



Winterthurer Stadtanzeiger
8401 Winterthur
052/ 266 99 00
www.stadi-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 64'643
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 13
Fläche: 61'180 mm²

Bei Bäuerinnen und Landfrauen zu Gast



Die Landfrau Maya Bücheler Gähwiler aus Kloten möchte ihren Gästen ein Stück Schweiz zeigen. Bild: Swiss Tavolata

Swiss Tavolata trifft mit ihrem Angebot den Nerv der Zeit: Bäuerinnen und Landfrauen bekochen und bewirten Gästegruppen aus dem In- und Ausland und bringen ihnen dabei die schweizerische Esskultur näher.

Winterthur: In den vergangenen Jahrzehnten sind die Läden, wo man möglichst schnell und möglichst günstig essen kann, wie Pilze aus dem Boden geschossen. Fast Food regiert die Welt!

Über Mittag einen Hamburger, ein Sandwich oder eine Portion Pommes verdrücken und am Abend eine Tiefkühlpizza aufwärmen, so sieht die Esskultur heutzutage aus. Oder nicht? Immer mehr ist auch ein Trend in die andere Richtung spürbar. Nämlich das Bedürfnis nach einem Essen, das mit viel Liebe zubereitet wurde und auch so schmeckt. Woher kommen die Kartoffeln auf meinem Teller? Muss ich wirklich schon im Januar Erdbeeren aus einem Triebhaus in Holland essen? Und sind die Spargeln aus der Region nicht doch am besten?

Willkommen auf dem Bauernhof

Wer auf der Suche nach saisonalen und regionalen Speisen ist, den könnte das Angebot von Swiss Tavolata interessieren. Swiss Tavolata bietet die Möglichkeit, typisch schweizerische Menüs in einer besonderen Atmosphäre zu geniessen. Man sitzt nicht in einem Restaurant, sondern geht direkt zu den Köchinnen nach Hause. Die noch junge Unternehmung, mit Sitz in Winterthur, organisiert seit vergangenem Herbst Essen bei Bäuerinnen und Landfrauen. Inzwischen sind es mehr als 35 Frauen aus der ganzen Schweiz, die ihre Kochkünste anbieten. Sie alle sind Mitglieder im Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband.



Winterthurer Stadtanzeiger
 8401 Winterthur
 052/ 266 99 00
 www.stadi-online.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 64'643
 Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
 Abo-Nr.: 1095510
 Seite: 13
 Fläche: 61'180 mm²

Ananas aus Costa Rica? Das gibt es nicht. 75 Prozent der für das Essen verwendeten Nahrungsmittel müssen vom eigenen Hof oder aus der Region stammen. Dies ist nur eine der Bedingungen, die die Landfrauen und Bäuerinnen erfüllen müssen, wenn sie unter dem Namen Swiss Tavolata zum Essen laden möchten. Serviert wird jeweils ein Apéro, danach folgen Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Das Essen gibt es zu einem Einheitspreis von 76 Franken. Wer den zum Essen passenden Wein trinken möchte, der bezahlt 96 Franken.

Nebenverdienst für Bäuerinnen

Gibt es denn auch Landmänner? «Theoretisch ja», erklärt Nora Russo, die stellvertretende Kommunikationsverantwortliche von Swiss Tavolata, lachend. «Nur sind es bisher wirklich nur Frauen, die sich bei uns zum Kochen gemeldet haben. Wir sind aber nach wie vor dabei, unser Angebot auszubauen.»

Das kurzfristige Ziel wären 100 Gastgeberinnen und Gastgeber. Egal ob Mann oder Frau, eine Leidenschaft fürs Kochen, nicht aber eine Kochausbildung ist eine weitere wichtige Voraussetzung, um bei Swiss Tavolata dabei zu sein. Ebenso das Bewusstsein für Nahrungsmittel und deren Verwertung. Im Gegenzug seien die Tavolatas eine Möglichkeit für die Bäuerinnen und Landfrauen, so zu einem Nebenerwerb zu kommen.

Zielgruppe sind sowohl Gästegruppen aus der Schweiz wie auch aus dem Ausland. «Jede Region hat so viel zu bieten, das kann für In- und Ausländer spannend sein. Swiss Tavolata bietet aber

nicht nur ein Essen, man erhält ein Erlebnis.» Damit meint Nora Russo die spezielle Atmosphäre auf dem Bauernhof. Oft könne man auch den Hof besichtigen und mit etwas Glück vielleicht sogar ein Kälbchen streicheln. Da nicht alle Gastgeberinnen Bäuerinnen sind, kann es aber auch sein, dass man mitten in der Stadt feinste traditionelle Schweizer Speisen aufgetischt bekommt. Wo man isst, kann man mit wenigen Klicks selber auf der Website von Swiss Tavolata auswählen.

Der Natur Sorge tragen

Eine der Gastgeberinnen, die von Anfang an bei Swiss Tavolata dabei sind, ist Maya Bücheler Gähwiler. Die Mutter von zwei Kindern wohnt in einem alten Bauernhaus mitten im Dorfkern von Kloten, wo sie auch aufgewachsen ist. Spontan sei die Entscheidung gewesen, sich bei Swiss Tavolata anzumelden, als sie in der «Bauernzeitung» ein kleines Inserat gesehen habe. «Kochen und fein Essen, das sind zwei Dinge, die mir am Herzen liegen.» Erfahrung in der Bewirtung von Gästen hatte sie schon vorher. «Ich habe ein kleines Crêpe-Mobil. Meine Kundschaft verwöhne ich mit selbst gemachten Konfitüren und feinen Füllungen.»

Ob beim Bewirten von Gästen des Crêpe-Mobils oder auch für ihre Familie, Produkte verwende sie wenn möglich frisch aus dem Garten oder vom Feld. «Weil sie dann noch richtig nach dem schmecken, was sie auch sind.» Da sie auf einem Bauernhof aufgewachsen

ist, wisse sie, wie man beispielsweise aus Früchten das Beste herausholen könne. Maya Bücheler Gähwiler fand, dass sie den Anforderungen entsprechen würde, und meldete sich als Gastgeberin an. Es folgte ein Probe-Essen. Dies ist Pflicht bei Swiss Tavolata. «Die Qualitätskontrolle ist uns sehr wichtig», erklärt Nora Russo. «Und auch, dass wir in Kontakt sind mit den Köchinnen.» Organisiert ist Swiss Tavolata in sechs Regionen mit jeweils einer Regionalleiterin. So haben die Bäuerinnen und Landfrauen auch immer eine direkte Ansprechperson.

Ein Stück Schweiz zeigen

Was Maya Bücheler Gähwiler den Testessern auftrug, schien zu schmecken. Seither ist sie Mitglied von Swiss Tavolata und durfte schon viele Gäste verwöhnen. «Es macht mir riesig Freude, Gäste zu empfangen und mit ihnen zusammen einen schönen Abend zu verbringen», zeigt sie sich begeistert. Die Erfahrungen seien bisher durchwegs positiv gewesen. «Es waren immer sehr offene und interessierte Gäste.» Gegessen wird bei Bücheler Gähwilers an einem alten Holztisch. «Ich geniesse es mit den Gästen. Und wenn diese mit einem zufriedenen Lächeln nach Hause gehen, dann weiss ich, dass sie sich wohlgefühlt haben.» Hektik kommt bei Maya Bücheler Gähwiler nicht auf. Und auch eine aufgewärmte Tiefkühlpizza würde wohl kaum auf dem Esstisch landen. «Ich möchte meinen Gästen ein Stück Schweiz zeigen und ihnen ehrliche und herzliche Gastfreundschaft anbieten.» *Christine Buschor*