

Die Seele der Schweiz erfahren

Text: Jean-Pierre Ritler **Bilder:** Marco Zaugg, Jean-Pierre Ritler

*Wer reist, stellt sich immer wieder diese Frage:
Wie lernt man ein fremdes Land am besten kennen?
Die wahre Seele jedes Landes sind seine Bewohner.
Am besten begegnet man ihnen dort, wo sich die Familie
trifft, wo Fremde zu Freunden werden:
zu Hause, am Esstisch.*

Stolz steht das prächtige Bauernhaus aus dem Jahr 1810 inmitten der weichen, samtigen Emmentaler Hügellandschaft, weit schweift von hier der Blick bis zu den Berner Alpen. Sattes Grün, grosser Garten, Hühner, Kaninchen, friedlich weidende Rinder – ein Hof wie aus dem Bilderbuch. Und ein Ort, der Sehnsüchte und Fragen weckt. Wer wohnt hier? Wie sieht es drinnen aus? Und wie lebt es sich dort?

Die Antwort kommt von Stefanie Gfeller-Jaberg, die dort wohnt. Die aufgestellte, junge Bäuerin öffnet dank dem Projekt Swiss Tavolata (siehe folgende Seite) fremden Gästen die Tür zu ihrem Zuhause. Man setzt sich in die gemütliche Bauernstube oder in den stimmungsvollen Gewölbekeller, die Gastgeberin kocht und serviert kulinarische Köstlichkeiten: Rassig abgeschmecktes,

von Hand geschnittenes Natura-Beef-Rindstatar, danach auf kleiner Flamme langsam geschmortes Ragout von den eigenen Rindern mit Speck vom Dorfmetzger und Äpfeln vom Hof. Der krönende Abschluss des ausgiebigen Mahls ist ein ofenfrischer Eierrahmkuchen nach uraltem Familienrezept. Dafür feuert Stefanie den Holzofen schon Stunden vor dem Besuch der Gäste an und backt darin neben dem Dessert auch das eigene Brot. Die Leidenschaft der Bäuerin ist ansteckend, ihr Einsatz für möglichst naturnahe Produkte vorbildlich. Und ihre Motivation deckt sich mit jener der Gäste, nur umgekehrt: «Es gefällt mir, die Welt zu mir nach Hause zu holen.»

Stefanie Gfeller-Jaberg ist nur eine von vielen Swiss-Tavolata-Bäuerinnen, deren Hof entlang der Grand Tour of Switzerland liegt und die Gästen aus aller Welt auf ihrer Schweizreise nicht nur einen →





**Stefanie
Gfeller-Jaberg**
Wichtrach BE

Menü «Gfeller- Jaberg»

Apéro-Häppchen

Rassiges,
handgeschchnittenes
Natura-Beef-
Rindstatar vom
eigenen Hof

Langsam
geschmortes Ragout
aus Natura-Beef-Rind-
fleisch vom eigenen
Hof mit Speck vom
Dorfmetzger und
Äpfeln, abgelöscht mit
Süssmost, dazu gibt's
Spätzli

Ofenfrischer
Eierrahmkuchen
nach altem Familien-
rezept mit Eiern
vom Schweikhof



Essen wie bei Freunden auf dem Bauernhof. Stefanie Gfeller-Jaberg öffnet dafür Garten, Stube und Gewölbekeller.





Bei den Swiss-Tavolata-Bäuerinnen kann man feinste Schweizer Küche ganz privat erleben. Zubereitet aus den eigenen Produkten vom Hof oder aus der Region.



Swiss Tavolata: Zu Gast bei Einheimischen

Swiss Tavolata ermöglicht Gästen aus dem In- und Ausland, in die Alltagswelt von Schweizer Bäuerinnen einzutauchen, kulinarische Köstlichkeiten vom Hof zu geniessen und Menschen kennenzulernen. Die Gastgeberinnen kochen und servieren in ihrem eigenen Haus – die Gäste nehmen Platz in Küche, Stube, Garten, Tenn oder Weinkeller. Durch die einmalige Atmosphäre auf den Höfen bietet Swiss Tavolata ein unvergessliches Erlebnis. Gastgeberinnen gibt es in der ganzen Schweiz, buchen kann man im Voraus direkt auf der Website.

swisstavolata.ch

kulinarischen, sondern auch einen interkulturellen Höhepunkt anbieten – egal ob im Tessin, im Wallis, in der Westschweiz oder im Mittelland.

Wie etwa auch Eveline Ott in Sattel, zwischen Schwyz und Rapperswil gelegen. Die gelernte Köchin und Bäuerin überrascht die Gäste schon zur Vorspeise mit einer Besonderheit: Heusuppe im Brottöpfli. Eigentlich nichts anderes als eine klassische Crèmesuppe – doch der Hauptbestandteil ist frisches Heu! Dieses kocht Eveline auf und lässt es eine Stunde lang ziehen. Danach wird abgeseiht und der Heusud wie eine Bouillon verwendet, die zusammen mit Zwiebeln, Kartoffeln und Rahm die Suppe ergibt. Keine Angst, das Heu ist absolut sauber und stammt von den eigenen Wiesen, welche die Standards der integrierten Produktion erfüllen.

Als Hauptgang serviert Eveline eine köstliche Kalbsbrätrolle, gefüllt mit Bärlauchpesto und ummantelt mit selbst gemachtem Strudelteig. Zum Dessert gibt's hausgemachte Glace, aromatisiert mit selbst gebranntem Kirsch. Ihr Ziel als Gastgeberin

ist klar: «Ich liebe es, zu kochen und meinen Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.» Bei ihren Kochkünsten ist das wahrlich kein Problem!

Köstlich ist es bei allen Gastgeberinnen, doch neben dem Genuss gibt es noch weitere Gemeinsamkeiten. So müssen zum Beispiel die Gerichte aus einheimischen Produkten vom eigenen Hof (*mindestens 75%*) oder aus der Region stammen. Das ist naturnahes Kochen, wie man es nur noch selten findet. Für die Gäste lohnt es sich, vor dem Essen einen Rundgang durch den Hof zu machen, zu fühlen, zu riechen, zu erfahren, wie das wahre Leben auf dem Land ist.

Der Erfolg von Swiss Tavolata kommt denn auch nicht von ungefähr. Er beruht auf dieser Sehnsucht nach Authentizität, Traditionen, regionaler Küche und hiesigen Produkten – ein angenehmer Gegenpol zur schnelllebigen und globalisierten Welt von heute. Dass man sich auf der Grand Tour nicht nur auf köstliche Mahlzeiten, sondern auch auf interessante Begegnungen freuen kann, macht zweifellos Appetit auf mehr. *

Swiss Tavolata



Eveline Ott
Sattel SZ



Menü «Ott»



Apéro nach
s'Ottä Art



Heusuppe im
Brotöpfli



Kalbsbrätrolle
gefüllt mit Bärlauch-
pesto in haus-
gemachtem
Strudelteig,
Herzoginkartoffeln
und Gemüse



Dessertteller mit
hausgemachtem
Kirschglace
aus Eigenbrand



**Bäuerin und Köchin aus Leidenschaft:
Eveline Ott zaubert Feines vom eigenen
Hof auf den Teller.**

