



## Auf Visite bei den Landfrauen

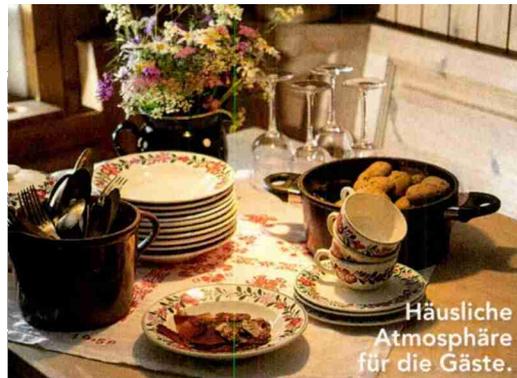


Das Projekt vereint Bäuerinnen und Landfrauen aus der ganzen Schweiz.

Essen verbindet Menschen schon seit je. Gemeinsam an einem Tisch sitzen, sich dabei austauschen und genussvoll Schlemmen – genau das bieten die Landfrauen nun mit ihrem Projekt **SWISS TAVOLATA** an. 24 Bäuerinnen aus der ganzen Schweiz laden Gäste zu sich nach Hause ein und bekochen sie mit einem eigens kreierten Dreigangmenü aus regionalen und saisonalen Produkten (Fr. 70.– ohne Wein). Eine von ihnen ist Karin Christa Ritler aus Blatten VS im Lötschental: «Unser Lamm- und Schafffleisch verarbeite ich zu einem feinen Gericht.» So zaubert sie Bio-Lammwürfel mit Honig-Bergthymian-Sauce, Polenta und Saison Gemüse auf die Teller. Stefanie Jaberg aus Wichtrach BE serviert falschen Pfeffer aus Naturabeef-Siedfleisch, hausgemachte Spätzli, Randen und Karotten aus dem eigenen Garten. Und bei Anita Rudin in Eptingen BL

gibts Kalbs-Saltimbocca, Urdinkel-Kernotto und Ofengemüse. Die Landfrauen empfangen – je nach Hof – **SECHS BIS ZWÖLF GÄSTE** und decken für sie den Tisch in der Küche, im Tenn, im Garten. Die Bauernfamilien haben so die Möglichkeit, einen Zusatzverdienst zu erwirtschaften. Und die Gäste erhalten einen **AUTHENTISCHEN EINBLICK** in die Landwirtschaft

und das Leben auf einem Bauernhof. Der Verein Swiss Tavolata ist ein gemeinsames Projekt des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands und der Home Food Media GmbH. Das Angebot wird nun laufend ausgebaut. ☁ **ZWC Mehr Infos und Reservierungen** [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch) oder Tel. 052 232 66 88



Häusliche Atmosphäre für die Gäste.