



Swiss Tavolata – die innovative Schweizer Küche bei Landfrauen zu Hause

Ein Projekt für die ganze Familie

Vor rund zweieinhalb Jahren wurde der Verein Swiss Tavolata ins Leben gerufen. Die Landfrauen-Seite hat Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler, Leiterin Marketing und Public Relations Swiss Tavolata, zum Interview getroffen.

Die Plattform Swiss Tavolata bietet Gästen die Möglichkeit, hausgemachte Schweizer Küche bei Bäuerinnen und Landfrauen zu geniessen. Wie ist die Idee entstanden?

Statt Pizza und Pasta bieten italienische Gastgeberinnen auf cesarine.it traditionelle Spezialitäten an, dies in ihren privaten Häusern im ganzen Land. Diese Idee hat unsere Geschäftsführerin Brigit Langhart vor einigen Jahren in Italien entdeckt und verschiedene Köchinnen selber besucht. Sie war sogleich begeistert und wollte etwas Ähnliches in der Schweiz lancieren. Das kam mir als begeisterten Köchin und Spezialistin im Marketing von Food natürlich sehr entgegen. Die Kooperation mit dem Schweizerischen Bäuerinnen und Landfrauen Verband SBLV war für uns ein Glücksfall.

Denn Bäuerinnen und Landfrauen sind gute Köchinnen, sie wissen, wie mit den Lebensmitteln umgehen, und sie haben auf ihren Höfen viel zu zeigen und zu berichten.

Wie sieht Ihre Bilanz gut zwei Jahre nach Projektstart aus?

In diesen zwei Jahren haben wir viel erreichen können und vor allem auch viel gelernt. Wir können unseren Gästen eine reichhaltige Palette an tollen kulinarischen Erlebnissen bieten. Regionale Spezialitäten, zubereitet aus fast ausschliesslich Schweizer Produkten,

oft vom eigenen Hof, aufgetischt in der Stube, der Küche oder im Garten der Bäuerinnen und Landfrauen. Das gefällt den Gästen enorm. Das Jahr 2016

war für unser Projekt erfolgreich, wir konnten über alles gesehen die Buchungen gegenüber Vorjahr verdoppeln und die Rechnung entsprechend positiv abschliessen.

Welches sind die Projektziele für die nächsten zwei Jahre?

Wir brauchen mehr Gastgeberinnen, die Swiss Tavolata mit uns zusammen vorwärtsbringen wollen. Wir bieten eine leistungsfähige Plattform, die wir entsprechend den stetig ändernden Anforderungen der Digitalisierung weiter entwickeln müssen. Interessant ist die Nachfrage an Cateringleistungen für Apéros und Anlässe. Zusammen mit interessierten Gastgeberinnen können wir dieses Zusatzgeschäft realisieren.

Sie suchen weitere Gastgeberinnen. Wie gross ist die Nachfrage bei den Gästen?

Vielen Anfragen können wir mangels Gastgeberinnen in urbanen Gebieten, speziell im Raum Zürich, nicht nachkommen. Das schmerzt. Dank der Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus steigt auch die Nachfrage bei in- und ausländischen Touristen stetig. Dazu kommen die einheimischen Gäste, die bei uns eine Alternative zum normalen Restaurantbesuch suchen.

Wie unterstützt die Geschäftsstelle Swiss Tavolata die Gastgeberinnen?

Jede Gastgeberin erhält ihr eigenes Profil mit ihrem Angebot auf swisstavolata.ch. Ein professioneller Foto-

graf geht bei jeder Gastgeberin vorbei und erstellt eine Auswahl an Bildern. Hinweise auf andere Geschäftszweige sind hier möglich.

Wir nehmen Buchungen online oder per Telefon entgegen. Bestätigung, Inkasso und Auszahlung an die Gastgeberinnen erfolgen durch uns. Dies stellt sicher, dass es keine no Shows gibt und das Geld tatsächlich eintrifft. Die Marketingleistungen wie Kooperationen mit touristischen Organisationen, die Medienarbeit sowie das Marketing gehören zu den Aufgaben der Geschäftsstelle.

Welche Anforderungen müssen Interessierte erfüllen, um Gastgeberinnen bei Swiss Tavolata zu werden?

Heute muss ich sagen: neben der Liebe zum Kochen und dem Können in der Küche ist fast am wichtigsten, dass die ganze Familie – Ehemann und Kinder – mitmacht. Alle müssen Freude haben, Gäste bei sich zu Hause zu verwöhnen, ihnen vom Alltag in der Landwirtschaft zu erzählen, sie ein Stück weit daran teilhaben lassen.

Wie häufig kochen Gastgeberinnen für ihre Gäste?

Die Gastgeberin legt Termine fest, wann sie Gäste bewirten möchte. Diese veröffentlichen wir für sie auf swisstavolata.ch. So kann sie ihren anderen Verpflichtungen nachkommen und ist frei in ihrer Planung. Bei Gästeanfragen für nicht publizierte Termine übernehmen wir die Koordination.

Wie können sich interessierte Landfrauen als Gastgeberin bewerben?

Auf swisstavolata.ch gibt es einen speziellen Button, wo alle Informationen

Datum: 24.02.2017

Zürcher Bauer

Hauptausgabe

Zürcher Bauer
8600 Dübendorf
044/ 217 77 33
www.zbv.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'934
Erscheinungsweise: 47x jährlich



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 7
Fläche: 51'847 mm²

abgelegt sind. Hier ist auch das Bewerbungsformular hinterlegt. Am einfachsten ist der Griff zum Telefon; unser Team freut sich und gibt gerne Auskunft. ■ BHE



Anna Barbara
Eisl-Rothenhäusler,
Geschäftsstelle
Swiss Tavolata



Bei Swiss Tavolata kommen regionale Spezialitäten, oft vom eigenen Hof, gekocht von Landfrauen auf den Teller. Bilder: Swiss Tavolata