



Südostschweiz Presse und Print AG  
7050 Arosa  
081/ 377 48 58  
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 3'158  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 22  
Fläche: 47'090 mm<sup>2</sup>



Tavolata – essen wie zu Hause in der gemütlichen Stube.

Bild Esther Bieler

## Gourmet-Menü in der Bauernstube

Seit einigen Monaten ist Kathrin Sprecher Mitglied bei Swiss Tavolata und verwöhnt rund 20-mal pro Jahr Gäste mit regionalen Spezialitäten in ihrem Bauernhaus. Wir wollten wissen, wie es schmeckt.

Von Esther Bieler

Bleischwer hängt der Himmel seit Tagen über dem Unterland. Doch je näher man Arosa kommt, desto lichter wird der Himmel. Vollmond und Schanfigger Hexe gestalten geradezu gespenstische Landschaftsbilder. So biegt man in der Sunnarüti gerne auf den Hof von Kathrin Sprecher ab, um Nebelhexen und Kälte zu entfliehen.

Wir werden vom warmen Licht hübscher Laternen empfangen, Hauskatze Balu schliesst sich uns an: Sie will auch rein in die warme Stube. Kathrin Sprecher, Bäuerin und gelernte Köchin, begrüsst uns herzlich. Zum Auftakt dürfen wir uns im Wohnzimmer mit der schönen Kassettendecke aus Arvenholz am Feuer wärmen. Wir drängen uns um den knisternden Cheminée-Ofen und geniessen den Apéro: Spiesschen mit Tomaten, Alpkäse, weichen Dörrpflaumen, umhüllt von ge-

bratenem Speck. Dazu wahlweise Schweizer Schaumwein, Weisswein oder Bier.

Es ist Freitagabend, Müdigkeit und Stress der vergangenen Arbeitswoche ist den Tavolata-Gästen anzumerken. Doch schon nach fünf Minuten strahlen alle und freuen sich auf das Essen. «Es ist so gemütlich und ruhig hier», meint eine Teilnehmerin. «Man fühlt sich wie daheim, wird aber verwöhnt wie Restaurant.»

Kathrin Sprecher: «Ich will die Gastronomie in Arosa nicht konkurrenzieren. Wir möchten Gästen einfach die Möglichkeit bieten, einmal direkt in einer Bauernstube regionale Spezialitäten zu geniessen und etwas wirklich Authentisches zu erleben.» Das ist es in der Tat: Zur Vorspeise servieren uns Kathrin Sprecher und Tochter Esther einen Salat mit Churer Fleischörtchen. Unter einem selbst



Südschweiz Presse und Print AG  
7050 Arosa  
081/ 377 48 58  
www.suedschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 3'158  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 22  
Fläche: 47'090 mm<sup>2</sup>

gemachten Mürbeteig versteckt sich zartes Hackfleisch von hofeigenen Rindern. Es schmeckt köstlich.

#### Auch Schokolade passt zur Fleischsauce

Zum Hauptgang gibt es Rindsvoressen an einer Schokolade-Balsamico-Sauce. Schokolade in einer Fleischsauce? Kathrin Sprecher: «Man darf natürlich nicht zu viel nehmen. Ich gebe ein Reiheli dunkle Schokolade ganz am Schluss der Sauce bei. Das macht sie sämig, dunkel und gibt ihr eine spezielle Note.»

Beim Probieren können wir das nur bestätigen. Zum Kartoffel-Lauchstrudel schmeckt das Fleisch jedenfalls sehr gut: zart und mit viel Geschmack. Ist ja auch kein Wunder: Kathrins Ehemann Peter Sprecher ist Metzger und verarbeitet das Fleisch seiner Tiere in der hofeigenen Metzgerei: garantiert einheimisches Natura-Beef und mit Bio-Label versehen.

Nach dem Tellerservice stellt Kathrin Sprecher Fleisch und Strudel einfach in Töpfen auf den Tisch, und man darf sich bedienen, bis man satt ist. Für das Dessert sollte man aber noch ein Plätzchen im Magen reservieren, denn das Heidelbeer-Mousse ist ein Gedicht! Kathrin Sprecher: «Die Heidelbeeren

habe ich auf der Medergen-Alp gepflückt.»

Und nun lernen wir mal wieder, was eine Alpenheidelbeere von einer Supermarkt-Blau-beere unterscheidet: der Geschmack! Ich fühle mich in meine Kindheit zurückversetzt, als wir im Spätsommer direkt von den Heidelbeersträuchern Beeren schnabulierten.

Fazit: ein rundum gelungener Abend in fröhlicher Atmosphäre. Kathrin Sprecher kocht hervorragend, serviert herzlich, aber mit der nötigen Zurückhaltung, damit die Gäste sich ungestört unterhalten können. Die Küche ist gleich nebenan, und so kommt man immer wieder ins Gespräch mit der Köchin. Zum abschliessend offerierten Röteli – natürlich auch hausgemacht – setzt sich das Ehepaar zu uns an den Tisch, und wir geniessen den Familienanschluss. Samt Katze, die es sich inzwischen auf meinem Schoss gemütlich gemacht hat.

#### SWISS TAVOLATA

Swiss Tavolata ist ein Verein, der Gästen die Möglichkeit authentischer Mittag- oder Nachtessen bei Bäuerinnen und Landfrauen zu Hause ermöglicht. Inzwischen bieten rund 40 Frauen in der ganzen Schweiz Tavolatas an. Die Buchung erfolgt über die Website [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch).