

Datum: 30.03.2015

NEUE  
**URNER ZEITUNG**

Neue Urner Zeitung AG  
6460 Altdorf  
041/ 874 21 60  
www.urnerzeitung.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 3'681  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 23  
Fläche: 48'829 mm<sup>2</sup>

# Die Bauernstube wird zum Speisesaal



Die Vorbereitungen für den ersten Gang laufen auf Hochtouren (links). Bevor das Essen serviert wird, zündet Gastgeberin Bernadette Odermatt die Kerzen auf den Tischen an und sorgt so für das richtige Ambiente (oben).

Bilder Corinne Glanzmann

Neue Urner Zeitung AG  
6460 Altdorf  
041/ 874 21 60  
www.urnerzeitung.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 3'681  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 23  
Fläche: 48'829 mm<sup>2</sup>

## **OBBÜRGEN** Bernadette Odermatt ist Gastgeberin der besonderen Art: Als Mitglied von Swiss Tavolata bewirbt sie Gäste auf dem eigenen Hof. Das viel versprechende Konzept wird von Tourismus Schweiz unterstützt.

ROSMARIE BERLINGER  
redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

«Es gibt gute Neuigkeiten aus der Landwirtschaft und speziell von den Bauernfamilien», erklärt Christine Bühler, Präsidentin des Vereins Swiss Tavolata. Um sinkende Einkommen zu kompensieren, würden von den Betroffenen ungewohnte Wege begangen. Swiss Tavolata sei eine konkrete Möglichkeit, sich auf dem Betrieb selber eine Erwerbstätigkeit aufzubauen. Seit vergangener Herbst können Gäste aus dem In- und Ausland bei Bäuerinnen und

**«Ich liebe es,  
Gäste mit gutem  
Essen glücklich  
zu machen.»**

BERNADETTE ODERMATT,  
OBBÜRGEN

Landfrauen die echte traditionelle und innovative Schweizer Küche geniessen, und dies in der heimeligen Bauernstube, so wie zum Beispiel auch bei Bernadette Odermatt auf dem stattlichen Hof Kilchbühl 1 in Obbürgen.

### **Familie unterstützt Bauersfrau**

Schon rund 120 Gäste hat Odermatt

aus Freude und Überzeugung bisher bekocht. «Ich koche leidenschaftlich gerne und liebe es, Gäste mit gutem Essen glücklich zu machen», erzählt sie an einer Präsentation des Projekts auf dem eigenen Hof. Bereichern würden sie Begegnungen und Gespräche mit interessanten Menschen, die diese Einkehr im ländlichen Raum zu schätzen wissen. Von Swiss Tavolata habe sie im Vorstand des Nidwaldner Bäuerinnenverbandes erfahren. Bei Marietta Zimmermann, Vertreterin der Region Inner- und Nidwalden, hat Bernadette Odermatt die nötigen Informationen eingeholt. Am Familientisch sei dann alles genau besprochen worden. «Wichtig ist, dass mein Mann Toni und die vier Kinder mit meiner Gästebewirtung einverstanden sind und mich in meinem Enthusiasmus unterstützen. Für mich ist es ein perfektes Projekt, denn schon immer träumte ich davon, Gäste professionell zu bekochen», sagt Odermatt.

### **Aktion ist «im Trend»**

«Die Aktion startet im richtigen Moment», freut sich Präsidentin Christine Bühler. Einheimische Produkte und regionale Küche seien im Trend. Auch die Sehnsucht nach Einfachheit und Au-

thentizität seien gross. Touristen und Reisende von heute wollen Einheimische treffen und seien an persönlichen Kontakten interessiert. «Schöne und ursprüngliche Umgebung, naturbelassene, fachgerecht zubereitete Mahlzeiten und eine ehrliche natürliche Gastfreundschaft vereinen sich im Konzept von Swiss Tavolata zu einem einzigartigen Genusslebnis», macht Christine Bühler Werbung in eigener Sache. Nationalrat Martin Landolt, Schirmherr von Swiss Tavolata, lobt den Tatendrang, der bei diesem Projekt umgesetzt werde. Peter Keller von Tourismus Schweiz, der Swiss Tavolata von Beginn an begleitet hat, sagt: «Die Neuheit bereichert das Spektrum an touristischen Erlebnissen, wonach die Gäste immer stärker suchen.»

### **Menü mit hausgemachten Beilagen**

Interessierte Gäste können übers Internet die Gastgeber wählen und sich direkt bei Swiss Tavolata anmelden und bezahlen. Das 3-Gang-Menü kostet 76 Franken ohne Weine und 96 Franken mit allen Getränken.

Bernadette Odermatt serviert ein regionales und mit saisonalem Gemüse angereichertes Menü. Als Vorspeise warten hausgemachte Käsekugeln auf saisonalem Salat. Zum Hauptgang gibt es Nidwaldner Kalbgeschnetzeltes aus Eigenproduktion mit Baumnüssen und Äpfeln, hausgemachte Eierknöpfli und Gemüse. Mit einem Joghurt-Fruchtbecher mit Beeren zum Dessert und Zigerkrapfen nach «Grosis Rezept» wird das Esserlebnis abgerundet.

### **HINWEIS**

Die zurzeit rund 50 Gastgeberinnen sind verteilt in der ganzen Schweiz. Gebucht wird über die Webseite [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)