

Zürich: Swiss Tavolata am Food-Zurich-Festival

Ich will endlich wissen, was «Vörigs» genau ist und wie man im Glas backen kann. Am 9./10. September 2017 ist es soweit.



Was unsere Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen so alles auftischen... und das hier ist nur ein Bruchteil davon!

Publiziert am 17. Juli 2017

Nun, als Zürcherin weiss ich schon, was «Vörigs» bedeutet. Nämlich übriggebliebenes. Aber ein Stadtgericht dieses Namens kenne ich nicht. Ich tippe jetzt mal auf Brotreste, die verfeinert werden. Wie man das richtig schmackhaft macht, erklären Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen, die es ja schliesslich wissen müssen. Und wie sie Frisches haltbar machen, das interessiert mich auch. Es gibt aber noch viel mehr, das man von ihnen während des Food-Zurich-Festivals lernen kann. Doch fangen wir von vorne an.



Christa Strub, eine der Swiss-Tavolata-Bäuerinnen, präsentiert Trockenwürste, die in ihrem Bauernbetrieb hergestellt werden.

FEINES VON DEN LANDFRAUEN

Also: am Food-Zürich-Festival, welches vom 7. bis 17. September 2017 stattfindenden wird, sind dieses Jahr erstmals die Bäuerinnen von Swiss Tavolata ein Wochenende lang zu Gast (9./10.9.2017). Vielleicht sollte ich aber erst einmal erklären, was Swiss Tavolata ist... Dabei handelt es sich um einen Verein, der auf seiner Plattform www.swisstavolata.ch Bäuerinnen und Landfrauen mit Gästen zusammen bringt, die auf dem Bauernhof essen möchten. Um die 40 Gastgeberinnen, darunter auch ein Gastgeber, bieten Essen auf dem Bauernhof bzw. im Landhaus an. Sie sind auf die ganze Schweiz verteilt und können für ein erlebnisreiches Menü gebucht werden.

HOTELS MIT IDEEN

Selbstgemachtes vom Bauernhof ist insbesondere bei den Städtern sehr beliebt, und so ist die Idee, Landluft in die Stadt zu bringen, ganz sicher brilliant. Und hier kommen die Zürich City Hotels ins Spiel. Die 15 Drei- und Vier-Sterne-Häuser befinden sich alle in Zürichs Innenstadt an bester Lage. Einige dieser Hotels bieten am 9. September 2017 Workshops (45 Fr./Pers.) und Tavolatas (Landfrauenmenü, 125 Fr./Pers. inkl. Wein und Absacker) von und mit den Swiss-Tavolata-Bäuerinnen an. Mehr Infos dazu gibt es auf der Homepage der Zürich City Hotels (s. u.).

TUE GUTES – UND REDE DARÜBER

Weil die Vereinigung der Zürich City Hotels auch karitative Projekte pflegt, findet am 10. September 2017 ein Charity-Brunch im Brocki Arche in Zürich-Altstetten statt. Die Hoteldirektoren werden auftischen, was die Tavolata-Bäuerinnen mitbringen. Und so, wie ich bis jetzt das Können erleben durfte – ich sage nur: Speckzopf! –, dürfte es ein wahres Festessen werden. Der Erlös dieses Brunchs geht an die Stiftung Arche Zürich, die Menschen in schwierigen Lebenslagen Hilfe zur Selbsthilfe bietet.



Feiner Käse von einem der Swiss-Tavolata-Bauernhöfe und frisches, hausgemachtes Brot... – zum Dahinschmelzen...





Weblog

Travel Experience
8127 Forch
044 980 32 09
www.travelexperience.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby
Page Visits: 3'000



Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66132013
Ausschnitt Seite: 4/4

Diese leckeren Kuchen – natürlich auch von einer Swiss-Tavolata-Bäuerin gebacken – lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen...

Wer jetzt auch wissen will, wie «Vörigs» geht, der hat alle Chancen, das Travel-Experience-Team am 9. September in Zürich anzutreffen...

INFOS

Mehr Infos zu Workshops, Tavalatas und einem Wettbewerb gibt's unter folgenden Adressen:

www.zurichcityhotels.com

www.swisstavolata.ch

www.archezuerich.ch

www.foodzurich.com