



Novitats
7078 Lenzerheide
081/ 384 34 40
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'422
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 19
Fläche: 46'108 mm²

Us dr Region

Tischlein deck dich – Ein Besuch bei Migga Falett in Bergün

Nach der Erfolgsstaffel «Landfrauenküche» sind die Schweizer Landfrauen einen Schritt weitergegangen. Mit Swiss Tavolata werden Gäste von Bäuerinnen auf dem eigenen Hof bewirtet, der Gast soll sich wie ein Freund bei den Gastgebern fühlen dürfen.

Von Vrena Cramer-Daepfen



Sie zauberten für rund dreissig Gäste in der Küche: Migga Falett, Dorli Salzgeber und Fredo Falett.

Bei der ersten Siegerin der «Landfrauenküche»-Staffel von 2007, Migga Falett, Bergün, fand kürzlich eine Swiss Tavolata im grösseren Rahmen mit viel Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Tourismus unter der Schirmherrschaft von Magdalena Martullo-Blocher, Unternehmerin Ems-Chemie, statt. Vor einem Jahr wurde Swiss Tavolata der Öffentlichkeit vorgestellt. Seither bieten in der ganzen Schweiz knapp vierzig Bäuerinnen für Gäste die Swiss Tavolata auf ihrem Hof an, in Graubünden sind es fünf. Mit dieser Nische können Bäuerinnen das sinken-

de Einkommen etwas aufbessern. Von der Direktvermarktung sind die Vorschriften, Gesetze und Hygienebedingungen den Bäuerinnen bekannt. Für Swiss Tavolata werden vor allem eigene oder aus der Region stammende Produkte verwendet. Die angebotenen Menüs sind einfach und bodenständig und doch exklusiv. Das Ambiente ist einmalig, denn die Gäste werden in den Räumen der Bauernfamilien bewirtet und erhalten so einen Einblick hinter die Kulissen, einen Blick in die Familien und die Betriebe. Die Gäste zu bewirten sei, als



Novitats
7078 Lenzerheide
081/ 384 34 40
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'422
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 19
Fläche: 46'108 mm²

ob Freunde hier in der Stube wären, so Migga Falett. Sie koche gerne, sei gewohnt, für mehrere Personen zu kochen, und das Projekt habe ihr von Beginn an sehr gefallen und zugesagt.

Die zündende Idee wurde in Italien gefunden

2005 erlebte Brigit Langhart, Geschäftsführerin von Swiss Tavolata, in Italien in einem Privathaus die klassische italienische Küche, wie man sie sonst als Tourist nie erleben kann. Mit dieser Idee, auf Schweizer Verhältnisse zugeschnitten, konnte sie Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler, Marketing-Leiterin von Swiss Tavolata, begeistern. Bäuerinnen und Landfrauen, die gerne kochen und Gäste bewirten, sollten mit dieser Möglichkeit einen Zusatzverdienst generieren können. Mit Christine Bühler, Präsidentin 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, halfen überall mit, sodass 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 wurden.

Weitere Informationen unter www.swisstavolata.ch.



Äusserst fein: die Apéro-Platten.

Bilder Vrena Crameri-Daeppen