

Vom Wald zur Tavolata

Ich kann mich genau erinnern: Joggingschuhe an den Füßen, das Knirschen der Steine unter den Sohlen, ein kühler Herbstnachmittag. Leichter Nebel hängt zwischen den Wipfeln, die kühle Luft strömt in die Lungen, füllt den Körper mit Energie und das Beste: Der Kopf wird sofort gelüftet, die Gedanken klar, vom Alltag befreit. Ich bin durch den Wald gelaufen und war überwältigt von der Wirkung, die der Wald auf mich ausübte. Das Licht, die Luft, der Duft. Im Wald pulsiert das Leben und dennoch ist es unendlich ruhig. Jedes kleinste Wesen, jede Pflanze hat seine Aufgabe. Alles funktioniert miteinander, aufeinander, ein geordnetes grünes Chaos.

In genau diesem Moment im Wald ist die Idee der Waldtavolata entstanden. Wie schön wäre es, die Genüsse des Waldes auf den Tisch zu bringen. Judith war sofort Feuer und Flamme. Ausserdem bieten die Genusswochen, die von gout.ch organisiert werden, den idealen Rahmen, ein solches Menu aufzutischen. Sie stellen den Genuss und die Freude am guten Essen in den Mittelpunkt.

Seit Anfang Jahr sammeln wir nun im Wald, was essbar ist und haben es haltbar gemacht. Stundenlang durch den Wald streifen, pflücken, sammeln, dann einlegen, fermentieren, einmachen oder trocknen. Im Frühling erste zarte grüne Blätter und Nadeln. Später bunte Blüten und in diesen Tagen sammeln wir saftige Wildbeeren. Bald schon kommen die tiefen, würzigen Noten des Herbstes dazu. Pilze, Samen, Nüsse.

In der Woche vom 18.-21. September bereiten wir daraus eine Tavolata zu. Umrahmt wird die Ernte selbstverständlich von Produkten von unseren Lieblingsproduzenten. Da das Menu sehr aufwändig wird, wird es etwas mehr als gewohnt kosten (95.- pro Person inkl Wasser, Snack und Dessert). Dazu gibt es Naturweine von Smith and Smith, alkoholfreie Getränke, die überraschen und selbstgemachte Liköre aus dem Wald.

Natürlich gibts Wild. Von einem Freund von Nathalie, er ist leidenschaftlicher Jäger und gibt uns sein zartes Reh direkt aus dem Thurgau. Wie gewohnt gibt es die Tavolata auch vegetarisch. (Bitte bei der Reservation angeben.)

Das Essen kann entweder um 18:00 oder 19:30 (keine Doppelbesetzung, einfach etwas gestaffelt) gestartet werden. In dieser Tavolata steckt unser ganzes Wildpflanzen-Wissen, wir haben uns mit der Natur auseinandergesetzt und ganz viel geprübelt, getestet und gelernt.

Wir freuen uns sehr!

Jetzt reservieren.

Eine Ode an den Wald und die Natur.

Judith, Anja und das ganze Zugteam

21. August – 14. Sept Eusi Lieblingstavolata

18.-21. September Eusi Waldtavolata