



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'583  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 27  
Fläche: 19'562 mm<sup>2</sup>

## Essen in der guten Stube

**Bäuerinnen und Landfrauen bewirten neu Gäste bei sich zu Hause mit regionalen Gerichten. «Swiss Tavolata» heisst das Projekt. Es erfülle die Sehnsucht nach Einfachheit, Tradition und einheimischen Produkten.**

Swissness liegt im Trend: Die Medien berichten über Schwingfeste mittlerweile ähnlich ausführlich wie über Fussballweltmeisterschaften. Das Schweizer Fernsehen lässt Landfrauen zur besten Sendezeit ihre Gerichte kochen. Und die Grossverteiler Migros und Coop setzen immer stärker auf Produkte aus der Region. Die Rückbesinnung auf Brauchtum, Tradition und die eigene Scholle scheint mit zunehmender Globalisierung an Bedeutung zu gewinnen. Je vernetzter die Welt, desto wichtiger werden Fragen nach den eigenen Wurzeln, nach Identität und Herkunft.

Von diesem Trend wollen nun auch Bäuerinnen und Landfrauen profitieren. Seit September 2014 laden sie Gäste zu sich zum Essen ein; bewirtet werden diese in der Küche, im Wohnzimmer, im Garten oder in der Scheune. «Echte traditionelle und innovative Schweizer Küche», verspricht Swiss Tavolata, wie die Organisation heisst. Auf dem Tisch landen Gerichte, die aus Zutaten zubereitet werden, die entweder direkt vom Hof oder aus der Region stammen.

### Zusätzliches Einkommen

Die Idee dazu kam Geschäftsführerin Brigit Langhart in Rom, wo man dank der Organisation «Home Food» bei Privatpersonen essen und so die italienische Küche kennenlernen kann. Wieder zu Hause, wandte sie sich an den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband, wo sie offene

Türen einrannte. Im Dezember 2013 wurde der Verein Swiss Tavolata gegründet, Anfang September fand der Start-Event im Landesmuseum in Zürich statt.

Derzeit machen 24 Bäuerinnen und Landfrauen bei Swiss Tavolata mit. Bis im Frühling 2015 sollen es 100 sein. Gebucht werden können die einzelnen Angebote über [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch). Das 3-Gang-Menü kostet 70 Franken ohne Wein und 90 Franken mit Wein. Bezahlt wird mit der Kreditkarte im Voraus. Die Geschäftsstelle von Swiss Tavolata kümmert sich um Administration, Vermarktung, Qualitätsstandards, Schulung und unterstützt die Gastgeberinnen bei der Menügestaltung.

Das Projekt verbinde Stadt und Land und sei eine Möglichkeit, sich eine zusätzliche Einkommensquelle zu erschliessen, sagte Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes, an der Startveranstaltung. Swiss Tavolata wird unter anderem unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft, vom Seco, von IP Suisse, Schweiz Tourismus und Agrotourismus.

*Michael Wahl, LID*

### IN HALLAU ZU GAST

## Blauburgunder- topf und Spätzli

Im Kanton Schaffhausen lädt Johanna Jauch vom Nägeliseehof in Hallau zur Swiss Tavolata. Die erste Swiss Tavolata auf dem Nägeliseehof findet am Dienstag, 4. November statt und kann über [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch) gebucht werden.