

Datum: 18.09.2015

Beobachter



Beobachter
8021 Zürich
043/ 444 52 52
www.beobachter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 281'703
Erscheinungsweise: 26x jährlich

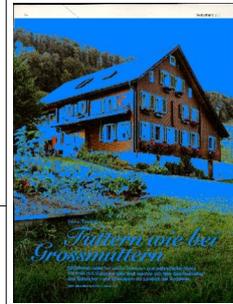
Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2060
Fläche: 239'811 mm²

Swiss Tavolata

Füttern wie bei Grossmüttern

Bäuerinnen laden bei «Swiss Tavolata» zum währschaften Essen auf ihren Hof. Gäste aus aller Welt machen sich über Geschnetzeltes und Spätzli her – und schnuppern die Landluft der Vorfahren.

TEXT: ANNA MILLER; FOTOS: CLAUDIA LINK



Beobachter
8021 Zürich
043/ 444 52 52
www.beobachter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 281'703
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2060
Fläche: 239'811 mm²



Garten, Stall, Küche: Nach einer Führung über den Hof lädt Bernadette Odermatt zum Gourmetabend (oben).
Bald sitzen vier Fremde in der guten Stube der Bauernfamilie. Zehn Stunden haben Einkaufen, Kochen und Dekorieren gedauert (unten).





Beobachter
8021 Zürich
043/ 444 52 52
www.beobachter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 281'703
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2060
Fläche: 239'811 mm²



«Das ist intim. Man lernt echte Menschen kennen.» Ein Gast

Hier hinten am Waldrand, wo das GPS die Strassennamen nicht mehr findet, duftet mild nach frisch gemähtem Gras, nach Blumen und den letzten Sonnenstrahlen des Sommers. Kürbis und Kabis drängen aus der Erde in Bernadette Odermatts Garten. Die 44-jährige Bäuerin selbst steht in der neu renovierten Küche am modernen Induktionsherd und rührt in der Kürbissuppe. Am Tisch hinter ihr beugt sich ihr Jüngster über die Hausaufgaben.

Am Abend erwartet Odermatt Besuch. Vier Fremde werden zu ihr nach Hause kommen, sich in ihrer getäfelten Stube an den Holztisch setzen, ihre Hochzeitsfotos bewundern, nach ihren Kindern fragen und davon schwärmen, wie idyllisch es hier sei. Und sie werden erzählen, wie sehr sie diese gemütliche Stube an ihre

eigenen Kindheitsbesuche bei der Grossmutter erinnere. Aus Bäuerin Bernadette wird Wirtin Odermatt, die zwischen Küche und Stube hin und her eilt, serviert, nachschenkt und fragt, ob es munde.

17.30 Uhr, Bernadette Odermatt arrangiert draussen auf der Terrasse den Hof-Apéro, eine Apfelbowle mit Nektarinen. Routiniert schiebt sie dann die selbstgedrehten Blätterteigschnecken mit Speck und Lauch in den Ofen, «kleine Häppchen zum Getränk».

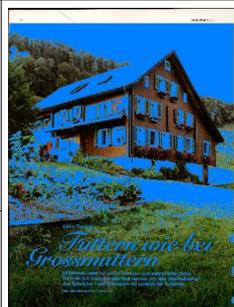
Zehn Stunden haben die Vorbereitungen gedauert, das Einkaufen, Kochen und Dekorieren. Nervös sei sie eigentlich nie, und Angst, dass etwas schiefgehen könnte, habe sie auch keine: «Fehler passieren auch im Restaurant.» Wenn doch mal etwas «abverheie», improvisiere sie halt, so wie im Bauernalltag, das klappe dann schon.

Trinkende Russen und viele Chinesen

Seit der Gründung vor einem Jahr ist Odermatt Mitglied der Vereinigung Swiss Tavolata. Für sie ist es eine Möglichkeit, ihre Leidenschaft für das Kochen auszuleben – und die Familie finanziell zu unterstützen. Fast 200 Gäste hat sie bereits bewirtet, reiche Russen mit eigenem Dolmetscher, Chinesen in grossen Gruppen, gutbetuchte Schweizer und den Direktor des Verkehrshauses Luzern.

«Die Chinesen fotografierten alles, jede Ecke im Haus, alle Möbel und angerichteten Teller. Dabei fiel einem der Tablet-Computer in den Teller», plaudert Odermatt aus dem Nähkästchen.

«Wir haben auch schon Spätzli im Wok auf dem Gasgrill gebraten. Dann liessen wir die Treichler kommen, Fackeln brannten – das war für die Gäste ein



Beobachter
8021 Zürich
043/ 444 52 52
www.beobachter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 281'703
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2060
Fläche: 239'811 mm²

einmaliges Erlebnis.»

Einmal habe ein Russe seine Flasche Wein ganz alleine ausgetrunken, seine Frau verlangte schon beim Apéro nach einem Schnaps. «Die Russen interessierten sich sehr für den Bauernbetrieb.» Und die Gäste seien bis jetzt alle immer angenehm und freundlich gewesen, «offen und interessiert» – und natürlich wohlhabend, nicht jeder kann 96 Franken für ein Abendessen auf den Tisch legen: «Wir könnten uns das nicht leisten.»

Das Angebot der Vereinigung Swiss Tavolata entspricht dem Zeitgeist. Immer öfter wollen die Menschen aus der turbulenten Stadt in die Ruhe und Stille auf dem Land entfliehen. Odermatt bietet die perfekte Kulisse, sie selbst ist das Klischee der Landfrau, ohne bieder und gekünstelt zu sein. Ihr Leben läuft weiter wie sonst – auch wenn Fremde in ihrer Stube sitzen.

Bevor Odermatt bei Swiss Tavolata dabei war, trug sie sechs Mal in der Woche Zeitungen aus – morgens um 4.30 Uhr. Daneben putzte sie die Wohnung der Nachbarn. «Im Schnitt bewirte ich zwei bis vier Mal im Monat Gäste. Das ist noch nicht wahnsinnig

viel. Aber ich bin froh um diesen Zusatzverdienst, und ich freue mich jedes Mal, wenn ich für Gäste kochen kann.» Es sei sehr aufwendig, aber ein kleiner Betrag bleibe schon übrig. Und das Wichtigste sei, dass man dafür auf dem Hof bleiben könne. «Man kann die Kühe ja nicht einfach stehen lassen und ab ins Büro.»

Im Kuhstall gibts eine Bauernlektion

18 Uhr, die Gäste sind da, zwei seit Jahrzehnten befreundete Paare, pensionierte Unternehmer und Ärzte. Odermatt führt sie in den Kuhstall, lachend stehen sie zwischen Mist und Melkmaschine, während die Bäuerin erklärt, wie die Milch von der Kuh in den Laden kommt. 24 Milchkühe haben die Odermatts und 25 Hektaren Land. Kaum etwas kaufen sie ein, im Sommer nur die Früchte, im Winter ein bisschen Gemüse und Fleisch. Das Holz zum Heizen stammt aus den eigenen Wäldern, das Heu reicht den Tieren als Futter. Die Odermatts bewohnen das schöne, 200 Jahre alte Bauernhaus in Obbürgen NW in fünfter Generation. Bauer Toni arbeitete bis vor ein paar Jahren nebenbei noch

Vollzeit, das Leben ist nicht leicht, die Odermatts schaffen viel und fleissig, drei der vier Kinder sind noch daheim.

Die Kürbissuppe wird aufgetischt. Die Stimmung ist gelöst, es wird viel gelacht, die Gäste loben Bernadette, loben die schön renovierten Zimmer, loben den in frischen Farben gedeckten Tisch und das blitzblankpolierte Besteck. «Das ist nun diese viel gelobte Erlebnisgastronomie», sagt eine der Frauen, «dieses Authentische, das erlebt man nur selten.»

Bernadette sei so offen, herzlich, man merke ihr das Engagement an. Das sei ganz etwas anderes als im Restaurant, sagt ihr Begleiter, man sitze bei jemandem daheim am Esstisch, das sei intim. «Man lernt Menschen kennen. Echte Menschen.»

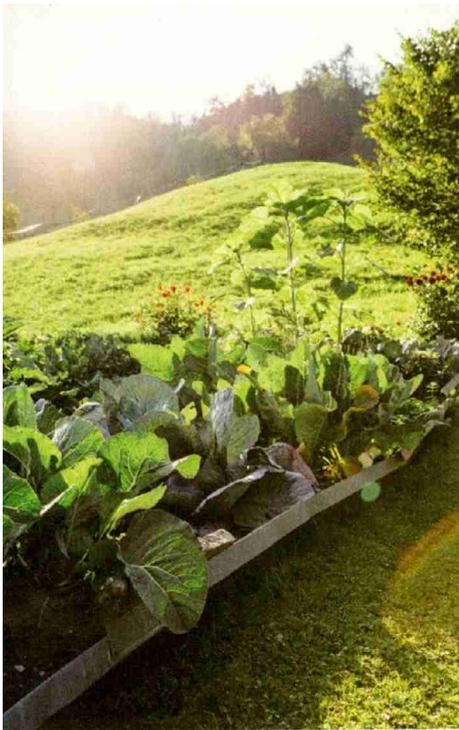
Bernadette Odermatt räumt routiniert den Tisch ab, eilt zurück in die Küche, holt die Käsebällchen in Mandelkruste, scherzt kurz mit ihrer Tochter, ermahnt den Sohn aufzupassen, wenn er mit dem Töffli die Strasse runterbrettert. Für die Familie koche sie nur selten so aufwendig. Das wäre viel zu anstrengend. Doch sie seien immer alle glücklich, wenn von den Gourmetabenden etwas übrigbleibe. Dann kosten alle ein wenig von der Welt, die die Mutter für die Gäste erschafft und die ihnen sonst verschlossen bleibt. «Wobei ich manchmal denke: Vielleicht würden die Leute ja auch kommen, wenn es nur Äplermagronen gäbe, etwas Einfaches, Günstiges.»



Beobachter
8021 Zürich
043/ 444 52 52
www.beobachter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 281'703
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2060
Fläche: 239'811 mm²



Direkt vom Hof: Als Hauptgericht gibt es Kalbgeschnetzeltes mit Apfelstückchen und Baumnüssen, dazu Bohnen im Speckmantel, glasierte Rüebli, Rotkraut und Spätzli. Und von allem so viel man möchte.

An den gedeckten Tisch sitzen

Die Vereinigung Swiss Tavolata wurde 2014 mit dem Ziel gegründet, Schweizer Bäuerinnen einen Nebenerwerb zu ermöglichen. Die Frauen bewirten Gäste auf ihrem eigenen Hof. Das Viergangmenü kostet 96 Franken pro Person, Getränke inklusive. In der Regel bieten die Frauen immer dasselbe Menü an, mit saisonalen Produkten vom eigenen Hof.

Internet: www.swisstavolata.ch

Datum: 18.09.2015

Beobachter



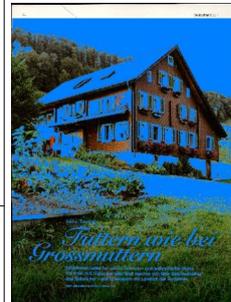
Beobachter
8021 Zürich
043/ 444 52 52
www.beobachter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 281'703
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2060
Fläche: 239'811 mm²



«Ein kleiner Zustupf.» **Bernadette Odermatt**



Beobachter
8021 Zürich
043/ 444 52 52
www.beobachter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 281'703
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 2060
Fläche: 239'811 mm²

«Es ist ein bisschen Voyeurismus»

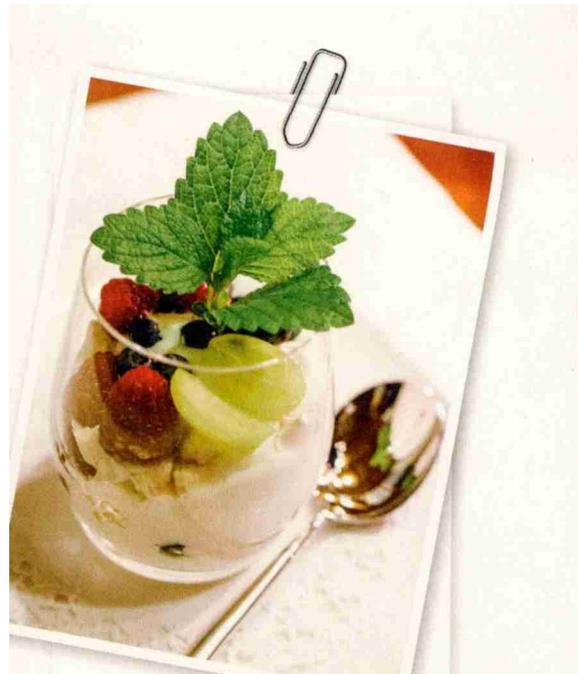
Als Hauptgericht gibt es heute Kalbsgeschnetzeltes vom eigenen Hof an einer Rahmsauce mit Apfelstückchen und Baumnüssen, dazu Bohnen im Speckmantel, glasierte Rüebli, Rotkraut und selbstgemachte Spätzli. Liebevoll zubereitet, wunderbar komponiert, das Fleisch zart wie Butter – und von allem so viel man möchte. «Ein bisschen ist das hier aber auch Voyeurismus, nicht? Die Städter, die die sich abschuftenden Bauernleute bewundern und bestaunen?» Es sei schon lustig, sagt Odermatt, wie wenig die Leute heute noch vom Bauernleben wüssten, «die kommen dann hierher und erschrecken über sich selbst», sagt sie lachend. «Doch das ist der Lauf der Dinge. Das wird sich auch nicht mehr ändern.»

«Das Schöne ist doch», sagt ein Gast, «dass man durch dieses Angebot wieder Kontakt zu den Bauern bekommt.» Das baue Barrieren ab.

Bernadette Odermatt füllt in der Küche das selbstgemachte Joghurt in die Dessertschalen, bröselt Meringues darüber und sagt, sie habe schon immer eine offene Tür gehabt, «zuerst waren es Bekannte, jetzt sind es Fremde», aber das sei kein grosser Unterschied. Sie zieht aber eine klare Linie zwischen Privat- und Gastgeberleben, isst nie zusammen mit den Gästen und drängt sich nicht auf. Und sie erzählt nur von sich, wenn die Gäste wirklich danach fragen.

In fünf Stunden beginnt der neue Tag

Ein letzter Espresso, dann reiben sich die Gäste Bauch und Augen und wünschen gute Nacht. Die Sterne funkeln am dunklen Landhimmel, ein kurzes Aufleuchten der Rücklichter und die Autos rollen in die Stadt hinunter. In ihrer Küche lässt sich Wirtin Odermatt in den Stuhl sinken. Erschöpft, stolz, zufrieden. Es ist Mitternacht vorüber, und in fünf Stunden beginnt für Bäuerin Bernadette ein neuer Tag. ■



Rezept

Ein feiner Dessert-Traum

- 250 Gramm Naturejoghurt
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Deziliter Rahm, geschlagen

■ Alles in einer Schüssel verrühren
■ Meringues zerbröseln

- 2 bis 3 verschiedene Sorten Früchte (je nach Saison), zum Beispiel:
■ Himbeeren, Heidelbeeren,
■ Orangen, Äpfel, Nektarinen,
■ Trauben etc.

■ 4 hohe Gläser bereitstellen

■ Erst die Joghurtcreme,
■ dann Früchte und Meringuebrösel
■ einfüllen, in Schichten wiederholen

■ Ausgarnieren

■ **Tipp:** Statt Meringues kann
■ man auch Löffelbiskuits, Amaretti,
■ Kokosmakrönli oder
■ andere Biskuits verwenden.