

Neue Folgen ab 17. Oktober 2014



Fr. 19:45 • So. 12:00



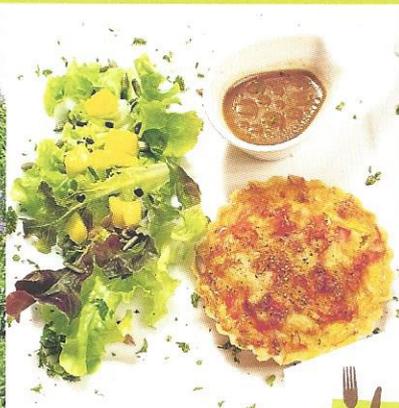
## Die Landfrauenküche – Kochen mit Herz und Leidenschaft

Die „Landfrauenküche“ geht heuer in die 6. Runde. Das Konzept ist geblieben: Sieben Landfrauen aus den sieben bayerischen Bezirken kommen zusammen, um sich kennenzulernen und gegenseitig zu bekochen. Dabei geht es auch um einen Wettbewerb: Wer kocht das beste 3-Gänge-Menü? Reihum ist jede Frau Gastgeberin für die anderen sechs Mitstreiterinnen. Aber die Frauen lassen sich nicht nur in die Töpfe, sondern auch in ihren Alltag schauen.

Zum Nachlesen und Nachkochen: Mit Ausstrahlungsbeginn der 6. Staffel gibt es das Buch zur Sendung „Landfrauenküche 3“, erschienen im Zabert Sandmann Verlag. Darin enthalten sind alle Rezepte der 5. und 6. Staffel.

Alle Rezepte und Geschichten aus der 6. Staffel im Sonderheft „Landfrauenküche“ der LandIDEE, das am Zeitungskiosk erhältlich ist.

Eine Produktion von  MOVIEPOOL und  megaherz im Auftrag des  BR



Alle Rezepte zu der Sendung „Landfrauenküche“ unter:  
[www.br.de/landfrauenkueche](http://www.br.de/landfrauenkueche)

Fr. 19:45 • So. 12:00

Fr., 17. Oktober, 19:45 Uhr So., 19. Oktober, 12:00 Uhr

## Kerstin Loy aus Mittelfranken

Die 35-Jährige ist gelernte Reiseverkehrskauffrau und Mutter von zwei Kindern. Zur Landwirtschaft kam sie erst durch ihren Mann Michael. Schon seit 100 Jahren werden auf dem Hof im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen Milchkühe gehalten. Vor kurzem haben die Loys umgebaut und besitzen nun einen modernen Melkroboter. Kerstin arbeitet nach wie vor Teilzeit im Reisebüro. Einmal im Jahr packt sie das Fernweh und es geht mit der ganzen Familie auf Reisen.



Fr., 24. Oktober, 19:45 Uhr So., 26. Oktober, 12:00 Uhr

## Irmi Müller aus Schwaben

In ihrem Biobetrieb im Landkreis Donau-Ries baut die 44-jährige Witwe und Mutter von zwei Kindern Getreide, Kartoffeln und Klee gras an. Ihr ganzer Stolz ist ihr Hofladen, der mit den Jahren immer größer und zu einem richtigen Dorfladen geworden ist. Irmi Müller ist gelernte Hauswirtschaftsmeisterin und passionierte Köchin. Regelmäßig gibt sie Kurse in ihrer kleinen Kochschule direkt am Hof.



Fr., 31. Oktober, 19:45 Uhr So., 2. November, 12:00 Uhr

## Maria Pösch aus Oberfranken

Die 49-Jährige hat ihren Betrieb im Landkreis Lichtenfels von ihren Eltern übernommen. Wichtigstes wirtschaftliches Standbein ist die „Fresser-Erzeugung“: Auf dem Hof werden Kälber von der Milch entwöhnt, damit zu „Fressern“ gemacht und weiter verkauft. Außerdem gibt es auch noch eine Pferde-Pension. Maria und ihr Mann haben zwei Töchter und leben auf dem Hof zusammen mit ihren Eltern.



Fr., 7. November, 19:45 Uhr So., 9. November, 12:00 Uhr

## Susanne Behmenburg aus Oberbayern

Die 37-jährige Staudengärtnerin und Landschaftsarchitektin bietet in ihrem Bio-Betrieb im Landkreis Weilheim-Schongau Stauden, Kräuter, Gemüsepflanzen, Erdbeeren und Heidelbeeren an. Auf dem Kreilhof lebt Susanne mit ihrer 7-jährigen Tochter, ihrem Lebensgefährten und ihren Eltern. Ihr Vater kümmert sich um drei Herden Rotwild und um die hofeigene Imkerei.



Fr., 14. November, 19:45 Uhr So., 16. November, 12:00 Uhr

## Linda Haßold aus Unterfranken

Zusammen mit ihrem Mann bewirtschaftet die 53-jährige gelernte Hauswirtschafterin und studierte Agraringenieurin einen Bio-Weinbaubetrieb und ein Gästehaus im Landkreis Kitzingen. Auf den Wiesen und Feldern am Rand des Steigerwalds stehen noch viele alte Obstbäume, deren Früchte Lindas Mann Erhard zu Saft oder in der eigenen Brennerei zu Hochprozentigem verarbeitet.



Fr., 21. November, 19:45 Uhr So., 23. November, 12:00 Uhr

## Johanna Bauer aus der Oberpfalz

Mit 23 Jahren ist sie diesmal die Jüngste in der Landfrauen-Runde. Sie studiert an der Hochschule Weihenstephan in Freising Landwirtschaft, um später eventuell den elterlichen Bio-Hof im Landkreis Cham zu übernehmen. Die Familie hält 50 Milchkühe und bewirtschaftet 60 Hektar Ackerland mit Schwerpunkt Kartoffeln. Johanna fährt in ihrer Freizeit leidenschaftlich gerne Kutsche und ist – wie die ganze Familie Bauer – Mitglied bei der örtlichen Feuerwehr.



Fr., 28. November, 19:45 Uhr So., 30. November, 12:00 Uhr

## Renate Schmidt aus Niederbayern

Zusammen mit ihrem Mann führt die 47-Jährige im Nebenerwerb einen Hopfenbetrieb im Landkreis Kelheim. Seit 2006 brauen die Schmidts ihr eigenes Bier, das in der Brotzeitstube auf dem „Joferhof“ ausgeschenkt wird. Ein zweites Standbein hat sie sich mit der Herstellung von Hopfenkränzen und Girlanden geschaffen. Renate Schmidt ist gelernte Hauswirtschaftsmeisterin und Mutter von drei Kindern.



Fr., 5. Dezember, 19:45 Uhr So., 7. Dezember, 12:00 Uhr

## Finale

Wer wird Siegerin der Landfrauenküche 2014? Die Preise werden in den Kategorien „Vorspeise“, „Hauptspeise“, „Nachspeise“ und „Gesamtsieg“ vergeben. Wie immer bewerten sich die Frauen gegenseitig. Zum Finale treffen sich die sieben Landfrauen in München. Dort erwartet sie Starkoch Alfons Schuhbeck, der die Sieger-Gerichte zusammen mit den Frauen interpretieren und nachkochen wird.

