

Essen auf dem Bauernhof

Witnau Auf dem Erlenhof wurde ein neues Tourismus-Konzept vorgestellt: Swiss Tavolata



Helen und Herbert Schmid-Treier (ganz rechts) begrüßten auf dem Erlenhof namhafte Gäste zur Präsentation von Swiss Tavolata – einem neuen Projekt, das Touristen anlocken soll.

VON PETER BIRCHER

Ein prächtiger Frühlingstag, das frisch aufbrechende Grün der Hecken und Wälder, die ersten Blüten der Kirschbäume inmitten von Löwenzahnwiesen, der quirlig-muntere Talbach mit Ufergehölz in allen Farbvarianten beim Hof und oben Kühe und Jungvieh auf der Weide. Kurz: Das ländliche, bäuerliche Fricktal zeigte sich hier im Benkental von der besten Seite. Der neue Verein Swiss Tavolata hatte sich mit dem Erlenhof in Witnau eine passende Destination für den besonderen Erlebnis-Gastro-Anlass am späteren Mittwochnachmittag ausgesucht.

Eine bunt gemischte Gesellschaft traf sich hier mit Direktor Jürg Schmid von Schweiz Tourismus, Ständerätin Pascale Bruderer und den Nationalräten Beat Flach und Ulrich Giezendanner. Eingeladen hatte der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband mit Präsidentin Christine Bühler und die Geschäftsstelle von Swiss Tavolata, Winterthur. Es war der schweizweit achte solche Anlass.

Offene Küchen auf Bauernhöfen

Bühler betonte, dass der bodenständige Verband, welcher auf dem Land verankert ist, neue und ungewohnte Wege beschreiten wolle, um das sinkende bäuerliche Einkommen zu kompensieren. Der Mikrokosmos «Bauernhof» biete zahlreiche Möglichkeiten, um neue Betriebszweige zu entwickeln. Dazu brauche es Unternehmmergeist, Fachwissen, Fantasie und eine gute Portion Mut und Durchhaltewillen.

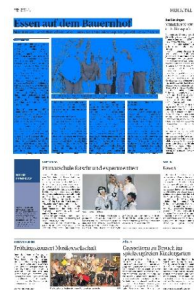
Swiss Tavolata sei eine konkrete Mög-

lichkeit, sich auf dem Betrieb selber eine Erwerbstätigkeit aufzubauen. Hochwertige, gesunde und frische Schweizer Lebensmittel stehen im Zentrum und wörtlich: «Die schöne und ursprüngliche Hof-Umgebung, naturbelassene, fachgerecht zubereitete Mahlzeiten und eine ehrliche natürliche Gastfreundschaft verbinden sich im Konzept von Swiss Tavolata zu einem einzigartigen Genuss-Erlebnis.»

lichkeit, sich auf dem Betrieb selber eine Erwerbstätigkeit aufzubauen. Hochwertige, gesunde und frische Schweizer Lebensmittel stehen im Zentrum und wörtlich: «Die schöne und ursprüngliche Hof-Umgebung, naturbelassene, fachgerecht zubereitete Mahlzeiten und eine ehrliche natürliche Gastfreundschaft verbinden sich im Konzept von Swiss Tavolata zu einem einzigartigen Genuss-Erlebnis.»

Erweiterter Tourismus

Start war 2014 mit 24 Gastgeberinnen, die neu bei sich zu Hause Gäste bewirten. Die Idee dazu stammt aus Italien und wurde von Brigit Langhart, heute Geschäftsführerin, für die Schweiz übernommen und durch Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler in ein über-



Regio-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5070 Frick
058/ 200 52 20
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'748
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 31
Fläche: 42'773 mm²

zeugendes Marketing eingebettet. Es wurde ein eigener Verein gegründet und zurzeit wirken 50 Gastgeberinnen mit. Gebucht wird über die Website www.swisstavolata.ch, auf der sich auch Geschichten über die Gastgeberinnen und die von ihnen verwendeten einheimischen Produkte finden.

Direktor Jürg Schmid führte in Wittnau aus, dass Swiss Tavolata ohne Zweifel das Spektrum an touristischen Erlebnissen bereichere, wonach die Gäste aus dem In- und Ausland immer stärker suchten. Landwirtschaft und Tourismus müssen stärker zusammenspannen. Schmid betonte die Zusammenarbeit mit den Schweizer Pärken, wo, wie im Jurapark Aargau, regionale

Spezialitäten gefördert werden.

Schliesslich betonte er: «Mit dem Tourismus fliessen jährlich 16 Milliarden Franken in die Schweiz. Billigdestinationen locken mit Angeboten, bei denen die Schweiz nicht mitziehen kann und darf. Wir setzen auf eine andere Karte. Wir brauchen örtlich herzhaftere Zeitzeugen und glaubwürdige Botschafter. Erlebnisse von lokaler Identität, Einfachheit und regionaler Kultur sind heute gefragt. Das können wir der Globalisierung und Technologisierung entgegensetzen.»

Wirtschaft zieht mit

Noch dieses Jahr werden die Würfel

in Bern fallen für eine angemessene Tourismusförderung für die nächsten vier Jahre. Nationalrat Ueli Giezendanner betonte, dass er für diese gute «bauernnahe Sache» gerne eintrete und Ständerätin Pascale Bruderer sah als Mutter von zwei Kindern die grossen Chancen, welche Bauernhöfe für erlebnisreiche Familienaufenthalte bieten können. Dass der Agrotourismus gute Entwicklungschancen hat, zeigte auch die Präsenz namhafter Wirtschaftsvertreter. Was schliesslich auf dem Erlenhof vom hofeigenen Wein bis zum Präsentli von getrockneten Fricktaler-Chriesi in drei Gängen aufgetischt wurde, liess keine Wünsche offen.