



Gastrolabel «Fait Maison» stärkt die nachhaltige Ausrichtung

Hausgemachte Zubereitung, frische und regionale Produkte anstatt Convenience, so die Devise der ersten «Fait Maison»-Restaurants im Kanton. Der Güterschuppen in Arosa, die Chamanna Jenatsch CAS und das Crusch Alba in Guarda sind drei Betriebe im Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable von Schweiz Tourismus und weisen neu auch das Gastrolabel «Fait Maison» aus.

«Regionalität in der Gastronomie und hausgemachte Speisen sind nicht nur ein Trend, sondern auch eine Verpflichtung gegenüber der Umwelt und den lokalen Produzenten. Durch den bewussten Einsatz von regionalen Zutaten und die Zubereitung von Speisen ohne Convenience-Produkte kann die Gastronomie nicht nur die Qualität der Gerichte steigern, sondern auch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.» Marc Tischhauser, Geschäftsführer GastroGraubünden.

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, die den Fokus auf die hausgemachte Zubereitung ihrer Speisen legen, also von Grund auf mit Rohprodukten kochen. Die Gastgeber müssen zudem gewillt sein, ihren Gästen gegenüber transparent zu machen, wenn sie ein vorgekochtes Produkt einsetzen respektive den Hersteller (Manufaktur) bei Produkten aus der Region zu nennen. «Das Label Fait Maison fördert das Kochen als Handwerk und die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten und regt damit zu guten Praktiken in der Gastronomie an», erklärt Manuela Lavanchy, Projektkoordinatorin Deutschschweiz beim Label Fait Maison.

Label Fait Maison als Nachhaltigkeitsnachweis

Destinationen und Betriebe, die sich nachhaltig ausrichten, erhalten über das Swisstainable Programm von Schweiz Tourismus eine neue Vermarktungsplattform für nachhaltige Erlebnisse. Das Label Fait Maison ist als Nachhaltigkeitsnachweis anerkannt und ermöglicht bereits engagierten Betrieben mit einem weiteren Nachweis das *Niveau II – engaged* von Swisstainable zu erreichen und sich damit klar zu positionieren.

Nationale Entwicklung dank Innotour

Ab 2024 unterstützt der Bund durch [Innotour Fördermittel](#) (Innovation/Tourismus) die nationale Entwicklung des Labels Fait Maison über die nächsten vier Jahre. Das ist ein starkes Signal, das die Gastronomie als integralen Teil des touristischen Erlebnisses in der Schweiz bestätigt.

«Das Label Fait Maison soll eine Referenz in der Schweizer Gastronomie werden und bis 2028 rund 2'000 Mitglieder zählen, was etwa 10% der Mitglieder von GastroSuisse entspricht. Im Kanton Graubünden erhoffen wir uns rund 100 Mitglieder», so Manuela Lavanchy. Einmalig ist die Diversität unter den Mitgliedern des Labels. Für jeden Geschmack und jedes Budget lässt sich ein «Fait Maison» – Restaurant finden. Sämtliche Adressen sind auf labelfaitmaison.ch und in der neuen Geokarte verzeichnet, die auch als Orientierungshilfe bei der Wahl eines Restaurants dient.

Gian Carlo Casparis als Botschafter

Zur Erreichung des ambitionierten Ziels sind seit Kurzem Botschafter in den verschiedenen Landesteilen im Einsatz, die auch interessierte Restaurants vor Ort besuchen. In der Bündner Herrschaft und im Rheintal übernimmt Gian Carlo Casparis, Gründer von Wine Tours Switzerland und Initiant von weintouristischen Erlebnissen, diese Rolle fürs Label Fait Maison.

Sind Sie an diesem Thema interessiert? Wir stehen Ihnen gerne für Auskünfte und Interviews zur Verfügung.

Mehr Informationen

www.labelfaitmaison.ch/

Kontakt

- Marc Tischhauser, Geschäftsführer 079 468 08 81, mt@gastrogr.ch
- Gian Carlo Casparis, Botschafter fürs Label Fait Maison, Maienfeld, 078 735 00 42
- Manuela Lavanchy, Projektkoordinatorin beim Label Fait Maison, Av. Général-Guisan 42, 1009 Pully VD, 021 721 07 16, manuela@labelfaitmaison.ch

Bild/Bildlegende

Bild 1: Logo Label Fait Maison

Bild 2: © Label Fait Maison

Weitere Bilder und Testimonials von den zertifizierten Bündner Betrieben stellen wir gerne zur Verfügung.

Zertifizierte Bündner Betriebe

- [Güterschuppen, Arosa](#)
- [Crusch Alba, Guarda](#)
- [Chamanna Jenatsch SAC, Bever](#)

Bündner Betriebe im Beitrittsprozess

- [Zunft Haus Rebleuten, Chur](#)
- [Hotel Waldhaus Sils, Sils/Segl Maria](#)

Das Label Fait Maison wurde von GastroSuisse, der Genusswoche Schweiz, Slow Food Schweiz und der Fédération romande des consommateurs (FRC) im September 2017 in der Westschweiz lanciert. Transparenz, Handwerkskunst, Geschmacksvielfalt und Authentizität sind die gemeinsamen Werte der Konsumentenorganisation und der Gastronomiebetriebe. Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es von Grund auf vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. Falls ein Gericht nicht den Ansprüchen des Pflichtenhefts entspricht, wird es in der Speisekarte gekennzeichnet als Verpflichtung zur Transparenz gegenüber den Konsumenten und Sicherstellung einer authentischen Küche.

Sämtliche Informationen zum Erwerb des Labels Fait Maison sowie das Verzeichnis der zertifizierten Betriebe sind verfügbar auf labelfaitmaison.ch.