Von Weihnachtsgeschenken und Weihnachtsgewürzen

Wir verraten euch ein Geheimnis: Dass es am 21. November das erste Mal geschneit hat, ist kein Zufall! Es sollte uns daran erinnern, dass es am 21. November 2015 - also exakt vor 10 Jahren - ganz genauso war. An unserer Eröffnung nämlich! Was für ein Fest das war… Doch zu damals gibt es so viele Unterschiede… Uns brennt die Gerstensuppe nicht mehr an (ja, wir haben den Herd anfangs ganz schön unterschätzt!), wir haben unser Konzept oftmals geändert und angepasst (von Znüni und Plättli über Zmittag und Viergänger zur Tavolata), unsere Leitungen frieren nicht mehr jeden Winter ein, weil wir die Tücken unseres Zuges langsam richtig gut kennen. Doch die regionalen Produkte sind noch immer die gleichen. Gewisse Produzenten und Produkte begleiten uns tatsächlich seit 10 Jahren. Und etliche Gäste sogar auch. Und sogar beim Personal gibt es jemanden, die schon seit 10 Jahren bei uns arbeitet. Andrea hat einzig unsere Eröffnung verpasst, sonst war sie bei jedem Anlass, jedem Crowdfunding, jedem Notfall und auch einfach im Alltag stets mit Herzblut dabei. Ihr Mitdenken, ihr Anpacken, ihr Gefühl für Geschmäcker macht sie zu einer wichtigen Stütze in der Küche. Danke, dass man immer auf dich zählen kann. Du bist unglaublich!

So, nach diesem Jubiläums-Kitsch, kommen wir nun zum Advents-Leuchten und Weihnachts-Glitzer. Wir begleiten eusi Wiehnachts-Tavolata mit einer **Adventsverlosung**. Unter allen Gästen, die uns ab jetzt bis Weihnachten jeweils am Mittwoch besuchen, verlosen wir tolle Gutscheine von unseren Nachbarn auf dem Lagerplatz. Zum Beispiel vom Geheimgang 188 für spannende Rätselmomente. Oder bereits am 26.11. für einen Brunch oder einen feinen Zmittag im Ladenbistro Tössfeld. Alle, die in den jeweiligen Lostopf möchten, sollen sich schnell einen Tisch zur Tavolata sichern! 26.11., 3.12., 10.12. und 17.12. Teilnehmen kannst du dann vor Ort.

Und dann **eusi Tavolata.** Natürlich wird sie weihnachtlich. Natürlich schmeckt sie nach Zimt und Kardamom, nach Sternanis und Vanille. Aber vor allem nach Wärme. Wird festlich, winterlich und genussvoll. Wir servieren zum Beispiel selbstgemachten Seitan. Ode Leber-Paté mit Kardamom. Und Rinderherzen. Das Fleisch kommt von verschiedenen Kleinbetrieben von Marthalen über Dägerlen und Agasul bis nach Grüt. Wie so oft suchen wir uns Fleischstücke von verschiedenen Betrieben zusammen, weil die kleinen Produzenten meist nur einzelne Tiere schlachten…
Dann gibts selbst gesammelte Mispeln mit vielen Weihnachtsgewürzen. Oder Wirz mit Nüssen und Dörrfrüchten. Schlonzig geschmorte Rotwein-Zwiebeln mit geräuchertem Ricotta von Idea Salentina in Kemptthal. Und dann wäre da noch die knackigen Rettichsprossen von Wintigreens. Und die Polenta mit Kürbis aus Seuzach. Die uralte Tessiner Maissorte «rosso del Ticino» hat nämlich ein einzigartiges Aroma. Oh und nicht zu vergessen der schwedische Kardamomkuchen mit Crème Faiche und karamellisierten Nüssen… Von der Bar gibt’s selbstgemachten Vogelbeer-Aperol oder einen Kornelkirsch Gin Tonic um mit den Freunden anzustossen. Auch alkoholfrei. Und natürlich Glühwein. Rot und Weiss. Und Quittenpunsch mit Kardamom. Und vorweihnachtliche Stimmung und Lichter und Musik… Also wir fühlen uns mit jeder Faser parat!

Jetzt reservieren, sagen wir da nur noch!

Stimmungsvolle Grüsse und allzeit gute Fahrt
Das ganze Zugteam