

Datum: 01.12.2015

oliv DIE GRÜNEN SEITEN
DES LEBENS



Oliv Die grünen Seiten des Lebens
5703 Seon
062/ 769 00 88
www.oliv-zeitschrift.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 8
Fläche: 186'564 mm²



Datum: 01.12.2015

oliv DIE GRÜNEN SEITEN
DES LEBENS



Oliv Die grünen Seiten des Lebens
5703 Seon
062/ 769 00 88
www.oliv-zeitschrift.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 8
Fläche: 186'564 mm²



Heimatgefühle: An einer «Swiss Tavolata» wird auch mal in der guten Stube serviert.



Oliv Die grünen Seiten des Lebens
5703 Seon
062/ 769 00 88
www.oliv-zeitschrift.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 8
Fläche: 186'564 mm²

Die Dinner-Party ist ein urangelsächsisches Kulturgut. Man versammelt Freunde und Bekannte um den eigenen Esstisch, bereitet mindestens einen Dreigänger zu und trinkt dazu einen guten Wein. Diese Form der Geselligkeit, bei der man die eigene Haustür weit öffnet, ist inzwischen auch auf dem europäischen Festland zu einem regelrechten Trend geworden. Und die Einladungen gehen dabei viel weiter, als es die ursprüngliche britische Gastlichkeit vorgibt: Im Stil der französischen «Table d'hôtes», wo Fremde sich einen Tisch teilen, spriessen immer mehr Internetplattformen aus dem Boden, die zum Ziel haben, Menschen zu einem geselligen Mahl zusammenzubringen.

ZU DEN WURZELN

Bei den «Swiss Tavolata» steht dabei vor allem der Kontakt zu lokalen Lebensmittelproduzenten im Vordergrund. «Viele Menschen haben heutzutage Sehnsucht nach traditioneller, authentischer Gastlichkeit», sagt Barbara Eisl, Mitbegründerin von «Swiss Tavolata». Als Teilnehmerin oder Teilnehmer an einem der Abendessen kehre man sozusagen zu den Wurzeln zurück. Die «Swiss Tavolata» ist inspiriert durch ein ähnliches Projekt in Italien

Vor allem im Winter haben die Landfrauen Zeit, Gäste zu bewirten.

sowie den Erfolg der Fernsehsendung «Landfrauenküche» und bietet Gästen aus dem In- und Ausland an, bei Bäuerinnen und Landfrauen ein Mittag- oder Abendessen zu geniessen.

Die Landfrauen stellen in Zusammenarbeit mit den Initiantinnen ihr Menü zusammen, das mindestens zu drei Vierteln einheimische Produkte oder solche vom

eigenen Hof enthält. Dazu werden nur Schweizer Weine aufgetischt. Die Menüs seien, so Eisl, «grosszügig». Der Apéro wird oft von etwas Selbstgebackenem begleitet – im Thurgau zum Beispiel von einem Flammkuchen aus Mehl aus der Region und gedörrten Äpfeln. Danach gibt es die Vorspeise, den Hauptgang und ein Dessert, das mit Tee, Kaffee und – ebenfalls selbstgemachtem – Gebäck abgerundet wird. Ein liebevoll und der Jahreszeit oder dem Anlass entsprechend gedeckter Tisch ist dabei selbstverständlich. Gerade jetzt im Winter bieten viele Bäuerinnen und Landfrauen ihre Tafeln an. «Im Sommer ruft oft die Arbeit auf dem Feld, jetzt aber haben sie Zeit, Gäste zu bewirten.»

BÄUERINNEN-ALLTAG

Wer allerdings bei «Swiss Tavolata» neue Leute kennenlernen will, wird meist enttäuscht. Zwar kann es vorkommen, dass auch Fremde mit am Tisch sitzen, in erster Linie ist es aber ein Angebot für Familien, Freunde und Gruppen. Kennenlernen soll man dabei vor allem die Bäuerin, ihren Hof und dessen Produkte. «Die Idee ist, dass man mit diesen Frauen, die gerne aus ihrem Leben erzählen, ins Gespräch kommt und etwas über ihren Alltag erfährt», so Eisl.

Ganz anders ist es beim «Hopping Dinner». Diese ursprünglich in Zürich ins Leben gerufene Plattform richtet sich ganz direkt an Singles. Man meldet sich an, bekommt einen Kochpartner sowie einen Gang zugeteilt und isst dann drei Gänge (von denen man einen selbst zubereitet hat) in drei verschiedenen Wohnungen. Bei jedem Gang trifft man auf neue Leute, und am Ende des Abends gibt es ein grosses Wiedersehen aller Teilnehmer.

Gründerin Christine Hett rief das «Hopping Dinner» vor vier Jahren ins Leben, weil sie selbst vergeblich nach einem



Oliv Die grünen Seiten des Lebens
5703 Seon
062/ 769 00 88
www.oliv-zeitschrift.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 8
Fläche: 186'564 mm²

solchen Angebot gesucht hatte. «Ich war Single und neu in Zürich und ich kannte ähnliche Konzepte aus anderen Städten.» Sie sei eine leidenschaftliche Köchin und Esserin, und wie für viele der Teilnehmer sei es auch für sie spannend, einmal in andere Küchen zu schauen.

SILVESTER-DINNER

«Hopping Dinner» werden inzwischen in der gesamten Deutschschweiz angeboten – und das ganze Jahr hindurch. Ein Weihnachtsdinner sei zwar nicht geplant, aber, so Hett, «kurz vor dem Samichlausabend am 5. Dezember gibt es ein Dinner». Und auch Silvester würde sich hervorragend eignen. «Hopping Dinner» zum Jahreswechsel hat Hett in früheren Jahren bereits zweimal veranstaltet, «und es war immer ein voller Erfolg».

Beim «Hopping Dinner» gibt es keine Vorgaben für Menüs oder Ambiente – den Teilnehmern bleibt selbst überlassen, wie sie ihren Gang gestalten. «Viele legen sich aber richtig ins Zeug für ihre Gäste», erzählt Hett. Und natürlich sind aus den Anlässen heraus schon Freundschaften und auch Beziehungen entstanden – Liebe geht bekanntlich durch den Magen. «Ich habe gerade letzte Woche wieder von einer Teilnehmerin gehört, dass sie durch ein «Hopping Dinner» ihren Traummann gefunden hat», meint Hett schmunzelnd.

Auch beim von «Slow Food Youth» organisierten «Eat-In» könnte Frau theoretisch ihren Traummann kennenlernen – zumindest aber Männer, die ähnliche Interessen haben. Denn es handelt sich nicht nur um einen kulinarischen, sondern auch um einen politischen Anlass. «Bei den «Eat-In» von «Slow Food Youth» geht es darum, Esskultur und Leidenschaft für gutes Essen zu teilen», erklärt Anna Pearson. Die Anlässe richteten sich gegen Fastfood und künstliche oder industriell hergestellte Lebensmittel sowie gegen Food Waste. Allerdings sei es schwierig, so Pearson, in

der Schweiz ein «Eat-In» im öffentlichen Raum zu veranstalten, da solche Anlässe nicht bewilligt würden. «Slow Food Youth» hat deshalb zurzeit auch keine Termine auf der Agenda.

Doch für ein «Eat-In» braucht es nicht unbedingt eine Organisation und die Öffentlichkeit – man kann es auch im privaten Rahmen veranstalten. «Ich habe vor einigen Monaten selbst ein Sommerfest in Form eines «Eat-In» gemacht», erzählt Pearson. Sie betont, dass ein «Eat-In» kein Buffet ist: «Das Essen kommt direkt auf den Tisch, jeder nimmt, was er will und gibt das, was er selbst zubereitet hat, weiter, damit alle von allem probieren können. So kommt man auch schnell mit den Tischnachbarn ins Gespräch.» Wichtig sei auch, dass man versuche, etwas Besonderes mitzubringen, und bei grossen Grup-

Die «Eat-In» richten sich gegen Food Waste und Fastfood.

pen seine Speisen anschreibe und die Besonderheit herausstreiche, zum Beispiel «Nach Grossmutter's Rezept», «Mit Eiern vom Nachbarn» oder «Spezialität aus Kambodscha».

Gerade «Nach Grossmutter's Rezept» wäre auch ein gutes Thema für ein «Eat-In» im Rahmen der Festtage – vorausgesetzt, es kommen Menschen aus verschiedenen Familien und mit verschiedenen Grossmüttern zusammen. «Wenn man ein Thema setzt, motiviert das die Teilnehmer oft noch mehr dazu, beim Kochen kreativ zu werden», sagt Pearson. Je kleiner eine Gruppe ist, die sich auf diese Weise zum Essen trifft, umso mehr macht es übrigens Sinn, sich ein wenig abzusprechen – zum Beispiel darüber, wer eine Nachspeise zubereitet.



Oliv Die grünen Seiten des Lebens
5703 Seon
062/ 769 00 88
www.oliv-zeitschrift.ch

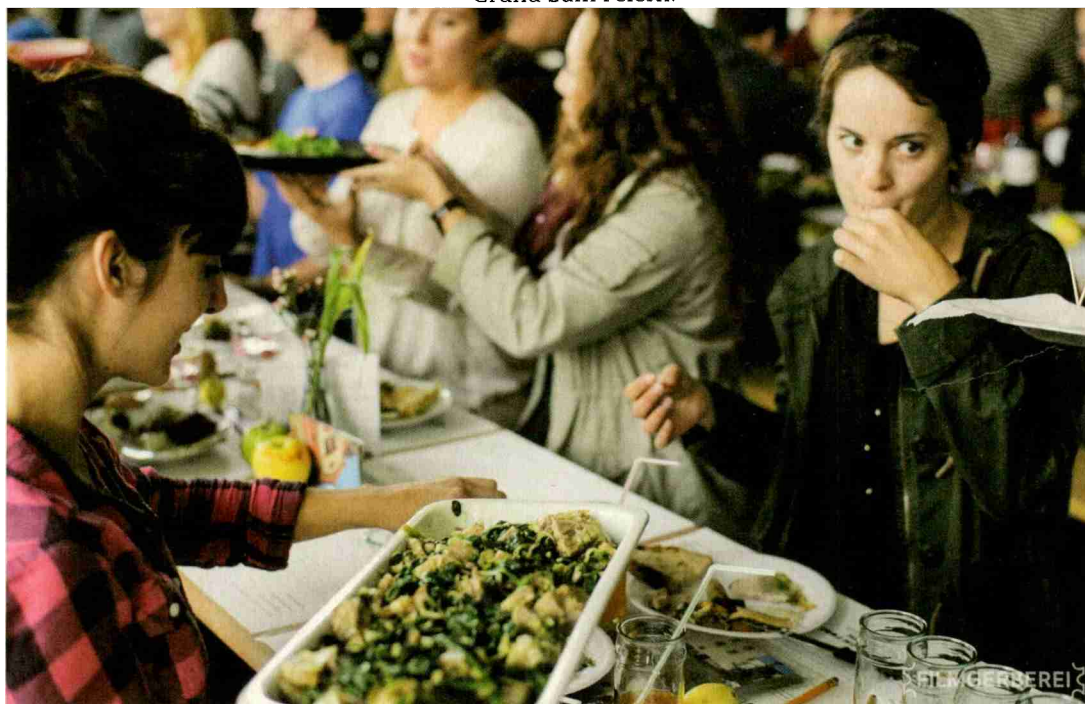
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 8
Fläche: 186'564 mm²

GRUND ZUM FEIERN

Wer an Weihnachten oder Neujahr gerne ein Festmahl zubereitet, aber viele leere Stühle am Tisch hat, kann über eine vierte Plattform, das «Dinner4more», hungrige Gäste finden. Diese Plattform vermittelt Gastgeber und Gäste in der gesamten Deutschschweiz (siehe Interview) – auch und vor allem in ländlichen Gegenden. Hier wird man vielleicht auch ganz kurz-

fristig als Gast fündig. Und sollte das alles nicht helfen und die Freunde an Weihnachten schon verplant sein, dann verlegt man die Ankunft des Christkinds eben kurzerhand um ein paar Tage und feiert dann mit den Freunden, den Nachbarn oder auch Fremden, die man sich an den Tisch holt. Denn eigentlich ist allein schon die Tatsache, dass Menschen gesellig an einem Tisch zusammenkommen, ein Grund zum Feiern.



Bei den «Eat-In» wird das mitgebrachte Essen herumgereicht, wie hier beim Herbstanlass von «Slow Food Youth 2013» im Helmhaus Zürich.



Oliv Die grünen Seiten des Lebens
5703 Seon
062/ 769 00 88
www.oliv-zeitschrift.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 8
Fläche: 186'564 mm²



Das OK von «Slow Food Youth» möchte mit den «Eat-In» nicht zuletzt eine politische Botschaft vermitteln: Esskultur und die Leidenschaft für gutes Essen sollen geteilt und gefördert werden.



MARKTNOTIZ



BIO PLANÈTE
OMEGA COLOR LEINÖL-MIXTUREN:
Das farbige Plus für Ihre Gesundheit

Die vier Vitalöle «Omega Color» bieten gesundheitsbewussten Kunden je nach Bedürfnis und Geschmack das passende Öl – ob für einen schwungvollen Start in den Tag, bei erhöhtem Nährstoffbedarf oder zur Unterstützung der Vitalität.

Basis der Mixturen ist kaltgepresstes, mildes Leinöl mit einem hohen Gehalt an essentiellen Omega-3-Fettsäuren. Je nach Sorte werden weitere gesundheitsfördernde Öle und Essenzen wie z. B. Schwarzkümmel- oder Algenöl und sogar Blütenpollen beigemischt.
www.bioplanete.com



Oliv Die grünen Seiten des Lebens
5703 Seon
062/ 769 00 88
www.oliv-zeitschrift.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 8
Fläche: 186'564 mm²



Christine Hett rief die «Hopping Dinner» in Zürich vor vier Jahren ins Leben. Sie amtet auch heute noch als Gastgeberin für die Anlässe und freut sich jedesmal auf neue Küchen und neue Gäste.



Einen Gang bereiten die Gäste beim «Hopping Dinner» selber zu, vielleicht mit einem bis dahin unbekanntem Kochpartner. Zwei weitere Gänge können sie einfach geniessen, immer an einem anderen Tisch.