Datum: 28.06.2016

TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

Food , Kanton Aargau , Reisen Schweiz

Ein Bauernhof-Menu der Extraklasse

Zu Tisch auf dem Bauernhof

Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen bitten zu Tisch und verwöhnen die Gäste mit Menus aus frischen und einheimischen Produkten. Dies ist das einmalige Gastro-Konzept Swiss Tavolata. Letzten Samstag – direkt nach dem spannenden EM-Spiel Schweiz-Polen – durfte ich bei Christa Strub im Kanton Aargau zusammen mit 5 weiteren Gästen ein feines Bauernhof- Menu bestehend aus 3 Gängen und einem Apéro geniessen.

Fahrt aus Land

Der Hof der Familie Strub liegt im ländlichen Dorf Attelwil, das kaum 300 Einwohner zählt. Eine kurvige Strasse führt von der Autobahn über grüne Wiesen bis zum Heimetli. Zum Glück ist die Autobahnausfahrt nicht allzu weit entfernt und mein iPhone-Google-Map Navi führt uns gut ans Ziel. Ein idyllisches Fleckchen Erde mit Sicht über eine flache und weite Talebene.

Datum: 28.06.2016

TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

Hofapéro

Nach der herzlichen Begrüssung durch das Gastgeber-Paar begeben uns auf die Laube (Balkon) des Bauernhauses zum Apéro. Mit dem würzigen Trockenfleisch vom Hof und Weisswein aus der Region stossen wir auf einen gelungenen Abend an. Ich liebe alle Arten von Trockenwurst, Salami oder Coppa und habe in meinem Leben wirklich schon alle möglichen Sorten durchprobiert. Aber diese fein geschnittenen Wurstspezialitäten sind echt fast nicht zu übertreffen. Sehr, sehr lecker.

Frau Strub und ihr Mann umsorgen uns und erzählen interessante Fakten und Geschichten vom Leben auf dem Hof. Zum Beispiel werden die Futtermittel für die Tiere direkt auf dem Hof produziert und nicht extern eingekauft.

Bauernhof-Rundgang

Nach dem Apéro-Happen lädt uns Michel Strub auf einen Hof-Rundgang ein. Wir sehen hautnah, wie die Tiere leben und wie viel Platz sie haben. Wollschweine, Schafe (momentan auf der Alp), Gänse, Enten, Kühe und Katzen leben auf dem Gelände. Die speziellen Bresse und Auracana-Hühner brüten teilweise sogar grüne Eier aus.

Datum: 28.06.2016

TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

Auch den Anekdoten vom grössten Hof-Bewohner – dem riesigen, weissen Charolais-Ochsen – hören wir gespannt zu.

Wir machen noch kurz einen Abstecher zur grossen Weide der Schweine. Sie hören brav auf die Rufe des Bauerns und trotten zu den Gästen.

Nach der Hoftour ist die Sonne bereits untergegangen. Frau Strub bereitet in der Küche die letzten Schritte fürs Menu vor. Die 3 kleinen Kinder der Familie durften vor dem Schlafengehen TV schauen und werden danach ins Bett gebracht – aber nicht ohne den Hausgästen noch rasch zu zuwinken. Schön, auch ein bisschen ins Familienleben Einblick zu haben und bewundernswert, wie unkompliziert die Familie das alles handhabt – Bauernhof, die vielen Tiere, 3 Kinder, Marktfahrten, Vorbereiten der Menus und das Bewirtschaften der Gäste.

Datum: 28.06.2016

TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

Zu Tisch…

Nun gehts zu Tisch! Durch die kleine Küche werden wir ins kleine, herzig zurechtgemachte Ess-Sääli geführt. Der Tisch ist gedeckt mit Platzsets in weissem Spitzendesign mit liebevoll arrangierten Wiesenblumen. Weisse Windlichter runden die gemütliche Optik ab.

Das Bewirten der Gäste beherrscht Christa Strub wirklich perfekt – eine so persönliche und herzliche Atmosphäre bekommt man natürlich in einem konventionellen Restaurantbetrieb niemals.

Vorspeise

Der erste Gang besteht aus Karotten-Crèmesuppe mit Curry und einem Crostini mit Speck vom Wollschwein. Ich habe noch selten so würzige Speckstreifen gegessen.

Hauptgang

Als Hauptgang wird eine zart gebratene Entenbrust vom Hof an feiner Honig-Senf-Marinade serviert, dazu gibts ausgemachte Tagliatelle und buntes Saisongemüse aus Nachbars Garten. Hmm, die Entenbrust zergeht auf der Zunge – sehr lecker. Kein Vergleich zu Ente in einem China-Restaurant :). Beim Fleisch merkt man die himmelweiten Qualitätsunterschiede des Fleisches direkt vom Hof und normalen Gastrobetrieben oder Supermärkten.. Die Portionen sind gut berechnet – wenn man aber noch nicht genug hat, darf man gerne noch nachschöpfen lassen.

Dessert

Mit der Nachspeise bietet uns die Gastgeberin nochmals einen krönender Abschluss. Das Selbstgemachte Honig-Joghurt-Eis mit karamellisierten Äpfeln ist ein absoluter Gaumenschmaus. Der Honig stammt aus dem eigenen Bienenhäusen direkt neben dem Hof. Ich muss dieses Dessert auf jeden Fall mal zuhause nachkochen.

Datum: 28.06.2016

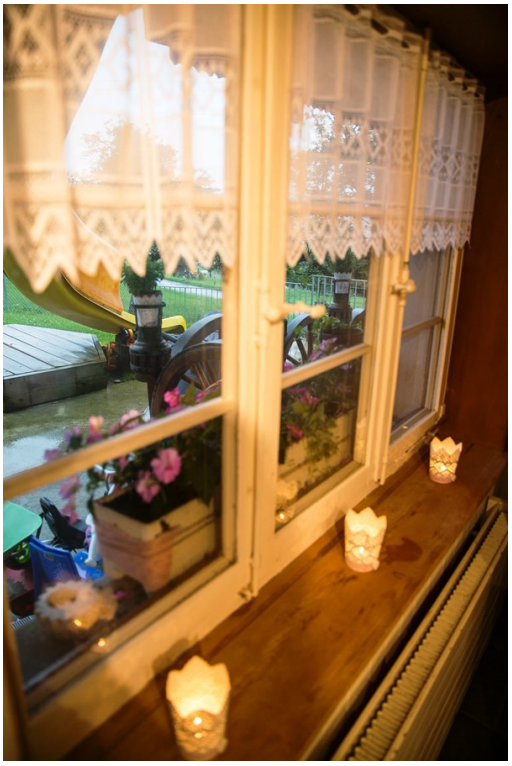
TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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



Gemütlich sitzen wir in der Stube, während draussen der Regen runterprassel.t

Kaffee und Tee mit Erdbeer-Roulade

Datum: 28.06.2016

TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

Give-Away

Jeder Gast erhält ein liebevoll verpacktes grünes Ei der hofeigenen Araucana Hühner als Geschenk zum mit nach Hause nehmen.

Datum: 28.06.2016

TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

Das Gastgeber-Paar

Ich kann den Abend beim aufgestellten und sympatischen Gastgeberpaar Christa und Michel Strub uneingeschränkt empfehlen. Man bekommt wirklich sehr viel Qualität mit einer Prise Herzlichkeit und vielen Infos zum Leben auf dem Hof. Das Essen ist um Welten besser als in einem „normalen“ Restaurant – man bekommt wirklich echte Qualität fürs Geld. Und bemerkenswert, was Frau Strub in ihrer winzigen Küche alles zaubern kann. Die beiden machen das super und ich wünsche ihnen noch viel Erfolg.

Datum: 28.06.2016

TRAVELSTORY.CH

Travelstory
1712 Tafers

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

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

Informationen

Der Bauernhof von Christa Strub befindet sich im Kanton Aargau in der Schweiz. Adresse: Schützenhausstrasse 46, 5056 Attelwil AG, Schweiz

Direkt bei Christa Strub diese Tavolata buchen

Hof-Webseite: Vom Buur

Die Familie ist jeweils auch am Wochenmarkt von Aarau (7.00-12.00 Uhr) anwesend. Wenn ihr also mal im Städtchen seit, solltet ihr unbedingt einige der hochwertigen Fleischerzeugnisse einkaufen.

Konzept Swiss Tavolata

Vom Konzept der Swiss Tavolata habe ich bereits einen Artikel verfasst. Das Erleben der Familien und deren Bauernhof ermöglicht ein Verständnis und Anerkennung, was diese Familien täglich leisten. Swiss Tavolata bietet jenseits von Diskussionen über Subventionen einen echten Einblick in das Leben von Schweizer Bauern. Und wie wichtig die Arbeit für uns als Gesellschaft und die Schweiz ist. Meine Anerkennung haben sie auf jeden Fall.

Nichts mehr verpassen?

Ich bin neu auch auf Snapchat – zwar probiere ich momentan alles noch ein bisschen aus. Aber vielleicht möchtet ihr mir ja folgen? Auf jeden Fall snappe ich in den nächsten Tagen von meinen Ausflugen und Ferien in Engelberg und Schottland. NAME: swisstravel

Anmeldung Newsletter

Hat euch dieser Artikel gefallen? Wenn ja, würde ich mir über ein Like auf Facebook , Twitter und Instagram freuen.

Travelstory.ch – Schweizer Reiseblog

Teilen Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet) Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet) Zum Teilen auf Google+ anklicken (Wird in neuem Fenster geöffnet) Klick, um auf Reddit zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet) Klick, um auf Pinterest zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet) Klick, um auf Tumblr zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet) Klick, um dies einem Freund per E-Mail zu senden (Wird in neuem Fenster geöffnet) Klicken zum Ausdrucken (Wird in neuem Fenster geöffnet)

Gefällt mir:

Gefällt mir Lade …