

Erster männlicher Gastgeber der Swiss Tavolata

Seit der Versammlung vom 19. Februar 2016 hat der Verein Hallauer Landfrauen das erste männliche Mitglied.

Hallau Der Hallauer Peter Bösch ist das erste männliche Mitglied in der langen Vereinsgeschichte der Hallauer Landfrauen. Bösch wurde im grössten Verein des Dorfes herzlich, aber natürlich nicht ohne ein kleines Schmunzeln, aufgenommen. Aber warum? Im vergangenen Jahr wurde Peter Bösch angefragt, ob er bei Swiss Tavolata mitmachen wolle. Swiss Tavolata ist eine Organisation bei welcher Bäuerinnen und Landfrauen einladen, um bei ihnen zuhause zu speisen. Die GastgeberInnen kochen und servieren in Küche, Stube, Esszimmer, Garten, Scheune oder auch im Weinkeller. Auf den Tisch kommen fantastische Menüs aus einheimischen Produkten vom Hof oder aus der Region. Leider stand in der Region Schaffhausen niemand mehr als Gastgeberin zur Verfügung und Beatrix Leonhardt, die ebenfalls in Hallau wohnt und Regionen-Leiterin Nordost-Schweiz von Swiss Tavolata ist, fragte kurzerhand Peter Bösch an, ob dies etwas für ihn wäre. Dieser brauchte nicht lange zu überlegen und kochte für die Verantwortlichen ein Testessen, welches überzeugte. Gespiessen wird in der Blauburgunder-Taverne bei Peter Bösch, in welcher bis zu 40 Personen Platz finden. «Normalerweise bewirte ich bei Swiss Tavolata 4 bis 8 Personen – es dürfen aber auch gerne mehr sein», erklärt der Hobby-Koch. Das Menü der Swiss Tavolata ist immer gleich. Zum Apéro wird eine Schaffhauser Bülletünne aufgetischt, anschliessend ein Riesling-Silvaner-Süppchen und als Haupt-

speise der von Bösch selbst kreierte Winzertopf mit hausgemachten Spätzli. Das Riesling-Silvaner-Panna-Cotta mit heissen Früchten und Wy-Guetzli bilden den süssen Abschluss. Dazu werden die passenden Weine der Domaine Bösch sowie Traubensaft serviert, Wasser, Kaffee und Tee. Reservieren können interessierte Geniesser diesen Anlass via www.swisstavolata.ch. Peter Bösch hat seine Hobbys, das Kochen und den Weinbau, zu seinem Beruf gemacht. Sein Motto lautet: «Essen ist ein Bedürfnis, geniessen ist eine Kunst». Zudem schätzt er den Kontakt zu seinen Gästen, welche von überall her anreisen.

Bösch bewirtschaftet in Hallau eine Hektare Reben und das hauseigene Weinsortiment setzt sich aus vier Blauburgunderweinen und einem Müller Thurgau zusammen. Sein neu renoviertes Räbhüüsli nutzt der Winzer auch gerne für Apéros und wer möchte, kann sich mit dem Pferdefuhrwerk dorthin bringen lassen. Unterstützt wird Peter Bösch tatkräftig von seiner Frau Dagmar und Sohn Marco. Neben seinem Engagement bei Swiss Tavolata ist Peter Bösch aber auch Gastgeber für private Ausflüge und Feiern. (sim)



Peter Bösch in seiner Küche. (Bild: zvg)