



ARENA Gastgeberinnen aus Leidenschaft

Schon jetzt, im verregneten Herbst, mache ich mir Gedanken zu den nächsten Sommermonaten. Ich werde meinen Buben wieder ins Emmental fahren. Auf den grossen Hof mit Kühen und dem wunderhübschen Garten, in welchem ich als Jugendliche, an einer Heuallergie leidend, tagelang Beeren ablesen durfte, während meine Geschwister mithalfen, an den stotzigen Hängen das Heu zusammenzunehmen. In den letzten vierzig Jahren hat sich auf diesem stolzen Bauernbetrieb doch einiges verändert. Die Solarpanels auf dem Dach. Der Scheunenanbau – die alte Scheune war für die neuen, grossen Landmaschinen schlicht zu klein. Ein neues Stöckli für die Grosseltern. Ein Untermieter, der die Ruhe oben auf dem Hügel schätzt. Die beiden Teenager-Meitli, die alle Serien im Fernsehen kennen und im Internet herumsurfen.

Und die Jungbauern. Beide engagieren sich noch ausserhalb ihres Betriebes beruflich. Er führt sein eigenes KMU, sie arbeitet Teilzeit als Sekretärin bei einem Notar. Dies machen sie nicht nur, aber auch, weil der Hof nicht mehr so viel Ertrag wie früher abwirft. Das kommt sicher vielen von Ihnen bekannt vor!

Ein neues Projekt, das von Tourismus Schweiz gemeinsam mit dem SBLV initiiert wurde, gibt Bäuerinnen und Landfrauen die Möglichkeit, eine zusätzliche Einnahmequelle zu generieren. «Swiss-

Tavolata» heisst das Projekt, das Gäste aus dem In- und Ausland in die heimische Stube, in die Scheune, ins Gartenhaus einlädt und traditionelle Schweizer Küche direkt auf den Höfen geniessen lässt. Die Idee des gemeinsamen Essens an einem Tisch mit Bekannten oder Unbekannten ist nicht

AUSSENSICHT



Babette
Sigg Frank

neu, wird aber heutzutage gern mit sozialen Projekten in Verbindung gebracht: Tischleindeck-Dich, Tavola für Senioren, Suppenküchen, Schweizer Tafel und viele mehr erfahren seit vielen Jahren grosse Beachtung in den Medien und in der Bevölkerung. Doch «Swiss Tavolata» ist anders und hat nichts mit Freiwilligenarbeit und sozialem Engagement zu tun. Die zündende Idee, Bäuerinnen und Landfrauen einerseits ein zusätzliches Einkommen zu garantieren, interessierten Gästen andererseits traditionelle Küche in originaler Umgebung zu offerieren, entstand im letzten Jahr eher zufällig.

Dass mit Schweiz Tourismus ein hervorragender Partner gefunden werden konnte, verschaffte dem

Projekt zusätzlichen Schub. «Einheimische Produkte und regionale Küche sind im Trend. Traditionen erleben ein Revival. Die Sehnsucht nach Einfachheit und Authentizität ist gross. Die Reisenden von heute wollen Einheimische treffen und sehnen sich nach persönlichen Kontakten». Dieser Eintrag auf der Webpage von «Swiss Tavolata» bringt die Idee, die dahintersteckt, mit wenigen Worten auf den Punkt. Obwohl das Projekt noch jung ist, haben sich doch schon in vielen Kantonen Bäuerinnen und Landfrauen – und sogar als absolutes Novum ein Landmann – für die Rolle als Gastgeberin gemeldet. Die meisten von ihnen sind rein zufällig zu Swiss Tavolata gestossen, nämlich durch ein Mini-Insertchen in der Bauernzeitung.

Das Menu ist den Gästen bereits im Voraus bekannt und wechselt saisonal; die Gastgeberinnen werden erst von einer Delegation von «Swiss Tavolata» getestet, bevor sie für das Projekt verpflichtet werden können. «Es ist unerlässlich, dass wir landauf, landab den gleich hohen Qualitätsstandard anbieten können», sagt Anna Barbara Eisl, eine der Initiantinnen. «Sei es in der Romandie, im Tessin, im Bündnerland oder in der Deutschschweiz, die Gäste dürfen sich auf ein spezielles Ereignis freuen». Die Zutaten stammen in der Regel vom Hof oder aus der Region; es ist eine Bedingung für die Aufnahme als Gastgeberin, dass mindes-

Datum: 18.11.2016

BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ/ZÜRICH

Hauptausgabe

Bauernzeitung
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'601
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 22
Fläche: 44'109 mm²

tens 75 Prozent aller Zutaten aus heimischer Produktion stammen. Am sorgfältig gedeckten und liebevoll dekorierten Tisch finden manchmal nur gerade sechs Personen Platz. Andere Betriebe bieten ihre Dienste auch bis zu fünfzig oder noch mehr Gästen an.

Auf dass es in den Bauernhofküchen dampfe! Nur auf ihre Gäste sollen sich die Köchinnen und Gastgeberinnen konzentrieren. Den administrativen Aufwand, wie etwa den Buchungsvorgang oder die Rechnungsstellung, erledigt nämlich das Sekretariat von Swiss Tavolata. Und wann bieten Sie Ihren Hof als Gastroerlebnis erster Güte an? Babette Sigg Frank ist Präsidentin des Konsumentenforums (kf). Die Präsidentin der CVP-Frauen Schweiz schreibt mit einem Blick von aussen auf die Landwirtschaft.