



Schweizer Agrarmedien GmbH
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: 17
Fläche: 56'263 mm²

«Schon als Kind gern gekocht»

Swiss Tavolata / Das Projekt bietet Landfrauen und Bäuerinnen, die gerne Gäste bekochen, einen idealen Nebenerwerb.



Die Gäste können sich auf kulinarische Höhepunkte bei Bernadette Odermatt freuen: Das Menu ist geplant. Auch für die Schreiberin gab es eine Kostprobe der Kochkünste der Bäuerin. (Bild Erika Rebsamen)

OBBÜRGEN ■ «Sie kochen leidenschaftlich gerne und lieben es, Gäste mit gutem Essen glücklich zu machen. Wenn das auf Sie zutrifft, sind Sie die richtige Swiss-Tavolata-Gastgeberin», steht unter der Rubrik «Gastgeberin werden» auf der Webseite von swisstavolata.ch. Eine massgeschneiderte Beschreibung für Bernadette Odermatt.

Ab 9. September Gäste in der privaten Stube

Bernadette Odermatt aus Obbürgen ist eine der Bäuerinnen, die ab dem 9. September fremde Leute in ihrer heimeligen Stube bekochen und bedienen möchten. «Meine Kolleginnen aus dem Vorstand der Nidwaldner Bäuerinnen machten mich auf dieses Projekt aufmerksam», das wäre doch was für dich, hätten

sie gemeint. «Es ist ihnen bekannt, dass ich sehr gerne koche, schon seit der Kindheit», erzählt die Bäuerin.

Bei Marietta Zimmermann, Vertreterin Region Innerschweiz, hat sie sich die nötigsten Informationen eingeholt. «Am runden Familientisch haben wir dann alles genau besprochen.» Ihr Mann Toni und die vier Kinder im Alter von 13 bis 19 Jahren



waren sofort einverstanden, was ihr sehr wichtig ist, denn die Gästebewirtung findet in der privaten Stube statt. Für alle eigentlich kein Problem. Ausser, wenn die Kinder mal fernsehen möchten. «Aber da sind zum Glück noch die Grosseltern, die sicher offen für solche «Notfälle» sind», schmunzelt sie.

Eine gute Alternative zur Besenbeiz

«Für mich ist es ein perfektes Projekt, denn schon immer schlummerte der Gedanke in mir, professionell für Gäste zu kochen», freut sich die Bäuerin auf ihre neue Aufgabe. «Eine Besenbeiz zu führen ist ausgeschlossen, denn unser Betrieb ist sehr arbeitsintensiv und morgens trage ich Zeitungen aus», so die Obbürgerin. Wann und wie viele Gäste sie für Swiss Tavolata bekochen wird, weiss Bernadette Odermatt noch nicht. Mit der Administration haben die Landfrauen und Bäuerinnen nichts zu tun. Jede Gastgeberin muss jährlich mindestens 24 Tavolatas à

sechs Personen anbieten. «Ob man mehr möchte, ist freigestellt», erklärt Odermatt. Sie werde mal mit sechs Personen starten – im Sommer könnten es auch mal mehr sein, der Garten biete mehr Platz.

Gäste melden sich direkt bei Swiss Tavolata an

Interessierte Gäste können übers Internet die Gastgeber wählen, sich direkt bei Swiss Tavolata anmelden und bezahlen. Das 3-Gang-Menü kostet Fr. 70.– ohne Getränke und Fr. 90.– mit Getränken. Die Gastgeberinnen erhalten 85 Prozent des Preises. Bei Odermatts auf dem Hof Kilchbühl in Obbürgen darf der Gast ein regionales und saisonales Menü erwarten. Es gibt saisonalen Salat mit «Bürgenstöckler»-Käseballchen, ein Kalbsgeschnetzeltes nach Nidwaldner Art mit Apfel und Baumnüssen, Spätzli und saisonales Gemüse. Das Fleisch stammt von der eigenen Kälbermast, die Odermatts neben ihrer Milchwirtschaft betreiben. Zum Des-

sert serviert Bernadette einen Joghurtfruchtbecher mit Beeren, die dann gerade in Saison sind.

75 Prozent der Zutaten müssen aus der Region stammen. «Das ist für mich eine Selbstverständlichkeit und auch Botschaft, unsere feinen Produkte aus der Landwirtschaft den Gästen vom In- und Ausland aufzutischen», ist es der 43-Jährigen sehr wichtig. Was sie nicht aus dem Garten beziehen könne, kaufe sie regional ein. Oder, wie die Eier für die Spätzli, von einer Kollegin aus der Nachbarschaft. Auch das Naturejogurt für das Dessert stelle sie, wenn es die Zeit zulasse, selber her.

Die kochbegeisterte Bäuerin ist sehr gespannt auf ihre Gäste und meint: «Wer weiss, vielleicht kann ich sogar Touristen von den nahe gelegenen Bürgenstockhofs in meiner guten Stube begrüssen». *Erika Rebsamen*

[www] Interessierte können sich melden unter: www.swisstavolata.ch.



Schweizer Agrarmedien GmbH
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: 17
Fläche: 56'263 mm²

Nebenerwerb für Bäuerin

BAUERNZEITUNG: Marietta Zimmermann, was ist das Ziel von Swiss Tavolata?

MARIETTA ZIMMERMANN: Mit diesem Projekt bieten wir den Landfrauen und Bäuerinnen die Gelegenheit, von zu Hause aus einem Nebenerwerb nachzugehen und zugleich ihren Betrieb vorzustellen. Zudem machen wir Gästen aus aller Welt unsere regionalen Produkte schmackhaft.

Wer kann sich als Gast melden?

ZIMMERMANN: Jedermann. Mit Tourismus Schweiz als Partner haben wir eine gute Synergie geschaffen, auch Touristen und Feriengäste auf dieses Projekt aufmerksam zu machen.

Was ist Ihre Aufgabe als Vertreterin?

ZIMMERMANN: In erster Linie werbe ich neue Landfrauen und Bäuerinnen in der Region Zentralschweiz. Interessentinnen werden von mir in das Pro-

jekt eingeführt und können sich jederzeit an mich wenden. Zudem bespreche ich mit den Gastgeberinnen ihre Aufgaben und führe die Qualitätskontrolle durch und teste das Menu aus.



Haben sich schon viele Gastgeberinnen gemeldet?

ZIMMERMANN: Bis jetzt sind es fünf - 100 möchten wir in einem Jahr erreichen.

Interview Erika Rebsamen

Marietta Zimmermann ist Bäuerin und Vertreterin der Region Zentralschweiz.