



Bäuerinnen laden auf dem Hof zu Tisch

Der Verein Swiss Tavolata will zwischen Stadt und Land eine Brücke schlagen – über die Kulinarik.

Zürich. – Bäuerinnen und Landfrauen bekochen und bewirten als Gastgeberinnen kleine Gästegruppen aus dem In- und Ausland: Neun Monate nach der Gründung hat der Verein Swiss Tavolata gestern in Zürich ein neues Serviceangebot gestartet, das Brücken schlagen soll zwischen ländlicher und urbaner Bevölkerung.

Das Konzept erinnert an die Sendung «Landfrauenküche» des Schweizer Fernsehens SRF: Bäuerinnen und Landfrauen laden auf Bestellung Gäste wie Freunde bei sich in der Küche, im Esszimmer, im Garten, im Tenn oder auf der Wiese zu Tisch und verwöhnen sie mit währschaftlichen Menüs aus regionalen Produkten.

Auf die Idee gekommen sei sie während eines Rom-Aufenthalts, sagte Brigit Langhart, Geschäftsführerin von Swiss Tavolata, an der Startveranstaltung im Schweizerischen Landesmuseum.

Zusatzverdienst für Bäuerinnen

Profitieren vom neuen Service sollen beide Seiten: die Bäuerinnen von einem Zusatzeinkommen, die Gäste

von währschaftlichen regionalen Spezialitäten und einem kulturellen Austausch.

Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes (SBLV), bezeichnete das Angebot als reelle Möglichkeit, einen Zusatzverdienst auf dem eigenen Hof zu erzielen. Das stetig sinkende Einkommen von Bauernfamilien erfordere kreatives Handeln und Unternehmergeist. Dank ihrer spezifischen Fähigkeiten seien Bäuerinnen geradezu prädestiniert für Tavolatas.

Das Projekt bereichere zudem das Spektrum touristischer Erlebnisse, betonte Daniela Bär, Kommunikationschefin von SchweizTourismus. Die Vermarktungsorganisation beziehe künftig das Angebot und die Inhalte von Swiss Tavolata in verschiedene Marketingaktivitäten mit ein.

Swiss Tavolata treffe den Zeitgeist und nehme den Trend «meet the locals» auf, betonte Bär. Im Zeitalter der Globalisierung seien Erlebnisse, die von lokaler Identität, Einfachheit und regionaler Kultur geprägt seien, von grosser Bedeutung. SchweizTourismus begrüsse deshalb alle Bestrebungen, die regionale Kultur und deren Produkte in den Fokus stellen.

Bis jetzt haben sich 24 Bäuerinnen

und Landfrauen aus allen Teilen der Schweiz – darunter auch Graubünden – als Gastgeberinnen zur Verfügung gestellt. Sie verpflichten sich, mindestens 24 Tavolatas pro Jahr durchzuführen und ihr eigenes 3-Gang-Menü für sechs bis acht Personen anzubieten, das ohne Wein 70 und mit Wein 90 Franken kostet.

Gebucht werden können Tavolatas über www.swisstravolata.ch. Bezahlt wird ebenfalls online per Kreditkarte – an den Tavolatas selber fliesst kein Geld, wie Langhart betonte. Organisation und Administration sind Aufgabe der Swiss-Tavolata-Geschäftsstelle in Winterthur.

Vom Bund unterstützt

Unterstützt wird das Projekt auch vom Bundesamt für Landwirtschaft. Dieses übernimmt 50 Prozent der Jahresgebühr von 350 Franken der ersten 50 Gastgeberinnen. Zusätzlich erhalten die 40 ersten angenommenen Gastgeberinnen von den Soroptimistinnen Schweiz einen Startbonus von 500 Franken.

Die fünf Swiss-Tavolata-Regionen werden von Mitgliedern des SBLV geleitet. Sie sind direkte Ansprechpartnerinnen der Gastgeberinnen, stimmen mit ihnen das Menü ab und führen vor dem Ersteinsatz ein Testessen durch. (sda)

Datum: 10.09.2014

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

AUSGABE GRAUBÜNDEN

Hauptausgabe

Die Südostschweiz
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'940
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 4
Fläche: 32'336 mm²



Sie alle heissen bald Gäste willkommen: Migga Falett aus Bergün (Mitte) ist eine der beiden Bündner Gastgeberinnen.

Pressebild