

**Freiburger Werte**

Der Verein Fribourgissima bringt Unternehmen und Organisationen rund um das Label «Freiburger Werte» in einem neuen Netzwerk zusammen. Ziel: Akteure auszeichnen, die aktiv zum Image und zur Strahlkraft des Kantons beitragen. Unter den bis anhin 20 Ausgezeichneten befinden sich etwa die Brasserie Le Boulevard 39 in Freiburg und GastroFribourg.

**Winterthur: Langer Tisch**



Im Sommer spannen die beiden Restaurants Bloom und Fredi in Winterthur für zwei Events unter freiem Himmel zusammen. Am 13. Juni 2026 findet der Genuss im Park statt, und am 29. August ist auf der Kasinostrasse ein Abendessen am langen Tisch für 80 Personen geplant. Die Idee: Nicht nur nebeneinander kochen, sondern gemeinsam ein Erlebnis schaffen, das die Menschen verbindet.

**Parlament für Tourismus**

Das Parlament ist gegen überproportionale Kürzungen in der Tourismusförderung und sendet damit ein Signal an den Bundesrat. Dennoch erhält Innotour bei der Innovationsförderung zehn Prozent weniger Budget, Schweiz Tourismus muss ebenfalls mit zehn Prozent weniger Mitteln auskommen.

**Das Ende: Bahnhof in Berg**

Ende Mai 2026 geht das Wirtepaar Heidi und Peter Grewe vom Gildebetrieb Gasthaus zum Bahnhof in Berg TG nach 31 Jahren in Pension. Eine Nachfolge ist wie vielerorts nicht in Sicht. Das drohende Verschwinden eines weiteren Gasthauses steht für so viele andere Betriebe in der Schweiz.

**Fait Maison zählt 100. Betrieb in der Deutschschweiz!**

**Das Label «Fait Maison – hausgemacht» begrüsst mit dem Bistro Loi in Zürich 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.**

Text Reto E. Wild

Das vegetarische Bistro Loi trägt nun offiziell das Label «Fait Maison – hausgemacht». Der Betrieb im Löwenbräuareal von Zürich ist das 100. Deutschschweizer Restaurant mit dieser Auszeichnung und setzt konsequent auf eine vegetarisch-vegane Küche: frisch gekocht, saisonal gedacht und mit Liebe zum Detail umgesetzt. Das Bistro ist jeweils von 9.30 bis 16.30 Uhr von Dienstag bis Freitag geöffnet. Abends verwandelt sich das Loi in eine Eventlocation, die für geschlossene Gesellschaften gebucht werden kann.

**Lieber ausverkauft als verloren**

In der Küche steht Till Roth, Geschäftsführer ist Marco Calore. Gemeinsam verfolgen sie eine klare Vision: nachhaltige Gastronomie mit Handschrift. «Unsere Küche ist modern und pflanzenbasiert, und wir 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 un-



Fait Maison: Tippgeber werden mit einem Gutschein von 50 Franken belohnt.

terstreicht diesen Anspruch an Qualität und echte Küchenarbeit», sagen beide unisono. Und weiter: «Unsere bewusst kleine Karte basiert auf einem präzisen Produktionsplan – lieber ist ein Gericht ausverkauft, als Lebensmittel wegzuerfrieren. Zudem verwerten wir Gemüse möglichst vollständig und nutzen beispielsweise Pilzstiele für Burger-Pattys.»

**Japanisches Wiener Schnitzel**

Das Lieblingsgericht von Till Roth ist das Auberginen-Katsu mit japanischem Kartoffelsalat, eine vegane Interpretation des japanischen «Wiener Schnitzels». Die Gäste lieben ausserdem die hausgemachten Getränke – Kombucha, Limonaden und Eistees –, die selbst ange-setzt werden.

Beat Imhof, Präsident von GastroSuisse, freut sich über den 100. Betrieb: «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.»

Zur Erinnerung: Das 2017 gegründete Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die einen klaren Fokus auf hausgemachte Zubereitung legen. Was nicht selbst gemacht ist, muss klar deklariert sein. «Convenience ist nicht grundsätzlich verboten, aber es soll die Ausnahme bleiben und transparent gemacht werden», erklärt Manuela Lavan-chy, Projektkoordinatorin Deutschschweiz. Das Label will nicht befehlen, sondern bewusst machen: Es geht um Transparenz für Gäste, Wertschätzung für das Handwerk und darum, die Arbeit in der Küche wieder sichtbar zu machen.

Ob Berghütte, Stadtbistro oder Hotelrestaurant – das Label Fait Maison vereint mittlerweile über 600 zertifizierte Betriebe in der ganzen Schweiz. Die Vielfalt reicht vom Familienbetrieb bis zum Gourmetrestaurant.

Gäste, die ein Restaurant kennen, das frisch kocht und zum Label passt, können es dem Fait-Maison-Team vorschlagen. Kommt es zur Zertifizierung, bedankt sich «Fait Maison – hausgemacht» mit einem Gutschein im Wert von 50 Franken. So tragen Konsumenten aktiv dazu bei, das Kochhandwerk sichtbar zu machen.