



**Kulinarik | Der Verein Swiss Tavolata vermittelt
kulinarische Erlebnisse – auch im Oberwallis**

Bei Fremden zu Gast



Gastfreundschaft. Daniel Guntern mit Ehefrau Sonja (rechts) werden vom Gastgeberhepaar Gaby und Aldino Volken kulinarisch verwöhnt.



Walliser Bote
3900 Brig
027/ 922 99 88
www.walliserbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'213
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2
Fläche: 84'486 mm²

ZENEGGEN | Zu Besuch bei Gaby Volken in Zeneggen, die mit einheimischen Produkten ambitionierte Speisen kreiert.

Bei wildfremden Leuten zu Hause als Gast einkehren und wie ein guter Freund mit einem ausgiebigen Mahl verwöhnt werden. Zu diesem Privileg verhilft der 2014 ins Leben gerufene Verein Swiss Tavolata. Inspiriert vom Erfolg der Fernsehserie «Landfrauenküche» wurde die Vermittlungsplattform lanciert, um einerseits das kulinarische Erbe der Schweiz zu pflegen und andererseits die Ausstrahlungskraft der einheimischen Landwirtschaft zu stärken.

Wer beim Verein als Gastgeber mitmachen will, muss denn auch selbst landwirtschaftlich tätig sein und vor allem einheimische Köstlichkeiten auf die Teller zaubern. Mindestens 75 Prozent regionale Produkte sind Pflicht. Die heimischen Stuben werden dabei dank Swiss Tavolata zu kleinen Restaurants. Zwei Gastgeberinnen laden im Oberwallis zu sich nach Hause ein: Karin Christa Ritler in Blatten im Lötschental und Gaby Volken in Zeneggen. Bei Letzterer konnte sich der «Walliser Bote» bei einer Tavolata einen Eindruck verschaffen.

Wie ein Besuch bei Freunden

Stimmungsvoll ist der Weinkeller lediglich mit Kerzenlichtern erhellt. Darin empfängt Gastgeber Aldino Volken, der Gatte von

Gaby, an diesem Abend die drei Gäste mit einem guten Glas Heidawein, mit Käse von der Moosalp und mit im eigenen Speicher getrockneter «Hamma», Speck und Trockenfleisch. Ein architektonisches Bijou ist der kühle Keller. Alles andere als kühl ist hingegen die Gastfreundschaft, die das Ehepaar Gaby und Aldino Volken an den Tag legt.

Mit viel Geschmack ist auch die Stube zwei Etagen höher eingerichtet, in der die Gäste an einem schön dekorierten Tisch Platz nehmen können. «Ich koche sehr gerne und habe zugleich gerne Leute zu Besuch», erklärt Gaby Volken ihre Motivation, bei Swiss Tavolata mitzumachen. In verschiedensten Gastbetrieben konnte die Zeneggerin Erfahrung sammeln, die sie nun in den eigenen vier Wänden in ein bodenständiges, aber zeitgemässes Menü einfließen lässt, das zu überzeugen weiss. Wie in einer Gaststube fühlt man sich bei einer Tavolata nicht, eher wie bei Freunden zu Besuch. Ein wenig erinnert die Idee dahinter an den Table d'hôte, den längst verschwundenen Langtisch in den Esssälen der Hotels des 19. Jahrhunderts, an dem Leute zusammengebracht wurden, die sich zuvor nicht kannten.

Gaby Volkens Kochkünste

Auch beim Dinieren in Zeneggen treffen wildfremde Leute aufeinander, die sich erst im Laufe des Abends kennenler-

nen. Sonja und Daniel Guntern, die aus Lax angereist sind, um in den Genuss von Gaby Volkens Koch- und Aldino Volkens Gastgeberkünste zu kommen, teilen mit dem Gastgeberpaar die Passion für die Landwirtschaft.

Aldino Volken betreibt nämlich nebenamtlich Viehwirtschaft mit durchschnittlich vier bis fünf Kühen. Auf Wunsch lässt sich sein Betrieb im Rahmen der Tavolata besichtigen. Wie viel aus der Eigenproduktion tatsächlich bei den Gästen auf dem Teller landet, hängt stark von der Saison ab. Salat aus dem eigenen Garten ist beispielsweise im Winter eine Sache der Unmöglichkeit.

Smalltalk ist an diesem Abend wenig angesagt. Die angeschnittenen Themen werden in ihrer Breite und Tiefe diskutiert. Gaby Volkens Menü entpuppt sich als Gaumenfreude: eine Kürbischilisuppe als Amuse-Bouche, danach ein Spinatstrudel auf grünem Beet mit unvergesslicher Salatsauce, als Hauptgang ein zart gebratenes Kalbsschnitzel nach Walliser Art mit Käse-Tomaten-Nuss-Kruste und als Krönung eine fein komponierte Dessertkreation mit Beeren-Quark-Vanillepudding und einer weissen Schokoladenmousse. Wie bei Freunden spielt Zeit keine Rolle. Noch um Mitternacht wird die Tradition der Tafelrunde, so die deutsche Übersetzung von Tavolata, in Zeneggen hochgehalten. **azn**

Nähere Informationen und Anmeldungen auf www.swisstavolata.ch



Walliser Bote
3900 Brig
027/ 922 99 88
www.walliserbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'213
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2
Fläche: 84'486 mm²



Überzeugend. Nicht nur die delikate Nachspeise mit hausgemachter Schokoladenmousse und einem Beerentraum in Quark-Vanillepudding, garniert mit karamelisiertem Zucker auf Rahm, wusste beim Dreigänger von Gaby Volken zu überzeugen.

Swiss Tavolata

Für die Umsetzung von Swiss Tavolata sind der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV und die Home Food Media GmbH eine Kooperation eingegangen. Das Konzept ist: Bäuerinnen und Landfrauen kochen und servieren bei sich zu Hause – in Küche, Stube, Garten oder Weinkeller. Auf den Tisch kommen regionale Gerichte aus einheimischen Produkten. Zurzeit bieten schweizweit rund vierzig Frauen Swiss Tavolata an. Im Wallis sind es deren zwei: Karin Christa Ritler in Blatten im Lötschental und Gaby Volken in Zeneggen. Jede Gastgeberin hat dabei ihr individuelles Menü, das nach Wunsch auch variiert werden kann. Vier bis 16 Leute bewirten etwa das Ehepaar Volken bei einer Tavolata. Ein Zusammenkommen mit fremden Leuten ist eher selten. Meist buchen Freunde, Gruppen oder eine Familie eine Tavolata.