



Online-Ausgabe DE

Ufa Revue  
8401 Winterthur  
058/ 433 65 30  
www.ufarevue.ch/

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

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

## Life-Schaltung Swiss Tavolata

Das Start-Events von Swiss Tavolata fand heute im Landesmuseum statt. Nun können Gäste online via [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch) bei Bäuerinnen und Landfrauen in der ganzen Schweiz zu Hause essen und regionale Spezialitäten genießen.

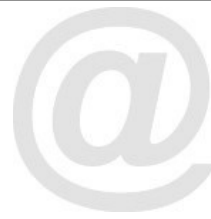


Bild 1 von 7



Bild 1 von 7

Datum: 09.09.2014



Online-Ausgabe DE

Ufa Revue  
8401 Winterthur  
058/ 433 65 30  
www.ufarevue.ch/

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

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



Bild 1 von 7



Bild 1 von 7



Bild 1 von 7



Bild 1 von 7



Bild 1 von 7

Die zurzeit 24 Swiss-Tavolata-Bäuerinnen sind verteilt in der ganzen Schweiz. Jede bietet ihr eigenes Dreigang-Menü an, das ohne Wein 70 Fr. und mit Wein 90 Fr. kostet. Gebucht wird exklusiv über die Website [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch).

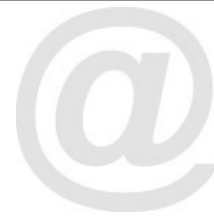
Hier wählt der Gast ein Datum, eine Region, einen Ort oder direkt eine Gastgeberin aus und bucht die gewünschte Anzahl Plätze. Bezahlt wird mit der Kreditkarte. Ist der Tag der Tavolata gekommen, empfängt die Gastgeberin ihre Gäste bei sich zu Hause auf dem Hof. In der Küche, im Esszimmer, auf der Terrasse oder im Garten geniessen die Gäste Essen und Trinken wie bei Freunden.

Vermarktung, Organisation und Administration sind Aufgaben der Swiss-Tavolata-Geschäftsstelle in Winterthur. Dazu gehören die Geschichten über die Gastgeberinnen und die von ihnen verwendeten einheimischen Produkte. Erzählt werden diese regelmässig auf dem gleichnamigen Blog von den beiden Swiss-Tavolata-Explorern, den Journalisten Esther Bieler und Jean-Pierre Ritler.

Am heutigen Start-Event im Beisein der Swiss-Tavolata-Gastgeberinnen und zahlreichen Gästen erzählte Geschäftsführerin Brigit Langhart wie sie in Italien vor knapp zehn Jahren vom "Tavolata-Virus" gepackt wurde und seither bei ihren Italienaufenthalten immer wieder in Privathäusern mit besten italienischen Spezialitäten bewirtet wurde. Zurück in der Schweiz begeisterte sich Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler, Marketing-Leiterin von Swiss Tavolata, auf Anhieb dafür. Gemeinsam trieben die beiden Frauen die Weiterführung des Projektes voran und trafen sich mit Christine Bühler, Präsidentin des SBLV, und Silvia Amaudruz, Präsidentin der Waadtländer Bäuerinnen. «Der Funke sei sofort gesprungen» und speditiv wurde das Projekt vorangetrieben. An der Präsidentinnen-Konferenz des SBLV fand das Projekt breite Zustimmung. Auch das Bundesamt für Landwirtschaft und Innotours (Seco) waren überzeugt. SBLV-Präsidentin Christine Bühler wies in ihrem Referat darauf hin, dass durch Swiss Tavolata die Bäuerinnen einen Zusatzerwerb erwirtschaften können. « Wir brauchen die Bäuerinnen auf unseren Landwirtschaftsbetrieben», erklärte sie. Swiss Tavolata sei eine Alternative zu einer auswärtigen Arbeit.

Swiss Tavolata verbinde Stadt und Land, Landwirtschaft und Tourismus und sei in sich selbst auch eine Zusammenarbeit zwischen dem "alt ehrwürdige" SBLV und dem urban geprägten Unternehmen Home Food

Datum: 09.09.2014



Online-Ausgabe DE

Ufa Revue  
8401 Winterthur  
058/ 433 65 30  
www.ufarevue.ch/

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

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

Media GmbH, fasste Christine Bühler die ungewöhnlich initiative und innovative Projektorganisation zusammen.

Swiss Tavolata

Autor/Redaktor



Daniela Clemenz [dc]  
Redaktorin