



SWISS TAVOLATA: Bäuerinnen empfangen Gäste bei sich zu Hause und bekochen sie mit ihren Produkten

Als würde man für Freunde kochen



Gastgeberin Regina Moser bekocht ihre Gäste leidenschaftlich gern. (Bilder: Jean-Pierre Rütler)

Regina Moser ist überzeugte Swiss-Tavolata-Gastgeberin. Sie lernt gerne wildfremde Menschen kennen und bekocht sie mit den Produkten von ihrem Hof in Worb BE.

Die Freude hilft ihr auch über strenge Zeiten.

JULIA SPAHR

«Das war jetzt echt eine ganz besondere Tavolata für mich, meine ersten Englisch sprechenden Besucher – aus New York City. Wir haben einen ausgedehnten Spaziergang über unsere Felder gemacht, meine Gäste waren wahnsinnig ange-tan von der schönen Landschaft

und vor allem der unglaublichen Ruhe bei uns. Und das Essen hat ihnen auch super geschmeckt.» So beschreibt Regina Moser die Tavolata, die sie letzte Woche ausgerichtet hat.

Da essen, wo's wächst

Sie ist Agronomin und gerade in der Ausbildung zur Bäuerin. Vor drei Jahren haben sie und ihr Mann in Worb BE einen Betrieb in Pacht genommen. «Mir war aber schon klar, dass ich Swiss-Tavolata-Gastgeberin werden will, bevor wir überhaupt einen Betrieb in Aussicht hatten», erzählt sie «Mich überzeugt die Idee, fremde Leute bei sich willkommen zu heissen, ih-

nen Produkte zu servieren, die bei einem wachsen», sagt sie. Das Essen schmecke an dem Ort, von dem es komme, viel besser. Zudem könne man den Gästen Einblicke in die Landwirtschaft geben. «Und ich finde es unglaublich spannend, immer wieder neue Leute kennenzulernen.»

Swiss Tavolata passt aber nicht nur gut zu Mosers Kontaktfreude, auch für die Art von Betrieb, den sie und ihr Mann führen, ist es geeignet.

Vielfältiger Betrieb

«Unser Betrieb ist mit 16 Hektaren nicht besonders gross», sagt Moser, dafür nutzen

sie das Land und die Ressourcen vielfältig. Auf einer Hektare bauen sie Teekräuter für Ricola an, sie haben eine Freiland-Pouletmast für Micarna und bauen biologisch Kartoffeln und Rüeblen an. Zudem haben sie grüne Linsen, Mohn oder Freilandpilze für die Direktvermarktung. Und in einer Hostet haben sie 64 Obstbäume, deren Früchte sie nutzen und veredeln. Diese Vielfalt kommt ihr bei ihrer Arbeit als Swiss-Tavolata-Gastgeberin entgegen. Sie kocht mit Produkten von ihrem Hof, und was sie selber nicht haben, wie etwa Milchprodukte, bezieht sie aus der Region.

Lohnender Betriebszweig

Die Swiss-Tavolata-Gastgeberin kann in ihrer Stube bis zu 12 Leute bedienen. Es sei ein gewinnbringender Betriebszweig, sagt sie. «Besonders gut finde ich, dass das Marketing und die Buchungen über die Geschäftsstelle von Swiss Tavolata laufen.» So kann sie sich aufs Kochen und Bewirten konzentrieren.

Wer zu Regina Moser essen geht, hat im Vorherein über die Buchungsplattform des Vereins bezahlt. Ein Menu mit Wein kostet 96 Franken, eines ohne 76 Franken. Davon gehen 20 Prozent an Swiss Tavolata, der Rest ist für die Bäuerin.

«Ich bin froh, dass ich am Schluss des Essens nicht einkassieren muss», sagt Moser. So fühle es sich fast so an, als kämen Freunde zum Essen. Denn tatsächlich entwickelte sich oft eine solche Atmosphäre.

Freude und Energie

Natürlich sei es manchmal sehr streng. Regina Moser ist Mutter zweier Söhne (4½- und 1-jährig) und die Arbeit auf dem Betrieb ist aufwendig. Die Tavalatas seien zusätzlicher Aufwand. «Weil ich aber so überzeugt bin von dem Projekt und weil mich meine Familie unterstützt, kann ich sehr viel Energie und Freude reinstecken», sagt sie und scheint sich auf die nächste Tavolata zu freuen, wer weiss aus welchem Teil der Welt die Gäste dann kommen werden.



Pilzsuppe mit selbst gemachtem Brot.



Schön gedeckter Tisch in der eigenen Stube.

TYPISCHES MENU

Vorspeise: Pilzsuppe mit selbst gebackenem Bauern- oder Baumnussbrot. **Hauptgang:** Pouletbrust im Schinken-Salbeimantel an einer Schweizer Apfel-Balsamico-Honig-Sauce dazu Kartoffeln aus dem Ofen, Karotten, je nach Verfügbarkeit ein zusätzliches Gemüse aus dem Garten. **Dessert:** Kirschrahmtorte. **Getränke:** selbst gemachter Kräutersirup, Kräutertee, Wasser, Kaffee, Wein vom Weingut Hämmerli in Ins BE. *mgt*