



Walliser Bote
3900 Brig
027/ 922 99 88
www.walliserbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'989
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 25
Fläche: 29'207 mm²

Zu Gast bei Bäuerinnen und Landfrauen



Bei Bäuerinnen oder Landfrauen zu Hause essen: Seit dem 9. September ist das dank Swiss Tavolata möglich. Bäuerinnen und Landfrauen als Gastgeberinnen bewirten bei sich zu Hause Gäste – in der Küche, im Wohnzimmer, im Garten oder in der Scheune. Und zwar mit traditionellen Gerichten, zubereitet aus Lebensmitteln aus der Region. Derzeit bieten 24 Bäuerinnen und Landfrauen entsprechende Angebote bei sich zu Hause an. Bis März 2015 sollen es rund 100 Gastgeberinnen sein. Die Angebote können über swisstavolata.ch gebucht werden. Das 3-Gang-Menü kostet 70 Franken ohne Wein und 90 Franken mit Wein. Bezahlt wird mit der Kreditkarte übers Internet.

Swiss Tavolata biete echte, unverfälschte Erlebnisse und gewähre Einblick ins Leben auf dem Land, sagte Anna Barbara Eisl-Rothenthäusler, Marketingleiterin von Swiss Tavolata. Es passe perfekt in die heutige Zeit, wo Brauchtum und Tradition ein Revival erleben würden. Das Projekt verbinde Stadt und Land

und sei eine Möglichkeit, sich eine zusätzliche Einkommensquelle zu erschliessen, betonte Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes. Traditionen würden bei der ländlichen Bevölkerung noch gelebt und gepflegt. «Wir teilen diese Kostbarkeiten gerne mit Menschen, die sich dafür interessieren und sich vielleicht auch mit ihrer eigenen Geschichte auseinandersetzen möchten», so Bühler.

Swiss Tavolata konnte Schweiz Tourismus als Partner gewinnen. «Wir leben in einem Zeitalter der Globalisierung und der Technologisierung unseres Alltags. Heute gewinnen Erlebnisse, die von lokaler Identität, Einfachheit und regionaler Kultur geprägt sind, an touristischer Bedeutung», sagte Daniela Bär von Schweiz Tourismus. Das Projekt erfülle die Sehnsucht nach Einfachheit, Tradition und einheimischen Produkten.

Swiss Tavolata wird unter anderem unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft, vom Seco, von IP Suisse, Schweiz Tourismus und Agrotourismus.

Swiss Tavalata im Lötschental

Karin Christa Ritler in Ried-Blatten ist Köchin und Landwirtin. Zusammen mit ihrem Mann führt sie den Bio-Schafbetrieb «Danis-Lamm», betreibt einen eigenen Laden und vermarktet kulinarische Köstlichkeiten

auch zusammen mit touristischen Leistungsträgern im Tal. Wir möchten Geniesser ins Lötschental locken, weil es hier bei uns viel zu bestaunen und zu entdecken gibt. Landwirtschaft und Tourismus zu vereinen, ist uns wichtig, sagt das Ehepaar Ritler. Karin Ritler liebt es zu kochen und verarbeitet das hofeigene Lamm- und Schaffleisch zu feinen Gerichten. Für die Gäste von Swiss Tavolata hat sie sich dieses Menü ausgedacht: Safransuppe mit pochiertem Ei (Eier vom Hof). Als Hauptspeise Biolammwürfel mit Honigberg-Thymiansauce (Lammfleisch aus Eigenproduktion), rassige Polenta und Saison Gemüse. Als Dessert serviert sie gebackene Lonzasteine mit hausgemachter Joghurt-Glace. Zu geniessen ist dies alles im passend geschmückten Maskenkeller in Ried Blatten.

Alle Gastgeberinnen in der Schweiz und ihre Menus sind unter swisstavolata.ch zu finden. Unter dieser Adresse kann auch gleich für den kulinarischen Höhenflug gebucht werden.



Datum: 20.09.2014

Walliser
☆☆ Bote



Walliser Bote
3900 Brig
027/ 922 99 88
www.walliserbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'989
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 25
Fläche: 29'207 mm²



Bäuerinnen und Landfrauen von Swiss Tavolata bewirten neu Gäste bei sich zu Hause.