Datum: 16.04.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²

Essen auf dem **Hof** schlägt Brücken

Wenn Bäuerinnen und Landfrauen für Gäste kochen, profitieren sie doppelt: Sie erwirtschaften ein Einkommen auf dem eigenen Betrieb und wecken bei in- und ausländischen Touristen Verständnis für die Landbevölkerung.

Lonza Steine duften nach Vanille und schmecken süss. Karin Ritler aus dem Lötschental im Wallis serviert sie ihren Gästen als Dessert. Süssmostbowle mit Speckzopf gibt es auf dem Hof von Bernadette Odermatt aus Obbürgen im Kanton Nidwalden.

Beide Frauen haben sich beim Verein Swiss Tavolata angemeldet und bewirten regelmässig Gäste bei sich zu Hause. Das Konzept des Schweizerischen Bäuerinnen und Landfrauenverbands in Zusammenarbeit mit der Firma Home Food Media hat sich bis jetzt bewährt. Nach Auskunft von Nora Russo, stellvertretende Leiterin Marketing und Kommunikation bei Swiss Tavolata, bieten derzeit 34 Gastgeberinnen Touristen aus dem In- und Ausland Köstlichkeiten aus der eigenen Küche und einen Platz in ihrer guten Stube an.

Nachfrage übersteigt Angebot

Die Bilanz ein halbes Jahr nach Projektstart sei zwar erfreulich, sagt Russo. Dennoch wünscht sich der Verein, noch mehr Frauen davon überzeugen zu können, «es doch auch zu probieren», sagt sie. Ihr Anliegen: Sie möchte kochbegeisterte Frauen ermuntern, sich bei Swiss Tavolata zu melden. Es sei einfacher, die Bedingungen zu erfüllen, als viele denken. Dies, obwohl die Qualitätsansprüche hoch sind: Sie müssen den Vorschriften des Kantonalen Lebensmittelinspektorats entsprechen. Russo: «Wir wissen, was dafür nötig ist und können die Frauen anleiten.» Man müsse keine «Fünfsternmenus» kochen können, sagt sie. «Ein Eintopf aus hofeigenem Fleisch und regionalem Gemüse ist ebenso köstlich». Das Menu müsse, so Russo, «dem Charakter und dem Wesen der Frau entsprechen».

Nur so sei das Erlebnis echt. Denn das sei es, was die Leute aufs Land lockt: «Sie wollen wissen, wie die Menschen dort leben.» Swiss Tavolata solle «eine Brücke schlagen zwischen Stadt und Land». Für solch ein «echtes Erlebnis» bezahlt zwar jeder Gast rund 90 Franken. Doch Russo begründet: «Die Bäuerinnen sollen für ihre Arbeit auch einen anständigen Lohn bekommen.»

Gastgeberinnen schweizweit

Ziel des Vereins: «Wir wünschen uns mehr Gastgeberinnen in allen Schweizer Kantonen.» Gut vertreten seien der Kanton Bern und jene in der Zentralschweiz. In den Kantonen St. Gallen, Obwalden, Freiburg, Neuenburg und Uri hingegen sei das Angebot bescheiden.

Ebenso im Kanton Zürich. Dies «obwohl wir in dieser Region immer mehr Anfragen bekommen». Bislang haben sich gemäss Russo rund 800 Personen von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen bekochen lassen.

| Brigitte Jeckelmann

Interessierte melden sich bei:
www.swisstavolata.ch
Telefon 052 232 66 88 oder 079 634 73 03

Datum: 16.04.2015

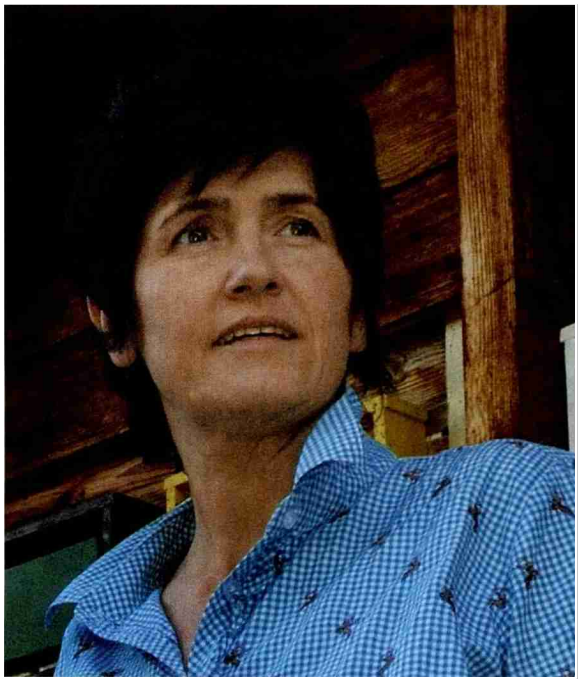
FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Essen auf dem Hof schlägt Brücken

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²



Von oben: Bernadette Odermatt aus Obbürgen (NW), Karin Ritler aus Blatten (VS). Beide freuen sich auf weitrere Gäste auf ihren Höfen. Bilder: zVg

Bernadette

Süssmostbowle und Apfelpunsch mit Speckzopf oder Blätterteiggebäck. Das serviert Bernadette Odermatt ihren Gästen zum Apéro.

Für Bernadette Odermatt aus Obbürgen im Kanton Nidwalden war schnell klar, was sie ihren Tavolata-Gästen vorsetzen würde: «Wir produzieren Kalbfleisch und betreiben Milchwirtschaft.» Produkte daraus wollte sie für ihr Hauptgericht verwenden: Kalbsgeschnetzeltes mit Äpfeln und Baumnüssen an sämiger Sauce, eine typische Nidwaldner Spezialität. Der leicht säuerliche Geschmack der Äpfel passt hervorragend zum zarten Kalbfleisch.

Schon zum Apéro wartet Bernadette Odermatt mit Deftigem auf: Es gibt Süssmostbowle im Sommer, oder Apfelpunsch im Winter. Dazu reicht sie Speckzopf oder Blätterteiggebäck. Im Sommer verwendet Bernadette Odermatt natürlich Gemüse aus dem eigenen Garten, doch besonders im Winter muss sie auch zukaufen.

Dabei bevorzugt sie Produzenten aus der Region. Den «Bürgenstöckler» für ihre knusprigen Apéro-Käsekugeln kauft sie beim benachbarten Käser, die Eier für die Spätzli stammen von einer Bäuerin vom Bürgenstock. Bernadette Odermatt ist eine begeisterte Köchin und gibt auch selber Kochkurse. Ihre Rezepte sucht sie sich überall zusammen und verfeinert sie nach ihrer Fantasie. Wie zum Beispiel die Rüebli-Orange-Suppe, die sie mit Dill würzt. Odermatt: «Ich liebe den speziellen Geschmack.»

Sie hat inzwischen schon einige Tavolatas veranstaltet. Wie war denn nun ihr erstes Mal? Odermatt: «Ich

Datum: 16.04.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Essen auf dem Hof schlägt Brücken

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²

war vorher schon etwas nervös, denn ich hatte noch nie fremde Leute bei mir in der Küche.» Die Stimmung sei dann aber sehr schnell «fröhlich und gelöst» gewesen. Die Gäste hätten es genossen, seien begeistert und neugierig gewesen auf den Landwirtschaftsbetrieb, den Odermatts ihnen in einer Führung präsentierten. Damit könne man Verständnis für die Landwirtschaft gewinnen.

Für zukünftige Gastgeberinnen hat Bernadette Odermatt einige Tipps auf Lager: «Man sollte offen und spontan sein.» Interesse an Menschen und die Freude am Kochen seien das Wichtigste. Bernadette Odermatt ist überzeugt: «Wir bringen den Gästen unser Leben näher, und die Gäste lassen uns auch ein bisschen an ihrem Leben teilhaben.»
Esther Bieler

Datum: 16.04.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Essen auf dem Hof schlägt Brücken

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²

Bernadette Odermatt serviert ihren Gästen im Sommer Gemüse aus ihrem Garten. Auch das Kalbfleisch stammt von eigenen Tieren

Datum: 16.04.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²

Rüebli-Orangen-Suppe

Zutaten:

- 500 g Rüebli
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 8 dl Hühnerbouillon
- 2 Orangen
- 1 TL Zucker
- Pfeffer, Salz
- 3 dl Saucenrahm
- 2 Stängel Dill
- 2 Orangen

Zubereitung:

Rüebli und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Butter in einer weiten Pfanne erwärmen. Dann Rüebli und Zwiebeln beigeben und andünsten. Mit der Hühnerbouillon ablöschen und das Gemüse knapp weich kochen. Danach mit dem Stabmixer pürieren. Zwei Orangen halbieren, Saft auspressen und zur Suppe geben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und den Saucenrahm dazugeben. Von den Dillzweigen das Grüne abstreifen, fein hacken und unter die Suppe mischen. Die anderen beiden Orangen schälen, filettieren und in Würfel schneiden. Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Orangenstücke beigeben. Mit Dillzweigen garnieren. Tipp: Wenn die Suppe zu sehr nach Rüebli schmeckt, kann man die Hälfte der Rüebli durch Kartoffeln ersetzen.

Datum: 16.04.2015

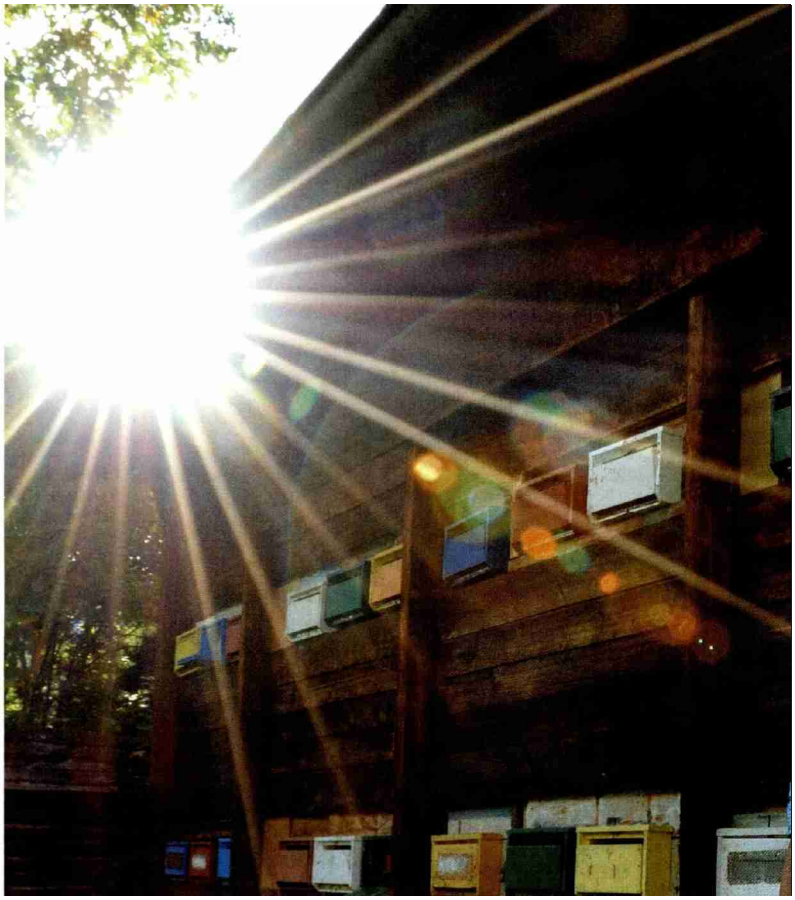
FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

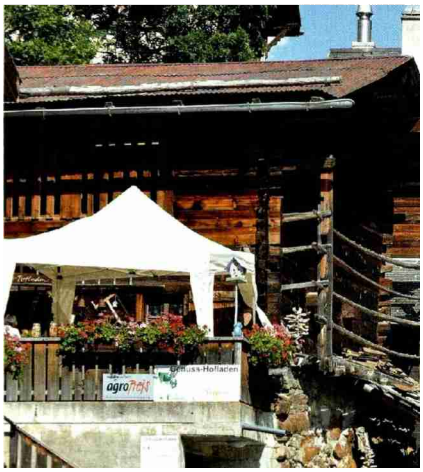
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Essen auf dem Hof schlägt Brücken

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²



Die gelernte Köchin liebt es, für Gäste zu kochen. In ihrem kleinen Genussladen bietet Karin Ritler Spezialitäten an vom Fleisch der eigenen Schafe. Ritlers leben fast zuhinterst im Lötschental im Kanton Wallis.



Datum: 16.04.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Essen auf dem Hof schlägt Brücken

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²

Gebackene Lonzasteine

Zutaten:

für ca. 24 Stück

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 bis 4 Bio-Eier
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Magerquark
- Kokosfett oder Butterschmalz zum Ausbacken
- Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Erst den Magerquark, dann die Mehl-Backpulver-Mischung einrühren. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann Kokosfett oder Butter erhitzen. Es sollte heiss sein, aber nicht rauchen. Mit einem Suppenlöffel vom Teig Nockerln abstechen und ins heisse Fett setzen. Lagsam schwimmend ausbacken. Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Datum: 16.04.2015

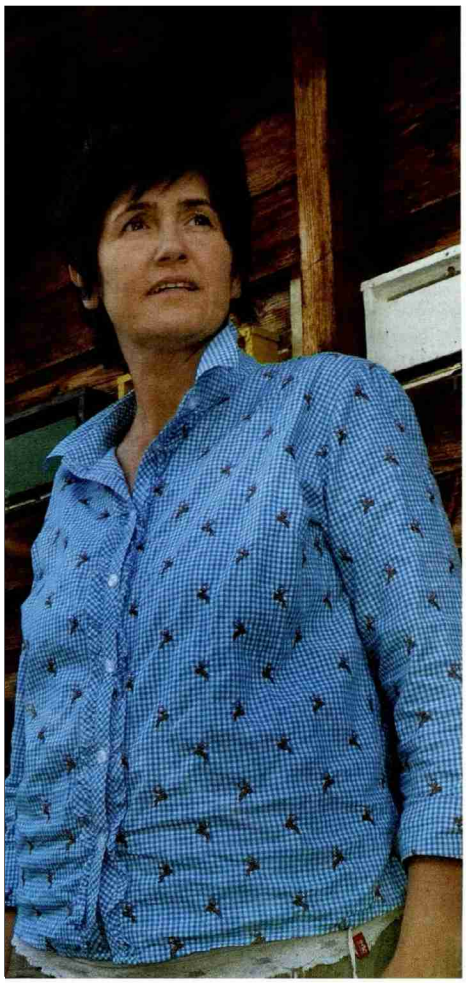
FRAUEN LAND

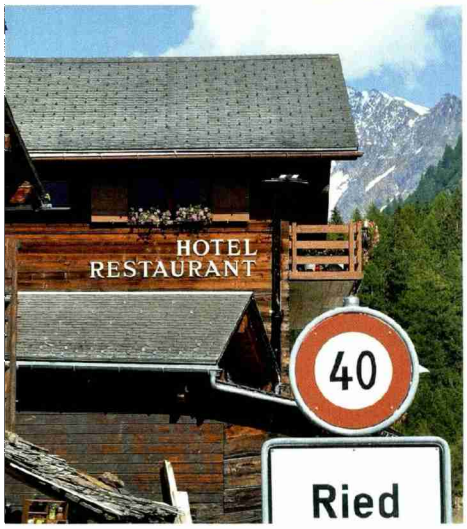
Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Essen auf dem Hof schlägt Brücken

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²





Karin

Im Lötschental serviert Karin Ritler Spezialitäten aus Lammfleisch von eigenen Schafen und Gemüse aus ihrem Garten. Guten Apettit.

Gäste, die zu Karin Ritler wollen, müssen einen weiten Weg auf sich nehmen: Sie lebt fast ganz hinten im Walliser Lötschental im kleinen Weiler Ried. Doch das lohnt sich: In Ried befindet sich auch der kleine Genussladen, den Karin betreibt.

In einem umgebauten Stall bietet sie ein feines Sortiment an Geschenk-, Deko- und Genussartikeln an: Trocken- und Rauchfleisch, Landjäger, Salsiz, Gigot, Filet oder Koteletts – alles von den eigenen Schafen, die Ehemann Dani auf der Fafleralp auf 1800 bis 2300 Metern Höhe züchtet. Dazu gibt es selbstgemachtes Früchtebrot und Bio-Eier. Diese stammen von den Hühnern, die Nathanael hegt und pflegt, der 16-jährige Sohn der Ritlers.

Karin serviert an ihren Tavolatas zur Vorspeise eine Safransuppe mit pochiertem Ei. Als Hauptspeise gibt es Lammwürfel an Bergthymian-Honigsauce mit einer Polenta und saisonales Gemüse aus dem eigenen Garten. Zum Dessert serviert sie gebackene «Lonza-Steine», nach einem Rezept ihres Vaters. Das war auch das Menu des Testessens, dem sich jede angehende Swiss Tavolata-Gastgeberin unterziehen muss. «Das war spannend.» Sie habe noch weitere Gäste dazu eingeladen. Ritler: «Es wurde ein schöner Abend, alles war perfekt.» Karin weiss, welche Tipps sie einer neuen Gastgeberin geben würde: «Auf jeden Fall den Mut haben, mitzumachen.» Man müsse keine Angst haben, die Gäste seien «sehr

Datum: 16.04.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Essen auf dem Hof schlägt Brücken

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 15
Fläche: 241'012 mm²

offen».

Karin ist dankbar für die Unterstützung durch Swiss Tavolata: «Der Verein erledigt für mich den ganzen Bürokram, das entlastet mich.»

Ganz speziell schätzt die gelernte Köchin den Kontakt zu den anderen Swiss Tavolata-Gastgeberinnen. Diese treffen sich regelmässig, um Erfahrungen auszutauschen.

Karin Ritler: «Ich habe tolle neue Bekanntschaften gemacht mit anderen Bäuerinnen aus der ganzen Schweiz.» Man erzähle sich von den Tavolatas, die man selber durchgeführt habe. Ein weiterer Vorteil für Karin Ritler: «Ich finde bei meinen Kolleginnen auch immer wieder neue Produkte, die ich dann bei mir verwenden kann», sagt sie.

| *Jean-Pierre Ritler*