

18.07.2018

SURCUOLM GR: Martha Spescha bietet Swiss Tavolata an

Mahlzeit auf dem Bauernhof

Ausflug einer Firmenabteilung aus Horgen. Ausgewähltes Ziel war der Hof Sandrisch von Gerold und Martha Spescha-Gujan.

ELISABETH BARDILL

Die Wiesen rund um den Hof sind abgeerntet, sodass die erwartete Gruppe von der Talstation Valata zu Fuss den gedeckten Mittagstisch erreichen kann. Mitten im schönsten, sanft ansteigenden Wiesland befinden sich, von weither sichtbar, Haus und Wirtschaftsgebäude unterhalb des Dorfes Surcuolm. Die Aussicht ist unübertrefflich. Bauer Gerold Spescha weist auf einen weit entfernten Berggipfel hin, auf das Finsteraarhorn. Seine Frau Martha begrüsst ihre Tavolata-gäste mit einem feinen Alpenrosenapéro und Häppchen aus ihrem Hofsortiment.

Gespräche entstehen

Gastgeberin werden führt zu Begegnungen und Verdienst einerseits und zur Entdeckung der eigenen Chancen und Fähigkeiten andererseits. Oft sind vielerorts Familienmitglieder beim entsprechenden Mahl die fleissigen Heinzelmännchen. Das Angebot in unbekanntenen Gegenden, in Stuben und Wohnküchen, ist attraktiv. Die Nähe am Tisch bringt unterschiedliche Leute sofort ins Gespräch, denn Themen liegen auf der Hand und haben oft eine elementare Grundlage. Milchprodukte, Eier, Fleisch und Gemüse sind Nahrungsmittel, die



Beim Blackenblätterpflücken für die Salbenherstellung. (Bild: eb)

mehrheitlich aus dem Umfeld der Gastgeberin stammen. Beispielsweise sind die Teesäcklein von Martha Spescha farbenfroh, da die Blumen und Kräutlein nach dem aufwendigen Pflücken im Schatten getrocknet werden.

Einfach oder festlich

Die Gruppe aus Horgen, die im Finanzbereich arbeitet, geniesst den Tag in vollen Zügen. Im Freien tischen Martha Spescha und ihre Freundin Speisen auf. Nach einem gemischten Salat werden Kartoffelgratin, Gemüse und «Prättigauer Chnödli» serviert. Es gibt auch Gemüselasagne für jene, die fleischlos essen möchten. In einer längeren Pause können mit vorbereitetem Teig kleine Zöpfe zum Mitnehmen geflochten werden. Natürlich lässt die Stimmung nichts zu wünschen übrig, als in den geblühten Hochzeitstassen eine gebrannte Creme mit Rahm gereicht wird. Leider ist die Zeit zu knapp, um noch eine heilende

Salbe aus Blacke herzustellen. Martha Spescha nimmt es gelassen, auch wenn nicht alles nach Programm läuft. Ihre Flexibilität, Fröhlichkeit und ihr urchiger Prättigauer Dialekt gehören zu ihren Stärken.

SWISS TAVOLATA

Rund vierzig Frauen aus der ganzen Schweiz haben sich zu einem Verein zusammengeschlossen. Als Gastgeberinnen bei sich zuhause liegen ihnen die hofeigenen Produkte besonders am Herzen. Ihr Angebot ist persönlich gestaltet, und doch halten sie sich an gewisse Richtlinien des Vereins, über den Private, Firmen und andere Gruppierungen einen Anlass buchen können. Bis jetzt gibt es in Graubünden erst drei Anbieterinnen: in Surcuolm, Dutjen-Valendas und Bergün, wo Migga Falett als Leiterin für die Ostschweiz amtiert. *eb*