



Zürcher Regionalzeitungen AG  
8640 Rapperswil  
055/ 220 42 42  
www.zsz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 6'091  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 10  
Fläche: 18'148 mm<sup>2</sup>

## 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: Wäh-

rend 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 bewirtet, 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*



**Eveline Ott**  
Gastgeberin bei  
Swiss Tavolata