



Online-Ausgabe

BauernZeitung  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 30'000

Online lesen

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

Zentralschweiz

Publiziert: 02.07.2016 / 12:24

## Gäste aus aller Welt in der eigenen Stube

Bernadette Odermatt berichtet von ihren Erfahrungen als Swiss Tavolata-Gastgeberin.



Bild 1

Das Spezialgebiet von Bernadette Odermatt ist die Küche, aber auch bei Arbeiten auf dem Betrieb packt sie mit an. (Bild Andrea Gysin)

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. „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 Kalbsgeschnetzelte 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.



Online-Ausgabe

BauernZeitung  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse  
Page Visits: 30'000

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

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 Schwyzerörgeli-Klängen.

Trotz grosser Begeisterung für das Projekt Swiss Tavolata sieht Bernadette Odermatt noch Verbesserungsmöglichkeiten und hat diesen Vorschlag auch bereits angebracht: „Mit einem Preis von 96 Franken inklusive Wein sprechen wir eher eine obere Schicht an, auch wenn dieser absolut gerechtfertigt ist.“ Zusammen mit anderen Bäuerinnen hat sie sich stark gemacht, ein einfacheres Menü zu günstigeren Preisen anzubieten, das auch Familien oder Vereine anspricht. In nächster Zeit bietet sich also den Köchinnen die Möglichkeit, ein „Swiss Special Menü“ für 66 Franken inklusive Wein anzubieten.

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 realisieren, da ihre Präsenz dann in der Küche gefragt sei. Lobende Worte findet sie für das Qualitätsmanagement von Swiss Tavolata. Vor der ersten Gäste-Bewirtung durchläuft das Menü ein Testessen und natürlich werden auch die kantonalen 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. Diese Freude gibt sie gerne weiter, so auch auf unkonventionellen Wegen. Vor zehn Jahren hat sie auf Initiative einiger Bauern aus der Region einen „Bauern-Kochkurs“ durchgeführt, dieser findet seither einmal im Jahr statt.

ag