Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Frauen vom Land **kochen** für Gäste

Bäuerinnen sollen ihre Talente auf dem Betrieb ausschöpfen können. Das ist das Anliegen des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands. Der Verein Swiss Tavolata unterstützt Frauen, die im Nebenerwerb Gäste mit ihren Kochkünsten verwöhnen wollen.

Eveline Ott ist eine begeisterte Köchin. Mit Ehemann Alois lebt sie auf einem Bauernhof in Sattel im Kanton Schwyz. Ihre Stärke sind fantasievolle Eigenkreationen; zum Beispiel Holunderchutney auf Mostbröckli, gefüllt mit Frischkäse. Die Holunderbeeren pflückt sie von zwei grossen Büschen, die auf ihren Wiesen wachsen. Die Bündnerin Kathrin Sprecher verwöhnt ihre Gäste am liebsten mit Fleischgerichten. Das Fleisch stammt von den eigenen Rindern. Ihre Rezepte hat sie jetzt in einem Buch zusammengefasst.

Eine Plattform für Bäuerinnen

Eveline Odermatt und Kathrin Sprecher sind zwei von rund vier Dutzend Gastgeberinnen beim Verein Swiss Tavolata. Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband und die Firma Home Food Media haben ihn gegründet. Er soll Schweizer Landfrauen und Bäuerinnen eine Plattform geben, um ihre Produkte und Kochkünste bekannt zu machen. Interessierte Frauen, die bei sich zu Hause kochen und Gäste bewirten wollen, können sich beim Verein anmelden. Dieser vermittelt den Frauen gegen einen Beitrag die Kunden und untersützt sie bei den Bewilligungsverfahren von Gemeinde und Kanton. Die Idee dahinter erklärt Christine Bühler, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands: «Unser Ziel ist, dass Bäuerinnen zu Hause auf dem Betrieb und bei der Familie bleiben können und nicht auswärts arbeiten gehen müssen.» Bäuerinnen und Landfrauen sollten ihre Talente ausschöpfen und sich auf ihrem Betrieb verwirklichen können, sagt Bühler.

Anständiger Stundenlohn

Dabei sollen die Frauen auch einen anständigen Verdienst haben. Bühler: «Wir haben einen Stundenlohn von mindestens 30 Franken berechnet.» Zudem solle Swiss Tavolata helfen, einheimische Nahrungsmittel zu vermarkten. Christine Bühler: «Wir wollen zeigen, dass man mit heimischen Produkten exquisite Gerichte kochen kann.» Ein weiteres Ziel von Swiss Tavolata ist laut Bühler, «Einheimischen wie ausländischen Touristen Land und Leute näherzubringen». Denn wo lerne man Menschen und ihr Leben besser kennen, als am Stubentisch bei einem feinen Essen?

Noch ist Swiss Tavolata kein Jahr alt. Der Verein wünscht sich, noch mehr kochbegeisterte Landfrauen und Bäuerinnen dafür gewinnen zu können. Zu Hause kochen und Gäste bewirten, ist ein bereicherndes Erlebnis, sagen Kathrin Sprecher und Eveline Ott. «FrauenLand» stellt die beiden Bäuerinnen vor.

Brigitte Jeckelmann

ARGUS Medienbeobachtung

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 56936414
Ausschnitt Seite: 1/13

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Kathrin Sprecher (oben) aus Langwies GR und Eveline Ott aus Sattel SZ sind zwei von rund vier Dutzend Gastgeberinnen bei Swiss Tavolata. Bilder: zVg

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Für Kathrin Sprecher ist Kochen Hobby und Beruf zugleich. Ihre Gäste verwöhnt sie mit verschiedenen Fleischgerichten mit Rindfleisch von eigenen Tieren. Als Hobby hegt und pflegt sie vier «Wachtel-Damen». Ihr Kochbuch «Kathrins Fleischküche» ist im Buchhandel erhältlich.

Bilder: zVg

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

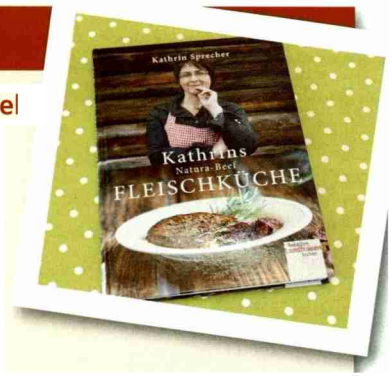
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Rezept

Kathrins Huftsteak im Rosmarinmantel und Randenchips



Zutaten

Pro Person 1 Huftsteak vom Rind
Bratbutter
Rohe Randen nach Belieben
Salz, Pfeffer
Rosmarinzweige, 2 je Steak

Zubereitung

Für die Chips die Randen schälen, in dünne Scheiben hobeln und mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl in der Friteuse oder in einem hohen Topf auf 180 Grad erhitzen. Die Randen darin portionenweise 4 bis 5 Minuten frittieren. Chips herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratbutter beidseitig je 1 Minute anbraten. Herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 25 Minuten garen. In den letzten 2 Minuten die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Fleisch aus dem Ofen nehmen. Je zwei Rosmarinzweige um die Steaks legen und mit einer Bratschnur zusammenbinden. Zusammen mit den Randenchips sofort servieren. Dazu passt ein Kräuterrisotto oder Röstikroketten.

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Weitere Infos

Telefon 052 232 66 88
Natel 079 634 73 03
www.swisstavolata.ch

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Kathrin

Wachteleier und Rindsvoressen an Schokolade-Balsamico-Sauce: Bei Kathrin Sprecher werden kulinarische Träume wahr.

Kathrin Sprecher aus Langwies im Kanton Graubünden ist Tavolata-Gastgeberin der ersten Stunde. Sie hat inzwischen schon viele Gäste bei sich zu Hause bekocht.

Sprecher: «Mich hat die Idee der Tavolatas sofort begeistert. Ich koche sehr gerne und geniesse es, Hobby und Arbeit bei mir zu Hause miteinander verbinden zu können.» Gerne zu kochen ist eine Grundvoraussetzung, um Tavolata-Gastgeberin zu sein. Kathrin Sprecher ist gelernte Köchin, was ihr die Entscheidung erleichtert habe. Kathrin Sprecher: «Als Mutter und Bäuerin kocht man sowieso täglich und verfügt über frische Hofprodukte.» Beste Voraussetzungen für eine Tavolata-Gastgeberin.

Frisch vom Hof kann Kathrin Sprecher eigenes Fleisch anbieten. Die Rinder der Familie weiden den ganzen Sommer auf würzigen Alpwiesen, und Ehemann Peter verarbeitet das Fleisch als gelernter Metzger gleich selber in seiner Hof-Metzgerei. Kathrin Sprecher hat kürzlich ihr erstes Kochbuch veröffentlicht: «Kathrins Natura-Beef-Fleischküche». Klar, dass sie ihren Gästen ein Fleischgericht aus diesem Kochbuch auftischt: Rindsvoressen an einer Schokolade-Balsamico-Sauce.

Kathrin Sprecher wählte für ihr Menu als Vorspeise ein klassisches «Churer Fleischtörtchen» und bereitet es nach einem Landfrauenrezept zu. Eine regionale Spezialität mit Fleisch vom eigenen Hof. Auf dem Salat findet man aber auch hie und da ein Wachtelei.

Das ist zwar nicht typisch bündnerisch, aber typisch «Sunnarüti»: Auf dem Hof der Sprechers leben nämlich auch vier Wachtel-Damen. Sprecher: «Die Vögel sind mein Hobby, und ich habe grosse Freude an ihnen.» Deshalb gebe es bei ihr im Sommer «auch mal ein Wachtelei auf dem Salat».

Und was gefällt den Tavolata-Gästen besonders gut? «Man fühlt sich wie zu Hause, wird aber verwöhnt wie im Restaurant», beschreibt es eine Tavolata-Besucherin. «Etwas zu erleben, was man nirgendwo sonst bekommt», meint ein anderer Gast. Kathrin freut das sehr: «Es macht mich glücklich, wenn die Gäste rundum zufrieden nach Hause gehen.»

| *Esther Bieler*

ARGUS MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 56936414
Ausschnitt Seite: 7/13

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Eveline

Eveline und Alois Ott aus Sattel im Kanton Schwyz sind ein Traumduo: Sie kocht und er serviert. Zum Beispiel Heusuppe im Brottöpfli.

Kochen ist die grosse Leidenschaft von Eveline Ott (28). Sie träumte schon lange davon, im privaten Rahmen Gäste mit ihren Kreationen zu bewirten. Von Swiss Tavolata erfuhr sie durch ihre Schwägerin und war für die Idee sofort Feuer und Flamme. Doch bevor sie sich dafür entschloss, wollte sie sicher gehen, dass ihr Mann sie auch unterstützt. Der war nur unter einer Bedingung einverstanden: Sie kocht – und er serviert! Das hat er zwar nicht gelernt, doch «am Feuerwehrabend serviere ich auch», sagt Alois Ott lachend.

Zusammen bilden die beiden jetzt ein Traumduo, das Vergnügen und kulinarische Höhenflüge garantiert. «Das Schöne daran ist», sagt Eveline, «dass ich damit mein Hobby ausleben und daneben noch etwas verdienen kann.» Eveline erinnert sich: «Vor dem ersten Swiss-Tavolata-Essen war ich sehr nervös!»

Kein Wunder, denn sie hatte gleich zu Beginn alle Hände voll zu tun: Zur Premiere kamen nicht weniger als zwölf Gäste, inklusive Journalisten vom Buure TV und eine Zeitungs-Reporterin. «Doch es ging alles gut», freut sich Eveline. Das Echo war positiv und der Erfolg sprach sich herum.

Bei der gelernten Köchin Eveline fühlt man sich mehr wie in einem Restaurant als in der Küche eines Bauernhauses. Zum Apéro reicht sie eine fantasievolle Eigenkreation: Mostbröckli, gefüllt mit Frischkäse und selbst gemachten Holunder-Chutney. Dazu gibt es hausgemachte Holunderschorle. Nach der Heusuppe im Brottöpfli als Vorspeise folgt «Sossengümmel», das sind Salzkartoffeln, mit Rahm abgeschmeckt. Dazu gibts «Hackhärzli» an Kräutersauce und Saisongemüse. Als krönenden Abschluss setzt Alois den Gästen süssen Maiskuchen und hausgemachte Kirschrahmglace vor. Die Entscheidung, Swiss-Tavolata-Gastgeberin zu werden, hat Eveline nicht bereut: «Die Gäste sind immer sehr interessant.»

Sie will auch andere Gastgeberinnen ermuntern: «Wenn Sie gerne kochen, versuchen Sie es.» Das Paar bewirtschaftet einen Bauernbetrieb mit Kühen, Hühnern und produziert Brenn- und Mostobst.

| Jean-Pierre Ritler

ARGUS Medienbeobachtung

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 56936414
Ausschnitt Seite: 8/13

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Eveline Ott ist gelernte Köchin. Sie träumte schon lange davon, zuhause für Gäste zu kochen. Zusammen mit Ehemann Alois führt sie einen Bauernbetrieb in Sattel im Kanton Schwyz. Dort fabriziert sie allerhand Selbstgemachtes, das sie im eigenen Hofladen verkauft. Das Ehepaar Ott bewirtet die Gäste gemeinsam. Bilder: zVg

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Datum: 20.02.2015

FRAUEN LAND

Frauenland
3000 Bern 25
031/ 958 33 33
www.frauenland.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'763
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Frauen vom Land
kochen für Gäste

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 5
Fläche: 240'692 mm²

Rezept

Evelines Holunder-Chutney

Zutaten

1 EL Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen
1 Stückchen Ingwer frisch
700 g frische Holunderbeeren oder Holundersirup
20 g Wasser
250 g Vollrohrzucker
120 g Essig
1 TL Salz
100 g Sultaninen

Zubereitung

Pfefferkörner in der Pfanne anrösten und dann fein mahlen. Knoblauchzehen und Ingwer fein hacken. Pfeffer, Ingwer und Knoblauch mit Wasser und Zucker mischen und 5 Minuten köcheln. Dann Essig, Salz, Sultaninen, Holunderbeeren- oder Sirup zugeben und alles zirka 45 Minuten köcheln lassen. Anschliessend in zwei ausgespülte Schraubgläser füllen und sofort verschliessen.

Tipp: Das Chutney passt als Dip zu Brot und Käse. Fein sind auch mit Frischkäse gefüllte Mostbröckli und darauf einen Teelöffel Chutney.

ARGUS Medienbeobachtung

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 56936414
Ausschnitt Seite: 13/13