenny und Albert.

Das gemeinsame Essen ist der Familie sehr wichtig. Abgesehen davon, dass sich jeder auf die großen und kleinen Leckereien von Johanna oder Bea freut, ist diese Zeit für alle kostbar – wenn auch manchmal nicht ungetrübt. Oft wird „Tacheles“ geredet und gelegentlich auch der ein oder andere Krach offen ausgetragen. Doch so sehr man sich streiten kann, so herzlich kann man auch miteinander lachen, sich wieder versöhnen und sich die Ereignisse des Tages erzählen.

Gemeckert wird über das Essen eigentlich selten, denn alle wissen, was für eine Arbeit das Kochen bereitet und dass die entsprechenden Zutaten nicht von alleine im Topf landen. Was oft so mühelos erscheint, ist tatsächlich straffes Zeitmanagement. Denn sowohl Johanna als auch Bea sind viel beschäftigt und müssen sich die Zeit für das Kochen einteilen. Trotzdem gelingt es den beiden Frauen immer wieder, die hungrigen Mäuler zu stopfen und alle zufriedenzustellen. Oft sitzt am Fallerschen Küchentisch der ein oder andere Esser mehr, denn die Fallers sind gastfreundlich. Wie gut, dass Johanna in solchen Momenten in ihrem Hofladen aus dem Vollen schöpfen kann. Dort findet sie neben frisch gebackenem Brot und selbstgemachtem Käse auch regionale und saisonale Produkte, aus denen sich immer schnell etwas Leckeres zaubern lässt.

In der Schwarzwaldküche von Johanna und ihrer Schwiegertochter Bea geht es nämlich eher handfest zu. Gekocht werden vorwiegend Speisen aus regionalem Saisongemüse und Fleisch, das von den Nachbarhöfen kommt. Die Beilagen sind je nach

Gericht variabel – es gibt Nudeln oder Kartoffeln in jedweder Form. Wichtig ist: Das Essen muss schmecken und Kraft geben für einen anstrengenden Arbeitstag auf dem Bauernhof.

Besonders beliebt bei allen Fallers, ob sie nun auf dem Hof wohnen oder in dem beschaulichen Örtchen Schönwald, sind die köstlichen Festtagsessen – eine Domäne Johannas. Sie liebt es, wenn ihre große Familie sich um den festlich gedeckten Tisch im Wohnzimmer schar. Fragt man Johanna, könnten solche Familientreffen viel öfter stattfinden. Wann immer der Duft eines frisch zubereiteten Essens durch den Fallerhof zieht, läuft allen das Wasser im Mund zusammen, und keiner kann es so richtig erwarten, bis es dann wieder heißt: „Essen ist fertig!“ So ist es schon seit 1994, als unsere Fernsehfamilie zum ersten Mal auf Sendung ging. Im damaligen SWF hat man sich auf das Abenteuer Serie eingelassen, und bis heute sind „Die Fallers“ in Deutschland die einzige lang laufende Serie, die von einem öffentlich-rechtlichen Sender in Eigenregie hergestellt wird.

Wenn Sie das ein oder andere Rezept aus diesem Buch nachkochen und Ihre Familie oder Freunde damit verwöhnen, werden auch Sie alle, die Ihnen nahestehen, um einen Tisch versammeln. Vielleicht denken Sie dann ein bisschen an die Fallers. Und wenn Sie mögen, schalten Sie einfach ein – „Die Fallers – Die SWR Schwarzwaldserie“, jeden Sonntag um 19.15 Uhr im SWR Fernsehen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit der Schwarzwaldküche und den Fallers!

Ihre

Bettina Bauer-Wörner und Regina Carle



Ochsenbäckle in Spätburgunder

Für 4 Personen

800 g Ochsenbäckle
Öl zum Anbraten
100 g Karotten, in kleinen Würfeln
100 g Sellerie, in kleinen Würfeln
200 g Zwiebeln, in kleinen Würfeln
2 EL Tomatenmark
250 ml Spätburgunder Rotwein
500 ml Rinderbrühe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Etwas Mehlbutter

1. Die bratfertigen Ochsenbäckle in einem Bräter in Öl von allen Seiten anbraten. Die Gemüswürfel dazugeben und weiterbraten. Wenn das Gemüse etwas Farbe genommen hat, das Fleisch herausnehmen, das Tomatenmark zufügen und leicht anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und der Brühe auffüllen. Salz und Pfeffer dazugeben.

2. Die Ochsenbäckle wieder zurück in den Topf legen und langsam ca. 2 Stunden weich schmoren. Wenn sie weich sind, aus dem Topf nehmen und warm halten. Die Soße durch ein Spitzsieb passieren, gut durchkochen und, wenn nötig, mit etwas Mehlbutter leicht binden. Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.









Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Für 4 Personen

1 Schokoladenbiskuitboden
1 Glas Sauerkirschen
50 g Zucker
3 TL Speisestärke
4 cl Kirschwasser
1 l Schlagsahne
Raspelschokolade zum Garnieren

1. Einen Schokoladenbiskuitboden in drei Scheiben schneiden und im Durchmesser der Gläser ausstechen (je Glas 2–3 Biskuittaler). Den Saft der Sauerkirschen mit dem Zucker aufkochen und mit der Speisestärke, welche in etwas Wasser aufgelöst wurde, abbinden. Dann die Stärke zu den Kirschen geben und diese abkühlen lassen.

2. Die Biskuittaler mit Kirschwasser beträufeln. Je einen als Boden in die Gläser geben. Die kalten Sauerkirschen darauf verteilen. Etwas Sahne darübergeben und das Ganze noch ein- oder zweimal wiederholen, bis die Gläser gut gefüllt sind. Mit einem schönen Sahnetupfer, einer Kirsche und geraspelter Schokolade garnieren. Vor dem Servieren gut durchkühlen.



LENI RIEDLINGER

Landfrau | Vertreterin für Kosmetikprodukte | beste Freundin und Geschäftspartnerin von Johanna



Bea Faller (Christiane Brammer), Leni Riedlinger (Heidi Vogel-Reinsch),
Johanna Faller (Ursula Cantieni)

Wenn ein fröhlich-lauteres „Halli-Hallo“ im Flur des Fallerhofes erschallt, weiß jeder, wer gerade gekommen ist: Leni Riedlinger, Johannas beste Freundin und Geschäftspartnerin. Und es ist so sicher wie das Amen in der Kirche, dass dann mindestens zwei Hofbewohner fluchtartig Reißaus nehmen: Hermann und Karl. Die beiden können die stets gut frisierte, perfekt geschminkte und immer adrett gekleidete Dame nämlich überhaupt nicht leiden und verstehen auch nicht wirklich, dass Johanna ihr immer noch die Treue hält. Denn nicht immer ist Leni wirklich loyal – vor allem dann nicht, wenn es um ihre eigenen Interessen geht. Und die liegen eindeutig nicht beim Vertrieb von selbstgemachten Nudeln, Schwarzwälder Schinken und handgemachtem Käse, sondern bei der Vermarktung von Kosmetikprodukten. Bei einer schönen Tasse Kaffee mit einem noch schöneren Stück Schwarzwälder Kirschtorte malt sie sich gern aus, wie es wäre, wenn Schönwald endlich hätte, was es wirklich braucht: Lenis Institut für Schönheit!