



Dagmar Deutsch

Imagepflege mit Geschmack

An Anita Rudin-Thommens Esstisch nehmen nicht nur Familienmitglieder Platz, sondern auch zahlende Gäste. Damit will sie diese für regionale Lebensmittel sensibilisieren und ihnen die Landwirtschaft näherbringen.

Es ist schon speziell, fremde Leute im eigenen Haus zu empfangen“, gibt die 33jährige Bäuerin zu. „Aber ich habe das Gefühl, dass das einfach auf unseren Hof passt.“ Denn in den Genuss des Kernottos – das Gericht, das sie soeben als Mittagessen für ihre Familie zubereitet – kann ein jeder kommen. Die dunkelhaarige Frau ist Mitglied im Verein Swiss Tavolata, über dessen Internetauftritt (www.swisstavolata.ch) hungrige Gäste Abendessen mit regionalen Produkten bei Schweizer Bäuerinnen buchen können.

Körnerzeug kennen lernen

Wer sich für so einen Besuch auf Anita Rudin-Thommens Hof entscheidet, den verköstigt die Gastgeberin mit frisch gebackenem Apérogebäck mit Weißwein, einer Bouillon mit zarten UrDinkel- Klösschen, einem hofeigenen Biokalbs- Saltimbocca mit feinem UrDinkel-Kernotto und knackigem Ofengemüse sowie frisch gebackenen UrDinkel-Waffeln mit Vanilleeis, Früchten, Schokoladensauce und Sahne. Die Lebensmittel, die nicht aus eigener Produktion stammen, kauft sie

bei ihren Schwestern zu, die einen Laden mit regionalen Produkten verschiedener einheimischer Bauern betreiben. „Weil der Verein noch sehr neu ist, habe ich erst einmal Swiss-Tavolata-Gäste empfangen. Wahrscheinlich werde ich das Menü im Laufe der Zeit saisonal anpassen“, erklärt Anita Rudin-Thommen. „Wie das dann genau aussehen wird, weiß ich noch nicht.“ Fest steht aber, dass der UrDinkel immer im Mittelpunkt ihrer Menüs stehen wird, denn der spielt eine wichtige Rolle auf dem Familienbetrieb in Eptingen. „Eine meiner Schwestern verträgt keinen Weizen und ist somit vor etwa sechs Jahren auf den UrDinkel gestoßen. Sie hat uns auf die Idee gebracht, ihn anzubauen“, schildert die dunkelhaarige Frau und gießt die angedünsteten Getreidekörner mit Gemüsebouillon auf.

„Mein Vater hat einmal 600 kg Kerne behalten und sich eine kleine Mühle angeschafft. Das Mehl kam bei Freunden, Verwandten und Bekannten so gut an, dass der Körnerberg bereits nach einem halben Jahr aufgebraucht war.“ Mittlerweile vermahlt die Familie 12 t UrDinkel pro Jahr und verkauft das Mehl bis nach Stockholm. „Ich möchte

Im Mittelpunkt des Menüs steht der UrDinkel, der auf dem Hof selbst angebaut wird.



Seit 2008 baut die Familie auf ihrem Betrieb UrDinkel an. Er ist die Hauptzutat in Anita-Rudin-Thommens Swiss-Tavolata-Menüs.



Zudem verarbeitet die Bäuerin Selbstangebautes aus ihrem Gemüsegarten: „Mich fasziniert es immer wieder, mit den eigenen Produkten zu arbeiten.“

den UrDinkel an die Leute bringen und ihnen zeigen, dass das etwas sehr Schmackhaftes ist. Viele trauen sich an das Körnerzeug nicht heran“, erzählt Anita Rudin-Thommen schmunzelnd. „So hatte ich schon länger den Gedanken, Leute auf den Hof zu holen und für sie zu kochen. Ich hatte aber keine genaue Idee, wie ich das aufziehen soll.“ Bis sie einen Artikel über Swiss Tavolata in einem Magazin entdeckte.

Kochen ohne Kugelschreiber

„Die Idee hat mich einfach angesprochen“, versucht sie in Worte zu fassen, warum sie dem Verein beigetreten ist. „Ich muss als Gastgeberin nur Kochen und Servieren. Das ist fast so, wie wenn ich abends Freunde zum Essen einlade.“ Mit der Vorgabe von mindestens 24 Terminen pro Jahr darf sich Anita Rudin-Thommen die Tage aussuchen, an denen sie kochen möchte. Auch was sie kocht, bestimmt sie selbst, wobei 75 Prozent der verwendeten Produkte aus der Region kommen müssen. Wie viel ein Menü für die Besucher kostet, ist von Swiss Tavolata einheitlich geregelt: 90 Franken mit Wein, und 70 Franken ohne Wein, bezahlt ein Gast pro Abend an den Verein. Dieser behält 15 Prozent des Betrags; den Rest bekommt die Gastgeberin. Mit dem einbehaltenen Geld und den Jahresbeiträgen der Mitglieder finanziert Swiss Tavolata zum Beispiel die Werbekosten. „Der ganze administrative Teil und der Schreibkram fallen für mich weg. Das ist sicher ein Vorteil“, findet Anita Rudin-Thommen.



Bevor Anita Rudin-Thommen für ihr Kernotto den UrDinkel mit Brühe zum Köcheln bringt, dünstet sie die Körner an.

Bilder: Kiermeir / dlz agrarmagazin

Frisch statt fertig

Während das Kernotto vor sich hin köchelt, geht die zweifache Mutter in ihren Gemüsegarten hin-

aus, um ein paar Sellerieknollen für das Abendessen zu ernten. „Mich fasziniert es immer wieder, mit den eigenen Produkten zu arbeiten.“ Frische, saisonale Lebensmittel aus der Region zuzubereiten, statt ein Fertiggericht vom Supermarkt in der Mikrowelle aufzuwärmen, dafür will sie die Leute sensibilisieren.

Zurück in der Küche nennt Anita Rudin-Thommen einen weiteren Grund dafür, warum sie bei Swiss Tavolata mitmacht: „Natürlich will ich den Leuten auch die Landwirtschaft näherbringen. Das Konzept des Vereins ist toll, um authentisch zu vermitteln, wie das so ist auf einem Bauernhof.“ „Denn an einem Swiss-Tavolata-Abend geht es nicht ausschließlich ums Essen. Bevor Anita Rudin-Thommen ihre Gäste in ihr Esszimmer bittet, bekommen sie eine Führung über ihren Milchviehbetrieb und eine kleine Mahlvorführung in der Osttiroler Steinmühle ihres Vaters. „Ich möchte den Leuten an so einem Abend die Möglichkeit geben, ein Stück weit in den Betrieb mit einzutauchen. Sie kommen zwar zu mir zum Essen, aber ich denke, diejenigen, die so einen Abend buchen, sind natürlich auch interessiert an uns und an dem, was wir machen.“

Diese Vermutung habe sich bereits bei ihrem ersten Einsatz als Gastgeberin bestätigt, an dem sie viele Fragen über Milchvieh und UrDinkel beantwortet habe. „Das ist nicht so, als würden sie einfach in ein normales Restaurant gehen.“

Hinweis

Der Artikel ist zuerst im dlz agrarmagazin Dezember 2014 erschienen. Probehefte erhalten Sie bei Gabriele Schuler (gabriele.schuler@dlv.de) oder unter <https://aboservice.dlv.de/dlz-agrarmagazin>. ■

Schneller Überblick

Der Verein Swiss Tavolata vermittelt Gäste aus dem In- und Ausland an Bäuerinnen in der ganzen Schweiz, die dann bei sich zuhause für sie kochen. Anita Rudin-Thommen ist eine dieser Bäuerinnen. Seit September 2014 empfängt sie in ihrem Esszimmer Fremde. Dies ist ein guter Weg für die 33-jährige, die Produkte ihres Milchviehbetriebs in der Region bekannter zu machen und ihre Gäste für eine bewusste Ernährung und die Landwirtschaft zu sensibilisieren.

Authentizität und gutes Essen

Der Schweizer Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) und die Home Food Media GmbH haben den Verein Swiss Tavolata gegründet. Über dessen Online-Plattform können Gäste aus dem In- und Ausland Menüs mit regionalen Produkten bei Bäuerinnen zuhause buchen. Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler von der Home Food Media GmbH, Leiterin des Marketings und der Public Relations bei Swiss Tavolata, erklärt das Konzept.

Frau Eisl-Rothenhäusler, wie ist SwissTavolata entstanden?

Eisl-Rothenhäusler: Unsere Geschäftsführerin Brigit Langhart hat 2007 in Italien www.homefood.it entdeckt. Hier kochen Gastgeberinnen in ganz Italien, so genannte Cesarine, für Gäste. Initianten waren Frauen der Soziologischen Fakultät Bologna. Ihr Ziel ist es, die traditionelle italienische Küche als Kulturgut zu stärken. Brigit Langhart und ich haben die Idee für die Schweiz entwickelt und diese Anfang 2013 Christine Bühler, der Präsidentin des Schweizer Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV), vorgestellt. Sie war auf Anhieb begeistert. Im Dezember 2013 haben wir den Verein gegründet und im September 2014 ist unsere Plattform www.swisstavolata.ch online gegangen.

Wie hat sich die Idee entwickelt?

Eisl-Rothenhäusler: Wir haben aus der Idee Swiss Tavolata ein Geschäftsmodell entwickelt mit dem Ziel, Gästen aus dem In- und Ausland Schweizer Gerichte bei Bäuerinnen und Landfrauen in der ganzen Schweiz zuhause anzubieten.

Warum haben Sie sich für einen Verein entschieden?

Eisl-Rothenhäusler: Der Verein ist die geeignete Form für die Zusammenarbeit zwischen uns, der Home Food Media GmbH und dem SBLV.

Welche Ziele verfolgen Sie mit Swiss Tavolata?

Eisl-Rothenhäusler: Tavolatas bei Bäuerinnen und Landfrauen sollen den bäuerlichen Familienbetrieben ein zusätzliches Einkommen ermöglichen und den Verkauf einheimischer Produkte fördern. Außerdem soll der Verein die Wertschöpfung der Betriebe stärken, weil die Gastgeberinnen auf dem eigenen Hof arbeiten können. Zudem stillt das Projekt die Sehnsucht der Gäste nach Einfachheit, Authentizität und gutem Essen.

Wie ist der Verein organisiert?

Eisl-Rothenhäusler: Zurzeit gibt es fünf Regionen mit je einer Regionenleiterin. Diese betreut die Gastgeberinnen in ihrem Gebiet und führt die Testessen zur Qualitätssicherung durch. Der Verkauf der Tavolatas ist über unsere Homepage organisiert. Hier bieten die Gastgeberinnen ihre Menüs zu verschiedenen Daten an und bis zu zehn Gäste können sich jeweils dafür anmelden. Das Marke-

SWISS
TAVOLATA



Ein alter Fensterflügel verrät den Gästen, was es an einem Swiss Tavolata-Abend bei Anita Rudin-Thommen zu Essen gibt.

ting, inklusive Webauftritt, Social Media und Werbung, sowie die Administration erledigt die Geschäftsstelle in Winterthur. Das Führungsgremium ist der Vorstand des Vereins Swiss Tavolata.

Was leistet der Verein für die Frauen?

Eisl-Rothenhäusler: In erster Linie natürlich die Präsentation ihres Produkts auf der Website, sprich des Menüs, mit Text, Bild und den Daten. Außerdem kümmern wir uns um dessen aktive Vermarktung mit Medienarbeit, Social Media und Öffentlichkeitsarbeit, inklusive einer Kooperation mit der nationalen Tourismusvermarktungsorganisation Schweiz Tourismus im Jahr 2015. Auch um die Administration mit der Organisation von individuellen Tavolatas, Rechnungsstellung, Inkasso und Auszahlung an die Gastgeberinnen, kümmern wir uns.

Welche Bedingungen müssen die Gastgeberinnen erfüllen?

Eisl-Rothenhäusler: Die Frauen müssen Mitglied des SBLV oder einer kantonalen oder kommunalen Sektion sein und sie müssen unsere Qualitätsstandards erfüllen. Eine Vorgabe ist beispielsweise, dass die Menüs zu mindestens 75 Prozent aus regionalen Produkten bestehen. Zudem verlangen wir natürlich, dass die Bäuerinnen gut kochen können und Freude daran haben, Gäste bei sich zuhause zu bewirten.

Gibt es Fördermittel für Swiss Tavolata?

Eisl-Rothenhäusler: Das Bundesamt für Landwirtschaft fördert einen Teil unserer Aufwendungen für die Vermarktung und die Website und übernimmt 50 Prozent der Mitgliederbeiträge von jeweils 350 Franken.

Wie viel kostet ein Tavolata?

Eisl-Rothenhäusler: Für ein Menü mit Wein verlangen wir 90 Franken, ohne Wein 70 Franken.

Wie kalkulieren Sie diese Preise? Was verdient die Bäuerin daran?

Eisl-Rothenhäusler: Rund 25 Prozent der Einnahmen eines Abends müssen die Bäuerinnen für Lebensmittel, Getränke und Sonstiges aufwenden. Außerdem müssen sie 15 Prozent Abgabe an den Verein leisten. Wenn zum Beispiel sechs Personen ein Menü mit Wein buchen, bezahlen diese insgesamt 540 SFr. Minus 135 Franken Warenkosten und 81 Franken Vereinsabgabe bleiben der Gastgeberin somit 324 Franken.

Wie hoch schätzen Sie den durchschnittlichen Zeitaufwand für ein Menü ein?

Eisl-Rothenhäusler: Für einen Abend mit sechs Gästen, inklusive Vorbereitungszeit und Durchführung des Menüs, rechnen wir mit etwa sechs bis acht Stunden Arbeit. Laut unserer obigen Beispielrechnung verdient die Gastgeberin also 40, 50 bis 54 Franken pro Stunde. Mit der Zeit bekommen die Bäuerinnen natürlich Routine und die Arbeitszeit kann sich verkürzen.

Wie ist die Resonanz auf Swiss Tavolata?

Eisl-Rothenhäusler: Die Resonanz ist durchaus positiv. Die Frauen berichten von zufriedenen Gästen und diverse Fernsehsender sind bereits auf uns aufmerksam geworden. Zudem spricht es für das Projekt, dass wir die Schweiz Tourismus als Kooperationspartner gewinnen konnten.

Wie können interessierte Bäuerinnen und Landfrauen Mitglied bei Swiss Tavolata werden?

Eisl-Rothenhäusler: Sie können sich auf unserer Homepage ein Bewerbungsformular herunterladen und an unsere Geschäftsstelle in Winterthur senden.

Dagmar Deutsch
dlz agrarmagazin
Deutscher
Landwirtschaftsverlag
GmbH München
Tel. 089/ 12705-348
dagmar.deutsch@dlv.de