

**SWISS TAVOLATA** Bäuerinnen wie Karin Keller in Bachs bewirten im Rahmen der Swiss Tavolata auf dem eigenen Hof Gäste mit selbst angebauten Produkten. Damit soll auch etwas Werbung für lokale Produkte gemacht werden.

Gelassen ziehen zwei Mäusebussarde über der sommerlichen Landschaft ihre Kreise; eine Krähe lassen sie unbehelligt auf einem Weidepfosten sitzen und auch die zwei Bachstelzen, die sich unbekümmert auf dem Bal-

## SWISS TAVOLATA

### Das Gute liegt so nah

Bäuerinnen und Landfrauen bewirten Gäste bei sich zu Hause – wir stellen einige von ihnen vor

kon des Bauernhauses tummeln, kümmern sie nicht. Ganz nebenbei kann einen der Besuch einer Swiss Tavolata zu ungeahnten Naturschönheiten führen. So geschehen anlässlich des Besuchs bei Karin Keller in Bachs: Während man das Glattal als Standort des Flughafens und als Agglomeration von Zürich nicht eben als schön bezeichnen kann, befindet sich Bachs – geschützt von einem Hügelrücken – nur unweit davon in einem abgeschiedenen, landschaftlich intakt gebliebenen Tal zwischen Glatt und Rhein, zwischen Neerach und Fisibach.

### Überzeugte Selbstversorgerin

Der Hof der Familie Keller liegt mitten in dieser Idylle an der Südflanke des Stadlerberges und etwas erhöht über dem schmucken Dörfchen. Die Aussiedlung ist vor rund 40 Jahren im Zuge der Güterzusammenlegung entstanden. Vor 18 Jahren konnten die Kellers den Hof übernehmen und ihre Familie gründen; seither betreiben sie hier Milchwirtschaft und Ackerbau. Sowohl Karin Keller wie auch ihr Mann Stefan haben bäuerliche Wurzeln – und beide stammen sie aus der Ostschweiz: sie aus dem St. Galler Rheintal, er aus dem Toggenburg

Von der Swiss Tavolata hat Karin Keller aus der «Bauernzeitung» erfahren, als das Projekt im Februar 2014 aufgelegt wurde. «Ich habe gerne Leute um mich. Es ist also einerseits die Geselligkeit, die Gastgeberrolle, die mich lockte, mitzumachen. Andererseits sind es die eigenen Produkte: Ich will aufzeigen, was man damit alles kochen kann», erklärt die überzeugte Selbstversorgerin. Und sie betont: «Seit wir hier



## Bäuerliche Gastfreundschaft im verträumten Bachsertal

Lauschig und mit Sicht ins Grüne: Im Sommer bewirten Karin Keller ihre Swiss-Tavolata-Gäste unter dem Nussbaum.

Bilder Michele Limina

leben, habe ich den Anspruch, unseren Eigenbedarf aus dem Gemüsegarten zu decken. Das ist mir wichtig.» Und meist schafft sie es, sogar im Winter mit den eigenen Salaten über die Runden zu kommen. Und wenn das einmal nicht gelinge oder bei Produkten, die sie nicht selber anbaue, gebe es ja genug Nachbarn, die etwa mit Kartoffeln oder Äpfeln aushelfen könnten.

### «Grosses Geköch» gewohnt

Um als Gastgeberin zur Swiss Tavolata zugelassen zu werden, musste sie das obligate «Vorkochen» bestehen. Das bereite die Bäuerin mit Fachausweis keinerlei Sorgen: «Wir kommen ja beide aus vielköpfigen Familien; ich bin mich also ein «grosses Geköch» gewohnt», sagt sie lachend. «Zudem koche ich ja alle Tage für meine Familie – und dies fast immer mit den eigenen Erzeugnissen.» Da-



Karin Keller (rechts) beim Servieren der Apérobrötchen.

bei schimmert ihr bäuerlicher Stolz durch, der sich auch darin äussert, dass sie sich in der Zürcher Landfrauenvereinigung unter anderem für die Weiterbildung engagiert und als Expertin

auch öfters im Strickhof anzutreffen ist: «Die Bäuerinnenausbildung liegt mir sehr am Herzen.» Seit September des vergangenen Jahres bewirten Karin Keller als Swiss-Tavolata-Gastgeberin

### DAS KOCHT KARIN KELLER FÜR IHRE GÄSTE

Karin Keller passt Vorspeise und Dessert ihres Swiss-Tavolata-Menüs saisonal an: Seit dem Frühling serviert sie ihren Gästen zur Vorspeise eine Bachser Bioforellenmousse – ab Herbst sind es dann eher wieder Suppen. Als aktuelles Frühsommerdessert gibt es ein Rhabarberparfait mit Löwenzahnhonig. Den Hauptgang verändert sie im Jahreslauf jedoch kaum: «Basis bildet der Kalbsbraten von unserem Hof, nur die Beilagen werden je nach Saison angepasst», sagt sie. «Da gibt es halt, was im

Garten gerade aktuell ist – oder die Zubereitung ist anders.» So serviert sie momentan als Beilage neben Kefen, Erbsli, Kohlräbli statt des eher winterlichen Gratins dauphinois neue Kartoffeln. **Obwohl sie** noch nie Vegetarier zu Gast hatte, kommen diese nicht zu kurz: «Ich würde ihnen wohl eine Gemüseterrine zubereiten – oder vielleicht etwas mit Eiern oder Käse», sagt sie. «Ganz vegan zu kochen wäre allerdings schwieriger.» amh

[www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)

ein- bis zweimal monatlich Gäste auf ihrem Hof – und bereits steht der schön aufgedeckte Tisch unter dem ausladenden Nussbaum für eine sechsköpfige Gruppe aus dem Thurgau bereit, die sie am Abend

mit Forellenmousse, Kalbsbraten und Rhabarberparfait verwöhnen wird: Das Bachsertal mag wohl geografisch etwas abgelegen sein – kulinarisch aber liegt es voll im Trend. Alex Hoster

## Nachgefragt



Karin Keller aus Bachs, Gastgeberin bei Swiss Tavolata

«Viele kommen, um eine Bäuerin kennen zu lernen»

### Was hat Ihnen die Swiss Tavolata bisher persönlich gebracht?

Karin Keller: Als Gastgeberin bin ich mit der Zeit besser, rationaler, professioneller geworden –

und man hat auch einen finanziellen Zustupf davon. Es ist aber auch menschlich bereichernd: Ich mache neue Bekanntschaften und führe interessante Gespräche, denn meistens setze ich mich zum Abschluss des Abends noch zu den Gästen. Das öffnet den Blick aus dem abgeschiedenen Bachsertal ein bisschen ...

### Ist denn diese Nähe zur Gastgeberin seitens der Gäste erwünscht?

Ja, der grösste Teil von ihnen freut sich, wenn ich mich dazu setze. Sie kommen ja auch an eine Tavolata, um eine Bäuerin kennen zu lernen und um Anteil am Leben von uns Bauern zu haben. **Und umgekehrt – wie lebt Ihre Familie mit den häufigen Besuchen?**

Ich trenne das Familiäre bewusst vom Touristischen: Hier, in der Küche, ist meine Familie zu Hause. Deshalb bewirten wir unsere Gäste im Sommer draussen, unterm Nussbaum. Und für den Winter haben wir im Untergeschoss des Hauses einen heimeligen Raum eingerichtet.

### Wird die Familie denn davon tangiert oder belastet?

Die Swiss Tavolata wendet sich als Projekt ja explizit an Landfrauen und Bäuerinnen und ist so ausgelegt, dass man es alleine machen kann. Wenn man noch jemand dazu engagieren müsste, wäre es finanziell ein Eigengoal. Die Familie muss also nicht zwingend mitarbeiten. Meine 14-jährige Tochter Rahel hilft beim Servieren aber gerne mit – sie ist ein richtiger Tavolata-Fan.

### Was für Leute besuchen denn die Tavalatas?

Zuerst habe ich befürchtet, dass die Städter heikel oder schwierig sein könnten. Aber das trifft überhaupt nicht zu: Alle Leute, die zu uns kommen, sind nett und gegenüber der Schweizer Landwirtschaft positiv eingestellt.

### Also gab es gar nie Probleme?

Schwierige Gäste hatte ich tatsächlich nie. Und auch keine allzu lustigen, die gar nicht mehr nach Hause gehen wollten... Ohnehin wäre das durch Swiss Tavolata geregelt: Der Besuch ist zeitlich begrenzt; nach vier Stunden dürften

wir zum Aufbruch mahnen. Doch unsere Gäste bleiben nie so lange, sie müssen am anderen Tag ja auch wieder aufstehen. Wenn auch nicht so früh wie wir ...

### Wären die Swiss Tavalatas nicht auch ideal für Touristen?

Doch. Aber trotz der Nähe zum Flughafen Kloten konnte ich nur einmal ausländische Gäste begrüssen: Landwirtschaftslehrerinnen aus China, die sich darüber informieren wollten, wie die Swiss Tavolata funktioniert.

### Können Sie die Swiss Tavolata also auch anderen Bäuerinnen empfehlen?

Unbedingt. Nach bald einem Jahr als Gastgeberin ziehe ich eine durchwegs positive Bilanz, auch zuhänden neuer Gastgeberinnen: Jede, die Interesse hat, soll es prüfen. Aber zusammen mit ihrer Familie, denn es ist wichtig, dass diese auch dahintersteht.

### Was könnte am Konzept noch verbessert werden?

Aus meiner Sicht eigentlich nur, dass es in unserer Region noch zu wenige Swiss-Tavolata-Gastgeberinnen gibt! amh



Die Gerichte werden jeweils saisonal angepasst. Das gilt auch für die Beilagen des Hauptgangs, bei welchem ein Kalbsbraten die Basis bildet.