



Der Thurgauer Ruedi Sutter kocht für seine Tavolata jedes Mal nach einem neuen Rezept.

«Die Tavolata tut Herz und Seele gut»

Füreinander kochen, miteinander essen und sich austauschen: Das ist eine Tavolata. Der pensionierte Thurgauer Koch Ruedi Sutter ist Teil von zwei solcher Tischgemeinschaften. Im Interview erzählt er, wie es dazu gekommen ist.

Text: Anina Torrado Lara

Ruedi Sutter, wie sind Sie auf Tavolata aufmerksam geworden?

Vor der Pensionierung machte ich mir Gedanken, was ich mit der neuen Freiheit anfangen will. Im Migros-Magazin erfuhr ich von Tavolata und ging zu einer Infoveranstaltung. Zusammen mit einer Teufnerin rissen meine Frau und ich im März 2019 die Tavolata Primitivo an.

Was gefällt Ihnen am Tavolata-Konzept?

Ich kann meine Leidenschaft fürs Kochen ausleben, wir lachen viel

und gehen auch mal an ein Konzert oder ins Museum. Das tut Herz und Seele gut. Es ist mir wichtig, dass alle in der Gruppe Vorschläge machen.

Haben Sie schon früher gerne gekocht?

Ich bin gelernter Koch und führte 18 Jahre lang eine Beiz. Danach wechselte ich in die Versicherungsbranche, doch das Kochen blieb eine Berufung. Meine Frau habe ich 1974 im Gastgewerbe kennengelernt. Wir gingen zusammen ins Tessin. Leider haben sich unsere

Wege getrennt. 38 Jahre später kamen wir wieder in Kontakt. 2014 zog sie aus Frankreich zu mir, und 2019 heirateten wir.

Haben Sie einen Rezepttipp für den Januar?

Während der Pandemie – von März bis Dezember 2020 – habe ich 230 verschiedene Gerichte gekocht. Eines davon ist das Gemüse-Linsen-Curry, das wärmt und gut in den Januar passt. Das Rezept zum Nachkochen finden Interessierte auf der Tavolata-Site: tavolata.ch/ruedi **MM**

Tavolata

Unter einer Tavolata versteht man, dass sich Menschen regelmässig zum Kochen, Essen und Geniessen treffen. Diese Tischgemeinschaften organisieren sich selbst, alle helfen mit. Vom Migros-Kulturprozent unterstützt, hilft das Netzwerk Tavolata Interessierten, die eine Tavolata gründen oder eine suchen.