



Le Menu/ So kocht die Schweiz
3000 Bern 6
031/ 359 57 59
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'047
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 100'558 mm²

Silvia Amaudruz „Essen aus Vrenelis Gärtli“

*Einkehren auf dem Bauernhof und währschafte Landfrauenküche geniessen:
Das ermöglicht die Buchungsplattform «Swiss Tavolata». Die Regionenleiterin Silvia Amaudruz
über Authentizität, Liebe zum Kochen und Einblicke in die Privatsphäre.*

Text: Gabriela Bonin Foto: Gian Vait

L **E MENU: Wir testen gerade eine Tavolata in der Bauernstube der Gastgeberin Vreni Hofer-Galli. Hat das Menü die Bewertungskriterien von Swiss Tavolata erfüllt?**

Silvia Amaudruz: Ja, es schmeckt mir ausgezeichnet, das Ambiente ist stimmig, die Gastgeberin ist warmherzig und wirkt authentisch: So soll es sein bei einer Tavolata.

Authentische Gerichte bekommt man auch in Landbeizen. Was bietet Tavolata darüber hinaus?

Ein echtes Erlebnis. Die Gäste werden im Wohnhaus der Bäuerin oder Landfrau empfangen. Da entsteht Nähe, ein gegenseitiger Austausch, eine gewisse Neugierde wird befriedigt. Falls es die Gäste suchen, erhalten sie Einblick ins Hofleben, sie können sich je nach Interesse mit der Gastgeberin unterhalten, sich vielleicht von ihr Gartentipps erfragen oder zuschauen, wie eine Mostpresse funktioniert. Wir könnten jetzt

zum Beispiel die Hühner besuchen, deren Eier Vreni Hofer für die Spätzli verwendet hat. Bauernhöfe sind in der Regel kindgerecht. Tavolata-Gäste können also ein schönes Essen auch mit kleinen Kindern geniessen und diese anschliessend entspannt draussen spielen lassen.

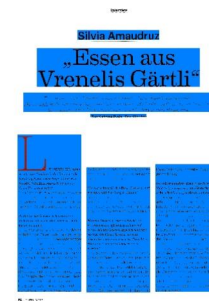
Worauf achten Sie bei Ihren Testessen und der Auswahl der Gastgeberinnen?

Ganz wichtig ist, dass sie mit Liebe kochen, regionale, saisonale Produkte verwenden und Freude daran haben, den Gästen aus dem In- und Ausland ein Erlebnis zu bieten.

Manche Gäste sprechen vielleicht eine Fremdsprache, oft sind Tavalatas mit verschiedenen Gästegruppen zusammengesetzt. Als Gastgeberin weiss man also nicht, was einen erwartet. Braucht es Mut, eine Tavolata-Gastgeberin zu werden?

Ein bisschen Mut braucht es schon, aber die Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen sind in der Regel sehr gut qualifiziert: Sie können kochen, dürfen auf ihre Produkte stolz sein und haben Regionalität und Saisonalität verinnerlicht. Sie brauchen nichts zu fürchten. Ausserdem erhalten sie Beratung von uns Regionalleiterinnen und der Geschäfts-

Datum: 01.03.2015



Le Menu/ So kocht die Schweiz
3000 Bern 6
031/ 359 57 59
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'047
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 100'558 mm²

stelle. Wir besprechen mit ihnen die Menü-Gestaltung oder geben Tipps fürs Eigenmarketing.

***Sie müssen in Ihrer Rolle kritisch sein.
Fällt es Ihnen schwer, eine Gastgeberin auf Schwachstellen aufmerksam zu machen?***

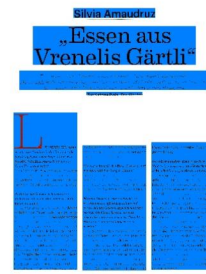
In der Regel kann ich positiv tätig sein. Ich gebe kleine Tipps, die grosse Wirkung haben. Bei einem Testessen ass ich kürzlich zum Beispiel eine sehr leckere Gemüsewähe, die leider nicht warm genug serviert wurde. Das konnte ich mit der Gastgeberin lösen, indem sie künftig ihren Arbeitsablauf

anpasst, die Wähe später bäckt und die Teller vorwärmt. Ich nehme einfach die Rolle des Gastes ein und achte darauf, ob sich alles gut anfühlt. Da würde es mich zum Beispiel stören, wenn draussen auf dem Hof ein totales Chaos herrscht oder Bauarbeiten im Gange sind. Solche Zustände würde ich mit der Gastgeberin besprechen und gemeinsam nach Lösungen suchen. Aber die Gastgeberinnen sollen nicht Theater spielen, sondern ihrer täglichen landwirtschaftlichen Arbeit nachgehen, auch wenn Gäste kommen – das ist ein wichtiger Teil der Authentizität.

Zur Person

Die Hauswirtschaftslehrerin und Bäuerin Silvia Amaudruz, 51, ist eine der ersten Regionen-Leiterinnen beim Verein «Swiss Tavolata». So betreut sie Gastgeberinnen in der Region Bern und in der Romandie. Swiss Tavolata bietet Geniessern die Möglichkeit, ein mehrgängiges, authentisches Essen bei einer Schweizer Bäuerin oder Landfrau zu erleben. Silvia Amaudruz berät die Gastgeberinnen und nimmt daher öfter an Tavolata-Testessen teil. Informationen für Gastgeberinnen und Gäste: www.swisstavolata.ch

Datum: 01.03.2015



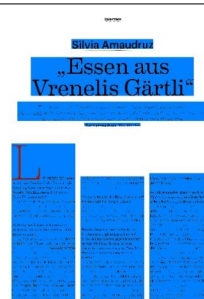
Le Menu/ So kocht die Schweiz
3000 Bern 6
031/ 359 57 59
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'047
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 100'558 mm²



Silvia Amaidruz (links) berät die Tavolata-Gastgeberin Vreni Hofer-Galli (rechts) bei einem Testessen auf deren Hof in Dieterswil BE.



Le Menu/ So kocht die Schweiz
3000 Bern 6
031/ 359 57 59
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'047
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 92
Fläche: 100'558 mm²

„Kochen ist für mich mehr als nur Nahrungszubereitung. Die eigenen Gerichte verkörpern Echtheit und Authentizität.“

Die Gäste betreten die Privatsphäre einer Bauernfamilie, wenn sie in ihrer guten Stube essen und trinken. Wie reagieren die Ehemänner und Kinder der Gastgeberinnen darauf?

Eine Tavolata kann nur gelingen, wenn die Familie der Gastgeberin die Tavolata-Idee mitträgt. Es ist vorgekommen, dass Interessentinnen selber Feuer und Flamme waren, sich jedoch wegen der Ablehnung des Ehemannes oder der Kinder nicht angemeldet haben. Das respektieren wir selbstverständlich, vielleicht entschliesst sich die Familie ja zu einem späteren Zeitpunkt. Unsere Türen sind immer offen.

Seit dem Start von Swiss Tavolata im Sommer 2014 sind über 40 Gastgeberinnen beigetreten, die meisten stammen allerdings aus der Deutschschweiz. Haben die Westschweizerinnen weniger Mut als die Deutsch sprechenden Bäuerinnen und Landfrauen?

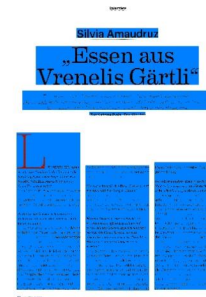
Mir ist es schleierhaft, warum meine Kolleginnen in der Romandie zögern, aber ich bin sicher, sie werden sich ein Herz fassen, wenn sie sehen, dass Swiss Tavolata ein Erfolg ist: Gerade Bäuerinnen und Landfrauen in unserer Region haben so tolle Produkte zu bieten, leben in fantastisch schönen Regionen: am Genfersee, im Kanton Neuenburg, im Greyerzerland oder im Jura... Ja, ich wünschte mir, sie würden etwas mehr Mut, Experimentierfreude und Unternehmergeist zeigen. Als Gastgeberin von Swiss Tavolata kann man sich jedenfalls einen interessanten, valablen Nebenverdienst erwerben.

Dürfen nur Bäuerinnen und Landfrauen Gastgeberinnen werden?

Nein, es können auch Männer bei Swiss Tavolata mitmachen, wir haben bereits einen ersten Quotenmann, der im Status des Aufnahmeverfahrens ist. Leidenschaftliche, gute Köche und Köchinnen können Tavolatas anbieten, sofern sie unseren Kriterien entsprechen. Gerade unter den Leserinnen und Lesern von LE MENU hat es viele begeisterte Hobby-Köche, die das bestimmt gut könnten.

Eine Tavolata mit Wein und allem drum und dran kostet pro erwachsene Person 90 Franken. Wie setzt sich der Preis zusammen?

85 Prozent davon bekommt die Gastgeberin, die restlichen 15 Prozent sind für Marketing, unsere Website swisstavolata.ch, Vertrieb, Inkasso und Administration vorgesehen. Die Gastgeberin bietet ein qualitativ hochwertiges, mehrgängiges Menü mit Apéro, Vor- und Hauptspeise, Dessert und vielleicht einer Überraschung. Sie soll für ihre Arbeit gut bezahlt werden. Wir haben die juristischen Hürden gemeistert, Bewilligungs-Regelungen abgeklärt und erfüllen die notwendigen hygienischen Anforderungen. Die Gäste bezahlen bequem, via Kreditkarte, über unseren Verein und nicht bei den Gastgeberinnen direkt. Es würde die spezielle private Stimmung beeinträchtigen, wenn am Ende des Essens einkassiert werden müsste.



Le Menu/ So kocht die Schweiz
 3000 Bern 6
 031/ 359 57 59
 www.lemenu.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 60'047
 Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
 Abo-Nr.: 1095510
 Seite: 92
 Fläche: 100'558 mm²

Bäuerinnen kochen in der Regel Fleischgerichte, verwenden gerne Eier und Milchprodukte. Gehen da Gäste mit Laktoseunverträglichkeit, Allergiker oder Vegetarier leer aus?

Wir können in den meisten Fällen auch für sie fein schmeckende Menüs zusammenstellen. Auf unserer Plattform bieten die Gastgeberinnen ein fixes Menü an, das soll der Orientierung dienen, kann aber auf Wunsch angepasst werden.

Wenn Allergiker oder Vegetarier uns vorher anrufen oder uns bei der Buchung schreiben, welche Ingredienzen sie nicht wünschen, dann geht die Gastgeberin darauf ein. Unterdessen haben wir bereits eine Gastgeberin, die ein vegetarisches Menü anbietet.

Bei einer regulären Tavolata setzt man sich als Gast mit anderen, fremden Besuchern an denselben Tisch. Mögen das die Schweizer, die ja sozial eher zurückhaltend sind?

Die Tavolata-Gäste reagieren sehr unterschiedlich. An manchen Tavolatas tauschen sie sich freudig untereinander aus

und geniessen gemeinsam einen aussergewöhnlichen Abend. Man darf sich aber auch zurückhalten, es gibt keinen Kontaktzwang. Wer indes ganz unter sich bleiben möchte, der kann bei uns eine individuelle Tavolata buchen: Vielleicht für eine Familienfeier oder ein Firmenessen. Das kann auch ein Brunch oder ein Zvieri-Buffet bei einer Tavolata-Gastgeberin sein.

Sie betreiben einen Bauernhof in der Nähe von Lausanne. Warum sind Sie nicht selbst als Tavolata-Gastgeberin tätig?

Wir sind in einer Übergangsphase und übergeben unseren Hof bald der nächsten Generation. Ich werde erst mal zusehen, wo danach meine neue Rolle liegen wird.

Kochen Sie gerne?

Ja, Kochen ist für mich mehr als nur Nahrungszubereitung. Die eigenen Gerichte verkörpern Echtheit und Authentizität. Manchmal, wenn ich von einer Reise nach Hause komme, backe ich als Erstes einen Apfelkuchen, weil ich bei dessen Duft spüre, wie wohl ich mich zu Hause fühle.