



Verband Thurgauer Landwirtschaft
8570 Weinfelden
071/ 626 28 88
www.vtgl.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'300
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 39
Fläche: 44'572 mm²

ORGANISATIONEN BERICHTEN

Nachgefragt

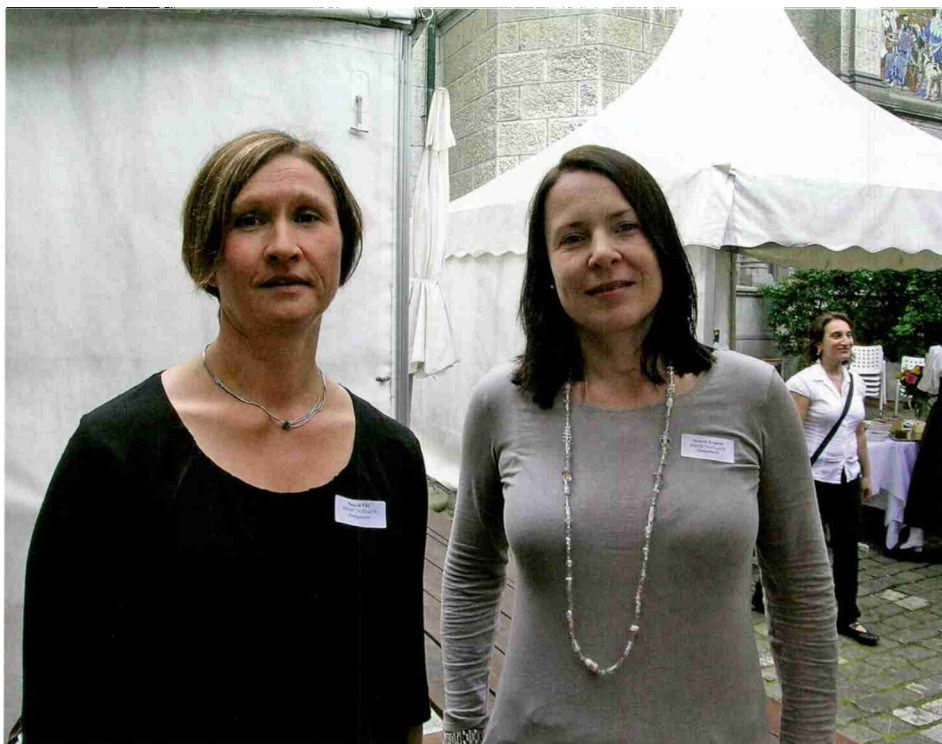
Swiss Tavolata – auch mit Gastgeberinnen aus dem Thurgau

Regula Fäh (Mühli-Ei) aus Homburg und Gudrun Engeler (Hofgut Schloss Gündelhart) aus Hörhausen nahmen am Start-Event am 9. September von Swiss Tavolata in Zürich teil. Sie haben sich zur Teilnahme am Projekt als künftige Gastgeberinnen für Swiss Tavolata entschieden. Swiss Tavolata will einen Beitrag dazu leisten, in- und ausländischen Touristen, vor allem aus dem urbanen Raum, das Verständnis für Kultur und Tradition, Bewusstsein für gesunde Lebensweise, Authentizität und Nachhaltigkeit zu vermitteln.

Regula Fäh: Meine Anmeldung bei Swiss Tavolata läuft erst noch, deshalb bin ich noch nicht offiziell auf der Gastgeberinnenliste aufgeführt. Ich bin gespannt, was da auf uns zukommt. Ich koche und esse leidenschaftlich gerne und bin sehr kontaktfreudig. Schon länger hatte ich die Idee, Gäste zu bekochen. Aber die Realisierung dieses Plans ergab sich bis jetzt nicht. Da kommt mir die Plattform Swiss Tavolata sehr entgegen und ich packe diese Chance an.

Gudrun Engeler: Es ist mir wichtig, den Gästen die Vorzüge unserer regionalen Produkte näher zu bringen. Auf Schloss Gündelhart richten wir ja bereits auf Voranmeldung für Hochzeitsgesellschaften, Jubiläen, Klassenzusammenkünfte oder Firmenevents und Feierlichkeiten die Bewirtung aus.

Was war für Sie ausschlaggebend und Ihre persönliche Motivation, dass Sie sich für die Teilnahme als künftige Gastgeberin bei Swiss Tavolata meldeten?



Regula Fäh (links) und Gudrun Engeler haben Erfahrungen als Gastgeberinnen und möchten diese künftig auch innerhalb des Projekts Swiss Tavolata entsprechend einsetzen. (is)



Müssen Sie für Ihre Aufgabe als Gastgeberin für Swiss Tavolata zusätzliche Infrastrukturen auf- oder ausbauen? Wie sieht es diesbezüglich aus?

Regula Fäh: Seit kurzem haben wir in unserer Scheune einen Gastraum, den wir für verschiedene Anlässe vermieten und mit Swiss Tavolata ergänzend nutzen. Sicher gibt es noch einige kleinere Sachen in der Infrastruktur zu vervollständigen, die aber je nach Verlauf des ganzen Projektes den Bedürfnissen und Erfahrungen angepasst werden können.

Gudrun Engeler: Auch bei uns sind alle nötigen Infrastrukturen für die Gästebewirtung idealerweise vorhanden, es benötigt sicher keine zusätzlichen Aufwendungen oder Infrastruktur für die Swiss Tavolata-Gäste.

Welche persönlichen Erwartungen verbinden Sie mit Ihrer Teilnahme an Swiss Tavolata (beispielsweise Bekanntheitsgrad der Ostschweiz und seiner Traditionen erhöhen, usw.)?

Regula Fäh: Für mich ergibt sich über Swiss Tavolata die Möglichkeit, unseren Gästen die herrliche Gegend inmitten der schönen Natur des Seerückens zu zeigen. Gleichzeitig kann ich etwas zum Verständnis der Konsumenten für die Landwirtschaft und über Zusammenhänge aufklären. Ebenso ist es mir ein Anliegen, für die Regionalität und Saisonalität zu sensibilisieren, weil ich überzeugt bin, dass Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle im ganzen System spielt. Wir produzieren hochwertige Lebensmittel in unserer Region, die es verdienen, estimiert zu werden und einen entsprechenden Stellenwert zu erhalten.

Gudrun Engeler: Ich kann mich diesen Ausführungen nur anschliessen. Auch mir ist es ein Anliegen, den Gästen die Vorzüge unserer Region zu vermitteln und bezüglich regionaler und saisonaler Produkte zu sensibilisieren.

Was ist Ihnen im Umgang mit Gästen persönlich besonders wichtig? Was denken Sie, zeichnet eine gute Gastgeberin, einen guten Gastgeber, ganz allgemein, sei es in der Gastronomie und im Agrotourismus, aus?

Regula Fäh: Mir ist wichtig, dass Gäste sich bei mir wohl, willkommen und wie zu Hause fühlen können.

Grundsätzlich denke ich, dass in der Gastronomie wie im Agrotourismus der Gast eben Gast ist und dementsprechend behandelt werden möchte.

Gudrun Engeler: Die Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen. Ein guter Gastgeber sorgt für das entsprechende Ambiente. Und auf jeden Fall muss sich jegliche Gästebewirtung durch professionelles Niveau auszeichnen.

Haben Sie, wenn Sie beispielsweise grössere Tischgesellschaften bewirten, jeweils auch unterstützende Arbeitskräfte, wie bewältigen Sie den Aufwand in Küche und Logistik?

Regula Fäh: Da wir auch auf dem Betrieb mit Mitarbeitern agieren, ist es uns bewusst, dass je nach Arbeitsaufwand auch für die Bewirtungen Aushilfen beigezogen werden müssen, sei es aus der Familie oder von ausserhalb.

Gudrun Engeler: Ich denke, ich werde die Vorarbeiten und Menüzubereitung für künftige Swiss Tavolata-Gäste ausschliesslich selbst erledigen. Es ist ja auch erklärtes Ziel dabei, dass Bäuerinnen und Landfrauen bei Swiss Tavolata als Botschafterinnen ländlicher Kultur und Traditionen im Vordergrund stehen.

Was sind Ihre persönlichen Menüfavoriten für künftige Swiss Tavolata-Gäste? Welche typischen Thurgauer Genüsse haben Sie für Swiss Tavolata-Gäste geplant?

Regula Fäh: Die Menüwahl ist bei mir nicht abschliessend entschieden. Sicher werden Eier und Äpfel von unserem Betrieb zu jeder Jahreszeit eine Rolle spielen. Ein «Rindsragout mit saurem Moscht», dazu «Knöpfli und Blaukraut», zum Dessert «Eierlikör-Glace mit Zwetschgenkompott» wäre meine favorisierte Komposition im Herbst.

Gudrun Engeler: Wir produzieren auf dem Betrieb Natura-Beef, betreiben Weideganshaltung, Ackerbau und haben Obstbäume. So stelle ich mir zum Beispiel einen Hauptgang mit Fleischragout und zahlreiche Variationen mit Äpfeln, sowohl in Ergänzung zu den Speisen wie auch für das Dessert, sowie Gemüse und Salate, vor.

Isabelle Schwander