

Als würde man für Freunde kochen

Regina Moser ist überzeugte Swiss-Tavolata-Gastgeberin. Sie lernt gerne wildfremde Menschen kennen und bekocht sie mit den Produkten von ihrem Hof in Worb BE. Die Freude hilft ihr auch über strenge Zeiten.

JULIA SPAHR

«Das war jetzt echt eine ganz besondere Tavolata für mich, meine ersten Englisch sprechenden Besucher – aus New York City. Wir haben einen ausgedehnten Spaziergang über unsere Felder gemacht, meine Gäste waren wahnsinnig angehen von der schönen Landschaft und vor allem der unglaublichen Ruhe bei uns. Und das Essen hat ihnen auch super geschmeckt.» So beschreibt Regina Moser die Tavolata, die sie letzte Woche ausgerichtet hat.

Da essen, wo's wächst

Sie ist Agronomin und gerade in der Ausbildung zur Bäuerin. Vor drei Jahren haben sie und ihr Mann in Worb BE einen Betrieb in Pacht genommen. «Mir war aber schon klar, dass ich Swiss-Tavolata-Gastgeberin werden will, bevor wir überhaupt einen Betrieb in Aussicht hatten», erzählt sie «Mich überzeugt die Idee, fremde Leute bei sich willkommen zu heissen, ihnen Produkte zu servieren, die bei einem wachsen», sagt sie. Das Essen schmecke an dem Ort, von dem es komme, viel besser. Zudem könne man den Gästen Einblicke in die Landwirtschaft geben. «Und ich finde es unglaublich spannend, im-



Gastgeberin Regina Moser bekocht ihre Gäste leidenschaftlich gern. (Bilder: Jean-Pierre Rüttler)



Pilzsuppe mit selbst gemachtem Brot.



Schön gedeckter Tisch in der eigenen Stube.

mer wieder neue Leute kennenzulernen.»

Swiss Tavolata passt aber nicht nur gut zu Mosers Kontaktfreude, auch für die Art von Betrieb, den sie und ihr Mann führen, ist es geeignet.

Vielfältiger Betrieb

«Unser Betrieb ist mit 16 Hektaren nicht besonders gross», sagt Moser, dafür nutzen sie das Land und die Ressourcen vielfältig. Auf einer Hektare bauen sie Teekräuter für Nicola an, sie haben eine Freiland-Pouletmast für Micarna und bauen biologisch Kartoffeln und Rüebli an. Zudem haben sie grüne Linsen, Mohn oder Freilandpilze für die Direktvermarktung. Und in einer Hostet haben sie 64 Obstbäume, deren Früchte sie nutzen und veredeln. Diese Vielfalt kommt ihr bei ihrer Arbeit als Swiss-Tavolata-Gastgeberin entgegen. Sie kocht mit Produkten von ihrem Hof, und was sie selber nicht haben, wie etwa Milchprodukte, bezieht sie aus der Region.

Lohnender Betriebszweig

Die Swiss-Tavolata-Gastgeberin kann in ihrer Stube bis zu 12 Leute bedienen. Es sei ein gewinnbringender Betriebszweig, sagt sie. «Besonders gut finde ich, dass das Marketing und die Buchungen über die Geschäftsstelle von Swiss Tavolata laufen.» So kann sie sich aufs Kochen und Bewirten konzentrieren.

Wer zu Regina Moser essen geht, hat im Vorhinein über die Buchungsplattform des Vereins bezahlt. Ein Menu mit Wein kostet 96 Franken, eines ohne 76 Franken. Davon gehen 20

Prozent an Swiss Tavolata, der Rest ist für die Bäuerin.

«Ich bin froh, dass ich am Schluss des Essens nicht einkassieren muss», sagt Moser. So fühle es sich fast so an, als kämen Freunde zum Essen. Denn tatsächlich entwickelte sich oft eine solche Atmosphäre.

Freude und Energie

Natürlich sei es manchmal sehr streng. Regina Moser ist Mutter zweier Söhne (4½- und 1-jährig) und die Arbeit auf dem Betrieb ist aufwendig. Die Tavolatas seien zusätzlicher Aufwand. «Weil ich aber so überzeugt bin von dem Projekt und weil mich meine Familie unterstützt, kann ich sehr viel Energie und Freude reinstecken», sagt sie und scheint sich auf die nächste Tavolata zu freuen, wer weiss aus welchem Teil der Welt die Gäste dann kommen werden.

www.naturlichmoser.ch

TYPISCHES MENU

Vorspeise: Pilzsuppe mit selbst gebackenen Bauern- oder Baumnussbrot. **Hauptgang:** Pouletbrust im Schinken-Salbeimantel an einer Schweizer Apfel-Balsamico-Honig-Sauce dazu Kartoffeln aus dem Ofen, Karotten, je nach Verfügbarkeit ein zusätzliches Gemüse aus dem Garten. **Dessert:** Kirschrahmtorte. **Getränke:** selbst gemachter Kräutersirup, Kräutertee, Wasser, Kaffee, Wein vom Weingut Hämmerli in Ins BE. *mgf*

VERLOSUNG

Eintritte für Courtemelon JU



Gewinnen Sie vier Mal zwei Eintritte für den 7. Schweizer Wettbewerb und Markt der Regionalprodukte. Beides

findet vom 30. September bis am 1. Oktober 2017 in Delémont-Courtemelon JU statt. Im Vorfeld des Wettbewerbs hat eine Jury über 1000 Produkte degustiert. Am 30. September werden die besten Produkte mit einer Medaille ausgezeichnet. Und an über 200 Marktständen präsentieren Hersteller ihre Produkte. Gewinnen Sie Eintritte und seien Sie dabei. Schicken Sie bis am Montag, 25. September, um 12.00 Uhr ein Mail mit Ihrer Postadresse an: wettbewerb@schweizerbauer.ch. Betreff: «Regionalprodukte». *jul*

www.concours-terroir.ch

SWISS TAVOLATA

Gastgeberinnen gesucht

Bei Swiss Tavolata (Schweizer Tafelrund) bekochen Bäuerinnen und Landfrauen Gäste. Die Gastgeberinnen servieren Menus aus hofeigenen und regionalen Produkten in ihrer Stube, im Garten oder im Tenn. Swiss Tavolata sucht noch Gastgeberinnen. Interessierte Bäuerinnen und Landfrauen können sich anmelden. Es ist ein Verein, gegründet vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband in Zusammenarbeit mit der Home Food Media GmbH. *mgf*

www.swisstavolata.ch