

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

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

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 17
Fläche: 69'588 mm²

Jung und voller Tatendrang – Swisstavolata

Hereinspaziert in die gute Stube ... so wurde vor gut einem Jahr der Start von Swisstavolata in der «Landfrau» vorgestellt. Heute, 14 Monate nach der viel versprechenden Eröffnung zu Swisstavolata, besuchten wir Migga Falett, Regionenvertreterin und selber leidenschaftliche Swisstavolata-Köchin, in ihrer gemütlichen Küche in Bergün.



Das Willkommensfensterli im Hause Falett. (Fotos: zVg von Swisstavolata)

LF: Liebe Migga, voller Elan seid ihr vor gut einem Jahr in dieses Projekt gestartet. Kannst du uns etwas über die Entwicklung erzählen?

MF: Wir sind gut gestartet, haben schon viel erreicht, sind in der Aufbauphase. In Graubünden sinds aktuell 4 Anbieterinnen und wir hätten gerne noch viel mehr. Schaut mal rein auf www.swisstavolata.ch, da könnt ihr viel erfahren über uns und unsere Gastgeberinnen.

Aufbauphase, was bedeutet das?

4 Anbieterinnen sind natürlich noch viel zu wenig, wir hoffen auf weitere innovative, gute Köchinnen. z.B. aus dem Engadin, der Surselva, dem Prättigau, der Herrschaft, Rheinwald, Schams etc. Unse-

re Bekanntheit muss bei potenziellen Gastgeberinnen wie bei interessierten Gästen noch gesteigert werden.

Wir reden von Graubünden, wie viele sinds denn schweizweit?

In der ganzen Schweiz sind es etwa 50 Anbieterinnen, es kommen ständig neue dazu, einige sind noch im Aufnahmeverfahren.

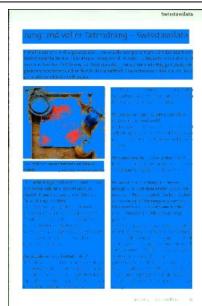
Wen möchtet ihr als Gastgeberinnen?

Bäuerinnen und Landfrauen mit einer Affinität zum Gastgeben und Kochen.

Du warst ja von Anfang an, besser gesagt kurz nach dem ersten Gedanken zu diesem Projekt, dabei. Du hast sicher schon ein paar Erfahrungen gesammelt.

Was würdest du als achtsame Köchin einer Interessentin mit auf den Weg geben?

Das Wichtigste ist, dass du gerne Gastgeberin bist. Der Gast spürt die Atmosphäre, dass er willkommen ist. Es sind ja nur fünf, sechs Gäste, aber um die muss man sich gut kümmern. Weiter muss du gerne kochen, in diesem Preissegment muss es gut sein, etwas anderes, als in der Beiz nebenan. Hübsch gedeckt und dekoriert, sauber und gepflegt, wenn du das gerne machst und hast, dann bist du bei uns richtig.



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

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

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 17
Fläche: 69'588 mm²



Wer es gerne festlich und gemütlich hat, der meldet sich nun direkt zu einem Dinner.

(Fotos: zVg von Swisstavolata)

Swisstavolata hat eigene Richtlinien, die unbedingt eingehalten werden müssen. Eine wichtige Anforderung ist die Mitgliedschaft in einer Bäuerinnen- und Landfrauenorganisation.

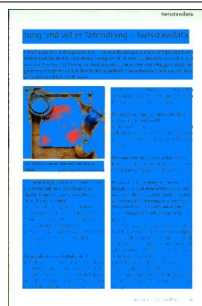
Okay, steigen wir doch gerade mal ein. Angenommen, ich wäre eine gute Köchin und würde mich fürs Mitmachen bewerben. Was muss ich tun?

Swisstavolata verfügt über eine bestens organisierte Website, da kann jede interessierte, werdende Gastgeberin das Bewerbungsformular herunterladen. In diesem Bewerbungsformular machst du Angaben zu deiner Person und je drei Vorschläge für Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Dann sendest du es ausgefüllt zurück.

Danach wird sich die Regionenleiterin bei dir melden. Bei diesem Telefonat wird das Menü besprochen. Danach bekommt die werdende Gastgeberin die Richtlinien zugestellt und die Regionenleiterin meldet sich umgehend zu einem Testessen an.

Das Testessen, hier nehmen meistens zwei Personen teil, dient der Qualitätssicherung.

Sind alle Bedingungen erfüllt, bespricht die Regionenleiterin mit der Geschäftsstelle die Aufnahme. Parallel dazu beantragst du eine Gastwirtschaftsbewilligung bei der Gemeinde und meldest dich beim Lebensmittelamt. Danach kommt der Fotograf vorbei, um schöne Bilder zu machen für die Website und schon ist dein Angebot aufgeschaltet. So, jetzt kann man ein Nachtessen oder einen Zmittag



bei dir buchen für Geburtstage, Familienfeste, Weihnachtsessen etc. je nachdem, wie viele Plätze du hast.

Mit wie viel Aufwand ist eigentlich zu rechnen?

Im Schnitt koche ich für 4–6 Gäste, 1–2 Mal monatlich. Es ist jedoch saisonal und regional abhängig. Manche Gastgeberinnen sind gut gebucht, andere müssen noch überarbeitet werden.

Ein Jahr ist vergangen, sind weitere Massnahmen geplant?

Ende Oktober hat das 1. Regionentreffen am Plantahof mit allen Gastgeberinnen meiner Region stattgefunden. Diese Treffen finden in diesem Herbst in allen 5 Regionen statt.

Im November organisiert Swisstavolata einen Dekokurs für ihre Gastgeberinnen, einen Kurs im Umgang mit den neuen Medien hat bereits stattgefunden.

Um weitere Gastgeberinnen anzuwerben, werden wir Tavolatas für Interessierte anbieten. Mit diesen Events hoffen wir auf neue, motivierte Gastgeberinnen.

Es scheint, Swisstavolata schaut gut zu ihren Anbieterinnen?

Auf jeden Fall, als Gastgeberin kann ich mich voll und ganz dem Kochen, Dekorieren und dem Drumherum zur Gemütlichkeit widmen, während Swisstavolata für mich Werbung macht, professionelles Fotomaterial organisiert und bereitstellt, die Buchungen entgegennimmt und das Essen abrechnet. So bleibt mir mehr Zeit für die Gäste und mich selber.

Migga, hast du spontan ein Fazit für dein Angebot?

Swisstavolata bedeutet für mich: Zusatzeinkommen, Befriedigung, viele schöne Begegnungen. Ich habe ein schönes, altes Haus, schönes Geschirr und zeige es gerne.

Ganz herzlichen Dank für das interessante und aufgestellte Gespräch. Ich wünsche dir weiterhin viel Erfolg, Freude und wunderbare Begegnungen mit all deinen Gästen.

Vielen Dank für deinen netten Besuch. Gerne gebe ich Interessierten weitere Auskünfte.

Migga Falett und Anna Bühler-Risch



Geschickt: Mit viel Freude und Liebe richtet Migga ihr feines Essen an.