



**Association Promotion du Fait Maison**  
Av. Général-Guisan 42  
1009 Pully

021 721 07 16  
info@labelfaitmaison.ch  
labelfaitmaison.ch

c/o Gastro Kanton Zürich  
Blumenfeldstrasse 22  
8046 Zürich

044 377 31 85

## MEDIENMITTEILUNG

### **100 Fait Maison-Restaurants in der Deutschschweiz: Frisch gekocht statt Einheitsbrei**

Zürich/Pully, 12.3.2026 – Ein bedeutender Meilenstein für die kulinarische Vielfalt: Das Label «Fait Maison – hausgemacht» begrüsst seinen 100. zertifizierten Betrieb in der Deutschschweiz. Das wachsende Netzwerk aus Restaurants, die sich zur frischen, hausgemachten Küche bekennen, bringt mehr Transparenz auf die Speisekarten und mehr Genuss auf den Teller.

### **Für Beat Imhof, Präsident von GastroSuisse, zeigt dieser Meilenstein, worum es im Kern geht:**

*„Dass in der Deutschschweiz nun 100 Restaurants das Label Fait Maison tragen, ist nicht nur ein Erfolg für das Netzwerk – es ist ein deutliches Zeichen dafür, dass das Küchenhandwerk mehr Sichtbarkeit verdient. Heute wird vielerorts auf vorgefertigte Produkte zurückgegriffen. Umso wichtiger ist es, den Berufsstolz in unseren Küchen zu stärken – dort, wo noch frisch gekocht wird. Denn wenn Gäste wissen, was hausgemacht ist, können Betriebe ihr Angebot besser einordnen – und die geleistete Arbeit erhält die Wertschätzung, die sie verdient.“*

### **Ehrliches Küchenhandwerk sichtbar machen**

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die einen klaren Fokus auf hausgemachte Zubereitung legen. Was nicht selbst gemacht ist, muss klar deklariert sein. Natürlich kann es in jeder Küche auch Ausnahmen geben: «Convenience ist nicht grundsätzlich verboten – aber es soll die Ausnahme bleiben und transparent gemacht werden», erklärt Manuela Lavanchy, Projektkoordinatorin Deutschschweiz.

Das Label will nicht belehren, sondern bewusst machen: Es geht um Transparenz für Gäste, Wertschätzung für das Handwerk und darum, die Arbeit in der Küche wieder sichtbar zu machen. Denn: Es ist ein anspruchsvoller Beruf – mit Wochenend- und Abendarbeit, ohne Homeoffice – der mehr Anerkennung verdient.

### **Mehr als ein Trend: Die Rückkehr zur ehrlichen Küche**

Ob Berghütte, Stadtbistro oder Hotelrestaurant – das Label Fait Maison vereint mittlerweile über 600 zertifizierte Betriebe in der ganzen Schweiz. Die Vielfalt ist gross: Vom kleinen Familienbetrieb bis zum Fine-Dining-Restaurant ist alles vertreten – für jeden Geschmack, jedes Budget und jedes Bedürfnis.

In der Deutschschweiz wächst das Netzwerk kontinuierlich – wenn auch nicht von selbst. Denn gerade in einer Zeit, in der Convenience-Produkte, Take-away-Angebote und Snackkonzepte boomen, braucht es bewusste Entscheidungen für Qualität, Frische und Handwerk. Die Spitzengastronomie macht es vor: Sie erhält Aufmerksamkeit, weil sie das Handwerk sichtbar zelebriert. Doch hausgemachte Küche darf nicht nur ein Privileg der Top-Restaurants sein. Mit Fait Maison wird das Handwerk auch in der Breite sichtbar gemacht – nachvollziehbar, ehrlich und genussvoll.

Dass das Thema an Relevanz gewinnt, zeigen die beiden aktuellen Meilensteine: Der 100. zertifizierte Betrieb in der Deutschschweiz.

## **Der 100. Fait Maison Betrieb in der Deutschschweiz: LOI Bistro - Vegetarisch, kreativ, hausgemacht**

Seit Februar 2026 trägt das LOI Bistro das Label «Fait Maison – hausgemacht». Das Konzept mitten im Löwenbräu Areal von Zürich setzt konsequent auf eine vegetarisch-vegane Küche mit Charakter: frisch gekocht, saisonal gedacht und mit viel Liebe zum Detail umgesetzt.

Mittags unter der Woche ist das Bistro regulär geöffnet und begeistert mit kreativen Gerichten. Abends verwandelt sich das LOI in eine exklusive Eventlocation, die für geschlossene Gesellschaften gebucht werden kann – ein Konzept, das sehr gut ankommt.

In der Küche steht Till Roth, Geschäftsführer ist Marco Calore. Gemeinsam verfolgen sie eine klare Vision: moderne, nachhaltige Gastronomie mit Handschrift.

- ♦ Was hat euch dazu bewogen, das Label Fait Maison zu beantragen – gerade mit einem vegetarischen und veganen Konzept?  
Unsere Küche ist modern und pflanzenbasiert, und wir möchten zeigen, dass man auch ohne Fleisch genussvoll essen kann. Gleichzeitig steht vegane und vegetarische Küche für viel Handwerk, Kreativität und Produktwissen. Das Label «Fait Maison» unterstreicht diesen Anspruch an Qualität und echte Küchenarbeit.
- ♦ Welche Gerichte oder Komponenten stellt ihr komplett selbst her, auf die ihr besonders stolz seid?  
Ein Lieblingsgericht von Till ist das Auberginen-Katsu mit japanischem Kartoffelsalat, eine vegane Interpretation des japanischen «Wienerschnitzels». Unsere Gäste lieben ausserdem unsere hausgemachten Getränke — Kombucha, Limonaden und Eistees — die wir in aufwendigen Prozessen selbst ansetzen.
- ♦ Vegetarisch-vegane Küche bringt oft einen hohen Anspruch an Kreativität und Produktqualität mit sich. Wie geht ihr mit dem Thema Nachhaltigkeit und Food Save im Küchenalltag um?  
Unsere bewusst kleine Karte basiert auf einem präzisen Produktionsplan — lieber ist ein Gericht ausverkauft, als Lebensmittel wegzuworfen. Zudem verwerten wir Gemüse möglichst vollständig und nutzen beispielsweise Pilzstiele für Burger-Pattys weiter.

### **Neue Botschafter:innen für das Kochhandwerk**

Im Rahmen der neuen Kommunikationskampagne ab 2026 werden Mitglieder selbst zu Wort kommen: Sechs ausgewählte Köchinnen und Köche treten als Fait Maison-Botschafter:innen auf und rücken mit ihren persönlichen Geschichten und Gerichten das Kochhandwerk ins Rampenlicht. Im Zentrum stehen dabei zentrale Themen der zeitgemässen Küche: Nose-to-Tail, pflanzenbasierte Gerichte, Food Save, Kochen bei Unverträglichkeiten, traditionelle Rezepte neu interpretiert sowie regionale und saisonale Küche. So wird konkret gezeigt, wie hausgemachte Gastronomie heute gelebt wird: kreativ, verantwortungsvoll und mit viel Leidenschaft fürs Detail. Denn wer vor Ort frisch kocht, nutzt Produkte ganzheitlich, schont Ressourcen und bringt authentischen Geschmack auf den Teller.

### **Gäste bringen Lieblingsrestaurants ins Spiel**

Damit das Netzwerk weiter wächst, lanciert Fait Maison eine neue Mitmach-Aktion: «Lieblingsrestaurant melden – 50 Franken gewinnen.» Gäste, die ein Restaurant kennen, das frisch kocht und gut zum Label passen würde, können es dem Fait Maison-Team vorschlagen. Kommt es zur Zertifizierung, bedankt sich das Label mit einem Gutschein im Wert von CHF 50.–. So tragen auch Konsumentinnen und Konsumenten aktiv dazu bei, echtes Kochhandwerk sichtbar zu machen.

## Kontakt für Medienanfragen

Manuela Lavanchy  
Projektkoordinatorin Deutschschweiz  
Label Fait Maison  
manuela@labelfaitmaison.ch | info@labelfaitmaison.ch  
021 721 07 16 | labelfaitmaison.ch

## Über das Label

Fait Maison wurde 2017 vom Verein «Promotion du Fait Maison» gegründet – getragen von GastroSuisse, der Genusswoche Schweiz, Slow Food Schweiz und dem Westschweizer Konsumentenverband (FRC). Das Label steht für Transparenz, Handwerkskunst und echte Geschmacksvielfalt. Ein Gericht gilt als hausgemacht, wenn es vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell verwendeten Zutaten zubereitet wird. Alles andere muss auf der Karte gekennzeichnet sein.

## Fotos

Bild 1 und 2: Till Roth vom LOI Bistro und Bettina Tschuor vom Label Fait Maison (Foto: Nicola Peter)



