



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 18
Fläche: 107'140 mm²



Stimmungsvoll mit vielen hausgemachten Spezialitäten: Ein Essen im Rahmen von Swiss Tavolata bei Eveline Ott in Sattel SZ.

«Sossegümmel» und Wein aus dem Klosterkeller

SWISS TAVOLATA Wenn Bäuerinnen bei sich zu Hause Gäste bewirten, kann man nicht nur lokale Produkte oder alte Familienrezepte kennen lernen. Dazu gibt es auch landschaftliche Schönheiten zu entdecken, etwa bei Eveline Ott in Sattel SZ.

Was für ein Ausblick – und das vom Steinwurf entfernt steht das schöne Küchenfenster aus. Nur einen ne, alte Bauernhaus der Familie

Ott, das heute als Stöckli dient, im nahen Talgrund liegt Sattel SZ und gegenüber erschliesst sich mit der Bergbahn das Ski-, Wander- und Tourismusgebiet des Hochstuckli. Doch Eveline Ott beeindruckt das



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 18
Fläche: 107'140 mm²

wenig: Trotz schöner Aussicht schält sie ungerührt Kartoffeln und rüstet Rüebli, denn heute Abend erwartet sie sieben Swiss-Tavolata-Gäste.

Im Ofen stehen bereits kleine selbst gebackene Brötchen bereit, deren Deckel abgeschnitten sind: Zur Vorspeise gibt es Heusuppe im Brottöpfli. Doch zuvor serviert sie zum Apéro mit Frischkäse gefüllte Mostbröckli (vom eigenen Rind) mit Holunderchutney und -schorle. Auf das Hauptgericht – Rindhacktätschli in Herzform, Sossegümmel (Saucenkartoffeln) und glasierte Rüebli – folgt ein Dessertteller mit Maiskuchen und Kirschrahmglyce, natürlich mit hausgebranntem Kirsch. Selbstverständlich ist das Ganze mit Früchten und Rahm hübsch garniert.

Das Menü für Vegetarier kein Problem

Heute findet zudem eine Premiere statt: Erstmals hat sich ein Vegetarier zum Essen angemeldet. Für Eveline Ott ist das kein Problem: Sie ist gelernte Köchin und der Gast erhält statt Fleisch eine Sellerie-Piccata. Als sie nach der Schule nicht wusste, was sie lernen sollte, habe sie im Seminarhotel Unterägeri eine Schnupperlehre gemacht, erzählt sie. «Das sagte mir zu und ich bekam dort auch gleich die Lehrstelle.» Danach arbeitete sie in einem Restaurant in Rothenthurm, wo sie im kleinen Team auch für die Menüpläne verantwortlich war und andere organisatorische Aufgaben übernahm.

Vor allem wegen der Arbeitszeiten wechselte sie darauf aber zu einer Metzgerei in den Ver-

kauf, denn damals hatte sie gerade ihren Ehemann Alois kennen gelernt: «Dageht man halt abends nicht mehr so gerne arbeiten», sagt sie. «Seine Eltern hatten hier in der Oberen Seilegg ihren Milchwirtschaftsbetrieb, den wir 2008 übernehmen konnten. Inklusiv Wald sind es nicht ganz 20 Hektaren in der ziemlich stotzigen Bergzone 2.»

Neben zwölf Kühen, Rindern, Kälbern, ein paar Hühnern und einem Schübel Hasen gehören – typisch für die Gegend – auch etwa 50 Obstbäume wie Kirschen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Nektarinen dazu. Nektarinen? «Ja, die hat der Schwiegervater gepflanzt und sie gedeihen sogar ausgezeichnet: Der Baum ist immer graglet voll – obwohl wir uns hier auf rund 820 Höhenmetern befinden.» Ganz den Vorgaben von Swiss Tavolata entsprechend verwendet Eveline Ott beim Kochen möglichst viele Produkte aus eigener Produktion. Das sind: Rindfleisch, Eier, Milchprodukte, Süssmost und natürlich feine, selbst gemachte Obstbrände. Im Sommer kommen dann auch

SWISS TAVOLATA

Das Gute liegt so nah

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

noch eigene Früchte hinzu. Als Wein kredenzt sie zwar kein Eigengewächs – aber immerhin eines mit sozusagen päpstlichem Segen: Der «Continuo» ist eine Eigenkelterung der Klosterkellerei Einsiedeln, er stammt vom klostereigenen Weinberg Leut-

schen (Freienbach SZ) am Zürichsee. Neben Gästebetreuung und Landwirtschaft sind Eveline und Alois Ott beide noch nebenberuflich tätig. «Vielleicht kämen wir auch ohne das gerade so durch», sagt sie. «Aber da mein Schwiegervater noch mithilft, sind wir flexibel und können gut auswärts arbeiten gehen.» Das tun sie etwa bei ihrem Bruder, der das Transportgeschäft der Eltern übernommen hat: Sie fahren bei der Abfall- und Grüngutentsorgung hinten auf den Lastwagen mit – ein strenger Job. Auch beim Bau ihres Hauses vor zwei Jahren haben sie viel selber gemacht oder zumindest überall mitgeholfen, wo es möglich war: «Es war eine intensive Zeit», sagt sie rückblickend.

Im Sommer Bewirtung auf der Terrasse

Dadurch ist als weiterer Nebenerwerbszweig auch eine Ferienwohnung entstanden. In der letzten Sommersaison vermieteten sie diese erstmals; sie sind überrascht und zufrieden, wie gut es angelaufen ist. Nun soll das Angebot auch im Winter noch aktiver zum Laufen kommen. Das Schlittel- und Skigebiet liegt auf der anderen Talseite ja praktisch vor der Tür. Und gleich hinterm Haus sind Schneeschuhläufer Richtung Wildspitz unterwegs: «Da könnten wir Touren anbieten.» Doch auch sonst gehen ihnen die Ideen nicht aus. Bis jetzt hat sie die Swiss-Tavolata-Gäste immer im Haus bewirte, aber sobald es wärmer werde, sei die Terrasse mit dem schönen Ausblick sicher auch eine Option. *Alex Hoster*

www.swisstavolata.ch



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 18
Fläche: 107'140 mm²

Nachgefragt



Spannende Begegnungen

Wie sind Sie zur Swiss Tavolata gekommen?

Eveline Ott: Ich hatte schon lange die Idee und den Wunsch, für Leute zu kochen. Aber ich wusste nicht, wie ich das angehen sollte. Durch einen Tipp meiner Schwägerin wurde ich auf Swiss Tavolata aufmerksam. Ich besuchte darauf die Website, eine Informationsveranstaltung, und schliesslich hatte ich die Regionalvertretung zu einem Testessen bei mir.

Das dürfte für Sie als Köchin kein Problem gewesen sein...

Es heisst immer «Ihr Köche könnt das ja sowieso!». Dabei ist zu Hause kochen nicht dasselbe wie in einer Gastküche. Aber es geht natürlich schon, gerade in unserer grossen, neuen Küche, die gut

ausgerüstet ist.

Was brauchte es sonst noch?

Der Lebensmittelinspektor machte eine Kontrolle, und bei der Gemeinde musste ich eine Bewilligung einholen. Auch intern hatten wir uns zu organisieren: Ich habe von Anfang an gesagt, dass ich nur mitmache, wenn mein Mann mich dabei unterstützt. Und das tut er jetzt auch: Während ich koche, übernimmt er den Service. Das hat sich bewährt.

Sie sind seit einem guten halben Jahr dabei – wie läuft es denn?

Unterdessen haben wir bereits über ein halbes Dutzend Mal Gäste bewirbt, zweimal waren es Geburtstagsfeiern. Es läuft also, und wir sind sehr zufrieden.

Und wie kommen die Gäste gerade auf Sie?

Gebucht wird grundsätzlich über die Swiss-Tavolata-Website. Aber auf uns aufmerksam werden die Gäste meistens durch Medienberichte. So kamen zunächst Leute aus der Gegend, dann aber bald auch aus Zürich. Auf Facebook sind wir ebenfalls vertreten. Es ist zwar nicht so professionell gemacht, ich poste einfach ab und zu Neuigkeiten – was immer viele «Likes» gibt.

Welche Erfahrungen haben Sie

inzwischen gemacht?

Es ist immer sehr spannend, denn man weiss nie, was für Leute kommen. Interessant und bereichernd ist gerade auch der Kontakt mit den «Städtern» aus Zürich: Das ist ein ganz anderer Menschenschlag als die Einheimischen hier oben, mit denen wir meistens zu tun haben.

Gab es auch schon einmal Schwierigkeiten?

Das nicht, aber es ist nicht einfach herauszufinden, wie viel Nähe oder Distanz unsere Gäste wünschen, ob sie das Familiäre schätzen oder für sich sein wollen. Da verlassen wir uns dann aufs Gefühl: Wenn es sich ergibt und «stimmt», setzt man sich nach dem Essen dazu...

Und das Beste daran?

Ich schätze die ein- bis zweimal jährlich stattfindenden Treffen der Swiss-Tavolata-Gastgeberinnen. Da können wir unsere Erfahrungen überregional austauschen – ich bin ja weit herum immer noch die Einzige – und Anregungen vorbringen. Etwa, dass wir saisonalere Menüs kochen oder spontaner Gäste annehmen wollen. Einige davon kritisieren auch die Vorauszahlung über das Internet – das mögen nicht alle. *amh*



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 18
Fläche: 107'140 mm²

ZWEI HAUSREZEPTE VON EVELINE OTT

Maiskuchen

ein Rezept von Eveline Otts
Grossmutter

- 1 Tasse Maisschrot
- 1 Tasse Mehl
- 1 Paket Backpulver
- 1 Tasse Zucker
- 1 Zitronenschale, abgerieben
- 1 Prise Salz
- alles miteinander mischen

1 Tasse Milch oder Rahm
(oder Gemisch)
3 Eier
begeben, mischen, in ausgebutterte Gratinform füllen

- 3 Äpfel raffeln
- 1 dl Rahm
- 3 Esslöffel Zucker
- Zimt nach Belieben

Alles mischen, über das Maisgemisch in der Form geben, verteilen, bei 200 °C 45–60 Minuten backen.

Holunder-Chutney

- 1 EL Pfefferkörner
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stückchen Ingwer
- 700 g frische Holunderbeeren oder Holundersirup
- 20 g Wasser
- 250 g Vollrohrzucker
- 120 g Essig
- 1 TL Salz
- 100 g Sultaninen

Pfefferkörner in der Pfanne anrösten und mahlen; Knoblauch und Ingwer fein hacken. Diese Zutaten mit Wasser und Zucker mischen, dann fünf Minuten köcheln. Essig, Salz, Sultaninen, Holunderbeeren (oder Sirup) zugeben und circa 45 Minuten weiter köcheln lassen.

In ausgespülte (Einmach- oder Konfi-)Gläser füllen und sofort verschliessen.

Aufgezeichnet von amh