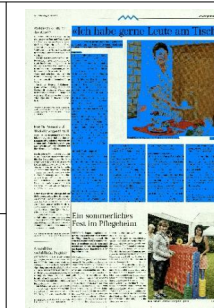


Frutigländer
3714 Frutigen
033/ 672 11 33
www.frutiglaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'979
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 4
Fläche: 53'289 mm²

«Ich habe gerne Leute am Tisch»

ADELBODEN Margrit Büschlen kocht aus Leidenschaft – seit Neustem auch für Fremde. Diese kommen dank Swiss Tavolata in den Genuss der Landfrauenküche.

RUTH STETTLER

Bereits als die Adelbodnerin Margrit Büschlen ihre erste Stelle bei «Bircher Blumen» angetreten hatte, lud sie jeweils ihre Mitarbeiterinnen und andere Kolleginnen in ihre 2-Zimmer-Wohnung ein. Das Essen bereitete sie am Morgen vor. «Ich habe gerne viele Leute am Tisch», sagt die Mutter von drei Kindern. Nach der Floristenlehre absolvierte Margrit Büschlen ein bäuerliches Haushaltjahr. «Da waren fast jeden Tag gegen zehn Personen am Tisch und es kamen viele Gäste, das hat mir sehr gut gefallen», begründet die innovative Bio-Bäuerin ihre grosse Leidenschaft, das Kochen. Unter dem Motto «Bei Freunden zu Gast» bewirte sie im Namen der Swiss Tavolata Gäste und bringt ihnen dabei die Landwirtschaft näher.

«Letzten Sommer, als es ständig regnete, haben wir uns kurzerhand entschlossen, ein paar Tage in die Ferien zu fahren. Da habe ich im «Schweizer Bauer» ein Inserat der Swiss Tavolata gesehen und ich fand, dass das zu mir passen würde», erklärt Büschlen ihre Teilnahme. Nach ihrer Bewerbung wurde sie im September 2014 nach Zürich eingeladen. Man sollte in der Tracht erscheinen. Da lernte sie auch die zweite Teilnehmerin aus dem Frutigland kennen, Erika Hänni aus Reichenbach. Die beiden haben später an der BEA zusammen gekocht und dort die Swiss Tavolata vorgestellt.

Wie ist die Tavolata organisiert?

Die Swiss Tavolata ist aus der Erfolgsgeschichte «Landfrauenküche» entstanden. Die Festtafeln gehören zur italieni-

schen Lebensart. Die Initiantinnen Brigitte Langhart und Anne Marie Eizel glaubten, dass sich die Tradition gut auf die Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen übertragen liesse.

Kündigen sich bei Büschlens Tavolata Gäste an, kann sich Margrit Büschlen voll und ganz auf diese und das Menü konzentrieren. Die Administration im Hintergrund übernimmt die Organisation Swiss Tavolata in Winterthur. So laufen beispielsweise die Anmeldung und die Bezahlung über den Verein. Die Landfrauen und Bäuerinnen haben die Aufgaben eines Gastronomiebetriebes. Das bedeutet zum Beispiel, dass sie für den Weinausschank eine Abgabe an die Gemeinde zu leisten haben. 75 Prozent der Tafel sollen aus hofeigenen oder regionalen Produkten sein. Für Büschlens ist das kein Problem: Sie führen ein eigenes Bio-Hoflädli mit Eiern, Fleisch, Käse und Trockenwürsten.

Für Margrit Büschlen ist alles noch Neuland. Aber: «Rund um die Küche bin ich nicht leicht aus der Fassung zu bringen», lacht sie. Sie entscheidet auch je nach Anfrage, ob sie in der Küche oder im Untergeschoss, wo sie eine gemütliche Bauernecke einrichtet, aufdeckt. Platz ist vorhanden, genug Stühle sind auch da. Für die Möblierung des Bauernhauses hat Fritz Büschlen oftmals «obe us gschwunge» und dafür Gaben wie geschnitzte oder eingebrannte Stühle nach Hause gebracht. Bis zu zehn Personen können gemeinsam zu Gast sein. Diese lernen sich unter Umständen erst an der Tavolata kennen. Auf Anfrage kann sie auch Gruppen bedienen.

Was kommt auf den Tisch?

Als Apéro wird Wurst, Trockenfleisch und Alpkäse serviert. Die Vorspeise ist Salat mit Hobelkäse und Ei. Zum Hauptgang gibt es Rindspfeffer mit Spätzli und Saisongemüse. Als krönender Abschluss kommt ein Apfeltiramisu auf den Tisch. Dazwischen oder danach bleibt Zeit, über die Freuden und Leiden eines Bergbauernbetriebes zu diskutieren und zu erzählen. «Für uns ist die Tavolata ein Nischenprodukt. Wir unterhalten uns gerne mit Leuten über die Landwirtschaft und haben so die Gelegenheit aufzuzeigen, woher die Produkte kommen. Durch den Blick hinter die Kulissen der Landwirtschaft sollen sich die Gäste identifizieren können. Ich glaube, das Urtümliche ist den Leuten etwas wert», erklärt die Bäuerin ihre zusätzliche Motivation, bei der Swiss Tavolata mitzumachen. Selbstverständlich öffnen Büschlens auch die Stalltüren. Kühe und Kälber gibt es zu sehen, zudem 500 Biohühner – es sei denn, diese scharren noch gemütlich vor dem Wald am Hirzbodenport. Als Hofführerin drängt sich Saskia auf, die freundliche Hündin, und selbstverständlich möchten auch die Katzen bei dieser Gelegenheit Streicheleinheiten erhaschen. Auch für die musikalische Unterhaltung ist gesorgt: Fritz Büschlen spielt gerne ein Stück auf dem Örgeli und macht damit die Bauernhofidylle komplett.

Die nächsten Termine: 7./14./21./28. August oder auf Anfrage.

Weitere Informationen zu Swiss Tavolata sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie in unserer Web-Link-Übersicht unter www.frutiglaender.ch.

Datum: 21.07.2015

FRUTIGLÄNDER

DIE ZEITUNG FÜR ADELBODEN, RESCHI, FRÜTIGEN, KANDERGRUND, KANDERSTEG, KRATTIGEN UND REICHENBACH



Frutigländer
3714 Frutigen
033/ 672 11 33
www.frutiglaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'979
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 4
Fläche: 53'289 mm²



Margrit Büschlen wäre parat – am Tisch fehlen nur noch ihre Gäste.

BILD RUTH STETTLER