

Das Label Fait Maison will den Röstigraben endlich überwinden

Bis jetzt war das Label Fait Maison vor allem in der Westschweiz bekannt, das soll sich ändern. Die Verantwortlichen wollen in der Deutschschweiz so richtig durchstarten. Um näher bei den Mitgliedern und interessierten Betrieben zu sein, wurde ein Büro in Zürich eröffnet.

TEXT IRIS WETTSTEIN

Das Label Fait Maison wurde von GastroSuisse, der Genusswoche Schweiz, Slow Food Schweiz und der Fédération romande des consommateurs 2017 in der Westschweiz lanciert. Über 500 Restaurants sind dort zertifiziert. In der Deutschschweiz sind bisher 88 Restaurants zertifiziert – es sollen viel mehr werden. «Das Potenzial ist riesig in der Deutschschweiz», ist Beat Imhof, Präsident von GastroSuisse, überzeugt. Aus diesem Grund wurde neu ein Büro in Zürich eingerichtet, um die Sichtbarkeit in der Deutschschweiz zu erhöhen und die Nähe zu den Mitgliedern zu stärken. Das Büro befindet sich in den Räumlichkeiten von Gastro Kanton Zürich und wird neu von Bettina Tschuor, Projektmanagerin Deutschschweiz, geleitet. Außerdem wurde das Label übersetzt zu «Huusgmacht», damit es für die Gäste besser verständlich ist, wofür die Zertifizierung steht.

Wertschätzung gegenüber der Küche
Das Label steht allen Arten von Gastrobetrieben offen. Einem Landgasthof, einem Hotelrestaurant oder zum Beispiel auch einem Foodtruck, sofern er sein Essen aus frischen Zutaten zubereitet. Laut den Vorgaben des Labels Fait Maison gilt ein Gericht als hausgemacht, wenn es vollständig aus rohen oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet wird. Entspricht ein Gericht nicht den Anforderungen des Pflichten-



Daniel Winkler

GastroSuisse-Präsident Beat Imhof persönlich setzt sich für die Verbreitung des Labels Fait Maison in der Deutschschweiz ein.

hefts, wird es in der Speisekarte deklariert. Das Label schafft einen Wiedererkennungswert für die Gäste: Hier wird frisch gekocht, hier gehe ich wieder hin. Eine Befragung unter Gästen durch das Label Fait Maison zeigt, dass das Label die Wahl eines Restaurants erleichtert und dass sie eher bereit sind, etwas mehr zu bezahlen für ein hausgemachtes Gericht. «Die Gäste sehen die Zertifizierung mit dem Label Fait Maison als eine Wertschätzung der Arbeit und der Qualität der Küche», sagt Manuela Lavanchy, stellvertretende Direktorin und Projektkoordinatorin Deutschschweiz.

Mit dem Vorantreiben des Labels in der Deutschschweiz verfolgt Beat Imhof mehrere Ziele. «Wir sind stolz auf unser Handwerk und wollen dieses als Wert deutlich hervorheben», erklärt Imhof. «Es ist mehr als ein Beruf.» Neben der Imageverbesserung der Branche soll das Label Betrieben helfen, attraktiver für den Nachwuchs zu sein. «Es ist ein Beruf, in dem man etwas fürs Leben lernt», sagt Imhof, der selbst gelernter Koch ist.

Kostenlose Bewerbung

Der Aufwand für eine Bewerbung wurde extra minimal gehalten, dass auch kleinere Betriebe diesen bewältigen können. Ein Onlineformular auf der Webseite labelfaitmaison.ch ausfüllen und Label



Fait Maison nimmt mit interessierten Betrieben Kontakt auf und stattet ihnen einen Besuch ab. «Eine Zertifizierung kann innert weniger Tage erfolgen», erklärt Lavanchy. «Wichtig ist, dass der Antragsteller verstanden hat, welche Produkte zu deklarieren sind.»

Die Bewerbung sowie Zertifizierung sind kostenlos. Es fällt jedoch ein jährlicher Mitgliedsbeitrag an. Öffentlich zugängliche Restaurants zahlen 350 Franken pro Jahr. Nicht öffentlich zugängliche Betriebe, zum Beispiel Menschen oder Betriebskantinen, zahlen 500 Franken pro Jahr.