



Hinterthurgau

Wiler Zeitung  
9500 Wil  
071 913 28 28  
[www.wilerzeitung.ch](http://www.wilerzeitung.ch)

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 1'409  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 19  
Fläche: 27'380 mm<sup>2</sup>

# Ungezwungen und authentisch tafeln

Seit Monaten verwöhnen Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen unter dem Begriff «Swiss Tavolata» gegen Bezahlung bei sich zu Hause neugierige Gäste, welche die authentische, saisonale Landküche schätzen. Nun ist die Idee auch im Thurgau angekommen.

CHRISTOF LAMPART

**HOMBURG.** Viele Landwirte sind auf ein Nebeneinkommen angewiesen. Zugleich sind Landfrauen gewohnt, gut, saisonal, ernährungsbewusst und für viele Personen zu kochen. Swiss Tavolata selbst ist ein vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband und der Home Food Media GmbH, Winterthur, entwickeltes Projekt. Der Verein hat es sich zum Ziel gesetzt, der immer grösser werdenden, urbanen Bevölkerung die eigenen kulinarischen Wurzeln wieder näherzubringen.

## Menu und Preis sind fix

Doch wie genau funktioniert das Angebot? Die potenziellen Gastgeberinnen, welche sich beim Verein bewerben, werden zum Probekochen eingeladen. Eine Grundbedingung, um unter dem Label «Swiss Tavolata» kochen zu dürfen, ist, dass die Köchinnen Produkte verwenden, die zu mindestens 75 Prozent aus der Region stammen. Wie am Dienstagabend an einer Promotion-Veranstaltung auf dem Hof der Familie Fäh in Homburg zu erfahren war, müssen die sechs bis zwölf Gäste je Abend angestrebten Gäste online buchen. Nebst Vor- und Hauptspeise sind ein Apéro mit Hofspezialitäten, Dessert und Kaffee im Preis inbegriffen.

## Gutscheine sind sehr gefragt

Von der ursprünglichen Idee der «herzlichen Ungezwungenheit» her – die Tavolata-Idee stammt aus Italien – ist es durch-

aus möglich, dass Unbekannte gemeinsam in der Stube der Gastgeberin tafeln. Aber selbstverständlich können auch ganze Gruppen einen privaten Abend veranstalten. Das Ambiente soll den Gästen das Gefühl vermitteln, einem authentischen, geselligen Anlass beigewohnt und den Kontakt mit der Landbevölkerung gepflegt zu haben.

Der Thurgau sei für ihre Idee «ideal», erklärte Swiss-Tavolata-Geschäftsführerin Brigit Langhart. Allerdings gibt es im Thurgau bis dato nur zwei Gastgeberinnen. Grossen Anklang fand Swiss Tavolata bis jetzt vor allem in der Innerschweiz und im Kanton Bern. Seit Herbst 2014 konnten bereits 800 Menus auf diese Art und Weise gebucht werden, wobei noch lange nicht alle

Mahlzeiten eingenommen wurden, da «sich unsere Gutscheine als ein gefragtes Geschenk entpuppt haben», so die PR-Verantwortliche von Swiss Tavola, Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler.

## «Eine echte Innovation»

Auch der Schirmherr des Abends, der Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes, Nationalrat und Biolandwirt Markus Ritter, Altstätten, fand lobende Worte für die Swiss Tavolata. «Dieses Projekt ist eine echte Innovation, welche mir zeigt, dass viele Bauernfamilien es verstehen, sich mit neuen Ideen an den Bedürfnissen der Kunden zu orientieren.»

[www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)



Bild: Christof Lampart

Angeregte Unterhaltung an der Tavolata: Peter Keller (Schweiz Tourismus) und Markus Ritter (Präsident Schweizer Bauernverband)