



Zürcher Regionalzeitungen AG
8810 Horgen
044/ 718 10 20
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'846
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 10
Fläche: 94'058 mm²



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

Abrieke Uthine

«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.



Zürcher Regionalzeitungen AG
8810 Horgen
044/ 718 10 20
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'846
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 10
Fläche: 94'058 mm²

Was für ein Ausblick – und das vom Küchenfenster aus. Nur einen Steinwurf entfernt steht das schöne, 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 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 Kirschrahmglace, 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 Res-

taurant 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 Verkauf, 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

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 Leutschen (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

SWISS TAVOLATA

Das Gute liegt so nah

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



Zürcher Regionalzeitungen AG
8810 Horgen
044/ 718 10 20
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'846
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 10
Fläche: 94'058 mm²

Haus bewirbt, aber sobald es wärmer werde, sei die Terrasse mit dem schönen Ausblick sicher auch eine Option. *Alex Hoster*

www.swisstavolata.ch

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