

Gastrolabel ... «Fait Maison» jetzt auch im Kanton Zürich

Betriebe mit frischer Küche erhalten mit dem „Fait Maison“ eine zusätzliche Plattform. Das Label, das ab diesem Jahr auch im Kanton Zürich ersten Betrieben verliehen wird, unterstreicht das Handwerk, die Qualität und den authentischen Geschmack der hausgemachten Küche und schafft Transparenz für die Gäste.

Gäste suchen beim Restaurantbesuch vermehrt Authentizität und Transparenz. Das Label „Fait Maison“ schafft diese Voraussetzung und damit eine Vertrauensbasis als Grundstein für eine langfristige Gästebindung. Seit Beginn dieses Jahres wird das Label „Fait Maison“ auch im Kanton Zürich vergeben. Es fördert hausgemachte Gerichte und damit das Können der Gastronomie und unterstützt Betriebe, die frisch kochen und die Regionalität und Saisonalität ins Zentrum stellen. Mit dem Moema in Eglisau, der Wirtschaft zum Schöntal in Bauma, der Wirtschaft zur Traube in Ottikon und dem Restaurant Widenbad in Männedorf, haben bereits vier Lokale die Bedingungen für das Label erfüllt. Die Zertifizierung nimmt Gastro Zürich vor. René Kaufmann, Vizepräsident von Gastro Zürich und langjähriger Gastgeber im Restaurant Rössli in Illnau ist überzeugt: „Fait Maison kann eine Entscheidungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten bei der Wahl eines Restaurants sein und Qualitätstransparenz schaffen.“

Die zertifizierten Restaurants können einfach über die online Karte auf www.labelfaitmaison.ch gefunden werden.

www.labelfaitmaison.ch
Gastro Zürich – gastrozuerich.ch

Über «Fait Maison»: Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet wird. Bietet der Betrieb Gerichte an, die diesen Ansprüchen nicht genügen, müssen sie in der Speisekarte entsprechend deklariert werden. Als „hausgemacht“ gelten auch Produkte, die von einer Manufaktur bezogen werden wie beispielsweise frische Ravioli. Dann sieht das Pflichtenheft des Labels Fait Maison vor, dass der Hersteller in der Speisekarte angeben wird. Der Gast darf also davon ausgehen, dass sämtliche Gerichte frisch zubereitet werden, ausgenommen jener, die mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind.

Erste „Fait Maison“ – Betriebe im Kanton Zürich:

- MOEMA Gourmet, Untergass 1, 8193 Eglisau; Zeitgenössische Gastronomie, inspiriert von der brasilianischen und der schweizerischen Küche; Gastgeber: Amuni Ghazzaoui und Andreas Portmann
- Wirtschaft zum Schöntal, Gublenstrasse 2, 8494 Bauma; Frische Produkte veredelt zu traditionellen Gerichten. Hausgemacht ist hier selbstverständlich! Gastgeber: Luzia und Peter Aeschlimann-Mathiuet
- Wirtschaft zur Traube, Kyburgstrasse 17, 8307 Ottikon bei Kempththal; Kulinarische Oase ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten und einem behaglichen Ambiente; Gastgeber: Kathrin und Thomas Kämpfer
- Restaurant Widenbad, Seidenhausweg 2, 8708 Männedorf; Tolles Ausflugslokal ob dem Zürichsee mit Schweizer Küche und lokalen Weinen; Gastgeber: Helen und Roland Keller

Die Regeln, um das Label „Fait Maison“ zu erhalten, sind in einem Pflichtenheft festgelegt → www.labelfaitmaison.ch

Feldschlösschen will mit Arbloom den CO2-Fussabdruck im Eventbereich weiter reduzieren – umfangreiche Testreihe mit BSC Young Boys am Laufen

Das Unternehmen Feldschlösschen testet kompostierbare Arbloom-Bierbecher aus Holz. Das Bieler Start-up Arbloom entwickelt seit 2021 ökologisch hergestellte Becher aus Holz. Die kompostierbaren Becher kommen nun an diversen Veranstaltungen in der Schweiz zum Einsatz; insbesondere an Veranstaltungen, bei welchen das Unternehmen Feldschlösschen Bier und nichtalkoholische Getränke liefert und bei welchen keine wiederverwendbaren Plastikbecher eingesetzt werden können. Die nachhaltigen Becher aus Holz werden Einweg-Plastikbecher ersetzen.

Die Brauerei Feldschlösschen beliefert jährlich über 7'000 Veranstaltungen in der Schweiz mit nichtalkoholischen Getränken und Bier. Bei einigen der Events sollen in den nächsten Monaten die nachhaltigen Holzbecher von Arbloom eingesetzt werden. In dieser schweiz-weiten Testphase will Feldschlösschen Erfahrungen sammeln und die Rückmeldungen der Konsument*innen abholen. Diese Erkenntnisse werden in die

weitere Entwicklung der Arbloom-Holzbecher einfließen.

Folgende Tests mit Feldschlösschen sind geplant:

- 12.02.2023 BSC Young Boys vs. FC St. Gallen Stadion Wankdorf (Sektor C)
- 18.02.2023 BSC Young Boys vs. FC Lugano Stadion Wankdorf (Sektor D)
- 11.03.2023 BSC Young Boys vs. FC Sion Stadion Wankdorf (Sektor B)
- 30.03.2023 SunIce Festival St. Moritz

Weitere Tests sind aktuell in Planung. Das Trinkgefäss kam bereits im Oktober 2022 erst-mals im Berner Wankdorf Stadion im Rahmen des Matches BSC YB gegen den FC Sion zur Anwendung.

Wanja Greuel, CEO BSC YB, zieht Fazit: «Ein erster Test im Sektor C kann als durchaus positiv gewertet werden. Wir wollen unseren Anhänger*innen im Food und Beverage Bereich ein qualitativ gutes Erlebnis bieten und werden deshalb noch weitere

Tests mit Arbloom vornehmen. Nachhaltigkeit ist für uns ebenfalls wichtig, weshalb wir die Zusammenarbeit mit Arbloom sehr schätzen.»

Thomas Amstutz, CEO von Feldschlösschen, über die Testphase: «Feldschlösschen unternimmt bereits viel, um den CO2-Ausstoss entlang seiner gesamten Wertschöpfungskette zu senken. U.a. werden wir den Verbrauch von Plastik weiter reduzieren. Mit dem innovativen Holz-Becher können wir Einweg-Plastikbecher ersetzen, was uns diesem Ziel näherbringt.»

Arbloom: Arbloom Cup AG wurde im Jahr 2021 als Spin-off von Creaholic gegründet. Ziel der Innovation ist eine minimale Materialtransformation und die Nutzung von erneuerbaren Ressourcen, um den CO2-Fussabdruck zu verringern. Arbloom konzentriert sich auf die Produktion von kompostierbaren Holzbechern.

Infos bei Medienstelle Arbloom: fwcom.ch