



SWISS TAVOLATA: Heimelige Qualitätsküche!



Wenn Gäste die Seele baumeln lassen, kommt Gaby Volken so richtig in Schwung.

Gäste aus der Schweiz und dem Ausland können bei Bäuerinnen und Landfrauen zu Hause die echte traditionelle und innovative Schweizer Küche geniessen. Einheimische Produkte und regionale Küche sind im Trend. SWISS TAVOLATA schliesst an den Erfolg der TV-Sendung Landfrauenküche an und macht «Bei Landfrauen mit Freunden essen und geniessen» erlebbar. Vor einem Jahr wurde das Projekt im Landesmuseum in Zürich gestartet. Heute sind es bereits 50 Gastgeberinnen, die ihre Gäste bei sich zu Hause nach Strich und Faden verwöhnen und vom Guten das Beste auftischen. Weitere Gastgeberinnen sind überdies willkommen.

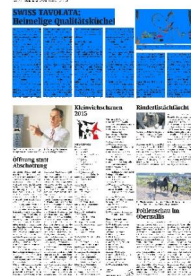
SWISS TAVOLATA ist als Verein organisiert, der vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV und der Home Food Media GmbH gegründet worden ist. Der Lebensraum «Bauernhof»

bietet zahlreiche Möglichkeiten, um neue Betriebszweige zu entwickeln. Unternehmergeist, Fachwissen, Fantasie und eine gute Portion Mut und Durchhalten sind Eigenschaften, die Bäuerinnen bei ihrer vielfältigen täglichen Arbeit auszeichnen. SWISS TAVOLATA ist eine reale und konkrete Möglichkeit, auf dem Betrieb eine Erwerbstätigkeit aufzubauen und ermöglicht Bäuerinnen einen Zusatzerwerb zu einem marktgerechten Lohn. Eine Tavolata bietet zudem die Chance, ein lebendiges und gutes Bild der Landwirtschaft zu vermitteln. Nicht zu vergessen sind die von den Bauernfamilien oder in der Region mit Sorgfalt produzierten Lebensmittel. Gemüse und Früchte aus dem hofeigenen Garten, Fleisch vom Hof bilden die Hauptzutaten der nach überlieferten und neuen Familienrezepten zubereiteten Menüs. Zwei der SWISS TAVOLATA-

Gastgeberinnen kommen aus dem Wallis. Sie bewirten ihre Gäste in Zeneggen bzw. im Löttschental.

Gaby Volken aus Zeneggen

Gaby Volken ist Servicefachangestellte, Hotelière, Spiel- und Waldspielgruppenleiterin, Erwachsenenbildnerin. Sie bewirtschaftet zusammen mit ihrem Mann Aldino einen kleinen Biobetrieb. Sie lädt ein zu Kalbsschnitzel nach Walliser Art. Das Mahl beginnt mit einem genussvollen Apéro us dum Spycherli, serviert mit einem eisgekühlten Heidawein. Der Hauptgang besteht aus Gemüsestrudel auf grünem Beet, Kalbsschnitzel nach Walliser Art, gebratene Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse aus dem eigenen Garten. Dazu werden Schweizer Weine oder herrliches Berg-Hahnenwasser serviert. Zum Dessert wird ein Bee-



Walliser Bote
3900 Brig
027/ 922 99 88
www.walliserbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'213
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 23
Fläche: 35'253 mm²

rentraum, umringt von Quark-Vanillepudding, aromatisierte Himbeersauce und Schoggimousse gereicht. Das Mahl wird abgerundet mit selbst gemachten Mandelplätzchen und Vieille Prune, Kaffee, und Tee.

Auf der Website swisstavolata.ch schreibt Gaby Volken: Einmal vom Alltag abschalten, eintauchen in die intakte Natur unseres kleinen Walliser Dorfes, die Aussicht auf eine einzigartige Bergwelt geniessen und die Seele baumeln lassen. Ist Ihre Neugierde geweckt? Dann lassen Sie sich von meinem Mann Aldino und mir kulinarisch verwöhnen. Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen und mit Ihnen eine gesellige Tafelrunde zu erleben.

Gaby und Aldino Volken bereiten für ihre Gäste auserwählte Speisen aus der Region zu. Die Hamma, das Trockenfleisch und den Speck lassen sie im eigenen Speicher trocknen. Gemüse und Kräuter stammen aus ihrem Garten und das zarte Fleisch von ihren Kälbern. Zum Dessert verwöhnen sie die Gäste jeweils mit einer neuen Kreation. Selbst gemacht sind nicht nur ihr Vieille Prune, sondern auch die feinen Mandelplätzchen, die sie zum Kaffee servieren.

Karin Christa Ritler aus Blatten

Karin und Dani Ritler möchten Geniesser ins Lötschental locken, weil es bei ihnen viel zu

bestaunen und zu entdecken gibt. Landwirtschaft und Tourismus zu vereinen ist ihnen wichtig. Ihr Lamm- und Schaffleisch verarbeitet Karin zu feinen Gerichten, z.B. Bio-Lammwürfel. Nach dem Hofapéro wird im einmaligen Ambiente des Maskenkellers goldgelbe Saffransuppe mit pochierem Ei serviert. Der Hauptgang besteht aus zarten Lammwürfeln mit Honigberg-Thymiansauce, rassiger Polenta und Saison Gemüse. Zum Dessert werden gebackene Lonzasteine mit hausgemachter Joghurt-Glace serviert. Dazu werden Schweizer Wein, Hahnenwasser, Kaffee oder Tee gereicht.