



Online-Ausgabe

foodaktuell.ch  
8004 Zürich  
044/ 242 85 20  
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510

## Tavolata: Bäuerinnen bewirten Gäste

Bäuerinnen und Landfrauen bewirten neu Gäste bei sich zu Hause mit regionalen Gerichten. "Swiss Tavolata" heisst das Projekt. Es erfülle die Sehnsucht nach Einfachheit, Tradition und einheimischen Produkten.



Swissness liegt im Trend: Das Schweizer Fernsehen lässt Landfrauen zur besten Sendezeit ihre Gerichte kochen. Sie geben Kochbücher heraus und laden nun Gäste zum Schlemmen ein – ein bäuerlicher Nebenverdienst.

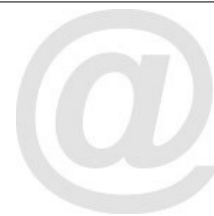
Die Rückbesinnung auf Brauchtum, Tradition und die eigene Scholle scheinen mit zunehmender Globalisierung an Bedeutung zu gewinnen. Je vernetzter die Welt, desto wichtiger werden Fragen nach den eigenen Wurzeln, nach Identität und Herkunft. Von diesem Trend wollen nun auch Bäuerinnen und Landfrauen profitieren.

Seit September 2014 laden sie Gäste zu sich zum Essen ein; bewirten werden diese in der Küche, im Wohnzimmer, im Garten oder in der Scheune. "Echte traditionelle und innovative Schweizer Küche verspricht "Swiss Tavolata", wie die Organisation heisst. Auf dem Tisch landen Gerichte, die aus Zutaten zubereitet werden, welche entweder direkt vom Hof oder aus der Region stammen.

### Zusätzliches Einkommen

Die Idee dazu kam Geschäftsführerin Brigit Langhart in Rom, wo man dank der Organisation "Home Food" bei Privatpersonen essen und so die italienische Küche kennen lernen kann. Wieder zu Hause wandte sie sich an den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband, wo sie offene Türen einrannte. Im Dezember 2013 wurde der Verein Swiss Tavolata gegründet, Anfang September fand der Start-Event im Landesmuseum in Zürich statt.

Derzeit machen 24 Bäuerinnen und Landfrauen bei Swiss Tavolata mit. Bis im Frühling 2015 sollen es 100 sein. Gebucht werden können die einzelnen Angebote über [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch). Das 3-Gang-Menü kostet



Online-Ausgabe

foodaktuell.ch  
8004 Zürich  
044/ 242 85 20  
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510

70 Franken ohne Wein und 90 Franken mit Wein. Bezahlt wird mit der Kreditkarte im Voraus.

Die Geschäftsstelle von Swiss Tavolata kümmert sich um Administration, Vermarktung, Qualitätsstandards, Schulung und unterstützt die Gastgeberinnen bei der Menu-Gestaltung. Das Projekt verbinde Stadt und Land und sei eine Möglichkeit, sich eine zusätzliche Einkommensquelle zu erschliessen, sagte Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes, an der Startveranstaltung. Swiss Tavolata wird unter anderem unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft, vom Seco, von IP Suisse, Schweiz Tourismus und Agrotourismus.

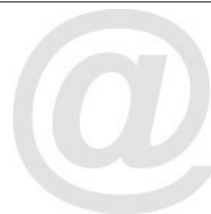
## Gastgeberinnen gesucht

Swiss Tavolata sucht noch Bäuerinnen und Landfrauen, die bei sich zu Hause Gäste bewirten möchten. Mitmachen kann, wer Mitglied des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes (SBLV) ist. Interessierte Frauen müssen leidenschaftlich gerne kochen und gerne Gastgeberinnen sein. (Text: LID)

Swiss Tavolata schreibt auf ihrer Website [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch): Sie kochen leidenschaftlich gerne und lieben es, Gäste mit gutem Essen glücklich zu machen. Wenn das auf Sie zutrifft, sind Sie die richtige SWISS TAVOLATA-Gastgeberin. Ihre Küche, Ihr Esszimmer oder Garten, der Stall oder das Tenn sind die Orte, wo Ihre Gäste Platz nehmen und Sie sie verwöhnen. SWISS TAVOLATA ermöglicht Ihnen einen Zusatzerwerb zu einem marktgerechten Lohn.

Sie kochen für in- und ausländische Touristen, am Essen interessierte Schweizerinnen und Schweizer sowie Firmen. Dank der Zusammenarbeit mit touristischen Organisationen und Medien bringen wir Ihnen Gäste zu Ihnen nach Hause. Die Schweiz haben wir in 5 Regionen eingeteilt, pro Region betreut eine SWISS TAVOLATA-Regionen-Leiterin zusammen mit der Geschäftsstelle die Gastgeberinnen. Ihre Regionen-Leiterin stimmt mit Ihnen das Menu ab, informiert Sie über die Bedingungen und ist Ihre direkte Gesprächspartnerin.





Online-Ausgabe

foodaktuell.ch  
8004 Zürich  
044/ 242 85 20  
www.foodaktuell.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachorganisationen

Online lesen

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510

In der Reihe «Landfrauen kochen» ist der neue Titel: «Kathrins Fleischküche» erschienen. Bild: Fleischvogel à la minute mit Bündnerfleisch und Rüepli.

Buchtip: Kathrins Fleischküche

Kathrin Sprecher aus Langwies, die Siegerin der fünften Staffel der Fernsehserie «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» hat ihre liebsten und ganz speziellen Fleischrezepte in diesem Buch aufgeschrieben. Dabei beschränkt sie sich ausschliesslich auf Gerichte mit Natura-Beef, dem Fleisch von zehn Monate alten Kälbern. Gemeinsam mit ihrem Mann Peter züchtet Kathrin diese auf ihrem Bio-Bauernhof und verarbeitet und verkauft das Fleisch in der hofeigenen Metzgerei.

Das Buch enthält 54 Anleitungen für köstliche Fleischgerichte. Dazu zahlreiche Tipps, eine kleine Fleischkunde und Wissenswertes rund um die Mutterkuhhaltung. Kathrin Sprecher: Kathrins Fleischküche. 54 Rezepte mit Natura-Beef. 158 Seiten, Format 20x27cm. CHF 32.- ISBN 978-3-905694-39-0. www.landfrauenkochen.ch. «foodaktuell.ch» präsentiert als Leseprobe ein Rezept:

Rezept:

Fleischvogel à la minute mit Bündnerfleisch und Rüepli

- 8 dünne Plätzli à la minute
- 3 Rüepli
- Fleischgewürz
- 3 El Senf
- 8 Tranchen Bündnerfleisch
- 1 El Bratbutter
- 1 Schalotte
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Bouillon
- ½ dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver

Rüepli in dünne lange Stifte schneiden und im Salzwasser knapp weichkochen.

Plätzli flachklopfen, würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen.

Je ein Bündel Rüepli auf den Plätzli verteilen und einrollen.

Mit je einer Tranche Bündnerfleisch umwickeln, eventuell mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Fleischvögel in der heissen Bratbutter etwa 8 Minuten rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Schalotte fein hacken und im Bratensatz andünsten, mit Rotwein ablöschen. Die Bouillon und den Rahm dazugiessen, etwas einköcheln lassen und abschmecken.

Die Fleischvögel in die Sauce geben und servieren.

Weiterlesen: Salatbuffet neben dem Miststock?