



Ihre „Dusche“ lieben die Ugenhof-Schweine über alles. Foto: Rainer Bihlmaier

# Schinken vom glücklichen Schwein

**Landwirtschaft** Die Ulmer Marktfrau Katja Bihlmaier ist mit von der Partie bei „Lecker aufs Land“. Ihre Gäste wurden mit Bioland-Produkten bewirtet wie Angusrind-Roastbeef sowie Brot mit Griebenschmalz. *Von Carolin Stüwe*

Als Vorspeise gibt es ein „Ugenhofer Schinkenbrettle“ mit luftgetrocknetem Landschinken, geräuchertem Rinderfilet sowie mit Wacholderschinken. Und als Hauptgericht Roastbeef vom Angusrind mit... Nein, mehr wird nicht veratert vom Drei-Gänge-Menü, das Katja Bihlmaier den fünf anderen Landfrauen in der SWR-Sommerfolge „Lecker aufs Land“ serviert. Am 1. August beginnt die neue Staffel, bei der sich wieder sechs Frauen aus Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg gegenseitig auf ihre Höfe einladen und sich mit hofeigenen und regionalen Produkten bekochen.

Katja Bihlmaier verkauft seit sieben Jahren jeden Mittwoch auf dem Ulmer Wochenmarkt ihre mehr als 100 verschiedenen phosphat- und größtenteils nitritpökelsalzfreien Wurst- und Fleischprodukte. Und sie beliefert damit unter anderem den Naturkostladen „Erdapfel“ in Söflingen und das „Mähringer Dorflädele“. Außerdem versorgt das Ehepaar Bihlmaier die Heidenheimer Gegend mit Bioland-Fleisch und -Wurst sowie mit zugekauften und nach denselben Anbaurichtlinien erzeugten Eiern, Honig und Nudeln.

Heidenheim deshalb, weil die 45-jährige Diplom-Ingenieurin für Landespflege gemeinsam mit ihrem Mann und Agrar-Ingenieur Rainer (42) auf dem Ugenhof bei Herbrechtingen zu Hause ist. Dort bewirtschaften sie eine Fläche von 85 Hektar Acker- und

Wiesenland und bauen Dinkel als Speisegetreide, Hafer für die Flockenmühle sowie eine Kreuzung aus Weizen und Roggen an, an dem dazwischen gesäte Erbsen eine Stütze finden.

Jenes eiweißreiche Futter landet zusammen mit Gras und Grassilage (im Winter) bei den 120 Schweinen im Trog. Sie können frei wählen zwischen Außenlauf (ohne Spaltenboden) und stets frischem Strohlagern. Und im Sommer dürfen sie sich unter der Schweinedusche abkühlen.

Die gut 120 Rinder der robusten Rasse Angus werden von Mai bis Oktober auf der Weide gehalten.



Essen & Trinken



Katja Bihlmaier arrangiert die hauseligen Schinkensorten auf robusten Holzbrettern. Foto: SWR/megahertz/Anne Deiß

und können sich den Rest des Jahres im offenen Stall frei bewegen. Die Mutterkühe behalten ihre Kälber neun Monate lang bei sich und brauchen daher nicht gemolken werden. Die Bullen liefern Fleisch. Sie werden nur mit Gras, Grassilage und Heu gefüttert. „Kraftfutter bekommen sie nicht, sonst werden sie zu fett“, erklärt Katja Bihlmaier. Geschlachtet werden die Tiere bei einem Mössinger Bio-Metzger.

Das alles und mehr haben die Gast-Landfrauen beim Hofrundgang von Rainer Bihlmaier erfahren. Nach ihren mehrstündigen Anreisen etwa aus der Eifel vom Spargelhof und aus der Pfalz vom Teekräuter-Betrieb gab es zur Begrüßung aber erst einmal einen

Eistee aus Schwarztee mit Quitte- und Wacholderbeeren. Dazu selbst gebackenes Brot mit Griebenschmalz.

Über das Backhaus, das Umtreiben des Viehs und den schön gelegenen Ugenhof an sich wird ebenfalls in der TV-Sendung be-

**„Kraftfutter bekommen sie nicht, sonst werden sie zu fett.“**

**Katja Bihlmaier**  
Landfrau

richtet. Allein dazu waren vier Drehtage notwendig, an denen Katja Bihlmaier in diversen Sequenzen von morgens bis abends bei der Arbeit begleitet wurde. „Und immer lächeln“, sagt sie, was der stets freundlichen Land- und Marktfrau aber leicht fällt.

Hingewiesen wird im Film auch auf das soziale Projekt „Menschen mit Handicap“. Wolfgang Dörrl und Fred Eisele wohnen betreut mit auf dem Hof, helfen im Stall und in der Backstube oder kochen auch mal für die Familie, wenn Katja Bihlmaier erst nachmittags vom Wochenmarkt zurückkehrt. Ihre drei Töchter durften übrigens der Mutter sowie Kochfee und Schwägerin Annette Bihlmaier beim Bewirten der Landfrauen zur Hand gehen: Annika (13) und Salome (9) haben die Speisen mit aufgetragen und Mirjam (11) hat die Gänseblümchen-Deko fürs „Ugenhofer Schinkenbrettle“ gepflückt.

## Die Ulmer Marktfrau ist am 1. August im SWR zu sehen

**Ausstrahlung** Der Start der neuen Staffel „Lecker aufs Land“ wird am Mittwoch, 1. August, ab 20.15 im SWR-Fernsehen ausgestrahlt. Katja Bihlmaier macht den Anfang und war inzwischen selbst schon zu Gast bei Landfrauen in der Eifel, im Rhein-Neckar-Kreis und in der Pfalz. Vor sich hat sie noch jeweils dreitägige und dreh-intensive Aufenthalte im Landkreis Schwäbisch Hall und im Westerwald, was im wöchentlichen Rhythmus gesendet wird. Am 12. September ist das Finale im TV zu sehen. Dann zeigt sich, wer am besten gekocht hat.



Begrüßungstrunk für die Landfrauen (von links): Andrea Koch, Jessica Schönfeld, Nadja Adams, Andrea Engel, Ina Lichtenthaler, Küchenfee Annette Bihlmaier sowie Gastgeberin Katja Bihlmaier. Foto: © SWR/megahertz/Anne Deiß