

Pöschli
7430 Thusis
081/ 650 00 75
www.so-medien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'706
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 11
Fläche: 39'529 mm²



Nahmen gemeinsam am Tavolata-Tisch Platz (von links): Christine Bühler, Präsidentin Schweizerischer Bäuerinnen und Landfrauenverband, Duri Campell, Alt-Standespräsident, Magdalena Martullo-Blocher, Unternehmerin, Migga Falett, Gastgeberin, Dorli Salzgeber, Mutter von Migga Falett, Thomas Roffler, Präsident Bündner Bauernverband, Tina-Maria Rizz, Präsidentin Bündner Bäuerinnen- und Landfrauenverband und Fredo Falett, Gastgeber.

Swiss Tavolata – zu Gast bei Migga Falett in Bergün

Nach der Erfolgstaffel Landfrauenküche sind die Schweizerischen Landfrauen einen Schritt weiter gegangen. Mit Swiss Tavolata werden Gäste von Bäuerinnen auf dem eigenen Hof bewirtet. Der Gast soll sich dabei wie ein Freund bei den Gastgebern fühlen dürfen.

Von Vrena Crameri-Daepfen

Bei der Siegerin der ersten Landfrauenküche-Staffel von 2007, Migga Falett, Bergün, fand am 16. September eine Swiss Tavolata im grösseren Rahmen mit Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Tourismus statt. Der Anlass stand unter der Schirmherrschaft von Unternehmerin Magdalena Martullo-Blocher. Seit einem Jahr bieten knapp vierzig Bäuerinnen in der ganzen Schweiz das Angebot auf ihrem Hof an. In Graubünden sind es deren fünf. Es werden vor allem eigene, oder aus der Region stammende Produkte verwendet. Die angebotenen Menüs sind einfach und bodenständig. Das Ambiente ist einmalig, denn die Gäste werden im Zuhause der Bauern-

familien bewirtet. Es sei, wie wenn Freunde in die Stube kommen, meinte Migga Falett. Weiter koche sie gerne für mehrere Personen. Darum habe ihr das Projekt auch von Beginn an sehr gefallen und zugesagt.

Idee stammt ursprünglich aus Italien

2005 erlebte Brigit Langhart, Geschäftsführerin von Swiss Tavolata, in Italien in einem Privathaus die klassische italienische Küche, wie man sie sonst als Tourist kaum erleben kann. Mit dieser Idee, auf Schweizer Verhältnisse zugeschnitten, konnte sie Marketing-Leiterin Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler begeistern. Mit Christine Bühler, Präsidentin



Pöschli
7430 Thuisis
081/ 650 00 75
www.so-medien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'706
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 11
Fläche: 39'529 mm²

des Schweizerischen Bäuerinnen und Landfrauen Verbands, holten sie eine weitere wichtige Person ins Boot. Zusammen mit Silvia Amaudruz, Präsidentin der Waadtländer Bäuerinnen, wurde ein Projekt ausgearbeitet, das auch vom Bundesamt für Landwirtschaft und Seco akzeptiert und gutgeheissen wurde. Zudem konnten namhafte Sponsoren gewonnen werden, welche das Projekt unterstützten. Auch bei Schweiz Tourismus erkannte man das Potenzial dieses Projekts und unterstützte es, wie Tiziano Pelli, Leiter Stab Direktion Schweiz Tourismus, ausführte. Die Schweiz könne nicht mit billigen Angeboten konkurrenzfähig sein, jedoch könne die Schweiz Einzigartiges, Erlebnisse, lokale Identität, Einfachheit, gesunde Lebensweise und regionale Kultur bieten, und Swiss Tavolata biete dies auf der ganzen Linie.

Bürgerliche Küche auf hohem Niveau

Migga Falett, ihr Mann Fredo, und ihre Mutter Dorli waren die guten Seelen in der Küche, bereiteten alles zu und halfen überall mit. So konnten die Gäste mit einem Apéro, Trockenfleisch, diversen Käsen und Birnbrot, einer Suppe als Vorspeise, dem Hauptgang, Rindsbraten, Maluns, Apfel-Chutney, Salat und dem Dessert, Baumnuss-Glace und Engadiner Nusstorte, verwöhnt werden.

Weitere Informationen zu Swiss Tavolata sind unter www.swisstavolata.ch zu finden.