

# DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen | Ausgabe 10/2023



WOHER KOMMEN DIE LEBENSMITTEL?

## DER GAST WILL ALLES WISSEN

*Wettbewerbspreis:  
Herbstliche Wander-Sets  
aus dem Fanshop*



NEUES ANGEBOT

HOHER BESUCH

HITFLASH



Das Label «Fait Maison» garantiert den Gästen Hausgemachtes.



# Hausgemacht schmeckts am besten

Innert fünf Jahren hat sich das Label «Fait Maison» in der Gastronomieszene der Romandie auf breiter Front durchgesetzt. Jetzt wollen die Initianten «Fait Maison» auch in der Deutschschweiz etablieren. Das Label garantiert den Gästen eine hausgemachte Küche und maximale Transparenz bei der Bestellung – und trifft damit voll den Nerv der Zeit.

Es war eine Geschichte, die Europa vor zehn Jahren erschütterte: Staatliche Labore in Grossbritannien hatten in der Tiefkühlasagne eines französischen Herstellers als Rindfleisch deklariertes Pferdefleisch entdeckt. Wie sich zeigte, waren vom Skandal mehrere Länder betroffen – auch die Schweiz. Während der Fall mit der Zeit wieder aus den Schlagzeilen verschwand, ist das Thema der Lebensmitteldeklaration auf der politischen Agenda geblieben. Im Zuge dessen wurde 2017 in der Romandie durch eine Initiative von GastroSuisse, Slow Food, der Schweizer Genusswoche und des Westschweizer Konsumentenschutzverbands FRC der Verein «Fait Maison» aus der Taufe gehoben. Mit diesem Label konnten zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen werden: Einerseits konnte man schärferen staatlichen Vorschriften vorbeugen, andererseits der Kundschaft aufzeigen, was hausgemacht ist und was nicht.

**Von der Stadion-Buvette bis zum Edellokal**  
Damit haben die Initianten den Nerv der Zeit getroffen: Heute sind fast 500 Betriebe mit «Fait Maison» zertifiziert – vom Kebab-Lokal über die Fussballstadion-Buvette bis hin zu Kantinen und Sterne-Restaurants ist alles ver-



**«Die Gastronomiebetriebe können die Qualität ihrer eigenen Arbeit mit Stolz präsentieren.»**

Manuela Lavanchy

treten. Mehr noch: Die Städte Lausanne und Genf setzen das Label teils als Kriterium bei Ausschreibungen voraus.

Seit knapp einem Jahr wird «Fait Maison» mithilfe der kantonalen Sektionen von GastroSuisse auch in der Deutschschweiz beworben. Vonseiten des Vereins ist Manuela Lavanchy als Projektkoordinatorin verantwortlich. Sie sagt: «Die Kundschaft ist kritischer geworden, gleich-

zeitig ist der Label-Dschungel gewachsen. «Fait Maison» steht in dieser komplexen Welt für Einfachheit und Transparenz: Die Gastronomiebetriebe können die Qualität ihrer eigenen Arbeit mit Stolz präsentieren.»

Doch was heisst denn eigentlich hausgemacht? Tatsächlich hat der Verein den Begriff klar definiert: «Eine Speise gilt als hausgemacht, wenn sie vor Ort aus Rohkost oder einem traditionell in der Küche verwendeten Produkt hergestellt wird. Gleichzeitig erlauben wir Ausnahmen wie etwa Wurstwaren oder Aufschnitt», erklärt Manuela Lavanchy. Es sind Grundsätze, die in einem Pflichtenheft festgehalten sind und denen man sich bei der Anmeldung verpflichtet. Sodann erhält man Besuch eines Experten – in der Regel ein erfahrener Gastronom des lokalen Verbands –, der die Produkte identifiziert, die Speisekarte prüft und die einzelnen Gerichte entsprechend deklariert. Die Qualitätssicherung erfolgt anschliessend einmal jährlich durch eine unangemeldete Inspektion. Die Kosten für die Mitgliedschaft belaufen sich auf 300 Franken pro Jahr. Es ist ein Prozess, der den Werten des eigenen Labels entspricht: Kein bürokratischer Schnickschnack, sondern Einfachheit, Authentizität und Transparenz.

[www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)