



BauernZeitung / Nordwestschweiz, Bern + Freiburg
 3000 Bern 25
 031/ 958 33 29
 www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 9'201
 Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
 Abo-Nr.: 1095510
 Seite: 19
 Fläche: 32'143 mm²

«Das ist ein Angebot für passionierte Köchinnen»

Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband und Home Food Media GmbH suchen weitere Gastgeberinnen.

Interview Barbara Heiniger

BAUERNZEITUNG: Gruppen, die bei «Swiss Tavolata» zu Gast sind, werden von Bäuerinnen und Landfrauen kulinarisch verwöhnt. Frau von Aarburg, was für einen Gewinn bringt «Swiss Tavolata» den Gastgeberinnen?

THERES VON AARBURG: Bäuerinnen und Bauern sind oft vor die Frage gestellt, wie sie ihr Einkommen auf dem Hof verbessern können. Durch «Swiss Tavolata» ist es möglich, sich ein weiteres Standbein mit einem speziellen Betriebszweig zu schaffen. Die Bewirtung von Gästen ist etwas für passionierte Köchinnen und Gastgeberinnen. Sie muss ebenso wie ein Hofladen, professionellen Ansprüchen genügen, zudem müssen die entsprechenden Gesetzaufgaben erfüllt werden.

Welchen besonderen Vorteil für Hof-Produkte bietet sich?

VON AARBURG: Ich finde es genial, dass eine Gastgeberin von «Swiss Tavolata» die Möglichkeit hat, durch die Veredelung der Produkte den Mehrwert auf dem Landwirtschaftsbetrieb zu behalten. Eigene Produkte zu verwerten und zu verkaufen bringt einen grossen Nutzen und schafft zudem Befriedigung bei der Arbeit. Bei der Bewirtung finden die saisonalen Produkte auf den Tellern der Gäste ihre Verwendung. Hofeigene Produkte können zudem mit geringem Vermarktungsaufwand zum Kauf angeboten werden. Mit einem



Theres von Aarburg, Co-Geschäftsführerin SBLV. (Bild zVg)

Glas Konfitüre oder eingemachten Früchten werden die Gäste bei dessen Genuss auch lange nach dem Tavolata-Besuch an ein Erlebnis erinnert, das für sie unvergesslich sein wird.

Was macht den besonderen Reiz von «Swiss Tavolata» aus?

VON AARBURG: Als Gastgeberin hat man die Welt am Tisch. Die Gäste können aus der Region, der Stadt und als Touristen aus der ganzen Welt kommen. Die Reisenden von heute wollen Einheimische treffen und sehnen sich nach persönlichen Kontakten. Mit überlieferten Familienrezepten werden persönliche Einblicke gewährt, die mit Hofrundgängen noch vertieft werden. Mit den Kontakten zwischen Stadt und Land wird das Netzwerk in der Gesellschaft gefestigt. Eine Tavolata bietet die Chance, ein lebendiges und gutes Bild der Landwirtschaft zu vermitteln.

Frau Langhart, wie wird man «Swiss Tavolata»-Gastgeberin?

BRIGIT LANGHART: Gastgeberin werden können alle Frauen, die leidenschaftlich gerne kochen und eine feine, saisonale und regionale Küche pflegen. Wer dazu gerne Gäste bewirtet und diese mit einem guten Essen glücklich macht, erfüllt schon die wichtigsten Voraussetzungen. Die detaillierten Bedingungen und Leistungen für eine «Swiss Tavolata»-Gastgeberin findet man im Internet unter www.swisstavolata.ch. Nach der Anmeldung durch die Bewerberin nimmt eine der sechs Regionalleiterinnen mit den interessierten Bäuerinnen und Landfrauen Kontakt auf.

Welche Rahmenbedingungen müssen erfüllt werden?



Brigit Langhart von Home Food Media GmbH. (Bild zVg)

LANGHART: Die interessierte Gastgeberin macht einen Menuvorschlag, bei dem das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen muss.

Datum: 23.01.2015

BAUERNZEITUNG

NORDWESTSCHWEIZ, BERN UND FREIBURG



BauernZeitung / Nordwestschweiz, Bern + Freiburg
3000 Bern 25
031/ 958 33 29
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'201
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 19
Fläche: 32'143 mm²

Das Testessen wird von der Regionenleiterin und einer zweiten Person anhand der Checkliste und dem Leitfaden geprüft. Es folgt der Antrag an die Kommission vom Verein Swiss Tavolata. Diese entscheidet, wenn alle Vorgaben erfüllt sind, über eine Aufnahme auf die Gastgeberinnenliste.

Wie kommen die Gäste zu Swiss Tavolata?

LANGHART: Generell erfolgen die Buchungen von Gästen über die Homepage. Findet der Gast am gewünschten Datum keine Tavolata oder plant er einen persönlichen Anlass, ruft er einfach bei der Geschäftsstelle an. Wir helfen ihm dabei, genau das Richtige zu finden. Zudem besteht eine Zusammenarbeit mit Swiss Tourismus. Gäste aus der

Schweiz und dem Ausland werden auf Swiss Tavolata aufmerksam gemacht.

Theres von Aarburg ist Co-Geschäftsführerin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands SBLV. Brigit Langhart ist Geschäftsführerin von Home Food Media GmbH. www.swisstavolata.ch