



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 27
Fläche: 61'373 mm²

SWISS TAVOLATA: Feier zum 1-Jahr-Jubiläum

Den Praxistest bestanden



Genossen die Swiss Tavolata bei Faletts (v.l.n.r.): Christine Bühler, Präsidentin Schweizerischer Bäuerinnen und Landfrauenverband, Duri Campell, 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. (Bilder: Vrena Crameri-Dauppen)

Mit Swiss Tavolata haben die Schweizer Bäuerinnen letztes Jahr ein neues Gästebewertungskonzept gestartet. Und damit voll ins Schwarze getroffen. Mit prominenten Gästen feierten sie das 1-Jahr-Jubiläum in Bergün.

VRENA CRAMERI-DAEPPEN

Pünktlich zum 1-Jahr-Jubiläum fand am 16. September bei der ersten Siegerin der «Landfrauenküche»-Staffel von 2007, Migga Falett aus Bergün, eine Swiss Tavolata in grösserem

Rahmen statt. Mit viel Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Tourismus unter der Schirmherrschaft von Magdalena Martullo-Blocher, Unternehmerin Ems-Chemie.

Schon 40 Anbieterinnen

Das Konzept der Swiss Tavolata ist so einfach wie bestechend: Gäste werden von Bäuerinnen auf dem eigenen Hof bewirtet, der Gast soll sich wie ein Freund fühlen dürfen. Diese Idee haben die Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen nach der Erfolgstaffel «Landfrauenküche» mit der Swiss Tavolata

umgesetzt. Vor einem Jahr wurde Swiss Tavolata der Öffentlichkeit vorgestellt, seither bewirten in der ganzen Schweiz knapp vierzig Bäuerinnen Gäste auf ihrem Hof.

Mit diesem Nischenangebot können die Bäuerinnen Einkommen aufbessern. Von der Direktvermarktung her sind Vorschriften, Gesetze und Hygienebedingungen den Bäuerinnen meist schon bekannt, wenn sie dann noch gut und zudem gerne für Gäste kochen, sind die wichtigsten Voraussetzungen für das Angebot bereits erfüllt.



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 27
Fläche: 61'373 mm²

Exklusiv bodenständig

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 Blick hinter die Kulissen, einen Einblick in die Familien, die Betriebe.

«Swiss-Tavolata-Gäste zu bewirten, ist, wie wenn Freunde hier in der Stube wären», so Migga Falett. Sie koche gerne, sei es gewohnt, für mehrere Personen zu kochen, und das Projekt habe ihr von Beginn weg sehr gefallen und zugesagt.

Idee aus Italien

In einem Privathaushalt lernte Brigit Lanhart 2005 die klassische italienische Küche kennen, wie man sie sonst als Tourist nie erleben kann. Ein Schlüsselerlebnis für die Swiss Tavolata-Geschäftsführerin. 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, so der Grundgedanke.

Potenzial erkannt

Mit Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauen-Verbandes, holten sie eine weitere wichtige Person ins Boot. Zusammen mit Silvia Amadruz, Präsidentin der Waadtländer Bäuerinnen, wurde ein Pro-

jekt ausgearbeitet, das auch vom Bundesamt für Landwirtschaft und vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) akzeptiert und gutgeheissen wurde. Zudem konnten namhafte Sponsoren gewonnen werden, die das Projekt unterstützten. Auch bei Schweiz Tourismus habe man das Potenzial des Projekts erkannt und unterstütze es, so Tiziano Pelli, Leiter Stab Direktion Schweiz Tourismus. «Die Schweiz kann nicht mit billigen Angeboten konkurrieren, jedoch kann sie Einzigartiges, Erlebnisse, lokale Identität, Einfachheit, gesunde Lebensweise und regionale Kultur bieten.» Und das mache Swiss Tavolata auf der ganzen Linie.

Hohes Niveau in Bergün

Migga Falett, ihr Mann Fredo und ihre Mutter Dorli waren die guten Seelen in der Küche und verwöhnten die Gäste mit Trockenfleisch, diversen Käsen und Birnbrot, Suppe, Rindsbraten, Maluns, Apfelchutney, Salat und dem Dessert, Baumnussglace und Engadiner Nusstorte. Und die Gäste waren begeistert: Das Konzept Swiss Tavolata

überzeugt.

www.swisstavolata.ch



Kochten für rund 30 Gäste: Migga Falett, Dorli Salzgeber, Fredo Falett.



Bodenständig exklusiv.



Die Gäste genossen die familiäre, gemütliche Atmosphäre.