



BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau  
6210 Sursee  
041 925 80 40  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'349  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 13  
Fläche: 74'514 mm<sup>2</sup>

# Die Welt zu Gast in der eigenen Stube

**Bernadette Odermatt** / Die Bäuerin aus Nidwalden erzählt von ihren Erfahrungen als Swiss-Tavolata-Gastgeberin.



Bernadette Odermatt ist auf dem ganzen Betrieb tätig, ihre Paradedisziplin ist jedoch in der Küche. Leidenschaftlich gerne verwöhnt sie ihre Gäste mit traditionellen Nidwaldner Spezialitäten. *(Bild Andrea Gysin)*

**OBBÜRGEN** Obwohl auf dem Betrieb Odermatt die strengste Zeit ist – das kurze Heuwetter muss ausgenützt werden – zaubert die Bäuerin frischen Holunderblütensirup und knusprig-süsse Aprikosenkrapfen auf den Tisch. Bernadette Odermatt ist eben leidenschaftliche Gastgeberin. Dies hat sie vor knapp zwei Jahren auch zu Swiss Tavolata gebracht, wo ihr Angebot überaus beliebt ist.

### Hofeigenes Fleisch

«Im Jahr 2015 konnte ich 26

Tavolatas ausrichten, das ist sicher über dem Durchschnitt. Meine Erwartungen wurden ganz klar übertroffen», berichtet Odermatt. Woher ihr grosser Erfolg denn komme? Sie vermutet einerseits einen Standortvorteil – Obbürgen liegt im Herzen der Schweiz und ist schnell erreichbar – zudem habe sie von Gästen auch schon gehört, dass ihre Speisekarte das Interesse geweckt habe. Nachdem das Nidwaldner Kalbsge-

schnetzelte mit Baumnüssen und Äpfeln grossen Anklang

findet, bietet Odermatt noch ein Zweitmenü an, denn «ich habe Gäste, die schon das zweite oder dritte Mal hierher kommen.» Zur Hauptspeise serviert sie dann Kalbsröllchen mit würziger Spinatfüllung, dazu «Nidwaldner Ofetori», ein Kartoffelgericht. Regionalität und Saisonalität der Zutaten sind selbstredend. Auf ein einziges Highlight der letzten zwei Jahre möchte sie sich nicht festlegen, es seien so viele gewesen.

### Fremde Kulturen am Tisch



Ganz besonders in Erinnerung hat sie die Gäste, die aus dem Ausland auf den traditionellen Nidwaldner Bauernbetrieb kamen. Besucher aus Deutschland, Russland, ja sogar China und Japan habe sie bereits bewirtet. Wichtig ist Bernadette Odermatt dabei die Wertschätzung für den Bauernstand, so öffnet sie zusammen mit ihrem Mann gerne die Türen zum Hof und Stall. «Wenn ich die Gäste frage, ob sie eine Betriebsführung möchten, stehen die meisten schon auf. Das Interesse ist riesig», schmunzelt die Bäuerin. Für eine asiatische Gruppe habe sie schon mal einen richtigen Folklore-Abend organisiert, mit Trychler-Gruppe, Alphorn- und natürlich Schwyzerörgeli-Klängen.

### Zielgruppen definieren

Trotz grosser Begeisterung für das Projekt Swiss Tavolata sieht Bernadette Odermatt noch Verbesserungsmöglichkeiten und hat diesen Vorschlag auch bereits angebracht: «Der Preis von 96 Franken inklusive Wein ist absolut gerechtfertigt für das reichhaltige Menü, doch sprechen wir damit eher eine obere Schicht an.» Zusammen mit anderen Bäuerinnen hat sie sich dafür stark gemacht, ein einfacheres Menü zu einem günstigeren Preis anzubieten, das auch Familien oder Vereine anspricht. In nächster Zeit bietet sich also den Köchinnen die Möglichkeit des «Swiss Special Menü» für 66 Franken inklusive Wein. Die Bedeutung als Zusatzverdienst sei nicht zu überschätzen, zieht Odermatt Bilanz, die Tavolatas seien mit viel Arbeit verbunden. Gerade bei Arbeitsspitzen könne sie dieses Angebot

nur durch die Mithilfe der Familie und Verwandtschaft auf dem Hof realisieren, da ihre Präsenz dann in der Küche gefragt sei.

### Auch Männer kochen

Lobende Worte findet sie für das Qualitätsmanagement von Swiss Tavolata. Vor der ersten Gästebewirtung durchläuft das Menü ein Testessen und natürlich werden auch die Vorschriften zur Hygiene überprüft, so zum Beispiel durch einen Besuch des Lebensmittelinspektors. «Durch diese Kontrollen weiss ich nun auch, worauf ich schauen muss. Und sie sind wichtig, um den Qualitätsstandard zu halten», ist Bernadette Odermatt überzeugt. Dass Kochen ihre grosse Leidenschaft ist, ist offensichtlich und diese Freude gibt sie auch gerne weiter. So hat sie vor zehn Jahren auf Initiative einiger Bauern aus der Region einen Männer-Kochkurs durchgeführt. Dieser fand regen Anklang und findet seither jährlich statt. *Andrea Gysin*

## Swiss Tavolata

Der Verein Swiss Tavolata wurde im Jahr 2014 vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband zusammen mit der Home Food Media GmbH gegründet. Gäste aus der Schweiz und dem Ausland sollen bei Bäuerinnen und Landfrauen die traditionelle Schweizer Küche entdecken können. Die Gastgeberinnen setzen mindestens 24 Termine pro Jahr fest, an denen die Gäste eine Tavolata buchen können.

Reservierungen laufen über die Homepage oder via Telefon an Swiss Tavolata.

Die Kosten belaufen sich auf 96 Franken pro Person mit Wein oder 76 Franken ohne Wein, jedoch mit alkoholfreien Getränken, Kaffee und Tee. Ein einfacheres Menü, zum Beispiel für Familien oder Vereine, ist in Planung. *ag*

Weitere Infos unter:  
[www.swiss-tavolata.ch](http://www.swiss-tavolata.ch)