



Gut Essen und Trinken

Swiss Tavolata / Der gleichnamige Verein macht das Speisen bei Landfrauen und Bäuerinnen in deren Stube oder Küche möglich.

WICHTRACH ■ Für Landwirtschaftsbetriebe ist es nicht immer einfach, neue Betriebszweige zu finden. Ein solcher wird Bäuerinnen, aber auch Landfrauen ohne Hof, mit Swiss Tavolata geboten. Dabei werden Gäste aus dem In- und Ausland in der Stube oder Küche der Gastgeberin mit Essen und Trinken verwöhnt. Jede Gastgeberin kocht ihr eigenes, auf ihren Betrieb und die Region abgestimmtes Menu, das saisonal angepasst wird.

Die Idee dazu fand Brigit Langhart, Geschäftsführerin von Swiss Tavolata, in Italien. Das Projekt wurde nun gemeinsam vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) und der Home Food Media GmbH entwickelt.

Erfüllte Sehnsucht nach Einfachheit und Tradition

Es erfülle die Sehnsucht nach Einfachheit, Tradition und einheimischen Produkten, waren sich Christine Bühler, Präsidentin von Swiss Tavolata und des SBLV, sowie Brigit Langhart letzten Donnerstag an der exklusiven Swiss Tavolata auf dem Schweikhof in Wichtrach von Stefanie Jaberg und Matthias Gfeller einig. Zu diesem Anlass, bei dem Nationalrat Andreas Aebi (SVP) als Schirmherr fungierte, folgten verschiedene Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Tourismus der gemeinsamen Einladung von Swiss Tavolata, SBLV und Schweiz Tourismus. Beim Essen im

wunderbaren Gewölbekeller des Schweikhofs erhielten die Anwesenden Informationen aus erster Hand und konnten aktuelle Themen diskutieren.

Im letzten September mit 24 Gastgeberinnen gestartet

Am 9. September letzten Jahres fand der Start Event von Swiss Tavolata statt. Dabei präsentierte der gleichnamige Verein die ersten 24 Gastgeberinnen, die fortan bei sich zu Hause Gäste bewirten. Mittlerweile sind auf der Website rund 30 übers ganze Land verteilte Landfrauen aufgeführt, bei denen man ein Essen buchen kann. Weitere 20 seien momentan dabei, die Qualitätssicherung zu durchlaufen, und wöchentlich würden neue Anmeldungen eintreffen, wie Brigit Langhart erläuterte. «Das sieht erfreulich aus», meinte sie zu dieser Entwicklung. Einzig der Kanton Zürich mache etwas Sorgen. Denn von dort würden dringend weitere Gastgeberinnen gesucht, da die Nachfrage gross sei.

Freude daran, Gäste zu empfangen

Eine der Gastgeberinnen ist Stefanie Jaberg. Ihre Motivation, bei Swiss Tavolata mitzumachen, ist die Freude, die hofeigenen Produkte zu teilen, Gäste zu empfangen, in Kontakt mit anderen Leuten zu kommen, sich auszutauschen und Feedbacks zu erhalten. Gemeinsam mit ihrem

Lebenspartner Matthias Gfeller führt sie den Hof in der Gemeinde Wichtrach. Sie betreiben Ackerbau und produzieren im Rahmen des Natura-Beef-Labels Rindfleisch für die Direktvermarktung.

Bewerberinnen durchlaufen Qualitätsverfahren

Interessierte Bäuerinnen und Landfrauen, die selber Swiss-Tavolata-Gastgeberin werden möchten, können sich bewerben. Bedingung ist, dass sie Mitglied des SBLV ist. Darauf wird ein Qualitätsverfahren durchgeführt, bei dem unter anderem das Menu getestet und die Räumlichkeiten überprüft werden. Aufgrund der Ergebnisse folgt der Entscheid, ob die Kandidatin aufgenommen wird oder nicht.

Ohne die Website von Swiss Tavolata geht nichts

Das Herzstück von Swiss Tavolata ist die Website. Darauf werden die Gastgeberinnen und das von ihr angebotene Menu präsentiert. Nora Russo, stellvertretende Leiterin Marketing und Kommunikation, stellte das Buchungssystem vor, welches zwei Arten innehat. So schalten die Gastgeberinnen einerseits Daten und die Anzahl verfügbarer Plätze auf der Website auf, und die Kunden können online buchen. Andererseits kann bei individuellen Wünschen die Geschäftsstelle direkt kontaktiert werden, welche dann behilflich ist. Dazu meinte Brigit Langhart: «Unsere Gastgeberinnen sind



BauernZeitung / Nordwestschweiz, Bern + Freiburg
 3000 Bern 25
 031/ 958 33 29
 www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 9'201
 Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
 Abo-Nr.: 1095510
 Seite: 15
 Fläche: 70'280 mm²

unglaublich flexibel.» Bezahlt wird vorgängig mit Kreditkarte oder gegen Rechnung. Der Verein Swiss Tavolata sichert die Vermarktung und ist zuständig für die Organisation und Administration. Zudem unterstützt er die Gastgeberinnen bei der Ausarbeitung und Umsetzung ihres Menus. Er schuf zudem Qualitätsstandards und führt die Schulung und die Überprüfung durch.

Brückenschlag zwischen Stadt und Land

Mit Schweiz Tourismus wurde eine Kooperation eingegangen. Zudem konnten namhafte Sponsoren wie Coop, IP-Suisse, Kenwood Swiss AG und die Zuckermühle Rapperswil AG gewonnen werden. Der Tourismus hierzulande bietet rund 175 000 Menschen in der Schweiz Arbeit. Immer mehr würden jedoch Billigangebote auch Schweizer Touristen ins Ausland locken. Bei diesem Preiskampf könne und

dürfe aber die Schweiz nicht mitziehen, sagte Jeannine Pilloud vom Vorstand von Schweiz Tourismus in ihrer Botschaft. Man müsse ein besonderes Image erarbeiten, damit die ausländischen Touristen angezogen würden, hierherzukommen und zu geniessen. Und: «Die Schweizer sollen die Schweiz wieder besser kennenlernen», so Pilloud weiter. Swiss Tavolata bereichere das Spektrum an touristischen Erlebnissen, zeigte sie sich überzeugt. Dabei werde auch gleich der Brückenschlag zwischen Stadt und Land gemacht.

Wirte nicht erfreut vom neuen Angebot

Gegenwind spürt Swiss Tavolata von Seiten der Wirte. Diese müssten jedoch keine Konkurrenz fürchten, erklärte Brigit Langhart. Man sei lediglich ein ergänzendes Angebot. Zudem müssen auch die Gastgeberinnen alle gesetzlichen Rahmenbedingungen erfüllen

und brauchen eine gastgewerbliche Bewilligung der jeweiligen Gemeinden. *Andrea Wyss*

Mehr Infos unter:
www.swisstavolata.ch oder
 Tel. 052 232 66 88, oder
 Tel. 079 634 73 03



Brigit Langhart fand die Idee für Swiss Tavolata auf Italienreisen.



Christine Bühler (v. l. n. r.) freut sich mit den Gastgebern Matthias Gfeller und Stefanie Jaberg sowie Schirmherr Andreas Aebi auf den Anlass.



BauernZeitung / Nordwestschweiz, Bern + Freiburg
 3000 Bern 25
 031/ 958 33 29
 www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 9'201
 Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
 Abo-Nr.: 1095510
 Seite: 15
 Fläche: 70'280 mm²

Swiss Tavolata in Zahlen

Die Menupreise sind einheitlich. So kostet ein Menu mit Wein 90 Franken und das Menu ohne Wein 70 Franken pro Person. Kinder von vier bis zwölf Jahre bezahlen 40 Franken. Zusätzlich ist eine Buchungsgebühr von sechs Franken pro Person zu entrichten.

Vom Menupreis erhält die Gastgeberin 85 Prozent. Da die Landfrauen meist Fleisch, Obst und Gemüse vom eigenen Hof beziehen würden, ergebe das einen durchschnittlichen Stundenlohn von 40 bis 50 Franken, erklärte Brigit Langhart. So habe es bereits Gastgeberinnen gegeben, die ihre ausserbetrieblichen Aufgaben aufgegeben hätten. Es komme auch darauf an, wie viele Gäste jeweils bewirtet würden und wie geübt die Gastgeberin bei der Zubereitung ihres Menus sei. So könne die Landfrau, die durchschnittlich jeweils 12 Gäste bewirte, einen höheren Stundenlohn generieren als jene mit jeweils sechs Gästen. Jede Landfrau, die bei Swiss Tavolata aufgenommen wird, zahlt zudem eine Jahresgebühr von 350 Franken.

Andrea Wyss



Bei der herzlichen Stefanie Jaberg auf dem Schweikhof in Wichtrach fühlt sich der Gast wie zu Besuch bei Freunden. (Bilder Andrea Wyss)