



Swiss Tavolata – ein Besuch bei Migga Falett, Bergün

Nach der Erfolgsstaffel Landfrauenküche sind die Schweizerischen 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.



Christine Bühler, Präsidentin Schweizerischer Bäuerinnen und Landfrauenverband; Duri Campeil, 2014/15 Landespräsident GR; Magdalena Martullo-Blocher, Unternehmerin Ems-Chemie; Migga Falett, Gastgeberin; Dorli Salzgeber, Mutter von Migga Falett; Thomas Roffler, Präsident Bündner Bauernverband; Tina-Maria Rizz, Präsidentin Bündner Bäuerinnen- und Landfrauenverband; Fredo Falett, Gastgeber (v.l.).

Bei der ersten Siegerin der Landfrauenküche-Staffel von 2007, Migga Falett, Bergün, fand am 16. September 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 sinkende 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.



Bündner Bauernverband
7408 Cazis
081/ 254 20 00
www.buendnerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'369
Erscheinungsweise: 47x jährlich

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, in die Betriebe. Swiss-Tavolata-Gäste zu bewirten sei, wie wenn Freunde hier in der Stube wären, so Migga Falett am 16. September. Sie koche gerne, sei gewohnt für mehrere Personen zu kochen und das Projekt habe ihr von Beginn weg 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, Landfrauen, die gerne kochen und Gäste bewirten, sollten mit dieser Möglichkeit einen Zusatzverdienst regenerieren können. Mit Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands, 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, verschiedenen Käsen und Birnbrot –, einer Suppe als Vorspeise, dem Hauptgang – Rindsbraten, Maluns, Apfel-Chutney –, Salat und dem Dessert – Baumnussglace und Engadiner Nusstorte – verwöhnt wurden.

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

Vrena Crameri-Daeppen



Apéroplatten (Fotos: V. Crameri-Daeppen)