

Verlag Spross AG
8302 Kloten
044/ 800 11 11
www.kloteneranzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'833
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 3
Fläche: 41'067 mm²

Gastgeberin aus Leidenschaft

Das Projekt Swiss Tavolata lässt Gäste aus dem In- und Ausland auch in Kloten echte traditionelle Schweizer Küche direkt auf den Höfen geniessen. Im Kanton Zürich hat sich die Klotenerin Maya Bücheler Gähwiler als Gastgeberin ausgezeichnet.

Babette Sigg

Die Idee des gemeinsamen Essens an einem Tisch mit Bekannten oder Unbekannten ist nicht neu. Sie wird aber heutzutage gern mit sozialen Projekten in Verbindung gebracht: Tischlein-deck-dich, Tavola für Senioren, Suppenküchen, Schweizer Tafel und viele mehr erfahren seit vielen Jahren grosse Beachtung in den Medien und in der Bevölkerung. Doch Swiss Tavolata ist anders und hat nichts mit Freiwilligenarbeit und sozialem Engagement zu tun. Die zündende Idee, Bäuerinnen und Landfrauen einerseits ein zusätzliches Einkommen zu garantieren und interessierten Gästen andererseits traditionelle Küche in originaler Umgebung zu offerieren, entstand im letzten Jahr eher zufällig. Dass mit Schweiz Tourismus ein hervorragender Partner gefunden werden konnte, verschaffte dem Projekt zusätzlichen Schub.

«Einheimische Produkte und regionale Küche sind im Trend. Traditionen erleben ein Revival. Die Sehnsucht nach Einfachheit und Authentizität ist gross. Die Reisenden von heute wollen Einheimische treffen und sehnen sich nach persönlichen Kontakten.» – Dieser Eintrag auf der Webpage von Swiss Tavolata bringt die Idee, die dahinter steckt, mit wenigen Worten auf den Punkt. Obwohl das Projekt noch jung ist,

haben sich doch schon in vielen Kantonen Bäuerinnen und Landfrauen für die Rolle als Gastgeberin gemeldet. Eine davon ist die Klotenerin Maya Bücheler Gähwiler. Die leidenschaftliche Crêpebäckerin ist in den Sommermonaten jeweils mit ihrem herzigen Crêpe-Mobil unterwegs und verwöhnt Klein und Gross mit ihren Kreationen. Rein zufällig sei sie zu Swiss Tavolata gestossen, nämlich durch ein Mini-Inserätchen in der Bauernzeitung. Für sie, deren Traum ein eigenes «Bed & Breakfast» wäre, war dies die Initialzündung; umgehend meldete sie sich zur Informationsveranstaltung an.

Würste, Most und Wein

Maya Bücheler Gähwiler empfängt ihre Gäste im Entrée des stattlichen Bauernhauses an der Rankstrasse. Für den Apéro in der Bauernstube hat ihr Onkel die Würste, die er selber herstellt, vorbeigebracht. Eigener Most und lokaler Wein füllen erst die Gläser, dann die Gäste. Das Menü ist bereits bekannt und wechselt saisonal; die Gastgeberinnen werden erst von einer Delegation von Swiss Tavolata getestet, bevor sie für das Projekt verpflichtet werden können. «Es ist unerlässlich, dass wir landauf, landab den gleich hohen Qualitätsstandard anbieten können», sagt Anna Barbara Eisl, eine der Initiantinnen. «Sei es in der Romandie, im Tessin, im

Bündnerland oder in der Deutschschweiz, die Gäste dürfen sich auf ein spezielles Ereignis freuen.»

Bei Maja Bücheler Gähwiler gibt es heute zum Auftakt eine Gemüsequiche und anschliessend ein Rindsrahmragout. Die Spätzli, die sie mit Rapssamen angereichert serviert, sind ein ausserordentliches Geschmackserlebnis. Alle Zutaten stammen vom Hof der Familie oder aus der Region. Es ist eine Bedingung für die Aufnahme als Gastgeberin, dass mindestens 75 Prozent aller Zutaten aus heimischer Produktion stammen. Am sorgfältig gedeckten und liebevoll dekorierten Tisch finden sechs, höchstens aber acht Personen Platz. Andere Betriebe bieten ihre Dienste auch bis zu fünfzig oder noch mehr Gästen an.

In der Küche dampft es. Die beiden Kinder helfen, wie es scheint, gern mit und servieren das Dessert. «Für mich ist es wichtig, dass ich mich voll und ganz auf das Kochen und Bewirten der Gäste konzentrieren kann. Den gesamten administrativen Aufwand, wie zum Beispiel den Buchungsvorgang oder die Rechnungsstellung, erledigt das Sekretariat von Swiss Tavolata.» Sagt's und stellt den zufriedenen Gästen routiniert ein Tellerchen mit Guetzli hin, bevor sie wieder in der Küche verschwindet.

www.swisstavolata.ch

Datum: 21.05.2015

Klotener Anzeiger

Wöchentliches amtliches Publikationsorgan



Verlag Spross AG
8302 Kloten
044/ 800 11 11
www.kloteneranzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'833
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 3
Fläche: 41'067 mm²



Maya Bücheler Gähwiler serviert auf ihrem Hof traditionelle Schweizer Küche. Bild: bs