



Gastgeber mit Herz und Können



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Gastgeber Peter Bösch serviert die Belper Knolle – eine gelungene Überraschung für die Gäste (im Bild: Christine Wanner, l., Thomas Meier-Götz, r.).

Swiss Tavolata steht für authentische Schweizer Küche, serviert von Bäuerinnen und Landfrauen bei sich zu Hause – oder wie in Hallau von einem Landmann. Der Schaffhauser Bauer hat eine Tavolata bei Peter Bösch begleitet.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Sachte fallen hauchdünne Späne auf das Bunt des Blattsalats. Der dunklen Käseknolle, die der Gastgeber über die Reibe zieht, würde man es von aussen gar nicht geben, dass ihre Flocken hell die knackigen Blätter zieren. Die vier Gäste schätzen dieses Tüpfelchen auf dem i, das persönliche Zelebrieren der Belper Knolle am Tisch. Mit dem Swiss-Tavolata-Angebot gönnen sie sich ein Geburtstagsessen der besonderen Art in der Taverne der Hallauer Familie Bösch.

Peter Bösch, Winzer und Caterer, umgibt sie, wie es sich für einen engagierten Gastgeber gehört, mit Gourmetgenüssen, Charme, Informationen zum Unternehmen und zum Menü. Daneben lässt er den Kunden aber auch viel Zeit für sich. Die richtige Balance zwischen Kontakt und Zurückhaltung zu finden, auch das gehört zur perfekten Swiss Tavolata (s. Kästchen). So können sich die Gäste im gemütlich-festlichen Ambiente wie zu Hause fühlen und entspannen. Sogar zwei originelle Pendeluhrn ticken heimelig im Takt.

Vom Hobby zur Berufung

Früher hatte der Hallauer als Forstwart gearbeitet. Der Wechsel in ein neues Metier habe sich nicht freiwillig ergeben, berichtet Bösch seinen Gäs-

ten bei der Einführung zur Tavolata. Ein Berufsunfall zwang ihm eine Neuorientierung auf.

Doch Bösch erkannte dies als Chance: Schon als Bub hatte ihn Kochen fasziniert. Nun professionalisierte er seine Leidenschaft fürs Kulinarische. Umsichtig setzte er dabei auf verschiedene Bereiche: Reben und eigene Weinspezialitäten, Catering sowie Anlässe im Bewirtungsraum, in der stilvoll eingerichteten Blauburgunder-Taverne im Soussol der «Domaine Bösch». Dass der Gourmetunternehmer zum ersten Schweizer Landmann und Swiss-Tavolata-Gastgeber wurde, war allerdings nicht seine Idee. «Die Regionalbetreuerin von Swiss Tavolata hat mich angefragt, ob ich Interesse hätte mitzumachen. Denn zu diesem Zeitpunkt gab es im Kanton Schaff-



hausen keine Anbieterin mehr. Das Konzept hat als Ergänzung gut in mein Angebot gepasst», schildert Bösch seinen Werdegang zum Mitglied von Swiss Tavolata und damit auch der Schaffhauser Landfrauen.

Der Verein fördert die Mitglieder

Die Tavolata bietet er auf Anfrage an, punkto Termine ist er flexibel. Etwa mehr Flexibilität würde Bösch sich allerdings auch bezüglich des Menüs wünschen. Wie jedes Swiss-Tavolata-Mitglied hatte er den Verantwortlichen des Vorstands anlässlich seiner Bewerbung drei Vorschläge präsentiert. Den reichen Winzereintopf* mit verschiedenen Fleischsorten wählten sie nach dem Testessen aus. Variiert werden können nun noch saisonale Zutaten wie Gemüse und Salat. Bösch hingegen hätte lieber etwas mehr Freiheit. Doch schätzt der Hallauer die unkomplizierte Zusammenarbeit mit dem

Vorstand und besonders die Werbeplattform, die der Verein betreibt. Beweglich ist Bösch auch bezüglich der Anzahl Gäste. Auf die Unterstützung seiner Frau Dagmar kann er zählen, im Bedarfsfall stehen zudem sein Sohn und Aushilfen mit im Einsatz. Bis gegen dreissig Leute finden in der Taverne Platz. «Ich nehme mir aber gern auch für kleine Gesellschaften Zeit. Der Kontakt ist manchmal nachhaltiger», ist Bösch überzeugt. Er habe ausserdem einfach gern Leute um sich und möge es, von seiner Arbeit und dem Betrieb zu erzählen. So wie gerade jetzt: Für die zwei Ehepaare bleibt Zeit, nach Belieben Fragen zu stellen. Besonders interessieren der Rebbaue und die Weine der Domaine Bösch. Verschiedene önologische Köstlichkeiten werden im Laufe des Mahls ja auch serviert. Das macht neugierig.

Wie es wohl bei anderen ist?

Christine Wanner ist einer der Tavolata-Gäste. Sie hat den Anlass geschenkt bekommen. Das Konzept, zu Hause Fremde zu bewirten, kannte sie etwa aus Frankreich oder Italien. Aber dass Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen beziehungsweise eben auch ein Landmann diesen Service anbieten, hat sie vorher nicht gewusst. «Es ist eine gute Sache», lautet ihr zufriedenes Fazit. Ihren Mann und ihre Freunde hat das kulinarische Abenteuer ebenfalls überzeugt. «Wir werden den Anlass weiterempfehlen und auch einmal andere Gastgeberinnen von Swiss Tavolata ausprobieren», sind sich alle einig.

*Das ganze Swiss-Tavolata-Menü von Peter Bösch sowie die Angebote der übrigen Gastgeberinnen aus der ganzen Schweiz finden sich auf www.swisstavolata.ch.

INFO

Was ist Swiss Tavolata?

Bei Bäuerinnen und Landfrauen zu Hause authentische Schweizer Küche geniessen, von traditionell bis innovativ, aber immer saisonal und regional: Dieses Ziel setzt Swiss Tavolata seit bald drei Jahren in der ganzen Schweiz um. Entstanden ist der Verein aus einer Initiative der Home Food Media GmbH und dem Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV).

Jede Gastgeberin bietet ihr ganz persönliches Spezialitätenmenü an. Dessen Zutaten stammen zu mindestens 75 Prozent vom eigenen

Bauernhof oder aus der Region. Saisonale Zutaten werden nach Jahreszeit angepasst. Ihre Gäste empfangen die Tavolata-Organisatorinnen bei sich zu Hause, je nach Möglichkeit etwa in der Stube, im Weinkeller, im Degustationsraum oder auf dem Tenn. Der Verein ist für die Buchungswebsite sowie für Marketing, Weiterbildung und Qualitätssicherung zuständig. Tavolatas können ab vier Personen unter «www.swisstavolata.ch» gebucht werden. Die Höchstzahl an Gästen variiert je nach Gastgeberin.

sbw