



Online-Ausgabe

BZ Berner Oberländer
3600 Interlaken
033 828 80 40
bo.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Page Visits: 3'626'685

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Hier bleibt keiner lang ein Fremder

Oberburg Esther Lüthi aus Oberburg bewirte gerne Gäste. Und das nicht nur aus dem Bekanntenkreis. Aus diesem Grund hat sie sich als Gastgeberin bei Swiss Tavolata beworben. Seither setzen sich Gäste, die sie nicht kennt, bei ihr an den Wohnzimmertisch.

Swiss Tavolata in Oberburg

Esther Lüthi aus Oberburg bewirte gerne Gäste. Aus diesem Grund hat sie sich als Gastgeberin bei Swiss Tavolata beworben.



-Nüsslersalat
mit Späck u Ei
-Söili Braten
vo Lütinis
+ Rosmarin ...
Händöpfu Gmüas
- Bränti Creme
u Holunderblüten
-Apfelmus mit
Nidli
Kafi



Swiss Tavolata in Oberburg



Online-Ausgabe

BZ Berner Oberländer
3600 Interlaken
033 828 80 40
bo.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Page Visits: 3'626'685

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

Was die Gäste erwartet: Esther Lüthi hat das Menü auf eine Schiefertafel geschrieben. Bild: Daniel Fuchs

(5 Bilder)

Jacqueline Graber

Aktualisiert vor 2

Minuten

Der Duft von Braten erfüllt die Küche. Esther Lüthi wirft einen Kontrollblick in den Backofen und kehrt zurück an den Herd. Dort liegen gehackte Zwiebeln parat. Diese dünstet sie an, legt Federkohl darauf und giesst Bouillon dazu. «Auf diese Art habe ich das Gemüse noch nie zubereitet», gesteht sie. Die Bäuerin lässt sich nicht aus der Ruhe bringen, obwohl sie in wenigen Minuten zwei Gäste erwartet, die sie nur vom Namen her kennt. Denn Esther Lüthi ist Mitglied des Vereins Swiss Tavolata (siehe Kasten). Sie wird an diesem Abend ein fremdes Ehepaar daheim in ihren vier Wänden bewirten.

Farbige Ringelblumen

Kurz nach 19 Uhr klingelt es. Ehemann Daniel Lüthi öffnet die Türe und heisst die Gäste willkommen. «Habt ihr gut hergefunden?», erkundigt er sich. Eine berechtigte Frage, da der Bauernhof etwas abgelegen oberhalb von Oberburg liegt. Der Weg sei kein Problem gewesen, vielmehr der Stau auf der Autobahn, sagt Heinz Knöpfli, der mit seiner Frau Susan aus Bern angereist ist. Nun begrüsst auch Esther Lüthi die Gäste und bittet sie, an dem grossen Holztisch in der heimeligen Wohnküche Platz zu nehmen.

Der Apéro steht bereits parat: verschiedene Würste und Hobelkäse. Der Hingucker sind die verschiedenfarbigen und getrockneten Ringelblumen auf dem Käse. «Das sieht hübsch aus», bemerkt Susan Knöpfli auf Hochdeutsch. Die gebürtige Kanadierin wohnt seit acht Jahren in der Schweiz. Beim Stichwort Kanada ist das Eis schnell gebrochen. Daniel Lüthi erzählt von der zweimonatigen Kanada-Reise, die das Paar vor rund zwanzig Jahren gemeinsam unternommen hat. Besonders in Erinnerung geblieben seien ihm die riesigen Landflächen und die grossen Farmen.

Märzenglöcklein auf dem Tisch

Währenddessen ihr Mann sich mit den Gästen unterhält, zieht sich die Bäuerin wieder an den Herd zurück – jedoch nicht ohne mit einem Ohr das Gespräch mitzuverfolgen. Vom Herd aus hat sie nicht nur freien Blick auf den Küchentisch, sie sieht auch in die Wohnstube, dorthin, wo das Gästepaar nach dem Apéro zügelt. Den Stubentisch hat sie bereits am späteren Nachmittag gedeckt und mit Märzglöcklein und Weidenkätzchen geschmückt. «Beides habe ich im eigenen Garten geholt», meint Esther Lüthi.

Auch die Speckwürfeli und die Eier, mit denen sie den Nüsslersalat garniert, stammen vom eigenen Hof. Denn nebst Hühnern sind auf dem landwirtschaftlichen Betrieb 20 Milchkühe sowie 250 Mastschweine eingestallt. Den Salat und den Federkohl habe sei einer Nachbarin abgekauft, sagt Esther Lüthi und fügt hinzu: «Die Bedingung von Swiss Tavolata ist, dass rund 75 Prozent regionale Produkte verwendet werden.»

Im Fernsehen gesehen

Gastgeberin sei sie zufällig geworden, erklärt die zweifache Mutter. Etliche Jahre habe sie Teilzeit in einer Metzgerei auf ihrem gelernten Beruf als Charcuterieverkäuferin oder, wie man heute sagt, als Fleischfachfrau gearbeitet. Danach habe sei eine Anstellung bei einem Partyservice gehabt. Ihr habe die Arbeit sehr gefallen, jedoch habe ihr Sohn Simon eine Ausbildung zum Landwirt angefangen. Und in Anbetracht dessen, dass auch Tochter Anja im kommenden Sommer eine Ausbildung zur Fachfrau Gesundheit beginne, habe sie im



Online-Ausgabe

BZ Berner Oberländer
3600 Interlaken
033 828 80 40
bo.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Page Visits: 3'626'685

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510

letzten Jahr die Arbeitsstelle gekündigt. «Unsere Kinder haben immer mit angepackt auf dem Hof.» Zwar helfe der Schwiegervater gelegentlich mit, aber die anfallenden Arbeiten würden Daniel und sie allein verrichten.

Als sie jedoch an einem Mittwochabend vom Turnen heimgekommen sei, sei sie von ihrer Familie in Empfang genommen worden. Diese haben in der Sendung «10 vor 10» des Schweizer Fernsehens einen Beitrag zu Swiss Tavolata gesehen. «Mama, das wäre etwas für dich», habe ihre Tochter gemeint. Zwar hat sich Esther Lüthi gleich tags darauf im Internet über den Verein schlaugemacht, bis zur Anmeldung jedoch vergingen einige Wochen.

Doch ein Formular auszufüllen, reicht bei weitem nicht dafür aus, Gastgeberin zu werden: Die Bäuerin bekam Besuch von den Organisatoren und musste ein Probemenü kochen. Ebenfalls wurden die Räumlichkeiten angeschaut, bevor ihr Name auf der Tavolata-Liste aufgenommen wurde. Auch der Lebensmittelinspektor schaute vorbei und überprüfte die Wasserqualität und die Hygiene. Das liegt nun einige Monate zurück. Seither war Esther Lüthi zweimal im Einsatz: einmal wie diesen Freitagabend mit Gästen im Wohnzimmer, einmal richtete sie einen Brunch für zwölf Personen her und bewirtete die Gäste im Garten. Ob zwei oder zwölf Gäste – die Motivation sei immer die gleiche: «Ich mag den Kontakt mit Menschen und koche leidenschaftlich gern.»

Gute Atmosphäre

Die Stimmung zwischen den Bauersleuten und den Gästen ist von Beginn an locker. Noch bevor der Hauptgang aufgetischt wird, erzählt der Informatiker Heinz Knöpfli, dass er auch einmal in der Landwirtschaftsbranche tätig gewesen sei. Er habe bei Swisgenetics in Zollikofen gearbeitet. Und während Daniel Lüthi dem Gästepaar allerlei Fragen zur Landwirtschaft beantwortet, richtet seine Frau den Hauptgang zu. Gekonnt drapiert sie das Gemüse, die Schweinebratenstücke und die Rosmarinkartoffeln auf den vorgewärmten Tellern.

«Das sieht super aus», lobt Susan Knöpfli. Die Sprachlehrerin erzählt, dass sie einen Gutschein von der Familie ihres Mannes geschenkt bekommen habe. Danach habe sie auf der Website von Tavolata nach Gastgeberinnen gesucht. «Mich hat das Menü von Esther sehr angesprochen.» Und die weibliche Intuition hat sie nicht getäuscht. Gemeinsam lassen Knöpfli mit den Gastgebern den Abend gemütlich ausklingen.

(Berner Zeitung) (Erstellt: 07.02.2016, 17:56 Uhr)

Swiss Tavolata

Seit September 2014 vermittelt der Verein Swiss Tavolata authentische kulinarische Erlebnisse bei Bäuerinnen und Landfrauen. Die Bewirtung erfolgt auf den Bauernhöfen der Gastgeberinnen. Auf Wunsch sind auch Einblicke in die Landwirtschaft möglich, wie beispielsweise eine Führung durch den Betrieb. Für die Zubereitung der Gerichte werden mindestens 75 Prozent einheimische Produkte verwendet, viele davon stammen vom eigenen Hof.

Aufgetischt wird für zwei bis zwölf Personen. Das Gericht besteht aus Hofapéro, Vorspeise, Hauptgang, Dessert und Gebäck, dazu wird Wasser und Kaffee gereicht. Ein Menü kostet 76 Franken, mit Wein 96 Franken. Kinder bezahlen 46 Franken. Zurzeit bieten schweizweit rund vierzig Frauen Swiss Tavolata an. Im Kanton Bern sind es deren sieben. Die Oberburgerin Esther Lüthi ist selber Gastgeberin und weiss, dass noch Bäuerinnen gesucht werden, die auch gerne Leute bewirten.

www.swisstavolata.ch