


 Bote der Urschweiz  
 6431 Schwyz  
 041/ 819 08 11  
 www.bote.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 17'732  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

 Themen-Nr.: 540.020  
 Abo-Nr.: 1095510  
 Seite: 7  
 Fläche: 48'569 mm<sup>2</sup>

# «Heimeliger» geht nicht mehr



Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Alois Ott serviert den Gästen die Heusuppe aus eigenem Blumenheu im Brotkörbchen zur Vorspeise.

Bild Nadine Annen

**SATTEL** Auswärts essen gehen, bei jemandem zu Hause? Swiss Tavolata machts möglich. Als einzige Schwyzerin bietet auch Eveline Ott aus Sattel Tavolatas an.

NADINE ANNEN

Eveline Ott und ihr Mann Alois führen seit fünf Jahren den Bauernbetrieb von Alois' Vater in Sattel. Eveline Ott ist eigentlich gelernte Köchin. Zurück in den Beruf einzusteigen, sei jedoch nie ein Thema gewesen. «Ich würde aber gerne ab und zu für Gäste kochen», erzählte sie einst ihrer Schwägerin.

Diese machte sie auf Swiss Tavolata aufmerksam, und so war die Sattlerin von Anfang an mit dabei. «Wenn ich selber auswärts essen gehe, dann muss es auch etwas Besonderes sein», meint sie. Und etwas Besonderes sind die Tavolatas auf alle Fälle.

Swiss Tavolata ist eine Zusammenarbeit des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands und der Home Food Media GmbH. Die Idee dahinter ist, dass Gäste aus der Schweiz und dem Ausland bei Bäuerinnen und Landfrauen zu Hause echte traditionelle und innovative Schweizer Küche geniessen können.

«Ich war extrem nervös»

Am Freitag fand bei Otts zum ersten Mal eine Tavolata statt, und das gleich mit zwölf Personen. Fremde Gäste in den eigenen vier Wänden zu bedienen, sei schon etwas Spezielles, meint Eveline Ott: «Ich war extrem nervös.»

Doch souverän bedienen Eveline und Alois Ott ihre Gäste und stehen einem richtigen Restaurant in nichts nach. Auch die Bedingungen, unter denen Tavolatas durchgeführt werden, entsprechen den üblichen Vorschriften im Gastrobereich: «Ich musste bei der Gemeinde eine Bewilligung einholen – wie jeder andere Wirt auch. Auch die Lebensmittelkontrolle war bereits bei uns im Haus», erzählt Eveline Ott.

Die Gäste, sechs Bauernpaare aus



Bote der Urschweiz  
6431 Schwyz  
041/ 819 08 11  
www.bote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 17'732  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 7  
Fläche: 48'569 mm<sup>2</sup>

dem Kanton Nidwalden, sind begeistert. In privater Atmosphäre ein feines Menü zu geniessen und bedient zu werden, gefällt ihnen. Und das mit viel Liebe zubereitete Menü aus regionalen Produkten, vieles davon auf Otts Hof selbst gemacht, kommt ebenso gut an.

Die Tavolatas sollen es auch gerade ausländischen Gästen ermöglichen, authentische Schweizer Küche zu geniessen und gleichzeitig Kontakte zu Einheimischen zu schliessen. Eveline Ott räumt jedoch ein: «Bis jetzt ist es eher für Einheimische.» Schweiz Tourismus sei zwar interessiert am Konzept, jedoch bräuchte es noch viel mehr Gastgeberinnen. «Ich denke, es braucht einfach noch Zeit, bis ausländische Gäste die Tavolatas entdecken können», meint Eveline Ott.

Touristen hin oder her, wieder für Gäste zu kochen und Gastgeberin zu sein, zaubert der gelernten Köchin ein Lächeln ins Gesicht: «Ich bin sehr gespannt auf eine richtige Tavolata, wo sich die Gäste teilweise nicht kennen, da sie nicht als individueller Anlass gebucht ist. Das ist bestimmt auch wieder sehr spannend.»

**HINWEIS**

Weitere Informationen gibt es unter [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch), wo Tavolatas und individuelle Anlässe bei Bäuerinnen und Landfrauen aus der ganzen Schweiz ganz einfach online gebucht werden können.

Eveline Ott bedient die Gäste mit echter Landfrauenküche in den eigenen vier Wänden.

