Was das neue Jahr so bringt

Sodeli. Nun haben wirs geschafft. Unser Jubliäumsjahr 2025 ist durch. Nun starten wir in unser Elftes.
Ein Jahr, in dem wir uns auch überlegen, was wir Neues möchten - wir haben so einige Ideen.
Ein Jahr, in dem wir viele weitere wunderbare Tavolatas kochen werden.
Ein Jahr, in dem wir noch mehr Weine von unserem Lieblingsweingut NIRO im Fricktal auf die Karte nehmen. Die Frauen wissen einfach, wie man mit den Reben, den Trauben und den Weinen umgeht. Ihr Gespür für die Weine und die Natur ist unfassbar und gibt ihren Produkten einen ganz besonderen Charakter.
Ein Jahr, in dem wir uns im Februar eine kleine Pause gönnen. Wir werden den ganzen Februar geschlossen haben. Das letzte Jahr war grossartig und überwältigend - aber auch äusserst streng. Geprägt von Festen, Anlässen aber auch Ausfällen. So gönnen wir uns diese Winter-Auszeit. Quasi als Dienstaltersgeschenk an uns selbst.
Ein Jahr, in dem wir jemandem eine Plattform bieten, seinen Traum zu verwirklichen. **SHIMA TSUGAN,** Yoshis Bento-Pop-Up. Yoshi, der japanische Koch übernimmt jeweils am Dienstag und Donnerstag am Mittag unsere Küche und zaubert seine Bento-Boxen. Japanische Lunchboxen, die fast schon ein kleines Kunstwerk sind. Yoshi arbeitet mit regionalen Bauern und Produzenten zusammen, kauft auf dem Wochenmarkt ein, hat schon so einiges an Sösseli, Pickles und Fermenten vorbereitet, die für überraschende Twists in der Box sorgen. Er wollte eigentlich am 6. Januar starten, doch nun hat er seinen Fuss verletzt und muss den Start um eine Woche verschieben. Startdatum: 13. Januar. Wir haben uns mit euch allen auf die erste Bento gefreut, doch nun üben wir uns in Geduld. Stay tuned und folge Yoshi auf Instagram! @shima-tsugan . Gute Besserung Yoshi. Wir werden da sein!
Ein Jahr, in dem wir unsere **Lieblingsproduzenten** nochmals etwas mehr in den Vordergrund rücken – und zwar so: Im Januar bekommen wir jeweils am Mittwoch Besuch von Produzenten. Sie werden zum Znacht bei uns sein und euch von ihren Idealen, ihren Produkten, ihren Herausforderungen berichten und uns in ihre Welt entführen. Es ist so wichtig zu wissen, wo unser Essen herkommt. Wer also im Januar an einem Mittwoch zur Tavolata kommt, wird so einiges erfahren und spannende Produkte und die Menschen dahinter kennenlernen.

Programm:

7. Januar Samuel und Alessandro von Pasta Leone mit ihren Hartweizenpasta aus Töss
14. Januar Dani und Klaus Böhler, zwei Brüder zwischen Ideen, Herzblut und Herausforderungen. Waldstaudenroggen, Fleisch und Bohnen
21. Januar Roberto von Idea Salentina mit Mozzarella und Ricotta aus Kemptthal
28. Januar Judith und Martin vom Hof Rinderbrunnen aus dem Züri Oberland mit Linsen, Fleisch und Baumnüssen

Ein Jahr, in das wir sonnig, wohlig und warm starten. Wir kochen im Januar **eusi italienisch Wintertavolata**. Muss man da mehr sagen als wärmende Marronisuppe, knusprige Bruschette, Pasta con bricole, butterzartes Ossobucco, geröstete Haselüsse, knackige insalate, Rosmarin-Semifreddo… Natürlich trinken wir auch italienischen Wein dazu. Ein seidenweiches Cuvée aus der Toskana, ruhig und elegant, süsslich herbe Tannine, rote Frucht. Wir freuen uns jetzt schon auf das leise «Plopp», wenn wir die Korken aus der Flasche ziehen. Natürlich gibt’s es auch eine alkoholfreie Speisebegleitung und leckere Cocktails. Den Rest erfahrt ihr, wenn ihr zum Znacht kommt.

Ein Jahr, in das wir mit eisigen Temperaturen starten. Mit Schneeflocken und Eiszapfen unter dem Zug. Aber wir sind gewappnet: Wir drehen die Heizung voll auf und dank unseren strahlenden Gesichtern wird euch allen ganz warm ums Herz. Versprochen!

Kommt vorbei und startet mit uns in ein leichtes, erlebnisreiches und bereicherndes Jahr.

Winterlich-wärmende Grüsse und allzeit gute Fahrt
Das ganze Zugteam