

Tavolata mit wilden Kräutern und Biowein

Sie ist eine leidenschaftliche Wildkräuterköchin, er ein passionierter Weinliebhaber: Ideale Voraussetzungen, um Gäste zu verwöhnen. Eine Tavolata bei Gina und Urs Chiara im bündnerischen Almens ist ein kulinarisches und gesellschaftliches Erlebnis. Delinat-Weine spielen dabei eine wichtige Rolle.

In stiller Abgeschiedenheit des Domleschg steht am Rande des Dorfes Almens oberhalb von Thusis das uralte, schmucke Pardienu-Haus. Hier leben seit 1992 Gina und Urs Chiara. Vieles am und im Haus ist noch so, wie es immer war: In der funktional eingerichteten Küche wird auf einem holzbefeuerten Specksteinherd gekocht, in der Stube sorgen altes Holz, kleine Fenster, die tiefhängende Diele, ein Tavetscher Ofen und ein grosser Tisch für Gemütlichkeit. Bis zu 25 Mal pro Jahr öffnen Gina und Urs ihr kleines Reich für eine Tavolata mit maximal 12 Gästen.

Tavolata? Darunter versteht man eine gesellige Tafelrunde an einem grossen Tisch. Eine Speisekarte gibt es nicht – was auf den Tisch kommt, ist Überraschung pur. Ob sich die verschiedenen Gäste kennen oder nicht, spielt keine Rolle. Im Laufe des Abends, wenn das mehrgängige Menü aufgetragen und die passenden Weine dazu ausgeschenkt werden, kommt man sich durch lebhaftes Tischgespräche so oder so näher.

Aromatische Beinwellblätter aus freier Natur bringen Würze in frische Salate und Gemüsegerichte.



Gina Chiara auf ihrem Wildkräuterstreifzug.

Am Vortag macht sich Gina mit ihrem Korb auf einen Streifzug durch die Wiesen und Wälder der Umgebung und sammelt ein, was die Natur für die Küche gerade hergibt. Beinwell, wilder Lauch, Wegerich, Melden, Rotklee, Leimkraut und Hirtentäschchen sind es an diesem schönen Frühlingstag Ende Mai, als wir mit ihr unterwegs sind. Was noch fehlt, holt sie sich in ihrem eigenen Garten. Dann zieht sich die gelernte Haus- und Handwirtschaftslehrerin in die Küche zurück und bereitet die Gerichte mit den frischen Zutaten vor.

Hauptrolle für Delinat-Weine

Derweil empfängt Urs die Gäste zum Aperó in seinem reich bestückten, verwinkelten Weinkeller. Hier schlummern über 150 verschiedene Weine. Knapp die Hälfte davon stammt aus dem Delinat-Sortiment. Dazu kommen einige Küferweg-Weine sowie Gewächse aus der Bündner Herrschaft, dem Tessin, der Westschweiz und dem Veltlin. «Bio beim Wein ist mir wichtig, aber nicht das einzige Kriterium», sagt Urs Chiara, der beruflich ein Büro für soziale Projekte und Vernetzung (SoliWerk) führt. Zu den Delinat-Weinen ist er vor vielen Jahren via DegustierService gekommen. «Mit dem Degustierpaket habe ich das umfassende Sortiment kennen und schätzen gelernt. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ausgezeichnet und die Weine passen gut zu unserer Küche

2./3. September 2011: Einmal im Jahr gibt es eine Tavolata auswärts. Diesmal bei der Künstlerin Katrin Zutter in Jens bei Biel.

24. September 2011: Sammel- und Kochkurs in Bergün

7. Oktober 2011: Offene Tavolata zu Delinat-Weinen

12. November 2011: Offene Tavolata
Weitere Daten auf Anfrage.

Die offenen Tavolatas beginnen um 19 Uhr mit einem Apéro im Weinkeller. Anschliessend mehrgängiges Überraschungsmenü mit passenden Weinen (nach eigener Wahl oder gemäss Empfehlung von Urs Chiara). Preis pro Person: CHF 110.– inklusive Apéro und Getränke, ausser Wein und Grappa (Preise nach Weinkarte).

Anmeldung bei tavolata@soliwerk.ch oder Telefon +41 (0)81 630 10 40 / 42.



Tavolata

Gina und Urs Chiara bieten geschlossene und offene Tavolatas mit maximal 12 Personen sowie einen Sammel- und Kochkurs an. Für eine geschlossene Tavolata kann man einen individuellen Termin vereinbaren. Einzelpersonen, Paare oder kleine Gruppen melden sich für eine offene Tavolata an.



Während Gina aus wilden Kräutern und bunten Blüten herrliche Salate auf den Tisch zaubert, sucht Urs im Weinkeller die passenden Weine für die Tavolata aus. Meistens in der engeren Wahl: Delinat-Weine, z. B. der Osoti.



mit frischen Produkten aus der Natur. Deshalb spielen sie bei den Tavolatas oft eine Hauptrolle», erzählt er. Zu seinen persönlichen Favoriten gehören der Il Conventino aus der Toscana, der Reserva Martí von Albet i Noya sowie der Osoti aus der Rioja. «Den Osoti habe ich seit vielen Jahren im Keller. Er ist eine sehr schöne Wahl als Einstieg in eine Tavolata», sagt Urs.

Mit jedem Gang steigt die Stimmung

Nach dem Aperò gehts hinauf in den ersten Stock, wo Gina ihrer Kreativität unterdessen

freien Lauf gelassen hat. Schon der Salat mit vielen frischen Wildkräutern und bunten Blüten sorgt für Begeisterung. Diese nimmt mit jedem zusätzlichen Gang noch ein bisschen zu. Bis schliesslich Urs wieder am Zug ist und mit Käse und einer letzten Flasche Rotwein einen würdigen Schlusspunkt setzt. Nicht selten ist dann Mitternacht schon vorbei und manch einer ist froh, hat er sich in Almens oder einem der Nachbardörfer zuvor eine Übernachtungsmöglichkeit reserviert.

Hans Wüst