



Sonntag
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.catmedien.ch/index.php?id=13

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 120'512 mm²



Daheim schmeckt's am besten!

Seit ein paar Monaten laden Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen Gäste aus aller Welt zu sich nach Hause ein und kochen Gerichte mit regionalen Zutaten. Ein Abendessen bei der Bäuerin Bernadette Odermatt-Felder mit erhellenden Einsichten darüber, wo das zarte Kalbfleisch herkommt. **von Eva Mell**

Ich weiss, dass Bernadette Odermatt-Felber in einem schneeweissen Prinzessinnenkleid geheiratet hat. Ich weiss, dass sie vier Kinder hat und in einem kleinen Ort in der Innerschweiz lebt, in dem es nicht mal ein Restaurant gibt – und ich weiss, dass ihr der Weg in den nächst grösseren Ort oft zu weit ist, um mit Freunden mal auswärts zu essen. Ich weiss das, weil mir der Weg nicht zu weit war, zu ihr nach Obbürgen NW zum Essen zu kommen, einem winzigen Ört-

chen bei Stansstad, das nicht einmal mein Navigationsgerät kennt. Ich habe trotzdem hingefunden – genau wie alle bisherigen Besucher von nah und fern, aus der Schweiz, Deutschland oder sogar aus China, die Bernadette Odermatt-Felber seit ein paar Monaten fast jede Woche zum Essen einlädt.

«Geh schon mal rein, ich hole noch schnell was aus dem Keller», sagt mir die Bäuerin und winkt mich ins Haus. Ich bin viel zu früh bei ihr angekommen.



Sonntag
5401 Baden
056/ 203 22 00

www.catmedien.ch/index.php?id=13

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 120'512 mm²

Schliesslich wusste ich ja vorher nicht, wie gut mein Navigationsgerät und ich ihr grosses Bauernhaus finden würden. Bevor die anderen Gäste ankommen, sitze ich mit Bernadette in der Küche und lerne sie und ihre Familie ein bisschen kennen.

Authentisch und lokal

«Hoi»: Gerade ist Bernadettes Teenagertochter Julia gekommen. Ob es sie nicht nerve, dass ständig fremde Leute wie ich in ihrer Küche sitzen und sogar das Wohnzimmer belagern, frage ich sie. Julia schüttelt den Kopf. «Wenn's ihr Freud macht, ist's doch schön», sagt sie und schaut zur Mama. Das sind die wichtigsten Voraussetzungen für das, was Bernadette hier tut: Sie muss Freude haben und die Familie muss mitmachen. Die Bäuerin ist Gastgeberin beim neuen schweizweiten Verein «Swiss Tavolata». Bäuerinnen und Landfrauen laden völlig Unbekannte in ihr Zuhause ein, kochen traditionelle Gerichte, die zu mindestens 75 Prozent aus der Schweiz stammen müssen, und geben ihren Gästen einen Einblick in das Leben auf dem Land.

Dass Frauen wie Bernadette nun regelmässig das Haus voller hungriger Gäste haben, war die Idee von Brigit Langhart. Die Geschäftsführerin von Swiss Tavolata hatte ein ganz ähnliches Konzept bei einer Reise nach Italien kennengelernt. Dort laden Frauen zu traditionellem Essen ein, damit das kulinarische Erbe des Landes bewahrt wird. Bald nach ihrer Rückkehr feilte Brigit Langhart daran, das Konzept für die Schweiz umzusetzen. Sie konnte den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband für ihre Idee gewinnen, suchte zur Finanzierung Sponsoren – und fand unter anderem im Bundesamt für Landwirtschaft und Innotours einen Geldgeber.

Seit September letzten Jahres können Gäste Swiss Tavalatas in vielen Teilen der Schweiz auf einer Internetseite buchen. 33 Gastgeberinnen machen schon mit, dreihundert bis fünfhundert sollen es einmal werden. Bernadette Odermatt-Felber war fast von Anfang an dabei.

Die Bewirtung fremder Gäste in ihrer Küche oder wahlweise in ihrem Wohnzimmer bringt ihr ein willkommenes Zusatzeinkommen. «In erster Linie macht es mir aber Spass», sagt sie, während sie die letzten Vorbereitungen trifft, bevor die anderen Gäste kommen.

Fünf Freunde, eine Unbekannte

Auf der Internetseite von Swiss Tavolata trägt Bernadette selbst ihre Tavolata-Termine ein. Heute haben sich fünf Bäuerinnen aus dem Kanton Zug angemeldet. Sie habe auch schon Gäste bei sich gehabt, die sich untereinander gar nicht kannten. Oft würden sich aber wie heute geschlossene Gruppen anmelden. Die fünf Bäuerinnen sind glücklicherweise offen genug, den Abend mit der noch unbekanntem Journalistin zu teilen.

Und endlich sind sie da! Die geräumige Küche bietet genug Platz für die sechs Gäste, ihre Gastgeberin, die warmen Apfelpunsch und Sauerkraut-Tarte verteilt – und für Sohnemann André, der allen Besucherinnen die Hand gibt, einen sehnsuchtsvollen Blick aufs Essen wirft, sich jetzt schon auf die Reste freut und schliesslich um die Ecke verschwindet.

Im Wohnzimmer, wo das Menü serviert wird, stehen schon Kerzen und Blumen auf dem Tisch, über dem Fernseher lacht die ganze Familie aus einem Foto heraus, über dem Sofa hängt ein Bild von Bernadette und ihrem Mann als frisch verheiratetes Ehepaar. Aber bevor wir das Wohnzimmer allzu sehr unter die Lupe nehmen können, kommt auch schon die Vorspeise. «Ich koche immer dasselbe Menü», hatte mir Bernadette



vor dem Essen verraten und im selben Atemzug gesagt: «Nur Gemüse und Salat sind saisonal angepasst.» Zur Vorspeise gibt es Käsekugeln mit Käse vom Nachbarhof. In jedem Gang steckt ein bisschen Obbürgen. Im Hauptgang ist es zum Beispiel das Kalb aus dem eigenen Stall. Im Nachtisch ist es der Joghurt, den Bernadette aus eigener Kuhmilch hergestellt hat.

Jede Bäuerin oder Landfrau, die als Gastgeberin bei Swiss Tavolata teilnehmen möchte, muss ihr Menü zuvor anmelden und testen lassen. Dabei überprüfen die Mitarbeiter, ob mindestens 75 Prozent der Zutaten aus der Schweiz stammen – und sie beurteilen, ob das Essen geschmacklich den Qualitätsstandards genügt. Nach dem bestandenen Testessen kocht eine Gastgeberin stets dasselbe. Das Positive daran: Je routinierter sie wird, desto schneller laufen die Vorbereitungen. Und sollte sie einmal genug von Kalbsgeschnetzeltem oder Joghurtcreme haben, kann sie ein neues Menü anmelden und testen lassen.

Wo das Kalbfleisch herkommt

Als könnte die Gastgeberin meine Gedanken lesen, schlägt sie nach dem sätigenden Hauptgang vor, eine kleine Pause einzulegen. Ihr Mann würde uns eine Betriebsführung geben. Während meine Augen freudig glänzen, schauen die fünf Bäuerinnen gelangweilt durch den Raum. Bauernhof? Kühe? Kälber? Kennen sie schon. Haben sie alles auch zu Hause. Aber gut, ein Verdauungsspaziergang kann nicht schaden – und der Journalistin will niemand die niedlichen Tierchen vorenthalten.

In welchem Winkel stehen die Tiere bei euch zum Milchgeben? Wie macht ihr dies, wie das? Ich höre immer wieder Gesprächsfetzen von Fachsimpeleien im Stall, bin zufrieden, dass auch die Bäue-

rinnen eine gute Zeit haben – und verliere mich immer wieder in den grossen Augen kleiner Kälber. Den jungen Tieren wird einmal dasselbe Schicksal blühen wie dem Kalb, das uns allen eben so zart auf der Zunge zergangen ist. Aber dass der Tavolata-Besuch auch zeigt, woher das Essen kommt, gehört vielleicht zu

«Den jungen Tieren wird einmal dasselbe Schicksal blühen wie dem Kalb, das uns allen eben so zart auf der Zunge zergangen ist»

den besten Seiten des Konzepts. Hier wird nicht nur Schweizer Kochkunst bewahrt, hier lernt der Besuch aus der Stadt auch, dass Fleisch nicht abgepackt auf Bäumen wächst – und dass es sich lohnt, darüber nachzudenken, wie es einem Tier in seinem Leben ergangen ist, bevor

sein Fleisch auf dem Teller landet. Zurück in der warmen Stube fachsimpeln die Bäuerinnen beim Nachtisch darüber, auf welch unterschiedliche Arten man Joghurt zubereiten kann. Sie alle sind satt und zufrieden. Trotzdem würde sich keine von ihnen spontan als Gastgeberin anmelden. «Da ist man ja nur noch am Kochen», sagt Brigitte – und schlägt die Hände über dem Kopf zusammen. Und überhaupt: Völlig Fremde so weit in die eigene Privatsphäre vordringen zu lassen, das können sie sich alle nicht vorstellen.

Bernadette hingegen freut sich jedes Mal aufs Neue darauf, Gäste zu bekothen und ihnen einen Einblick in ihr



Sonntag
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.catmedien.ch/index.php?id=13

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 120'512 mm²

Zuhause zu geben. Und sogar das Kochbuch verschliesst die Bäuerin nicht vor ihren Besuchern. «Du willst das Käsekuigelrezept haben? Das dachte ich mir schon, das wollen viele haben», sagt sie und druckt es mir ohne Anstände aus. Aber wahrscheinlich schmeckt es ja doch nirgends so gut wie im gemütlichen Bauernhaus mit Käse vom Nachbarhof.

Weitere Informationen:

www.swisstavolata.ch.

Preis pro Person: 90.– Franken mit Wein, 70.– Franken ohne Wein.



Bauer Toni gibt den Gästen nach dem Hauptgang eine Betriebsführung – und zeigt, wie das Kalb gelebt hat, bevor sein Fleisch auf den Tellern gelandet ist.

Datum: 26.03.2015

SONNTAG



Sonntag
5401 Baden
056/ 203 22 00
www.catmedien.ch/index.php?id=13

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 22'000
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 24
Fläche: 120'512 mm²



Bernadette Odermatt-Felber hat Spass daran, beinahe jede Woche Fremde in ihrem Haus mit einem selbst gekochten Menü zu verwöhnen.