



Johanna Jauch ist die erste Bäuerin aus dem Kanton Schaffhausen, die über Swiss Tavolata ihre Hausmannskost den Gästen anbietet

Gute Hausmannskost im Kommen

HALLAU. Das erste Tavolata-Essen ging für Johanna Jauch vor Kurzem erfolgreich über die Bühne. Zwei Mal pro Woche können sich Gäste bei ihr anmelden, um Hausmannskost zu geniessen.

VON ANGELA WEISS

Die Feuerprobe hat Johanna Jauch aus Hallau bestanden. Vor Kurzem hat sie ihr erstes Essen für Gäste, die sich über Swiss Tavolata bei ihr angemeldet haben, gekocht. Im Wein-Stadel, der zum Hof der Bauernfamilie Jauch gehört, hat sie acht fremde Gäste empfangen. Auf dem Menu standen ein grüner Salat mit einem Zwiebeltörtchen, Spätzli, Rotkraut und ein Blauburgundergulasch und zum Dessert eine Weincreme mit Gebäck und Kaffee. Die rund sechs bis acht Stunden Vorbereitungszeit für das Essen haben sich gelohnt. Sowohl die Gäste, welche die Kochkünste Johanna Jauchs weiterempfehlen werden, als auch die Gastgeberin waren sehr zufrieden mit dem Abend.

Mindestens 80 Prozent regional

Der Verein Swiss Tavolata schliesst an die SRF-Fernsehsendung «Landfrauenküche» an. Er ist eine Kooperation des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV) und der Home Food Media GmbH. Über Swiss Tavolata können Landfrauen und Bäuerinnen ihre regionale Schweizer Küche ihren Gästen anbieten. Diese werden im eigenen Zuhause der Köchinnen empfangen. Das Essen wird online über www.swisstavolata.ch gebucht, wo die Gäste sich anschauen können, wo überall in der Schweiz es Gastgeberinnen gibt und wie ihr Menu aussieht. Dieses Menu soll sich laut Vorgabe von Swiss Tavolata zu mindestens

80 Prozent aus regionalen Produkten, am besten vom eigenen Hof, zusammensetzen, wie Johanna Jauch sagt.

Auf dem Nägeliseehof, den sie zusammen mit ihrem Mann Hansjörg und ihrem Sohn Sven betreibt, pflanzt die Familie sehr viel Gemüse an, das die Bäuerin für ihre Menus verwenden kann. Auf ihrem gemischten Landwirtschaftsbetrieb hat die Familie ausserdem 70 bis 80 Mastkälber, rund 20 Schafe und sie betreibt Acker- und Rebbau. So ist auch der Wein und das Fleisch, das die Tavolata-Gäste geniessen, direkt vom Hof.

Neue Herausforderung gefunden

Johanna Jauch wurde in der Bauernzeitung auf Swiss Tavolata aufmerksam. In dieser wurde nach Bäuerinnen und Landfrauen gesucht, die bei dem Projekt mitmachen wollen. Johanna Jauch sieht in ihrer Teilnahme eine neue Herausforderung. Sollten sich ihre Erwartungen nicht mit jenen von Swiss Tavolata decken, kann sie die Zusammenarbeit jederzeit beenden. Das erste Essen lief aber sehr gut und auch das vorangegangene Probeessen mit Swiss Tavolata war für beide Seiten zufriedenstellend.

Platz für Gäste gab es auch schon vor der Zusammenarbeit mit dem Verein. Seit 2005 betreibt Familie Jauch den Wein-Stadel auf ihrem Nägeliseehof in Hallau. Der Stadel war früher ein Stall, den die Familie zu einem gemütlichen, familiären

Raum umgebaut hat. Die dazugehörige Küche ist eher klein, weil die Bauernfamilie am Anfang nicht geplant hatte, für ihre Gäste im grossen Stil zu kochen. Der Ruf danach wurde allerdings immer wieder laut, weshalb Johanna Jauch nun regelmässig für Firmenanlässe, für private Gäste oder für Hochzeitsgesellschaften kocht. Ihr Mann und ihr Sohn helfen beim Servieren. Bis zu 50 Gäste finden im Wein-Stadel Platz.

Johanna Jauch hat gemerkt, dass gerade Firmengäste, die sonst vielleicht häufig nur in sehr chice Restaurants essen gehen, es sehr schätzen, einfache Hausmannskost in einem gemütlichen Rahmen zu geniessen. Offenbar scheint es bei vielen den Wunsch nach ein bisschen mehr Einfachheit und Unkompliziertheit zu geben.

Seit der Eröffnung des Wein-Stadels bekommt Familie Jauch von vielen Gästen Besuch, welche die naturverbundene Produktion und regionale Küche schätzen. Viele der Gäste sind Touristen, die am Wochenende den Wein-Stadel besuchen. Er wird aber auch unter der Woche auf Anfrage geöffnet. Auf dem Nägeliseehof können bis zu zehn Gäste übernachten. Ausserdem verfügt er über einen beheizten Holzzuber und eine Blockhaus-Sauna.

Im Sommer wird pausiert

Johanna Jauch bietet pro Woche mindestens einen Wochentag an, für den minimal zwei, maximal zehn Gäste bei ihr ein Abendessen buchen können. Die nächste Gelegenheit ist allerdings erst wieder im Februar. Das Menu bleibt bei jeder Land-

Datum: 23.12.2014



Schaffhauser Bock AG
8222 Beringen
052/ 632 30 30
www.bockonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 48'307
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 7
Fläche: 54'197 mm²

frau das gleiche. Johanna Jauch will ihr Angebot allerdings saisonal abstimmen. Bei warmem Wetter wird sie das Essen draussen servieren.



Bäuerin Johanna Jauch deckt den Tisch für die acht Gäste des ersten Swiss-Tavolata-Essens, das sie auf ihrem Nägelseehof im Wein-Stadel serviert.

Bild: Angela Weiss