

«Frauen, die kochen können» beim Verein Swiss Tavolata

Medienvertreter kamen gestern auf dem **Bauernhof der Familie Falett in Bergün** nicht nur in den Genuss eines 3-Gang-Menüs, sondern **lernten auch das Konzept und die Ziele von Swiss Tavolata kennen.**

► MICHELLE RUSSI

V

Von Hektik keine Spur: Obwohl sie in Kürze beinahe 30 Gäste mit einem selbst gekochten Dreigänger bewirtschaften wird, begrüsst uns Migga Falett mit einem herzlichen Lachen und bittet sogleich in die kleine Küche in ihrem Bauernhaus in Bergün. Der Weg dorthin führt durch einen schmalen Gang, wo heute zwei lange Holztische auf die hungrige Besucherschaft warten. Normalerweise kocht Falett für sechs bis acht Personen, doch scheinen ihr die paar Mäuler mehr nichts auszumachen. Die Freude am Kochen und am anschließenden geselligen Beisammensein liefern der Bündner Bäuerin ganz offensichtlich die nötige Inspiration und Motivation für ihre Arbeit. Seit nunmehr einem Jahr verwöhnt sie als Gastgeberin des Vereins Swiss Tavolata Geniesserinnen und Geniesser mit ihrem hausgemachten Bio-Rindsbraten im Bergüner Heu und der lokalen Spezialität Maluns.

Begnadete Köchinnen am Werk

Brigit Langhart, Geschäftsführerin von Swiss Tavolata, spricht von einem «Herzensprojekt», das seinen Ursprung in Italien hat. Dort habe sie ein ähnliches Kulinarikkonzept kennengelernt, das sich auch auf Schweizer Boden bestens umsetzen lasse. Mit der einzigartigen Landschaft, den schmucken, alten Bauernhäusern sowie der bereits bestehenden Koch- und Esskultur stehe unser Land dem südlichen Nachbarn in nichts nach, erklärt Langhart in ihrer Ansprache. «Und wir haben vor allem eines: Frauen, die kochen können.»

Knapp 40 solcher begnadeter Köchinnen aus der ganzen Schweiz bewirtschaften zurzeit Gäste auf ihrem eigenen Hof, deren fünf in Graubünden. Und weitere Gastgeberinnen sollen folgen, gerade auch



Gastgeberin Migga Falett (im Hintergrund) blickt auf die eingeladenen Gäste aus **Politik, Wirtschaft und Tourismus**. (FOTO OLIVIA ITEM)

in den urbanen Zentren Zürich und Basel, wo die Nachfrage besonders hoch sei, so die Geschäftsführerin weiter. Eine «Tavolata» kostet 96 Franken pro Person und kann ab vier Personen gebucht werden. Wo genügend Platz vorhanden ist, werden auch grössere Gruppen empfangen. Gemäss Christine Bühler, Präsidentin von Swiss Tavolata und des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands, erfreut sich die «Tavolata» besonders bei Firmen grosser Beliebtheit.

Vor einem Jahr gegründet, steckt der Verein quasi noch in den Kinderschuhen, den eingeschlagenen Weg wolle man aber weitergehen, betont Bühler. Das Credo laute nach wie vor «traditionelle Schweizer Küche, modern umgesetzt und

in gemütlichem Ambiente». Ausserdem böten derartige Anlässe einen einmaligen Einblick in die hiesige Landwirtschaft, fügt die Vereinspräsidentin an. Die Grundprodukte sind traditionell und stammen zwischen 75 und 80 Prozent aus der jeweiligen Region. So auch bei Migga Falett, die für ihren von allen Seiten gelobten Maluns Bio-Bergkartoffeln aus Filisur verwendet und das Apfelchutney mit selbst gesuchten Preiselbeeren verfeinert.

Unternehmerisches Potenzial

Dieser Produktqualität misst der Präsident des Bündner Bauernverbands, Thomas Roffler, grosse Bedeutung zu. Es gehe darum, Nahrungsmittel mit einer «klaren Identität und Herkunft» zu verarbeiten

und somit ein Produkt herzustellen, das von den Menschen verstanden werde. Dadurch erhielten die Bauernfamilien das Vertrauen und die Wertschätzung, die sie verdienen, so Roffler weiter.

Gleichzeitig bietet das Projekt den Beteiligten auch die Möglichkeit, dem sinkenden Einkommen vieler Bauernfamilien aktiv entgegenzuwirken. Dieser Negativtrend sei leider Tatsache, sagt Swiss Tavolata-Präsidentin Bühler, weshalb der Zusatzerwerb auf dem eigenen Hof ein weiteres Plus für viele Bäuerinnen darstelle. «Der Lebensraum Bauernhof bietet glücklicherweise zahlreiche Möglichkeiten, um neue Betriebszweige zu entwickeln», betont Bühler. Dazu brauche es Unternehmergeist, Fachwissen, Fantasie und Mut – Eigenschaften, die die Vereinspräsidentin den Bäuerinnen attribuiert.

Auch Ems-Chemie Chefin Magdalena Martullo-Blocher, welche die Schirmherrschaft über Swiss Tavolata trägt und gestern ebenfalls in Bergün anwesend war, schätzt die «unternehmerische Initiative» des Gesamtprojekts. Erfreulich seien die «guten Produkte» und die «funktionierende Landwirtschaft mit Bauernfamilien, die unternehmerisch tätig sind», so Martullo-Blocher in einer Ansprache.

Unternehmerisch wirken Migga und Ehemann Fredo Falett auf den ersten Blick nicht, gastfreundlich sind die beiden jedoch zweifelsohne. «Es ist jeweils sofort so, wie wenn Freunde zu Besuch kommen», beschreibt die Bäuerin die Begegnungen mit ihren Gästen. Dass sich dieses Gefühl auch bei den meisten Besucherinnen und Besuchern schnell einstellen dürfte, lässt sich nach unserem kurzen Aufenthalt in Bergün mit Sicherheit sagen – die «Tavolata» war «offen, bodenständig und heimelig», um es in den Worten Martullo-Blochers auszudrücken.

.....
Weitere Informationen zum Verein Swiss Tavolata unter:
www.swisstavolata.ch