GASTRO Journal

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
NR. 4/5 | 22. JANUAR 2026 | CHF 7.90

Partyservice Staubli AG

Ein Familienbetrieb erfindet sich erfolgreich neu

Future Kitchens AG

Wie Betriebe Zusatzumsatz und eine bessere Rendite erzielen können

PINSA ROMANA:
IN ITALIEN ERFUNDEN – IN ZÜRICH GEMAHLEN

Die neue Mehlmischung «Pinsa Romana» erhielt an der Fachmesse Igeho 2025 sehr gute Noten.

Swissmill entwickelt laufend neue Produkte. Die jüngste Innovation der grössten Mühle der Schweiz ist eine Mehlmischung für Pinsa Romana. Im Gegensatz zur Pizza werden Pinsaböden vorgebacken, was eine flexible und rasche Produktion erlaubt. An der Fachmesse Igeho ist die Mischung bei Fachleuten der Bäckerei- und Gastrobranche auf grosses Interesse gestossen.

Aussen knusprig, innen locker-weich und in wenigen Minuten auf dem Teller: Die Pinsa Romana erobert die Schweiz. Swissmill hat für die italienische Spezialität die ideale Mehlmischung entwickelt. Hauptzutaten sind Weizen-, Reis- und Sojamehl sowie Sauerteig.

Für Bäckereien, Takeaways und Pizzerien

Im Gegensatz zur Pizza, die mit Belag gebacken wird, werden die Pinsaböden vorgebacken. Kurz vor dem Essen werden sie belegt und nochmals erhitzt. Die Böden können deshalb auch in grösseren Mengen auf Vorrat produziert und tiefgekühlt gelagert werden. «Das erleichtert die Produktion enorm», sagt Verkaufsberater Michael Winet. Er sieht grosses Potenzial für Takeaways und Bäckereien, aber auch als Zusatzangebot für Pizzerien. «Die Verpflegungsgewohnheiten haben sich verändert. Besonders beliebt sind warme Snacks, die rasch zubereitet sind», sagt er. «Die Pinsa ist deshalb eine attraktive und flexible Ergänzung für die Menükarte.»

Luftig und bekömmlich

Mit einem Verhältnis von 100 Teilen Mehl zu 95 Teilen Wasser muss der Pinsateig langsam und schonend geknetet werden. Danach ruht er für 24 bis 48 Stunden. «Die lange Teigführung und der hohe Wasseranteil machen die Pinsa sehr bekömmlich», so Michael Winet. Anschliessend wird der Teig in die typische ovale Form gebracht und mit den Fingern leicht angedrückt. Nach dem Vorbacken geht es ruckzuck: Der Pinsaboden wird nach Belieben belegt und fertiggebacken.

Ob salzig oder süss, mit Fleisch oder vegetarisch, mit Käse oder vegan: Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Zutaten wie Rohschinken oder Rucola kommen am besten erst nach dem Backen dazu. Buon appetito!

Pinsa Romana – die Schweizer Mehlmischung für perfekte Pinsaböden

Packungen mit 2,5 kg können online bestellt werden:

Webshop Transgourmet

Packungen mit 25 kg sind direkt bei Swissmill zu beziehen.

Gerne sind wir für Sie da:

Michael Winet
Nordostschweiz, Zentralschweiz, Graubünden & Tessin
+41 (0)79 153 25 01
michael.winet@smz.ch

Guy Herrbach
Nordwestschweiz, Romandie, Mittelland & Wallis
+41 (0)79 890 25 75
guy.herrbach@smz.ch

www.swissmill.ch

swissmill
Die Schweizer Getreidemühle.

RETO E. WILD
Chefredaktor | Rédacteur en chef
reto.wild@gastrojournal.ch
@gastrosuisse @retowild

Lea Caluori zieht in die Welt hinaus

Noch im alten Jahr, kurz vor Weihnachten, treffen sich Franz Sepp Caluori (Präsident von GastroGraubünden), seine Tochter Lea sowie ihr Freund und Noma-Küchenchef Pablo Soto im Schloss Schauenstein in Fürstenau von Andreas Caminada.

Lea kam einst nach Hause und eröffnete ihren Eltern, dass sie statt weiterhin ins Gymnasium eine Hotelfachschule besuchen möchte. Sie wurde in diesem Entscheid von ihrem Vater ermutigt, der nach der Kantonsschule eine Lehre als Bäcker und Confiseur absolvierte. Und so bildete sich Lea nach einigen Bedenken ihrer Mutter in Passugg GR sowie im Rahmen eines Praktikums im Schloss Schauenstein weiter, was ihr die Türen für eine glanzvolle Karriere öffnete. Heute ist die 26-jährige Lea Caluori Teamleaderin des Noma-Serviceteams. Der Kopenhagener Betrieb zählt zu den weltweit besten Restaurants.

«Bis Ende Januar haben wir in Kopenhagen geöffnet und gehen danach für vier Monate nach Los Angeles», verrät die junge Gastronomin im Gespräch mit dem GastroJournal. Sie ist bestes Beispiel dafür, welch steile Karriere im Gastgewerbe möglich ist. Mit der richtigen Einstellung und den passenden Stationen im Lebenslauf liegt einem die Welt zu Füssen. Die Geschichte von der Begegnung der Caluoris mit Starkoch Andreas Caminada, wo einst alles angefangen hat, lesen Sie auf Seite 20.

Lea Caluori part à la découverte du monde

Peu avant Noël, Franz Sepp Caluori (président de GastroGraubünden), sa fille Lea et son ami Pablo Soto, chef cuisinier du Noma (à Copenhague), se retrouvent au château Schauenstein à Fürstenau, propriété d'Andreas Caminada.

Lea est rentrée un jour à la maison en annonçant à ses parents qu'elle souhaitait intégrer une école hôtelière plutôt que de poursuivre ses études au lycée. Elle a été encouragée dans cette décision par son père, qui a suivi un apprentissage de boulanger-pâtissier après l'école cantonale. Après quelques hésitations de la part de sa mère, Lea a donc poursuivi sa formation à Passugg (GR) et effectué un stage au château de Schauenstein, ce qui lui a ouvert les portes d'une brillante carrière. Aujourd'hui, Lea Caluori (26 ans) est cheffe d'équipe au Noma, reconnu comme l'un des meilleurs restaurants au monde.

«Nous serons ouverts à Copenhague jusqu'à fin janvier, puis nous partirons pour quatre mois à Los Angeles», révèle la jeune restauratrice dans un entretien avec GastroJournal. Elle est le meilleur exemple de la carrière fulgurante que l'on peut réaliser dans l'hôtellerie-restauration. Avec la bonne attitude et les étapes appropriées dans son CV, le monde est à vos pieds. Découvrez l'histoire de la rencontre entre les Caluori et le célèbre chef Andreas Caminada, là où tout a commencé, en page 20.

20 Lea Caluori

Die Gastronomin und ihre internationale Gastrokarriere im Restaurant Noma

GASTRONOMIE

12 Gastrotrends von Newstalgia bis Sharing
14 Titelthema Lieblingsegge: erfolgreich dank verschiedenen Standbeinen
20 Lea Caluori und ihr Weg von Chur über Kopenhagen nach Los Angeles
22 Das bestechende Konzept von Future Kitchens
24 Max und Doris Ketterer: seit über 40 Jahren der Gastrobranche verbunden
26 Die gerettete Dorfbeiz: Gasthof Moosmatt in Egolzwil LU
28 Rezept von Sabrina Cipolla
32 Claryce Monnier ouvre son premier resto
34 Novae Restauration met ses compétences au service de projets solidaires
36 Le traiteur Staubli AG se renouvelle avec succès de génération en génération

HOTELLERIE/HÔTELLERIE

42 Ausgeschlafen: Hotel Ristorante Cittadella, Locarno TI

PEOPLE

6 Amuse-Bouche
8 Peoplemeldungen
30 People en français

Offizielles Organ/Organe officiel

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen/Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers/Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. +41 (0)44 377 52 90
info@gilde.ch, www.gilde.ch

32 Le Moulin d'Assens (VD)

Réouverture avec un trio

34 Novae

Une approche responsable de la restauration de système

EVENTS

5 Responsible Hotels of Switzerland: Live Cooking Challenge mit Resten
6 «Gastro Unplugged»: im Dialog mit dem GastroSuisse-Vorstand
8 Gusto26: So ticken die Finalteilnehmenden
10 Branchentagung Swissdrinks und der Einfluss der jungen Generation

MARKTPLATZ/SERVICE

29 Stellen-/Immobilienmarkt
38 Branchenguide
29 Offres d'emploi / Annonces immobilières
38 Les partenaires de la branche

VERBAND/FÉDÉRATION

13 Gastroconsult: mehr Effizienz im Rechnungsprozess
18 PoWi: Rückblick 2025 und Ausblick 2026
30 8e Journée du papet en terres vaudoises
31 Succès et défis politiques

40 GastroTicino

42 Impressum

Foto Titelblatt / Photo de couverture:
Daniel Winkler

Die nächste Ausgabe des GastroJournals erscheint am 5. Februar 2026.
Le prochain numéro de GastroJournal paraîtra le 5 février 2026.

EVENT

Gemüseabschnitte entsorgen? Nein!

Bei einer «Live Cooking Challenge», organisiert von Responsible Hotels of Switzerland, zeigen die zwei Spitzenköche Max Vetter und Hansjörg Ladurner, wie es auch anders geht – analog Esther Kerns neustem Kochbuch «Taste Not Waste».

Text und **Fotos** Corinne Nusskern

Machen sich für «Food Save» stark: Max Vetter vom Restaurant Bazaar im Cervo, Autorin Esther Kern und Hansjörg Ladurner vom Restaurant Scalottas Terroir in der Lenzerheide (v. l.).

Das über den Zutaten liegende Tuch wird angehoben. Da liegen Brotresten, Karotten, Lauchstangen, Äpfel, Bergkartoffeln, Käserinden, Pilzstiele oder Orangenstücke, alles Resten und Abschnitte aus diversen Hotelküchen der Responsible Hotels of Switzerland, die rund 40 Mitgliedshäuser zählt. Hansjörg Ladurner (54), Küchenchef im Scalottas Terroir im Hotel Schweizerhof in der Lenzerheide GR (1 grüner Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte), und Max Vetter (32), Küchenchef im Bazaar im Cervo in Zermatt VS (Bib Gourmand), beschauen die Gaben.

Die zwei Köche haben nun im Rahmen der Live Cooking Challenge je eine Stunde Zeit, um in der Küche von «Die Cuisine» in Zürich je eine Vorspeise und je ein Hauptgericht zu kreieren. Ein paar Kleinigkeiten wie Gewürzmischungen oder Eingelegtes durften sie mitbringen.

Während die Köche ihre Messer ansetzen und den japanischen Tischgrill anheizen, erzählt Stefan Aerni, der Präsident von Responsible Hotels of Switzerland und Quality und Sustainability Manager vom The Dolder Grand, mehr über die Entstehung des Buchs «Taste Not Waste», wofür die Hotelvereinigung die Erfolgsautorin und Food-Journalistin Esther Kern (56) engagierte. «Rund ein Drittel aller Lebensmittel wird in der Schweiz verschwendet, mit dem Buch möchten wir etwas zur Lösung beitragen, und zwar lustvoll», sagt Aerni. «Food Save soll Lust auf Genuss machen und Freude bereiten.» Das Werk enthält neben Rezepten von Köchen der Mitgliederhotels auch Fachbeiträge sowie Tipps zur Vermeidung von Food Waste.

Freundschaftliche Kontrahenten

«Es ist ein Food-Save-Buch, denn redet man von Abfall, kommt dies nicht bei allen Leuten gut an», sagt Kern augenzwinkernd. Es sei ein Sachbuch mit Rezepten, bei dem sie selbst viel gelernt habe. «Ich wusste vorher nicht, dass man aus altem Brot Gnocchi oder aus Käserinden ein Dashi machen kann.» Inzwischen wabern erste Aromaschwaden durch den Raum. «Brauchst du Hilfe, Max?», fragt Ladurner. «Danke nein, es geht», antwortet Vetter. Die zwei Kontrahenten sind sich freundschaftlich gesinnt. «Wir würden die Million dann teilen», scherzt Ladurner.

Beide kreieren als Vorspeise Brotsalate, die jedoch unterschiedlicher nicht sein könnten: Der gebürtige Südtiroler Ladurner setzt auf Brot mit Apfel, Knoblauch und Zwiebeln, ergänzt mit Käserinde für den Umamikick und einen Rauchkastanienschaum. Vetter orientiert sich am libanesischen Fattoush-Salat, mixt geröstetes Gemüse, einen Klecks Labneh und Granatapfelkerne dazu.

Kein Fleisch, aber gefrässige Hirsche

Welches Produkt wäre für Vetter eine eher unangenehme Überraschung gewesen? «Fleisch hätte mich herausgefordert», sagt der gebürtige Kölner, der im Bazaar primär auf vegetarische und vegane Gerichte setzt. Über die Pilzabschnitte ist er erleichtert, er steckt sie für den Hauptgang zu einem Shawarma auf einen Metallspiess und grillt sie über Bambuskohle. Dazu serviert er dünne Harissa-Apfelscheiben und ein mit Sumac gewürztes Zwiebel-Koriander-Salätchen.

Ladurner, der im Scalottas Terroir konsequent regional kocht, verarbeitet die Pilzstiele zu einem Geschnetzeltem mit Lauchgrün, garniert mit einem Dreierlei an Bergkartoffel-Chips und setzt beides auf ein Püree aus Ackerbohnen. Diese stammen vom eigenen Acker auf 1300 Meter über Meer. «Im zweiten Jahr haben die Hirsche unsere Ackerbohnen entdeckt und 50 Prozent der Ernte vernichtet, ich habe dann als Gegenreaktion Hirschpfeffer auf die Karte genommen – und einen hohen Zaun erstellt.»

Food Save ist überall möglich. Während es zu Grossmutters Zeiten alltäglich war, Resten zu verwerten und haltbar zu machen, hat unsere Überflussgesellschaft diesen Ansatz sowohl ökologisch, ökonomisch und ethisch etwas aus dem Blick verloren. Deswegen tut jedes Buch und jede Aktion not.

Und wer hat die «Live Cooking Challenge» nun gewonnen? Beide Köche sowie jede und jeder Einzelne von uns. Denn Food Save geht uns alle an.

«Taste Not Waste» von Esther Kern, AT-Verlag

Vorspeise von Max Vetter: libanesischer Fattoush-Salat mit Gemüse und Labneh

Hauptspeise von Hansjörg Ladurner: Pilzstielgeschnetzeltes auf Ackerbohnenpüree

AMUSE-BOUCHE

CORINNE NUSSKERN
Journalistin

Betthaare und Hotelvögel
Kürzlich in einem Hotel nahe Basel: Nach dem Zurückschlagen der Bettdecke präsentierten sich auf dem Laken Babyfadenwürmchen gleich fremde Haare. Eine Meldung bei der Rezeption und das Problem wurde rasch und freundlichst behoben. Sofort kam die Frage auf, wie wir dies wohl in einem Self-Check-in-Hotel gelöst hätten. «Hallo App, wir haben ein Haarproblem?»

Ungern erinnere ich mich an das kanadische Paar in einem Hotel am Walensee, deren Self-Check-in im digitalen schwarzen Loch der Buchungs-App verhallte, genauso wie eine versuchte telefonische Kontaktaufnahme. Sie mussten sitzend auf der Ledercouch in der leeren Hotelhalle nächtigen.

Es ist die Qualität, die dabei mal offensichtlich, mal schleichend leidet. Und ja, genau darum kosten – nicht immer, aber immer zu Recht – Häuser mit belebter Rezeption und gastfreundlichen, echten Mitarbeitenden etwas mehr. Da ist dann auch die Minibar gefüllt und das Housekeeping nicht nur auf Wunsch präsent.

Und vielleicht liessen sich skurile und kostspielige Aktionen wie jene, die sich über die Feiertage im deutschen Dessau ereignete, eher verhindern: Ein Hotelgast brachte mit einer Silikonpistole einen Vogelkäfig an der Zimmerwand an und hielt darin einen Kanarienvogel. Wobei hier zumindest die Frage, ob er vielleicht einen Vogel habe, geklärt ist …

corinne.nusskern@gastrojournal.ch

EVENT

Verbandsspitze stellt sich den Mitgliedern

Zum zweiten Mal fand die Netzwerkveranstaltung «Gastro Unplugged Zürich» statt. Die Mitglieder von Gastro Kanton Zürich können dort der GastroSuisse-Spitze jeweils Fragen stellen – auch unbequeme.

TEXT UND **FOTOS** RETO E. WILD

Rita Miggiano, Vorstandsmitglied von Gastro Kanton Zürich, begrüsst an der Hotelfachschule Zürich gegen 70 Gäste zur zweiten Auflage von «Gastro Unplugged Zürich». Sie kündigt «tolle Gespräche, einen wertvollen Austausch und bereichernde Begegnungen» an. Und die Gastgeberin des Gourmetrestaurants Löwen in Bubikon ZH sollte nicht zu viel versprechen. Präsident Urs Pfäffli ergänzt: «Nach der Premiere im letzten Jahr mit rund 60 Teilnehmenden und vielen positiven Rückmeldungen haben wir uns entschieden, den Anlass zu wiederholen. Wir wollen so näher bei den Mitgliedern sein.»

Zum Auftakt befragt das Moderationsduo Miggiano-Pfäffli die Podiumsteilnehmenden Maurus Ebneter (seit 2021 Trésorier von GastroSuisse), Daniela Segmüller (Unternehmerin und Vorstandsmitglied), Bruno Lustenberger (Vorstandsmitglied) sowie Kareen Vaisbrot, die bekanntlich seit dem 1. November 2025 GastroSuisse-Direktorin ist.

«Wir sind hier, um für die Mitglieder zu kämpfen», sagt Maurus Ebneter und kritisiert die Braukonzerne. «Sie benachteiligen unsere Branche gegenüber dem Detailhandel, wo sie ihr Bier auf dem Buckel der KMU-Gastronomie verscherbeln. Zudem geben sie Währungsgewinne auf Importe nicht weiter. Das ist störend, und das müssen wir offen ansprechen.» Kareen Vaisbrot betont in ihrem Teil: «Die Grösse von GastroSuisse ist eine Chance, wenn wir die Kräfte bündeln, wie es unser Ziel mit dem nationalen Auftritt ist.» Ob es etwas ändere, dass erstmals eine Frau den Verband führe, wird sie von Rita Miggiano gefragt. «Wichtig ist die Vielfalt der Erfahrung. Das wird uns weiterbringen», entgegnet die Direktorin.

Maurus Ebneter, Daniela Segmüller, Bruno Lustenberger und Kareen Vaisbrot (v. l.) stellen sich den teilweise sehr direkten Fragen der Mitglieder von Gastro Kanton Zürich

Hahnenwasser und Wirtepatent

Nach diesem Auftakt tauschen sich die Teilnehmenden in Kleingruppen mit der Verbandsspitze aus – zu den Themen Bildung, Finanzen, GastroSuisse respektive Verbandsarbeit und Marketing. Die Mitglieder zeigen mit ihren Fragen, mit welchen Herausforderungen sie sich konfrontiert sehen. Da und dort wird argumentiert, dass es ein Fehler war, das Wirtepatent im Kanton Zürich abzuschaffen. Die Wertschätzung gegenüber Mitarbeitenden ist ebenso ein Thema wie das Hahnenwasser, das Branchenimage in den Massenmedien, No-Shows, der L-GAV, die Grundausbildung oder die Frage, was ein Menü kosten darf.

Maurus Ebneter räumt ein: «Herkömmliche Restaurants werden seltener. Die bediente Gastronomie droht zum Luxusgut zu werden. Manche Betreiber müssen sich fragen, ob ihre Konzepte noch zeitgemäss sind und ob die bestehende Infrastruktur stimmt, um wettbewerbsfähig zu bleiben.» Die Formel des offenen Dialogs über die Gastronomieszene kommt an. Joëlle Apter, Gastgeberin im Restaurant Löwen in Hausen am Albis und in der Badi am Türlersee, sagt: «Ich bin Quereinsteigerin und schätze es sehr, dass ich GastroSuisse sagen kann, wo der Schuh drückt.»

In der Schlussrunde fasst Rita Miggiano zusammen: «Wir haben viele engagierte und neugierige Gastronomen erlebt. Der Goodwill gegenüber dem neuen Vorstand ist gross. Wir danken, dass ihr mit eurer Arbeit jeden Tag etwas für das Image unserer Branche tut.» Das Plenum quittiert die Frage, ob der Anlass gefallen hat, mit einem kräftigen Applaus.

Die Pausen in den Räumlichkeiten der Hotelfachschule Zürich werden zum Netzwerken und zum Austausch genutzt.

ANZEIGE

Duc Tan Arrigoni
Maria Vittoria Mascioli

—

Der Italiener mit vietnamesischen Wurzeln, Duc Tan Arrigoni (29), ist neu **Küchenchef im Ackermannshof in Basel**. Er setzt auf eine südländische Küche mit italienischem Flair, wie sein Vorgänger Flavio Fermi. Arrigoni absolvierte die Kochschule Alma in Colorno (I), arbeitete in diversen Sternerestaurants in Italien, gefolgt vom 3-Sterne-Restaurant Epicure im Le Bristol und dem 2-Sterne-Restaurant Marsan by Hélène Darroze in Paris (F). **Stellvertretende Küchenchefin** wird seine Lebenspartnerin Maria Vittoria Mascioli (25). Die italienische Köchin arbeitete zuletzt im Pariser Hotel Ritz.

Andreas Isoz

—

Nach über zwei Jahrzehnten voller Engagement, Herzblut und stetiger Weiterentwicklung geht im **Steakhouse Bahnhof Mettmenstetten ZH** ein Abschnitt zu Ende: Per 31. Dezember 2025 haben Urs und Caroline Koffel Biel, die das Steakhouse seit der Gründung im Jahr 2003 geprägt haben, den Betrieb an Andreas Isoz (42) übergeben. Gemeinsam mit seiner Frau Stephanie Isoz führt er das Bahnhöfli in Mettmenstetten und das **Restaurant Winzerhaus in Weiningen ZH** als modernen, bodenständigen Familienbetriebe weiter – mit frischen Ideen, echter Leidenschaft und einer klaren Vision.

Christoph Hartmann

—

Der **Teufelhof Basel** regelt seine Küchennachfolge: Ab Juli 2026 wird Christoph Hartmann (37) **neuer Küchenchef**. Er folgt auf **Michael Baader** (68), der Ende 2026 nach über 36 Jahren im Teufelhof in **Pension** geht. Er war auch als Ausbildner und Mentor für viele Köchinnen und Köche prägend. Hartmann sammelte nach seiner Kochlehre im Teufelhof diverse Berufserfahrungen und baute das Restaurant Ufer7 in Basel mit auf, bevor er in der Taverne Johann in Basel ein Quartierrestaurant mit konsequent regionaler Küche entwickelte. Er ist Jäger und verarbeitet unter anderem Wild aus eigener Jagd.

→ mehr People-News: www.gastrojournal.ch

Soï 28

—

Seit etwas mehr als einem Monat betreibt das Widder Hotel in Zürich mit dem Soï 28 ein Restaurant mit «Asian Street Food». Das Konzept stammt von Sternekoch **Stefan Heilemann** (Bild oben, Mitte), Gastgeber ist der Holländer **Max Koldenhof (**links), Chefkoch **Miguel Marques** (rechts). Die nur 22 Plätze im kleinen Lokal sind fast immer ausgebucht.
Die Details:

Giulia Marciano

—

Die neue Küchenchefin im **Restaurant Weisses Rössli** in Zürich heisst seit Anfang Januar 2026 Giulia Marciano (31). Die gebürtige Norditalienerin folgt auf den langjährigen Küchenchef Ivo Capo und bringt wertvolle Erfahrung mit: Sie hat unter anderem zwei Jahre im Igniv in Zürich gearbeitet und war als Demi-Chef-de-Partie im Relais & Château Restaurant und Hotel Burg Schwarzenstein (DE) tätig. Zuletzt war sie als Küchenchefin im Restaurant Strauss in Winterthur ZH tätig. Ihre Küche steht für Liebe zum Detail, Respekt vor dem Produkt und ein feines Gespür für den Geschmack.

Nadja Lang

—

Die **ZFV-Genossenschaft** (ZFV) wurde an den **25. Swiss Arbeitgeber Awards als beste Arbeitgeberin** in der Kategorie Grossunternehmen ausgezeichnet. Dieser basiert auf einer Zufriedenheitsbefragung unter Arbeitnehmenden. «Diese Auszeichnung ist grossartig. Sie gehört in erster Linie unseren Mitarbeitenden, die unsere Vision leben und die Organisation tagtäglich mit viel Professionalität und Engagement mitprägen», betont **CEO** Nadja Lang (52). Lang ist seit 2021 CEO des ZFV, eines Gastronomie- und Hotellerieunternehmens mit über 2900 Mitarbeitenden und rund 220 Betrieben in der ganzen Schweiz.

EVENT

Gusto26: Der Startschuss ist erfolgt

Am 19. Januar 2026 trafen sich die Finalteilnehmenden des Gusto26 von Transgourmet erstmals an der Berufsschule Baden AG. Dem GastroJournal standen sie Rede und Antwort.

Text Oliver Borner

ZVG

Am 26. März kochen sechs Kochtalente um die Gusto-Krone.

Für sechs Kochtalente im 2. und 3. Lehrjahr beginnt diese Woche eine ziemlich aufregende Zeit in ihrer noch jungen Kochkarriere: Zum Kickoff des Kochwettbewerbs Gusto26 trafen sich die Finalteilnehmenden erstmals an der Berufsschule Baden, um die ersten Medientermine wahrzunehmen. Mit von der Partie: Yanick Mumenthaler, seit 2023 Jurypräsident der Schweizer Meisterschaft der Kochlernenden. «Die Vorfreude ist gross. Es ist für mich immer wieder spannend, die jungen Kandidatinnen und Kandidaten kennenzulernen», sagt er zum Start. Insgesamt gingen für den Wettbewerb 118 Dossiers ein – das ist der zweitbeste Wert seit der Lancierung des Wettbewerbs 2005. «Ein klares Zeichen, dass der Wettbewerb beim Kochnachwuchs nach wie vor gut ankommt und nichts an seiner Strahlkraft und seinem Image als Sprungbrett eingebüsst hat», freut sich Mumenthaler, der 2011 selbst im Finale des Kochwettbewerbs stand.

Das Beste geben für den Sieg

Die Vorfreude des Jurypräsidenten überträgt sich nahtlos auf die sechs Finalteilnehmenden. «Es ist ein ungewohntes, aber tolles Gefühl, im Finale von Gusto zu stehen. Ich freue mich sehr auf die Herausforderung», sagt Finalist Mateo Hoefliger vom Casino Bern. Und Vivien Burkard vom Schüpbärg-Beizli ergänzt: «Für mich geht mit der Finalteilnahme ein Traum in Erfüllung. Ich werde mein Bestes geben, um zu gewinnen.» Wer die Krone mit nach Hause nehmen darf, entscheidet sich am 26. März.

Wie sich die sechs Finalteilnehmenden auf den Wettbewerb vorbereiten und was sie dabei motiviert, lest ihr unter dem QR-Code.

ANZEIGE

Lernende übernehmen
Bereits zum dritten Mal übernehmen die Lernenden des Luzerner Fünfsternehotels Schweizerhof die Führung des Restaurants. Bis zum 8. Februar 2026 sind 18 Nachwuchstalente verantwortlich für das 13-Punkte-Restaurant Villa Schweizerhof – von der Küche über den Service bis hin zu Planung und Kommunikation.

Trends 2026 von Nierhaus

Martin Joppen

In seinem «Gastronomie Trendreport 2026/27» stellt der Deutsche Pierre Nierhaus, Trendexperte für die internationale Hospitality und Lifestyle, die wichtigsten Entwicklungen der Branche vor. Der Titel des 12-seitigen Reports: «Gastronomie schafft Nähe – in einer Welt voller Distanz.» Gratis unter:
nierhaus.com/downloads/

Hotelranking: neuer CEO
Im Zuge des Giata-Einstiegs bei Institute for Service- and Leadership Excellence AG, der Muttergesellschaft des Hotelrankings «Die 101 besten Hotels», übergibt Carsten Rath den CEO-Posten per 1. Februar an Thomas Maechler (56). Der Schweizer bringt jahrzehntelange Erfahrung in der internationalen Luxushotellerie als General Manager sowie als Vorstandsmitglied und Vizepräsident diverser Hotelvereinigungen mit.

Pascal Haag für SV Group
Auch 2026 nimmt die SV Group (über 450 Restaurants) am Veganuary teil. Sie präsentiert neue vegane Gerichte, die gemeinsam mit Pascal Haag, dem Experten für vegane Küche, entwickelt wurden. In den meisten SV Restaurants sind rund 50 Prozent der Gerichte vegan oder vegetarisch.

EVENT

«Die Gen Z ist eine bewusste Generation»

An der Branchentagung des Getränkeverbands SwissDrink drehte sich alles um die Gen Z. Dabei stand insbesondere der Einfluss der jungen Generation auf die Branche im Fokus.

Text Oliver Borner

Wenn über das Konsumverhalten der Generation Z (Gen Z) gesprochen wird, ist schnell klar: Es unterscheidet sich teilweise markant von dem ihrer Vorgängergenerationen. Junge Menschen zwischen 20 und 29 Jahren essen bewusster, achten beispielsweise auf den Zuckergehalt in Speisen und Getränken, trinken weniger, kaum oder gar keinen Alkohol, Kaffee ist out, Matcha ist in. Eine aktuelle Studie der Marketagent Schweiz AG zeigt beispielsweise, dass nur 58 Prozent der Gen Z mindestens einmal im Monat Alkohol trinken – deutlich weniger als die Babyboomer oder die Millennials.

Das stellt zahlreiche Branchen vor neue Herausforderungen, unter anderem die Getränkebranche. Kein Wunder also, dass sich an der diesjährigen Branchentagung des Branchenverbands SwissDrink im Hotel Bellevue Palace in Bern alles um die Gen Z und ihren Einfluss auf die Getränkebranche drehte.

Gesundheit steht im Vordergrund
Für das Rahmenprogramm sorgen drei Keynotes aus Trendforschung, Marketing und Gastronomie. Den Start des Branchentreffs markiert David Bosshart, ehemaliger Leiter des Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon ZH und Trendforscher. Er stellt fest, dass die Gen Z von digitaler Technologie getrieben ist. «Das führt dazu, dass Produkte immer schneller entwertet und austauschbar werden – dazu gehören auch kulturell geprägte Getränke wie Wein oder Kaffee», sagt er.

Einen grossen Einfluss darauf haben Social Media. «Die Plattformen haben die Beziehung der Generation Z zu Getränken massgeblich verändert.» Das zeige sich vor allem beim Alkohol. «Die Generation Z richtet ihr Interesse immer mehr auf Gesundheit. Da dies langsam auch bei den anderen Generationen ankommt, wird es für die Firmen schwieriger, ihre Kunden zu segmentieren», sagt Bosshart. Das führe dazu, dass sich alle Firmen auf die gleichen Konsumenten konzentrierten, was zu grosser Konkurrenz führt.

Umso wichtiger sei eine gute Vermarktung der Produkte. «Diese müssen einfacher zugänglich sein und ein Erlebnis bieten», sagt Bosshart. Auch das Design ist entscheidend: «Weniger ist mehr. Knallige Farben und coole Sprüche können auf Social Media gut vermarktet werden und sprechen die Generation Z an.»

Mehr als nur Konsum
Dem stimmt Luana Eggerschwiler, Strategieleiterin bei der Marketingagentur Neoviso, zu und ergänzt: «Es reicht heute nicht mehr, das Produkt in den Vordergrund zu stellen. Die Generation Z will eine Beziehung zum Produkt aufbauen und diese mitgestalten.» Erfolgreiches Marketing verlange von den Marken und Firmen, dass sie rund um ihre Produkte eine Community aufbauen und Erlebnisse schaffen. «Es geht heute nicht mehr um Werbung für ein Produkt. Werbung wird von der Generation Z als störend empfunden. Es geht vielmehr darum, Inhalte und Erlebnisse zu vermitteln, mit denen sich die jungen Menschen identifizieren können», so Eggerschwiler. Dies sei wichtig für den Vertrauensaufbau der jungen Generation in das Produkt. «Die Gen Z ist eine sehr bewusste Generation. Daher muss man sich ihr Vertrauen erarbeiten und ihnen Mitgestaltungsräume bieten.»

Oliver Borner

Diskutierten über den Einfluss der Generation Z auf die Getränkebranche (v.l.): Luana Eggerschwiler, Beat Imhof, David Bosshart und Moderator Thomas Erni.

Anpassung als Schlüssel
Das veränderte Konsumverhalten stellt auch die Gastronomie vor neue Herausforderungen, wie Beat Imhof, Präsident von GastroSuisse, mit seinem Keynote aufzeigt. «Der Konsum hat bei der Generation Z eine neue Bedeutung erhalten. Es geht mittlerweile darum, Momente, Haltung und Erlebnisse zu verkaufen.» Dafür sei die Gastronomie wie geschaffen. «Die Gastronomie ist die Antithese zu den sozialen Medien. Bei uns trifft man sich, tauscht sich aus und geniesst miteinander», so Imhof.

Das alleine reiche aber nicht. Es bedinge, dass die Gastronomie die Produkte, welche die Gen Z will, im Angebot hat und diese sichtbar macht. «Das kann mit einer expliziten Getränkekarte geschehen, wo Alternativen zu alkoholischen oder Getränken mit Zucker präsentiert werden», sagt Imhof. Das bringe durchaus Vorteile mit sich. «Die junge Generation ist bereit, für die richtigen Produkte tief ins Portemonnaie zu greifen.» Als Beispiel nennt der GastroSuisse-Präsident die Produkte von Starbucks oder Smirnoff Ice, die bei der Gen Z sehr beliebt sind.

Wichtig sei zudem, das Branchenimage zu pflegen. «Die Gen Z will Content und Authentizität. Sie will über die Produkte informiert sein und nicht angelogen werden. Das verlangt von den Gastronominnen und Gastronomen, dass sie über die Produkte Bescheid wissen und so der jungen Generation das Gefühl geben, ernst genommen zu werden», so Imhof. Das bedinge, dass die Betriebe ihre Gästegruppen kennen und ihr Angebot dementsprechend anpassen.

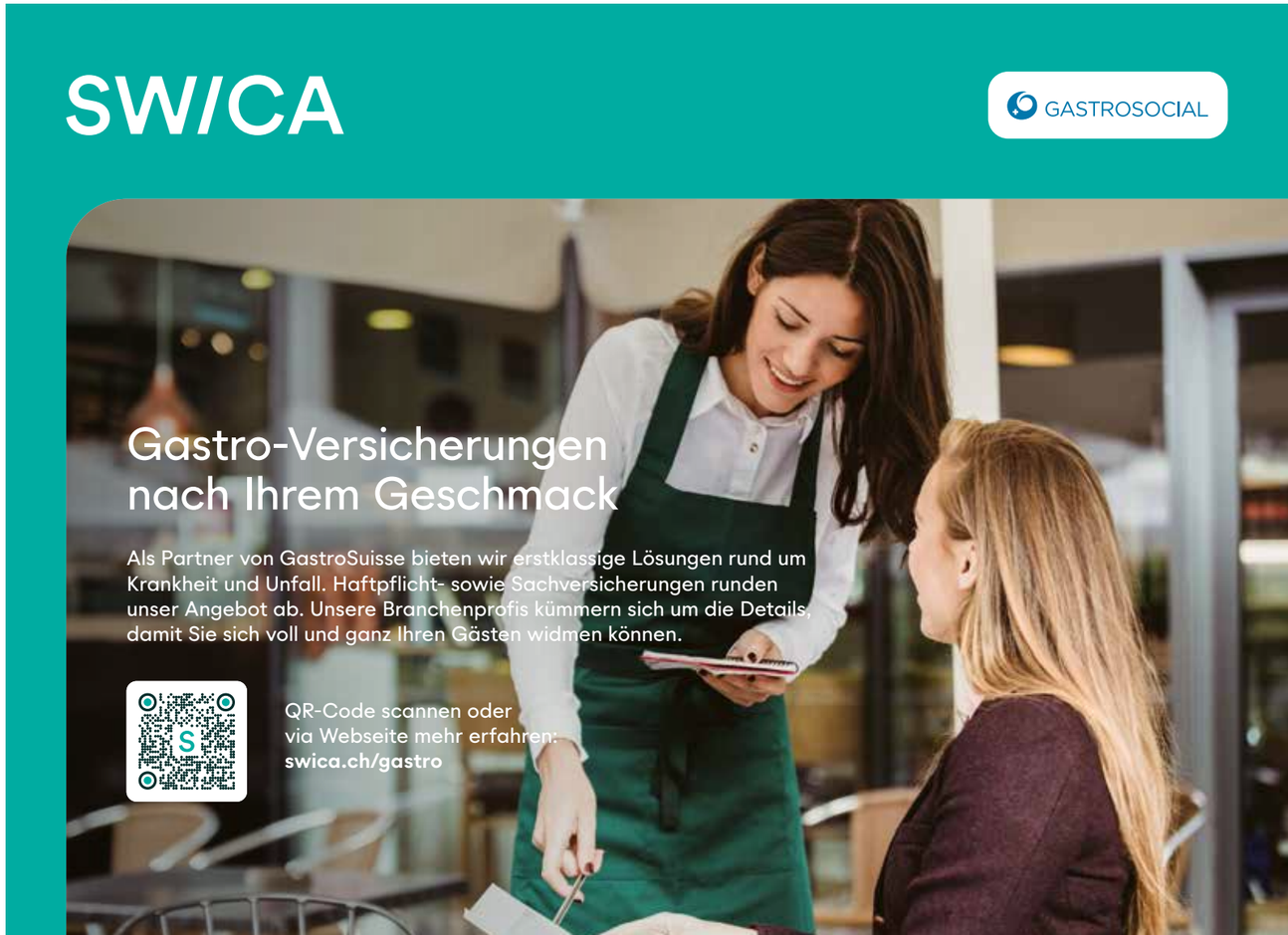
Das heisse allerdings nicht, dass jeder Gastronomiebetrieb jeden Trend gleich übernehmen muss. «Es geht vielmehr darum, herauszufinden, welche Trends langfristig funktionieren und welche sich im Betrieb umsetzen lassen. Wer das schafft, zieht die Gäste aus der Generation Z an.»

Surselva: Ticketplattform

Surselva Tourismus AG / Dani Ammann Photography

Die Surselva Tourismus AG lanciert gemeinsam mit den Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiast und den Bergbahnen Obersaxen Mundaun eine neue digitale Ticketplattform. Eine Zusammenarbeit, die den Zugang zu zwei vielseitigen Skigebieten der Surselva für alle Beteiligten vereinfacht. Die Tickets sind via Website der Surselva Tourismus AG oder über die mia-Surselva-App erhältlich.

ANZEIGE



Das sind die neusten Trends in der Gastronomie

Die Gastronomie entwickelt sich weiter – 2026 verspricht, besonders spannend zu werden. Gäste wollen Neues entdecken, kreative Geschmackskombinationen probieren und kulinarische Erlebnisse teilen.

Text Natalie Seifert

Welche Entwicklungen werden also 2026 wirklich prägend für die Branche sein? Welche Themen werden Gastronomen bewegen, und worauf sollten sie ihren Fokus legen?

Trends landen auf der Speisekarte

Avocado-Glace mit Chili-Sauce, Rucola-Baumnuss-Glace oder Pilzkaffee – die kreative Küche kennt kaum Grenzen. Pizza trifft Croissant, Donuts werden mit Speck kombiniert: Social Media haben in der Vergangenheit ganze Gerichte oder Restaurants viral gehen lassen. Gastronomen tun gut daran, Trends zu beobachten und eigene Interpretationen zu entwickeln, die Wiedererkennungswert bieten.

Für 2026 stechen besonders drei Strömungen hervor:

- **Functional Food:** Gerichte mit gesundheitlichem Mehrwert, beispielsweise Smoothies mit Probiotika wie Kefir oder Immunbooster-Suppen mit Kurkuma.
- **Newstalgia:** Traditionelle Klassiker werden modern interpretiert, wie etwa Griessbrei als High-End-Dessert.
- **Globale Rezepte mit lokalem Twist** à la Glocal Food, beispielsweise Ramen mit heimischem Wurzelgemüse.

Pflanzenküche: mehr als nur Ersatz

Pflanzliche Gerichte sind längst mehr als Fleisch- oder Fischersatz. Sie stehen als eigenständige, kreative Gerichte mit gesundheitlichem und ökologischem Mehrwert auf der Speisekarte. Vegane und vegetarische Restaurants haben sich etabliert. Der Fokus liegt auf natürlichen Zutaten wie Gemüse, Hülsenfrüchten oder Nüssen – oft regional und saisonal –, die das Gericht zum Star machen.

Digitalisierung und Robotereinsatz

Künstliche Intelligenz hat in den letzten Jahren auch in der Gastronomie Einzug gehalten. 2026 wird ihr Einsatz weiter ausgebaut: KI optimiert Speisekarten, erstellt Prognosen unter Berücksichtigung von Wetter, Ferienzeiten oder Events, und Roboter unterstützen in Küche und Service.

Darüber hinaus helfen KI-gestützte Tools bei Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit: Bessere Kalkulationen, weniger Lebensmittelverschwendung und schonender Umgang mit Ressourcen sind nur einige Vorteile. Entscheidend bleibt jedoch, die menschliche Gastfreundschaft in den Mittelpunkt zu stellen – KI unterstützt, ersetzt aber nicht die persönliche Note.

Adobe Stock

Sharing-Konzepte gewinnen weiter an Bedeutung. Die Gäste wollen nicht nur Vorspeisen, sondern auch Hauptgericht teilen, um möglichst viele Geschmackserlebnisse zu probieren.

Teilen bringt Mehrwert

Sharing-Konzepte gewinnen weiter an Bedeutung. Gäste wollen nicht nur Vorspeisen, sondern auch Hauptgerichte teilen, um möglichst viele Geschmackserlebnisse zu probieren. Inspiriert von Tapas, Mezze oder runden asiatischen Tischen entstehen neue Möglichkeiten für geselliges, ungezwungenes Essen in heimeliger Atmosphäre.

Für Unternehmer bieten solche Konzepte Vorteile: smarte Preisgestaltung, höhere Durchschnittsbons und gleichzeitig ein unverfälschtes Genusserlebnis für die Gäste. Der Trend zeigt: Kulinarische Vielfalt, Gemeinschaft und Spass am Entdecken stehen 2026 klar im Vordergrund.

Was ist zu tun?

Unterm Strich bedeutet das: Trends frühzeitig erkennen, die Wünsche der Gäste nach Erlebnissen, Begegnungen und Qualität ernst nehmen und sie mit cleveren Konzepten sowie Digitalisierungstrends verbinden. Wer seine Speisekarte strategisch gestaltet, KI-gestützte Tools sinnvoll einsetzt und smarte Konzepte entwickelt, schafft begeisterte Gäste, Wiedererkennung und wirtschaftliche Stabilität – und kann sich 2026 klar von der Konkurrenz abheben.

★ Über die Autorin

Natalie Seifert ist Marketingleiterin von Orderbird und gestaltet seit über sieben Jahren, wie Betriebe wahrgenommen werden und mit Kunden in Dialog treten – von Performance Marketing und Markenaufbau bis zur strategischen Marktentwicklung.

Gastroconsult

Mehr Effizienz im Rechnungsprozess

Gastronomiebetriebe stehen zunehmend unter Druck: Steigende Warenpreise, Fachkräftemangel, enge Margen und wachsende administrative Anforderungen prägen den Alltag.

Gerade im Büro fehlt häufig die Zeit, um Prozesse zu optimieren. Dabei bietet insbesondere die Kreditorenbuchhaltung grosses Potenzial, um durch Digitalisierung spürbar zu entlasten.

In vielen Gastrobetrieben sind die Abläufe noch papierbasiert oder nur teilweise digitalisiert. Lieferantenrechnungen treffen per Post oder E-Mail ein, werden ausgedruckt, abgelegt und manuell erfasst. Die Zahlung erfolgt häufig direkt im E-Banking, ohne dass sie gleichzeitig in der Finanzbuchhaltung verbucht wird. Die Buchung muss später nachgeholt werden – ein klassischer Medienbruch, der Zeit kostet und Fehler begünstigt.

Medienbrüche kosten Zeit

Dieser getrennte Ablauf führt im ungünstigsten Fall zum doppelten Erfassungsaufwand: Beträge werden mehrfach eingegeben, Belege gesucht und Zahlungen nacherfasst. Gleichzeitig fehlt eine aktuelle Übersicht darüber, welche Rechnungen bereits bezahlt sind und welche noch offenstehen. Gerade bei zahlreichen Lieferanten, regelmässigen Bestellungen und wiederkehrenden Kosten wird der Prozess schnell unübersichtlich.

Die Digitalisierung setzt genau hier an. Ziel ist ein durchgängiger Ablauf vom Rechnungseingang über Prüfung und Freigabe bis hin zur Zahlung, Verbuchung und Archivierung – ohne Medienbrüche und ohne Mehrfacherfassung von Informationen.

Automatisierter Prozess

Moderne Lösungen ermöglichen eine solche Integration. Rechnungen können eingescannt oder direkt als digitale Belege verarbeitet werden. Besonders praxisnah ist der Einsatz einer separaten Kreditoren-E-Mail-Adresse: Lieferanten senden ihre Rechnungen direkt dorthin, und die Belege gelangen automatisch ins System – ohne manuelles Speichern oder Weiterleiten.

Ein zentraler Bestandteil ist die automatisierte Belegerkennung. Eingehende Rechnungen werden analysiert, relevante Informationen wie Lieferant, Rechnungsdatum, Betrag, Mehrwertsteuerangaben, Fälligkeiten und Skonti werden erkannt und für die Verbuchung vorgeschlagen. Der manuelle Erfassungsaufwand sinkt deutlich, während die Kontrolle jederzeit beim Betrieb bleibt.

Mehr Transparenz, weniger Fehler

Die digitale Kreditorenbuchhaltung sorgt für Übersicht im hektischen Gastroalltag. Offene Rechnungen, Zahlungsfristen und Freigabestatus sind jederzeit ersichtlich. Skontofristen werden konsequent genutzt, Mahnungen und Doppelzahlungen vermieden. Gleichzeitig sinkt das Risiko von Buchungsfehlern erheblich.

Ein weiterer Vorteil ist die revisionssichere Archivierung. Digitale Belege werden gesetzeskonform gespeichert und sind jederzeit abrufbar. Das zeit- und platzintensive Aufbewahren von Ordnern über mindestens zehn Jahre entfällt vollständig.

Vorteile mit Treuhändern

Auch die Zusammenarbeit mit Treuhandbüros wird durch die Digitalisierung deutlich effizienter. Statt Belege periodisch per Post oder E-Mail zu übermitteln, greifen Treuhänderinnen und Treuhänder direkt auf die digital erfassten Rechnungen zu. Alle Beteiligten arbeiten mit derselben aktuellen Datenbasis. Rückfragen lassen sich schneller klären, Abschlussarbeiten effizienter vorbereiten und Auswertungen zeitnah erstellen. Gerade für Gastronomiebetriebe, die ihre Buchhaltung ganz oder teilweise ausgelagert haben, reduziert dies den administrativen Aufwand spürbar – auf beiden Seiten.

Fazit

Die digitale Kreditorenbuchhaltung bietet Gastronomiebetrieben einen klaren Mehrwert. Sie beseitigt den verbreiteten Medienbruch zwischen E-Banking und Finanzbuchhaltung, reduziert manuelle Arbeitsschritte und schafft Transparenz sowie Revisionssicherheit. Ein durchgängiger digitaler Soll-Prozess verbindet Rechnungseingang, Zahlung, Buchung und Archivierung in einem einzigen Ablauf.

Für Gastrounternehmer bedeutet dies eine Entlastung im Alltag – und für Treuhänder ein strukturiertes, effizientes Vorgehen. Die Digitalisierung der Kreditorenbuchhaltung wird damit zu einem wichtigen Schritt hin zu mehr Effizienz und Übersicht im Tagesgeschäft.

ZVG

BEN SCHREIBER
Diplomierter Wirtschaftsprüfer, Standortleiter Gastroconsult St. Gallen und Chur

DER DIGITALE RECHNUNGSPROZESS – KURZ ERKLÄRT

1. **Rechnung kommt digital an**
   Per E-Mail oder Scan statt Papier
2. **Daten werden übernommen**
   Lieferant, Betrag und Fälligkeit automatisch erkannt
3. **Prüfen und freigeben**
   Alles übersichtlich am Bildschirm
4. **Bezahlen ohne Doppelerfassung**
   Zahlung und Buchung in einem Schritt
5. **Sicher gespeichert**
   Revisionssicher archiviert, jederzeit auffindbar

Ein Geschäft, zwei Generationen (v.l): Nadine That (Küchenchefin und Tochter von Joachim Oestringer) mit ihrem Ehemann und Co-Küchenchef Poly That, Myriam Rufer-Staubli (Mitinhaberin) sowie Joachim Oestringer (Mitinhaber)

Ein Familienbetrieb erfindet sich erfolgreich neu

Die Familie Staubli hat in Bremgarten AG vor 145 Jahren mit einer **Störmetzgerei** angefangen. Heute betreibt Myriam Rufer-Staubli mit ihrem Geschäftspartner Joachim Oestringer in der ehemaligen Metzgerei ein **Café-Bistro** und betreut mit ihrem **Partyservice und Business-Catering** bis zu 300 Anlässe pro Jahr. Ein diversifiziertes Geschäftsmodell, das für Erfolg sorgt.

TEXT NICOLE STEFFEN — **FOTOS** DANIEL WINKLER

Um 10 Uhr ist es noch ruhig im «Lieblingsegge» in Bremgarten AG. Myriam Rufer-Staubli (53), Geschäftsleiterin und Mitinhaberin, und ihr Team servieren frische Gipfeli, einen selbst gemachten Schokoladen-Kokosstreuselkuchen und einen Chai-Latte. Die studierte Betriebsökonomin hatte bereits während ihres Studiums in der Metzgerei ihrer Eltern, Helene und Walter Staubli, ausgeholfen und ihre ersten Erfahrungen gesammelt.

Ein diversifiziertes Geschäftsmodell

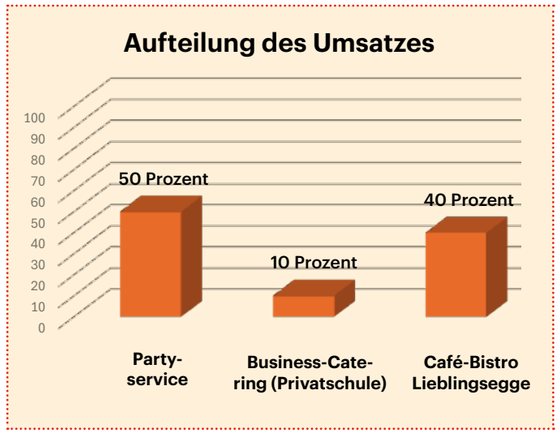
Das Geschäft wurde seit 1880 über drei Generationen hinweg erfolgreich betrieben. Zunehmend diversifizierte sich die Metzgerei in den Bereichen Business-Catering und Partyservice und baute den Betrieb aus. 2001 wurde dann gemeinsam entschieden, sich auf die Bereiche Partyservice und Business-Catering zu konzentrieren und die Metzgerei zu schliessen, was am 29. April 2001 umgesetzt wurde. Neben dem Betreiben eines Partyservice wurde auch noch ein Mitarbeiterrestaurant geführt und eine private Schule mit Essen beliefert. Und dann kam Corona, und die Grossanlässe brachen weg. Auch das Mitarbeiterrestaurant und die Schule wurden geschlossen.

Alles geschlossen – wie weiter?

Wie viele andere Betriebe waren die Inhaber während Corona gezwungen, umzudenken. Myriam Rufer-Staubli, Joachim Oestringer und seine Tochter Nadine That haben zur Pandemiezeit aus einem kleinen Fenster in der Produktionsküche hinter der ehemaligen Metzgerei Essen ausgegeben. «Zu jener Zeit gab es nur noch drei Gelegenheiten in Bremgarten AG, wo man warmes Essen kaufen konnte», erzählt Rufer-Staubli. Jedoch seien die Leute nicht nur wegen des Essens angestanden. Der soziale Kontakt sei für alle ein grosser Mehrwert in dieser Zeit gewesen. Als die Lockerungen nach und nach kamen, wurde beschlossen, das familieneigene Ladengeschäft wieder zu übernehmen und das Unternehmen in die Partyservice Service Staubli AG umzuwandeln; ein Geschäft mit drei Standbeinen: ein Café-Bistro, der Partyservice und das Business-Catering. «Mit der Lieblingsegge haben wir eine gewisse Grundauslastung, um die Personalkosten zu rechtfertigen», erklärt Rufer-Staubli.

Von der Metzgerei zum Bistro-Café

Nach drei Wochen intensivem Umbau wurde am 29. April 2021, genau 20 Jahre nachdem ihre Eltern die Türen der Metzgerei geschlossen haben, der «Lieblingsegge» eröffnet. Eine Art Café-Bistro, das neben frischem Tee und Kaffee auch eine



GastroSuisse-Mitglied seit 2012

Das Café-Bistrot Lieblingsegge in Bremgarten AG lädt zum Geniessen und Verweilen ein. Neben Kaffee, Tee und Kuchen geniessen die Gäste hier jeden Mittag ein ausgewogenes Menü.

kleine Auswahl an selbst gemachten Kuchen anbietet. Jeden Mittag gibt es zudem ein frisches Mittagsmenü – mit oder ohne Fleisch/Fisch. Jeden Mittwoch gibt es einen Fleischkäsetag und jeden Freitag einen Rindstatartag, eine Hommage an den verstorbenen Vater und die Mutter von Rufer-Staubli. Heute führt sie das Geschäft mit Joachim Oestringer, dessen Tochter Nadine That (43) als Küchenchefin und ihr Ehemann Poly That (48) als Co-Küchenchef im Geschäft arbeiten.

Nadine und Poly That bereiten mit ihrem Team von Montag bis Freitag ein Mittagsmenü zu. Von einem Gehacktem mit Hörnli über ein koreanisches Bibimbap mit Rindfleisch oder Tofu bis hin zu Dorsch im Vollkornmantel mit Kartoffelschnitzen, Safranrisotto und Gemüse. «Wir haben keine fixe Karte und lassen uns immer wieder neu inspirieren», sagt Nadine That. Die Inspiration holt sich das Ehepaar mal über ein Bild auf TikTok, mal durch eine Rückmeldung eines Gastes oder durch ein tolles Gericht auf einer Reise, die die beiden gemeinsam gemacht haben.

Ihnen ist wichtig, das jeweilige Gericht auf Schweizerdeutsch zu übersetzen, wenn es um die Zutaten geht. «Wenn wir beispielsweise asiatisch kochen, dann verwenden wir bei der Zubereitung Schweizer Gemüse», so die leidenschaftliche Köchin. Ihr Vater, Joachim Oestringer, war bereits Küchenchef bei Helene und Walter Staubli, hat das Geschäft mit Myriam Rufer-Staubli 2012 übernommen und die Partyservice Staubli AG gegründet. Nach dem Mittagsservice kommt der ehemalige Küchenchef ebenfalls in den Betrieb. Jeden Montag, während Ferienabwesenheiten seiner Tochter und ihres Ehemanns oder bei Kapazitätsengpässen übernimmt der pensionierte Küchenchef den Tagesbetrieb des Lieblingsegge. Auch bei grösseren Cateringaufträgen unterstützt er den Betrieb.

«Es ist ein schönes Gefühl zurückzukommen. Ich bin sehr stolz, was wir hier gemeinsam erschaffen haben», unterstreicht Oestringer. Seine Tochter Nadine zeigt im Anschluss die Produktionsküche, die Kühlräume und die alten Küchenmaschinen, die nach wie vor im Einsatz sind. «Wir sind nach und nach gewachsen und mussten die Räumlichkeiten entsprechend umnutzen», führt die Küchenchefin aus. Heute produziert das Duo mit seinem Team täglich rund 80 bis 120 Mittagsmenüs plus zusätzliche 50 Portionen für eine private Schule. «Wir verarbeiten pro Tag rund 25 Kilogramm Fleisch, 15 Kilogramm Gemüse sowie 30 Kilogramm Stärkebeilagen», erklärt ihr Ehemann Poly That. Rund zwei Drittel der Gäste seien Stammkunden und kommen drei- bis fünfmal pro Woche. Neben dem Tagesgeschäft kochen die beiden für rund fünf bis sechs Anlässe pro Woche. Dazu meint er: «Mit zwei Vollzeitstellen, einer Jungköchin und einer Teilzeitstelle ist das ganz schön viel Arbeit.» Doch mit einer guten Organisation sei dies realisierbar.

Eine optimale Auslastung

Morgens bereiten die beiden Köche Salatteller, Sandwiches, Kuchen und Birchermüesli vor, und mittags werden die Mittagsmenüs produziert und serviert. «Ich stehe vorne und gebe die Mittagsmenüs an der Theke aus. Poly steht hinten in der Küche und produziert nach», so Nadine That. Auch die Kolleginnen vom Frontoffice helfen in der Küche mit, wenn ihr Einsatz gefragt ist. «Bei den externen Anlässen arbeiten wir mit unserem bestehenden Personal und einem fixen Pool von rund 15 freien Mitarbeitern», erklärt Rufer-Staubli.

Nach dem Mittagesservice trifft sich das ganze Team (Küche und Frontoffice) im Laden und trinkt einen Kaffee zusammen. «Wir sind ein langjähriges Team und können aufeinander zählen. Deshalb ist es uns auch wichtig, diese gemeinsamen Momente bewusst zu geniessen», betont Rufer-Staubli.

Nach der Kaffeepause stehen Nadine und Poly That mit ihrem Team bereits wieder in der Produktionsküche und bereiten das Gemüse und das Fleisch für den nächsten Tag vor. «Unsere Arbeit hier ist sehr abwechslungsreich, und kein Tag ist gleich», schwärmt die Köchin. Diese Abwechslung scheint auch bei der jungen Generation gut anzukommen. Lena Egli, frisch ausgebildete Köchin, wollte nach ihrer Ausbildung die Branche wechseln. Doch nun hat sie sich, auch dank dem Lieblingsegge, dazu entschieden, weiter im Beruf zu arbeiten. «Ich kann hier viele verschiedene Aufgaben ausführen und lerne jeden Tag Neues dazu, das macht viel Spass», freut sich Egli.

Beispiel eines Mittagsmenüs: ein koreanisches Bibimbap mit Rindfleisch

«Unser Bistro-Café ist ein Begegnungsort für alle, die ein preiswertes und ausgewogenes Menü geniessen möchten.»

Myriam Rufer-Staubli

«Am Mittag muss es zackig gehen»

Die Atmosphäre im Lieblingsegge ist warm und herzlich und die Stimmung freundlich. Zur Mittagszeit kommen die Gäste von den umliegenden Geschäften mit ihren wiederverwendbaren Take-away-Boxen und holen das Mittagsmenü ab. Die Bedürfnisse der Gäste haben sich verändert, so Rufer-Staubli.

«Unsere Gäste möchten schnell ein feines und gesundes Mittagessen geniessen. Wir könnten die meisten Tische drei- oder viermal besetzen. Deshalb nehmen wir keine Reservationen entgegen, da wir dadurch nur Umsatz verlieren würden», so die Geschäftsmitinhaberin. Der grösste Teil des Umsatzes werde mit dem Take-away-Geschäft erzielt.

Doch auch die rund zwölf Innen- und sechs Aussensitzplätze sind gut besucht. Die Gäste bestellen und bezahlen an der Theke und nehmen das Menü mit an den Platz. Kaffee und Getränke werden vom Personal an den Tisch gebracht. «Wenn ich unser Konzept beschreiben muss, dann fällt es mir schwer, eine Kategorie zu wählen», räumt Rufer-Staubli ein. Der Lieblingsegge sei ein Café, ein Restaurant, ein Take-away und ein Shop zugleich.

Die Metzgereitochter erzählt: «Bevor wir unserem Lokal den Namen Lieblingsegge gegeben haben, nannten wir es ein Lädeli.» Doch dieser Begriff treffe eigentlich nicht ganz zu. Myriam Rufer-Staubli hat mit ihrem Geschäftsmodell eine gute Basis für die Zukunft gelegt, indem sie die verschiedenen Standbeine (Café-Bistro, Take-away, Partyservice und Business-Catering) erfolgreich miteinander kombiniert und so Synergien beim Einkauf, beim Personal und bei der Produktion nutzen kann.

Die Top fünf der politischen Erfolge und Herausforderungen

2025 brachte dem Gastgewerbe wichtige politische Erfolge. Dazu zählen die Stärkung der höheren Berufsbildung und die Fortführung des reduzierten Beherbergungssatzes. Dieses Jahr folgen ebenso **wegweisende Entscheide, etwa zur Trinkgeldregelung**.

TEXT SEVERIN HOHLER, LEITER POLITIK UND WIRTSCHAFT GASTROSUISSE — **FOTO** RETO E. WILD

Der Bundesrat wollte den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 3,8 Prozent für Beherbergungsleistungen Ende 2027 auslaufen lassen. Es dürfte der grösste politische Erfolg des vergangenen Jahres gewesen sein, dass das Parlament diesen Plänen zuvorgekommen ist. Ständerätin und GastroSuisse-Vorstandsmitglied Esther Friedli und Nationalrat Philipp Bregy, Präsident der Parlamentarischen Gruppe Gastgewerbe, reichten je einen Vorstoss ein, um die Verlängerung sicherzustellen. National- und Ständerat anerkannten die grosse wirtschaftliche Bedeutung der Branche und folgten den Vorstössen aus dem Parlament. Der Sondersatz entlastet die Beherbergungswirtschaft jährlich um rund 200 Millionen Franken und stärkt ihre internationale Wettbewerbsfähigkeit. Rund 55 Prozent der Übernachtungen stammen von ausländischen Gästen. Der Bundesrat ist nun beauftragt, eine Umsetzungsvorlage auszuarbeiten, damit der Satz über 2027 hinaus Bestand hat.

Parlament stärkt Berufsbildung

Zudem kann sich das Gastgewerbe über einen lange erwarteten politischen Durchbruch freuen: Nach Jahren intensiver Debatten hat das Parlament die höhere Berufsbildung substanziell gestärkt. National- und Ständerat verabschiedeten im Dezember 2025 eine Revision des Berufsbildungsgesetzes, die ein klares Bekenntnis zur praxisnahen Ausbildung darstellt. Herzstück der Revision sind die Einführung der international verständlichen Titelzusätze «Professional Bachelor» und «Professional Master» für Abschlüsse der höheren Berufsbildung und der Schutz der Bezeichnung «Höhere Fachschule». Diese Massnahmen erhöhen die Sichtbarkeit und die Vergleichbarkeit der Abschlüsse im In- und im Ausland und stärken die höhere Berufsbildung im Wettbewerb um qualifizierte Fachkräfte.

Der grösste politische Erfolg des vergangenen Jahres: Der reduzierte Mehrwertsteuersatz von 3,8 Prozent für Beherbergung läuft dank politischen Interventionen nicht einfach aus.

In Bundesbern präsent und wirksam

GastroSuisse vertrat die Brancheninteressen in mehreren Kommissionsanhörungen, unter anderem zum Kartellgesetz und zur Stopfleber-Initiative. Mit Erfolg: Eine gravierende Aufweichung des Kartellrechts konnte verhindert werden. Zudem beschlossen die zuständigen Kommissionen, zur Stopfleber-Initiative einen Gegenvorschlag auszuarbeiten. Statt eines pauschalen Einfuhrverbots empfiehlt GastroSuisse strenge Produktionsvorschriften, die neue Massstäbe im Tierwohl setzen. Importstopps und Mengenbeschränkungen würden vor allem den Einkaufs- und Gastrotourismus ankurbeln, ohne die Tierhaltung im Ausland zu verbessern.

Abgerundet wurde das Politjahr durch eine kulinarisch-musikalische Reise der Nationalratspräsidentin und des Ständeratspräsidenten. In ihrem Präsidialjahr besuchten die beiden höchsten Schweizer Maja Riniker und Andrea Caroni die vier Sprachregionen. Dort setzten sie wichtige Impulse in der Berufsbildung, in der Kulinarik und im Tourismus. GastroSuisse half mit, die vier Veranstaltungen zu organisieren und durchzuführen. Es resultierte eine breite Medienberichterstattung, welche die Branche in einem positiven Licht darstellte und die Freude am Kochen vermittelte.

Trinkgeld als Schlüsselthema

Im vergangenen Jahr hat GastroSuisse die Grundlagen gelegt, damit das Politjahr 2026 ebenso erfolgreich verläuft. Das Bundesamt für Sozialversicherungen zieht in Betracht, die Trinkgeldpraxis mittels Verordnung über die Alters- und Hinterlassenenversicherung anzupassen. Dadurch drohen Trinkgelder häufiger abgabepflichtig zu werden, was breiten politischen Widerstand ausgelöst hat. Ständerat Beat Rieder und Nationalrat Vincent Maître fordern in zwei Motionen eine generelle Abgabebefreiung für Branchen wie das Gastgewerbe, die sichergestellt haben, dass Trinkgelder kein Lohnbestandteil sind. Das Parlament wird die Vorstösse voraussichtlich im Juni beraten.

Nach jahrelangem Engagement beschloss der Nationalrat im letzten Sommer, dass sozialpartnerschaftlich vereinbarte Mindestlöhne in allgemein verbindlichen Gesamtarbeitsverträgen Vorrang vor kantonalen Mindestlöhnen erhalten sollen. Das Geschäft liegt nun beim Ständerat. Folgt die kleine Kammer dem Entscheid des Erstrates, ist mit einem Referendum zu rechnen. Dann wird das Stimmvolk das letzte Wort haben. GastroSuisse ist darauf vorbereitet, zusammen mit weiteren Branchen- und Wirtschaftsverbänden eine Abstimmungskampagne zu führen. Ausserdem wird das Parlament die Revision des Epidemiengesetzes beraten. Die Vorlage regelt den Umgang mit übertragbaren Krankheiten. Für das Gastgewerbe ist entscheidend, dass künftige Massnahmen verhältnismässig ausgestaltet sind. GastroSuisse setzt sich dafür ein, dass Betriebsschliessungen und Kapazitätsbeschränkungen nur als letztes Mittel eingesetzt werden und wirtschaftliche Folgen entschädigt werden. Ebenso wichtig ist eine frühzeitige Einbindung der betroffenen Branchen.

Vor wichtigen Urnengängen

Mit der SRG-Initiative, der Ernährungsinitiative und der Volksinitiative «Keine 10-Millionen-Schweiz!» stehen 2026 für das Gastgewerbe wichtige Abstimmungen bevor. Letztere kommt voraussichtlich am 14. Juni vor das Volk. Sie verlangt, dass die ständige Wohnbevölkerung der Schweiz auf maximal 10 Millionen Personen begrenzt wird. Wird diese Schwelle erreicht, müssten Bund und Kantone Massnahmen ergreifen, um das Bevölkerungswachstum zu stoppen. Um den Grenzwert einzuhalten, sind internationale Abkommen neu zu verhandeln, namentlich mit der Europäischen Union. Bei Überschreitung des Grenzwertes müsste die Schweiz das Personenfreizügigkeitsabkommen kündigen. Eine solche Einschränkung der Zuwanderung verschärft den aktuellen Fachkräftemangel im Gastgewerbe. Rund die Hälfte der Branchenangehörigen stammt aus dem Ausland, überwiegend aus dem EU-/EFTA-Raum.

Parallel dazu startet 2026 die parlamentarische Beratung des Vertragspakets Schweiz-EU (Bilaterale III) und der damit verbundenen Anpassungen im Schweizer Recht. Mit dem Ende 2024 abgeschlossenen Verhandlungspaket liegt ein neuer Rahmen zur Stabilisierung und Weiterentwicklung der bilateralen Beziehungen auf dem Tisch. Für das Gastgewerbe sind das Stabilisierungspaket und das Stromabkommen von zentraler Bedeutung. Sie sichern den bilateralen Weg ab und erhöhen die Stromversorgungssicherheit im Winter. GastroSuisse setzt sich jedoch dafür ein, dass mehr KMU in der Grundversorgung bleiben können, als dies der Vernehmlassungsentwurf vorsieht. Der Verband fordert jedoch eine praxistaugliche Schutzklausel und lehnt branchenspezifische Kontingente für EU- und EFTA-Bürger ab.

Die anstehenden Geschäfte zeigen: Die politische Arbeit für das Gastgewerbe ist kein Sprint, sondern ein Marathon. Viele der aktuellen Herausforderungen werden die Branche über das laufende Jahr hinaus beschäftigen.

Publireportage

GastroSocial Pensionskasse: 5.50 % Verzinsung im Jahr 2025 – Sicherheit mit Mehrwert

Die Versicherten der GastroSocial Pensionskasse profitieren auch für das Jahr 2025 von einer hervorragenden Verzinsung ihres Altersguthabens. Rückwirkend gewährt die Pensionskasse einen Gesamtzins von 5.50 %, der deutlich über dem gesetzlichen BVG-Mindestzinssatz von 1.25 % liegt und sogar die bereits sehr gute Verzinsung von 5.00 % im Jahr 2024 übertrifft – ein spürbarer Mehrwert für Ihre Vorsorge.

Eine verantwortungsvolle und breit diversifizierte Anlagestrategie bildet die Grundlage für diese überdurchschnittliche Verzinsung. Mit einer starken Performance und einem stabilen Deckungsgrad von über 120 % (Stand per Ende November 2025) sorgt sie für die finanzielle Sicherheit und Zukunft der Versicherten.

GastroSocial Pensionskasse – Vertrauen lohnt sich: gastrosocial.ch/verzinsung

Grosses Wiedersehen im Schloss Schauenstein

Lea Caluori, die Tochter des Bündner Kantonalpräsidenten Franz Sepp Caluori, absolvierte ein Praktikum beim Spitzenkoch Andreas Caminada, zog in die Welt hinaus und arbeitet nun erfolgreich für das **Noma in Los Angeles**.

TEXT UND **FOTOS** RETO E. WILD

Die Churerin Lea Caluori (26) ist bestes Beispiel für eine steile Karriere im Gastgewerbe: Sie brach das Gymnasium ab und absolvierte stattdessen die Hotelfachschule Passugg. «Als ich diesen Entscheid meinen Eltern mitteilte, schluckte meine Mama leer. Ich aber wollte etwas fürs Leben machen. Dabei hat mir geholfen, dass Papi sich nach der Kanti für eine Lehre als Bäcker und Confiseur entschieden hatte», erzählt die junge Frau. Und sagt überzeugt: «Wenn man einen Schritt aus der Komfortzone hinaus macht und für Herausforderungen bereit ist, öffnen sich die Türen.» Dieser Papi ist Franz Sepp «Seppo» Caluori (66), der Ende September 2025 sein bekanntes Café Caluori in der Churer Altstadt nach 41 Jahren geschlossen hatte, aber nach wie vor als Präsident von GastroGraubünden amtet.

Die kleinste Stadt der Welt

Die Caluoris haben sich kurz vor Weihnachten im Schloss Schauenstein (seit 2003 GastroSuisse-Mitglied) in Fürstenau GR getroffen, der kleinsten Stadt der Welt. Die kulinarische Hochburg der Schweiz von Spitzenkoch Andreas Caminada (48) spielt in der jungen Karriere von Lea Caluori eine wichtige Rolle, absolvierte sie doch hier 2018 ihr Praktikum im Rahmen der Ausbildung an der Hotelfachschule.

Caminada lobt: «Sie ist dynamisch, eine Macherin und sieht die Arbeit. Ich habe damals schnell realisiert, dass Lea aus einer Familie stammt, die gelernt hat, richtig anzupacken.» Tatsächlich zeigen sich das Talent und die Motivation von Lea Caluori sowohl in ihrem CV als auch an den wohlformulierten Antworten auf die Fragen des Journalisten: Hier steht eine Frau, die weiss, was sie will. Sie sammelte im Rahmen ihrer Ausbildung weitere Erfahrungen im Florhof in Zürich an der Rezeption, in Chassagne-Montrachet im Burgund («Ich bin sehr weininteressiert, die haben mich mit offen Armen empfangen.») sowie im Winter auf der Lenzerheide. Und als sie danach mit der Hotelfachschule Luzern startete und diese im Februar 2023 abgeschlossen hatte, war ein Küchenpraktikum nötig. Sie bewarb sich beim Restaurant Noma in Kopenhagen und erhielt – wohl auch dank der Referenz Caminada – den Zuschlag.

Wie ein Klassentreffen: Pablo Soto, Lea Caluori, Andreas Caminada und Seppo Caluori (v. l.) im munteren Austausch in Fürstenau

Schloss Schauenstein ist GastroSuisse-Mitglied seit 2003

Lea Caluori und Pablo Soto haben sich im Restaurant Noma in Dänemark kennengelernt. Hier posieren sie vor der Vorratskammer im Schloss Schauenstein, wo – wie in Kopenhagen – viele eingemachte und fermentierte Produkte zu bestaunen sind.

Wieso aber wählt sie die Gastronomie für ihre Karriere? «Mir wurde das so in die Wiege gelegt. Als Kind half ich zuerst in der Apotheke meiner Mutter aus und seit der Kantonsschule samstags und an der Fasnacht jeweils im Café Caluori. Jeder Gast bringt eine Geschichte mit. Ich weiss nie, was als Nächstes kommt. In dieser Branche lerne ich so viele Menschen kennen», begründet Lea Caluori. Aber klar, für diese Aufgabe sei es wichtig, sehr flexibel zu sein. «Man muss den Job absolut lieben und mit Leib und Seele dabei sein. Sonst lässt man es lieber sein.» Und ihr Vater betont: «Die Begeisterung für unsere Branche kam von ihr selbst. Sie ging ins Gymi wie unsere zweite Tochter, meine Frau und ich auch. Sie sagte, sie würde die Matura absolvieren, wenn wir Eltern das verlangten. Uns war aber wichtig, dass sie das macht, was sie wirklich möchte.»

Heute ist die dänische Hauptstadt Lea Caluoris Wohn- und Arbeitsort. Sie ist zur Leiterin des Serviceteams des Noma aufgestiegen. «Das ist das Bindeglied zwischen dem Service und der Direktion. Ich habe in der Küche sehr viel über Teamfähigkeit und Ethik gelernt. Im Noma arbeiten Menschen aus 39 verschiedenen Nationen», so Caluori. Sie selbst spricht Deutsch, Französisch, Portugiesisch (dank einem achtmonatigen Aufenthalt in Brasilien), Spanisch und Englisch, die Umgangssprache im Noma.

«Das Team schafft unglaubliche Dinge»

Der Mexikaner und Noma-Küchenchef Pablo Soto (38), Vorgesetzter von 47 Köchen, trägt ebenfalls zur Nationenvielfalt im Team von über 100 Mitarbeitenden bei. Er ist der Freund von Lea Caluori und der Grund, weshalb sie ihren Lebensmittelpunkt in den Norden verlegte. Sein Karriereziel: «Ich möchte die Zukunft der Menschen verbessern, die mit mir arbeiten. Wir haben ein Team, das unglaubliche Dinge schafft.» Er selbst arbeitet seit 2017 im Noma, das er davor nur aus Büchern kannte. «Ich sagte: Wow, das ist speziell. Dann habe ich Geld gespart und kaufte ein Flugbillett nach Dänemark, das sich für mich wie das Ende der Welt anhörte.» Das Noma habe es immer geschafft, sich auf eine gute Art zu ändern, und befinde sich im permanenten Wandel. «In der Schweiz», so Soto, «muss ich noch so viel mehr entdecken. Ich mag die Gerichte mit alten Rezepten wie Capuns.» Ihre Grossmutter, schiebt Lea ein, mache die besten der Welt.

Neues Abenteuer in Kalifornien

Der von vielen als bestes Restaurant der Welt bezeichnete Betrieb bricht Ende Januar die Zelte in Kopenhagen ab und gastiert vom 11. März bis zum 26. Juni insgesamt 16 Wochen in Los Angeles. Lea Caluori erklärt: «Wir wollen den Fokus mehr auf Fermentation und Innovation legen und generell als gesamtes Team mehr reisen.» Neu ist das für das Drei-Sterne-Lokal nicht. Es gab schon Popups in Tokio, Sydney, Tulum und Kyoto. So wird die Idee der nordischen Küche in die Welt hinausgetragen. «Mir gefällt an ihr, dass wir viel fermentieren und wilde Kräuter einsetzen. Und im Menü verwenden wir Produkte, die in anderen Betrieben nicht erste Wahl sind, beispielsweise die Zunge oder die Augen eines Fisches oder ein Rinderherz.»

«Wir eröffnen wöchentlich zwei virtuelle Restaurants»

Erst vor drei Jahren gegründet, strebt **Future Kitchens** 2026 einen zweistelligen Millionenumsatz an. Gründer Dominik Sträuli will mit einem bestechenden Konzept den Gastrobetrieben zu mehr Umsatz verhelfen.

Reto E. Wild

Dominik Sträuli (links) und Laurent Eperon: «Wir sind mit Future Kitchens die digitale Foodhalle für hungrige Menschen.»

TEXT RETO E. WILD

Das Plüsch, Café und Bar in einem, gilt als Wohnzimmer des Stadtzürcher Quartiers Wiedikon. Wer hinter die Kulissen blickt, begegnet einer Produktionsküche, die jeweils am späteren Vormittag von Angestellten von Future Kitchens benützt wird. Sie bereiten Hamburger, Gulabi, Kebab, Momos und noch viel mehr für die Auslieferung nach Hause zu (Details im Kästchen auf Seite 19). Rezeptgeber ist ein bekannter Zweisternekoch: Laurent Eperon (49), der jahrelang als Küchenchef des Gourmetrestaurants Pavillon im Baur au Lac in Zürich arbeitete.

Dominik Sträuli (31), Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und Gründer der Future Kitchens AG und Chef von rund 20 Mitarbeitenden, erklärt: «Laurent kümmert sich um die Weiterentwicklung der Produkte und Marken und ist bei uns angestellt.» Zuletzt hat der Romand an Momos getüfftelt, die neueste Produktinnovation im Betrieb. Nun gibt es diese in den fünf Sorten Rindfleisch, Huhn und Reis, Schweinefleisch an einer rauchigen Barbecuesauce, mit Mais, Süsskartoffeln und gelbem Curry und Erbsen sowie Spinat mit Tofu.

«Die ersten Rezepte», so Sträuli, «habe ich mit meinem Bruder Valentin bei mir zu Hause entwickelt. Wir haben bestimmt 60 verschiedene Tests von Hamburger mit veränderten Fleischmischungen durchgeführt. Er hat mit mir die ersten Burger gebraten». Bei Valentin Sträuli (29) handelt es sich um den talentierten Jungkoch, der im Herbst als Küchenchef des Igniv in Andermatt UR mit einem zweiten Michelin-Stern geadelt wurde.

Bereits Ende 2022 leerte Dominik Sträuli sein mit 50 000 Franken dotiertes Sparkonto, entwickelte die Marken von Future Kitchens und fragte über 200 Restaurants an, um eine Kochnische für die Gerichte mieten zu können.

Gesucht: Partner für Wachstum

Das Geschäftsmodell von Future Kitchens ist bestechend und simpel zugleich: In sogenannten Ghost Kitchen wie jener im Plüsch werden die Gerichte zubereitet und danach über Plattformen wie Uber Eats oder Just Eat zu den Konsumenten nach Hause geliefert. Sträuli erklärt: «Unsere grosse Vision ist: In einer Welt, wo man zum Mond fliegen kann, wollen die Leute bessere Auslieferungsoptionen haben. In der Stadt passt das. Doch auf dem Land nimmt das Angebot ab. Mit unserem System können wir schweizweit Marken und trendige Menüs mit guter Qualität nach Hause liefern lassen.»

Ausserhalb der Städte arbeitet Future Kitchens mit Restaurantpartnern zusammen. «Wir eröffnen zwei bis drei virtuelle Restaurants pro Woche und suchen nach starken Partnern, die gemeinsam mit uns weiterwachsen wollen», sagt Sträuli. Er ist ein Branchenprofi, absolvierte er doch nach seinem Studium in Lausanne ein Servicepraktikum im Baur au Lac in Zürich und baute seine Kenntnisse im Mandarin Oriental in Hongkong aus.

Mit einem Unkostenbeitrag von 750 Franken sind die Betriebe dabei. Im Preis inbegriffen sind ein Drucker, zwei Tage Schulungen, das Aufsetzen des Accounts und der Internetauftritt. Sein Team kümmert sich um die Restaurantpartner, führt Schulungen durch, unterstützt die Betriebe und sichert die Qualität. Der Gastronom ist überzeugt:

ZVG

Der Smash Club gehört auf dem Platz Zürich zu den am meisten verkauften Hamburgern.

Restaurants würden so täglich mindestens fünf bis zehn Bestellungen zusätzlich generieren. «Es gibt auch solche mit 60 Bestellungen.» Wenn das Restaurant die Mahlzeiten selbst ausliefert, dürften laut einer Rechnung des Jungunternehmens rund 45 Prozent im Betrieb bleiben, je ein Viertel müsse man für Marketing und Lizenzgebühren einrechnen sowie für die Warenkosten. Mit dem Konzept der Ghost Kitchen würden die Betriebe den Profit steigern können. Verkaufsschlager sei der Smash Club. Der Burger rangiere auf dem Platz Zürich nach McDonald's als Nummer zwei. «Teil unserer Mission ist es, bei lokalen Unternehmen mehr Umsatz zu generieren. Im Schnitt erzielen unsere Restaurantpartner 120 000 bis 150 000 Franken mehr Jahresumsatz und steigern die Profitabilität um 30 bis 45 Prozent», verspricht Sträuli. «Delivery ist im Trend.»

SMASH CLUB ODER MOMOS

Die Future Kitchens AG vereint mehrere Marken unter einem Dach. Dazu gehören Smash Club (Burger), Pizza Project, Studio Kebab, Knockout (Chicken Wings und Burger), Gulabi (indisch) und neu Momos in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen. Zubereitet werden die Gerichte von Future Kitchens in Ghost Kitchens in Zürich (beispielsweise im Plüsch) und in Basel.

Ausserhalb der beiden Städte wird Future Kitchens von gegen 100 Restaurantpartnern in der ganzen Schweiz unterstützt. Anschliessend werden die Mahlzeiten über Plattformen wie Uber Eats oder Just Eat nach Hause geliefert. Gründer Dominik Sträuli (31) hat das Start-up- und Food-Tech-Unternehmen Ende 2022 lanciert und im März 2023 die ersten Burger verkauft. Future Kitchens beschäftigt laut eigenen Angaben rund 20 Mitarbeitende und dürfte dieses Jahr einen zweistelligen Millionenumsatz erzielen.

ANZEIGE

GEISER

Ihr Partner für
Fleisch und Seafood

Unsere Leidenschaft
Ihr Gewinn seit 1947

SPEZIELL FÜR SIE:
- Bio-Knospe
- Sous-Vide Produkte
- IP-Suisse Fleisch

Geiser AG · 8952 Schlieren · www.geiserag.ch · Telefon +41 (0)44 738 11 11

GastroSuisse-Mitglied seit 2023

«Wir verfolgen, wie sich die Gastronomie entwickelt»

Max und Doris Ketterer-Gisler haben über 40 Jahre Erfahrung im Gastgewerbe – mit allen Höhen und Tiefen. Dank ihrem Portal **Gastro Plattform** ist das pensionierte Ehepaar nach wie vor mit der Branche verbunden.

Zu Besuch auf der Redaktion des GastroJournals: Max und Doris Ketterer-Gisler, die sich 1978 im Hotel Admiral in Basel kennenlernten.

TEXT UND **FOTO** RETO E. WILD

Die Pensionäre Max (72) und Doris Ketterer-Gisler (69) leben heute in Wallisellen ZH und verfolgen aufmerksam, wie sich die Gastronomie entwickelt. «Wir bemerken Fehler bei den Einrichtungen, ebenso wenn neue Betriebe teilweise an ungewöhnlichen Standorten errichtet werden», sagt der in Allschwil BL aufgewachsene Vollblutgastronom Ketterer. «Nach unserer Meinung können etliche Betriebe besser aufgebaut und oft auch besser geführt werden.»

Er spricht aus eigener Erfahrung. Seine Karriere startete der Basler mit einer Kochlehre im damaligen Hotelrestaurant Drachen. Kurz vor der Abschlussprüfung sagte sein Chef, er werde diese nicht bestehen. «Dann bin ich nach Hamburg abgehauen und habe als Zweitbester in Basel die Kochprüfung abgeschlossen», erzählt Ketterer.

Die Begegnung mit Fräulein Gisler

Nach der Lehre habe er zu verschiedenen edlen Restaurants in Zug gewechselt und später zum Zürichhorn. Der in bescheidenen Verhältnissen aufgewachsene Jungkoch wollte zu den Besten des Landes gehören. Im damaligen Hotel Admiral in Basel führte er 1978 als Küchenchef sechs Mitarbeitende und lernte ein Fräulein Gisler kennen, die an der Rezeption arbeitete und später seine Frau wurde. 1980 heirateten die beiden; er absolvierte den Wirtekurs in Baselland. Nach dem Café Rosental in Basel führte das Paar von 1983 bis 1997 den Freihof in Brüttisellen ZH. «Wir erzielten einen sehr hohen Umsatz und hatten mittags jeweils über 100 Gäste bei je zwölf Fest- und Teilzeitangestellten. Dank zwei Geldspielautomaten und tiefen Zinsen konnten wir die Gerichte preiswert verkaufen.»

Die gebürtige Urnerin Doris Ketterer schiebt ein: «Max wollte weiterkommen, und deshalb suchten wir nach einem grösseren Betrieb mit Bankett.» Und so kam das Paar, das heute zwei Töchter hat, oberhalb von Kriens LU auf den Eigenthalerhof, der dort erstellt wurde, wo das einstige Kurhaus niederbrannte. Unglückliche Umstände – Überschreitung des Budgets bei den Baukosten, weniger Kunden als erwartet und die damalige Hausbank, die keinen Kredit mehr gewähren wollte – führten dazu, dass die Ketterers 1999 Schiffbruch erlitten.

Die Tipps bei Betriebsübernahme

Ein Jahr später lancierten sie ihre Karriere im Schlossrestaurant des Leuehofs in Schneisigen AG neu. Und von 2003 bis Ende Februar 2020 wirteten sie zum Abschluss ihres Berufslebens im Restaurant Spöde in Wallisellen, das heute Restaurant Liga heisst. Das Ehepaar war Mitglied von GastroSuisse und lobt die Zeitung, die 2019 zum GastroJournal wurde.

Das Ehepaar rät, bei Betriebsübernahmen ein gesundes Misstrauen mitzubringen. Wichtig aus Ketterers Sicht:

- Entscheidend ist die **Lage**.
- **Umsatzangaben** der Vorgänger überprüfen.
- **Verdächtig** wird es, wenn es nur einen Interessenten für eine Betriebsübernahme gibt.
- Es lohnt sich, **abzuklären**, wer die Vorgänger sind und wie gearbeitet wurde.

ZVG

Ein Bild aus vergangenen Tagen: das Ehepaar Ketterer im Eigenthalerhof

- Einen **professionellen Treuhänder** wie Gastroconsult beiziehen.
- Sie plädieren zudem dafür, dass sämtliche Kantone wieder konsequent ein **Wirtepatent** zum Betreiben eines Restaurants verlangen.
- Als Paar sei es möglich, kostengünstig zu arbeiten.

Und: «In der Gastronomie könne man sehr wohl Kinder haben. Wir mussten unsere Kinder nie fremdbetreuen. Sie sind im Spöde herumgerannt», erzählt Doris Ketterer. Sie hätten bewusst auch auf ältere Mitarbeitende gesetzt, weil das die Gäste sehr schätzten. «Auch wenn die Rendite nicht so hoch war, hatte uns das Lob der Kunden immer viel gegeben. Die Arbeit im Gastgewerbe löste bei uns eine Faszination mit Adrenalin aus», fügt sie an.

Die rüstigen Senioren sind mit der Branche auch heute noch verbunden und betreiben «Gastro Plattform», die Stellenanzeigen, Miet- sowie Kaufangebote vereint. «Die Idee ist schon 2002 entstanden», sagt Max Ketterer. Letztlich startete die Plattform erst 2024 und zählt heute rund 18 000 Adressen in der Deutschschweiz. Die Kunden laden das Inserat selbst hoch und bezahlen dafür 36 Franken. «So stehen wir mit dem Gastgewerbe weiterhin in Kontakt», freuen sich Max und Doris Ketterer.

ANZEIGEN

«Jedes Dorf braucht sein eigenes Restaurant»

Wenn Wirte und Wirtinnen in ländlichen Regionen nach einer langen Ära in Pension gehen, ist dies oft auch das Ende des Betriebs. Nicht so im luzernischen **Egolzwil**. Dank der neuen Pächterin und Gastgeberin **Regina Lustenberger** lebt die letzte Beiz im Dorf als **Gasthof Moosmatt** weiter.

Dank der neuen Pächterin Regina Lustenberger bleibt der Gasthof Moosmatt weiterhin ein Ort des Austauschs und der Begegnung.

TEXT UND **FOTOS** CORINNE NUSSKERN

Freitagmorgen, 10 Uhr im Gasthof Moosmatt in Egolzwil im Luzerner Mittelland: Der Stammtisch ist bis auf den letzten Platz belegt, auch ein Polizist ist unter den zehn Männern. Es wird diskutiert, gestichelt und gelacht. Alles ganz normal? Leider nein. In den letzten Jahren haben zu viele Dorfbeizen ihre Pforten für immer schliessen müssen, wodurch Dorfgemeinschaften ihren zentralen Treffpunkt und ihre vielleicht wichtigste soziale Institution verloren haben.

Der Gasthof Moosmatt (vorher Duc) ist ein Glücksfall. Hier ist die Nachfolgelösung – nach knapp 30-jähriger Wirtetätigkeit von Mary und Heiri Duc und dem plötzlichen Tod der Wirtin – gelungen. Dank Regina Lustenberger (43), die im Dezember das Zepter übernommen hat. «Ich bin in einer Wandergruppe mit Mitgliedern von Reiden bis Schenkon, da hörte ich, dass die Ducs aufhören und schaute mir das Restaurant an», erzählt sie. «Ich kenne den Liegenschaftsbesitzer Kaspar Heller, so kam eines zum andern.»

Ein Glück, denn es ist die einzig verbliebene Beiz in Egolzwil und der Nachbarsgemeinde Wauwil. «Niemand kannte mich hier, und viele waren neugierig, wer da jetzt wirtet», so die Neupächterin, die in Luthern aufgewachsen ist und heute in Hergiswil bei Willisau lebt. «Aber ich wurde gut aufgenommen.»

Der Ort, wo alle zusammenfinden

Ein Dorfbeiz ist wichtig, um den Zusammenhalt zu pflegen, für den Tratsch am Stammtisch, für Leidessen, Geburtstage und andere Feiern. Sie ist die Seele des Dorfs, ob sie nun seit Jahrhunderten, oder erst seit 30 Jahren wie der Gasthof Moosmatt besteht.

Es ist der Ort, wo Gäste aller Altersklassen zusammenfinden, Büezer, Banker, Familien, die Feuerwehr, der Kirchenchor oder politische Parteien. Und vor allem Vereine von Turnvereinen oder dem FC Wauwil-Egolzwil über die Guggenmusik und die Jungwacht bis zum Schützenverein und dem Jodlerclub. Vereine sind für Dorfbeizen auch vom Umsatz her elementar. Aber es geht um mehr. Wird Lustenberger von der Guggenmusik angefragt, ob sie ihnen am Schmutzigen Donnerstag um sechs Uhr morgens ein Zmorge machen könne, lautet ihre Antwort: «Klar öffne ich den Betrieb, es ist ein Geben und Nehmen.»

Lustenberger ist gelernte Fachfrau Hauswirtschaft und Mutter dreier Kinder (22, 21, 15). Sie hat in Heimen und in der Hotellerie gearbeitet sowie in diversen Gastrobetrieben im Kanton Luzern wie dem Phils Bistro Bar Lounge Café in Menznau, dem Gasthaus Lamm in Richenthal, im Gasthof Löwen in Dagmersellen oder im Restaurant Sonne in Willisau. «2023 habe ich das Wirtepatent absolviert, denn ich wollte schon immer irgendwann ein kleines Beizli, jetzt habe ich halt etwas Grösseres, aber es macht Spass», sagt sie lachend.

Der Gasthof Moosmatt: die letzte Dorfbeiz in Egolzwil

Darüber freut sich auch der Egolzwiler Gemeindepräsident Pascal Muff. Es sei sehr wichtig, dass für die Bevölkerung wie auch für die Vereine ein Treffpunkt existiere. «Da gibt es in unserer individualisierten Gesellschaft nicht mehr so viele Möglichkeiten. Umso wichtiger sind genau solche Treffpunkte wie die Moosmatt, um einem Auseinanderleben entgegenzuwirken, sonst werden wir je länger, desto anonymer. Deswegen braucht jedes Dorf sein Restaurant.» Dies setze natürlich voraus, dass die Leute es auch aufsuchten. Wie in allen Dörfern gibt es auch in Egolzwil Menschen, die nur hier wohnen und schlafen, mehr nicht.

Bestseller? Das Cordon bleu

Der Gasthof Moosmatt ist hell, gleich beim Eingang thront das Buffet, die Gaststube (60 Plätze) ist mit Holzmöbeln bestückt, am Boden sind Keramikplatten verlegt, und hinter dem Wintergarten (20 Plätze) liegt die Gartenwirtschaft (60 Plätze) unter Platanen. Dazu kommt ein unterteilbarer Bankettsaal (20 bis 90 Plätze) sowie fünf Doppelzimmer.

Die Gäste schätzen die gutbürgerliche, klassische Schweizer Küche, sie passt auch für Lustenberger. «Ich bin so aufgewachsen, und ich esse selbst gern schweizerisch», führt sie an. «Für eine Dorfbeiz ist das wichtig. Pizza ist etwas Feines, aber die gibt es überall.» Der absolute Bestseller sind die Cordons bleus und das Schweinspfeffer, auch das Entrecôte verkauft sie oft.

Hat Lustenberger in der Moosmatt etwas geändert? «Die Biermarke!», sagt die Hobbykeglerin lachend. Sie hat zu Einsiedler Bier gewechselt. «Es ist ein gutes Eidgenossenbier, ich führe diverse Sorten und es ist mal etwas anderes, zudem stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis», so die Wirtin. Es kam so gut an, dass sie beim Weizen- und Dunkelbier bereits nach zwei Tagen ausgeschossen war. Doch sie bietet auch Weisswein aus Egolzwil an. Generell setzt sie bei Produkten wie Eier, Gemüse und Fleisch auf Regionales oder die Herkunft Schweiz.

> «Eine Stubete passiert immer spontan, man weiss nur den Zeitpunkt, aber nicht wer kommt.»

Neu ist die Stubete, jeweils am dritten Samstag im Monat. «Stubete kennt man hier nicht so», so Lustenberger. «Es geht ums Zusammensitzen, sogar die Jungen zeigen Interesse.» Im Dezember, nach dem Weihnachtsbaumverkauf, war eine Gruppe von Jungen im Gasthof und sang Lumpenlieder aus den 1970er- und 1980er-Jahren. Da setzte sich Lustenbergers Tochter mit dem Schwyzerörgeli dazu, und die Stubete nahm ihren Lauf. «Eine Stubete passiert immer spontan, man weiss nur den Zeitpunkt, aber nicht wer kommt und was passiert, das ist schön.»

Sorgenfrei nach Hause

Es läuft gut. Sogar im Januar werden im Gasthof viele Sitzungen und GVs abgehalten, auch im Februar sind bereits einige Termine gebucht, und im März findet ein Jassturnier statt. Mittags bedienen sie jeweils gut 20 Personen zum Mittagessen, einst wurden sie gar überrumpelt und haben 47 Essen verkauft. Viele aus dem Dorf finden sich hier zum Apéro ein, andere kommen zum Abendessen und setzen sich nachher an den Stammtisch. «Der Gasthof Moosmatt ist ein Treffpunkt», so die Wirtin. Unterstützt wird sie von drei Mitarbeitenden in der Küche und sechs im Service (inklusive Aushilfen).

Gastronomie braucht Champfer und Champferinnen. Lustenberger nickt und meint: «Es ist aber schönstreng, ich mache es gern.» Und was macht ihr am meisten Freude als Pächterin des Gasthofs Moosmatt? «Dass ich den Leuten etwas geben kann», so Lustenberger. «Dass sie hierherkommen und ihre Sorgen loswerden können.»

Rezeptidee von Sabrina Cipolla

«Im KochRaum in Zürich servieren wir zum Abschluss unsere Geräuchertes-Olivenöl-Panna-cotta als Petit Four auf feinem Sablé, veredelt mit einem saisonalen Dip.»

Sabrina Cipolla
Privatköchin und Gastgeberin des KochRaums. Ihre Handschrift ist eine Fusion aus italienischer und französischer Küche. Mit Präzision und überraschenden Geschmackskombinationen entstehen Fine-Dining-Events.

Geräuchertes-Olio-Extra-Vergine-Panna-cotta

PLATING
1. Geräuchertes-Olio-Extra-Vergine-Panna-cotta
2. Eingelegter Baya-Marisa-Apfel

ZUTATEN PANNA COTTA
3 Blatt Gelatine
260 g Vollrahm
45 g Zucker
150 g Weisse Schokolade
90 g Extra Vergine di Oliva

ZUTATEN EINGELEGTER APFEL
2 EL Lavendelhonig
1 EL Zitronensaft
2 Stück Baya-Marisa-Apfel

Was macht dieses Rezept so speziell?
«Ein raffiniertes Minidessert zum Kaffee: Das geräucherte Olivenöl verleiht der Panna cotta Eleganz. Etwas Maldon-Salz und saisonale Früchte machen es zum schnellen und raffinierten Dessertgenuss, der die Gäste begeistert.»

ZUBEREITUNG PANNA COTTA
Gelatine im Eiswasser einweichen und beiseitestellen. In einer kleinen Pfanne Rahm und Zucker zum Kochen bringen. Gelatine darin auflösen. Die Rahm- Zucker-Masse in zwei Schritten über die weisse Schokolade giessen und unter Rühren schmelzen lassen. Zuletzt das Olivenöl hinzufügen und mit einem Stabmixer emulgieren. In die gewünschten Formen giessen und einfrieren oder in die Schälchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dies dauert rund zwei Stunden.

ZUBEREITUNG EINGELEGTER APFEL
Lavendelhonig mit Zitronensaft gut verrühren. Den Baya-Marisa-Apfel auf der Mandoline in 1 mm dünne Scheiben hobeln und nebeneinander auf einen Teller legen, der zuvor mit straffgespannter Frischhaltefolie vorbereitet wurde. Die Apfelscheiben mit dem Lavendelhonig-Zitronensaft bestreichen. Zum Anrichten die Scheiben zu dekorativen Wellen formen und fliessend neben der Panna cotta platzieren.

Adank Brut NV (Non Vintage)

Der Schaumwein Adank Brut (NV) verleiht der Geräuchertes-Olivenöl-Panna-cotta eine schöne Eleganz und schmeichelt dem Minidessert mit seiner Cremigkeit und Frische.

Tipp:
Der Dip kann saisonal angepasst werden. Im Frühling mit Rhabarbern, im Sommer mit Erdbeeren, im Herbst mit Lavendel und im Winter mit Orangen.

IMMOBILIENMARKT / ANNONCES IMMOBILIÈRES

«wood-you like?» Kultlokal in Sirnach sucht Nachfolger

Erfolgreich geführte Bar/Restaurant «wood» in 8370 Sirnach, Frauenfelderstrasse 1 steht zur Übernahme bereit.

- **Standort:** Zentrale Lage, gut frequentierte Gegend, Unicorn in der Gemeinde
- **Fläche:** ca. 120 m² innen
- **Sitzplätze:** 80 innen, 40 außen (kleines Büro/Lager und grosser Keller vorhanden)
- **Ausstattung:** Voll ausgestattete Küche, gepflegte Möblierung, sofort betriebsbereit
- **Besonderheiten:** Stammkundschaft, Parkplätze, Terrasse, neu sanierte Küche
- **Übernahmekonditionen:** Ablöse für Inventar und Einrichtung: nach Vereinbarung
- **Mietvertrag:** Monatliche Miete CHF 3'000, ohne Besonderheiten

Ideal für engagierte Gastronomen, die einen etablierten Betrieb übernehmen möchten.

Besichtigung nach Vereinbarung.

Homepage für Bilder: www.wood-bar.ch
Kontakt: woodbar sirnach gmbh, James Keller, office@wood-bar.ch, 071 511 30 11

Planen Sie frühzeitig Ihre nächsten Stellen-/Immobilienanzeigen im GastroJournal.

Die nächsten Erscheinungstermine 2026:

Nummer 6/7	5. Februar
Nummer 8/9	19. Februar (Erlebnisgastronomie und Outdoor-Design 2.0)
Nummer 10/11	5. März
Nummer 12/13	19. März (Sonderbeilage «Inspiration» Business 2030 – Zukunft gestalten im Gastgewerbe)
Nummer 14/15	2. April
Nummer 16/17	16 April (Green, Vegan und Zero Waste, alkoholfreie Getränke)

anzeigen@gastrojournal.ch, 044 377 53 11
www.gastrojournal.ch/inserieren

STELLENMARKT / LES OFFRES D'EMPLOI

Gesucht wird per 15.02.2026 in Biel/Bienne

Gut ausgebildeter indischer Koch

Spezialist in Muglai, Tandoori und Südindischer Küche
Minimum 7 Jahre Erfahrung.

Bewerbung an: maharaja@bluewin.ch

Gastro Express
Die führende Stellenbörse. Offizieller Partner von GastroSuisse.
www.gastro-express.ch

Küchenchef/in 80 - 100%
Küchenchef/in (80-100 %) – ab sofort im przi rest Ithal Du bist kreativ, führungsstark und lebst Qualität bis ins Detail? Dann wartet bei uns deine nächste kulinarische Herausforderung. Wir bieten dir eine spannende Chance, deine eigene Handschrift in einer modernen, urbanen Küche zu zeigen. Dich erwartet ein engagiertes Team, viel Gestaltungsspielraum, Raum für Weiterentwicklung sowie eine attraktive Vergütung mit leistungsbezogenen Anreizen. Fragen / Bewerbung Für weitere Auskünfte steht dir Sabrina Salvisberg gerne unter 079 949 06 29 zur Verfügung. Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung per E-Mail an buero@przi.ch.
przi rest Ithal, Langenthal

Küchenhilfe/Reinigungs- und Abwaschhilfe w/m 50%
Sie sind verantwortlich, dass das Geschirr gewaschen ist, die Küche am Ende des Abends wieder sauber ist, und unterstützen zwischendurch unsere Köche und Köchinnen bei den Rüst- und Vorbereitungsarbeiten. Ihr Arbeitsbeginn ist zwischen 18 und 19 Uhr.
Restaurant Rössli, Brüttisellen

Koch/Köchin 100%
Wir sind hauptsächlich ein à la Carte Restaurant und haben zwischendurch kleinere bis mittelgrosse Bankette. Sie sind verantwortlich für die Mise en Place auf ihrem-Posten und für deren Fertigung während den Servicezeiten. Sie führen ihren Posten selbständig und haben bei Bedarf Unterstützung von unseren Küchenangestellten. Die vier Jahreszeiten im Rössli: Im Frühling Spargelgerichte, im Sommer Grilladen vom Holzkohlegrill, Wild im Herbst und festliche Speisen im Winter.
Restaurant Rössli, Brüttisellen

Chef de partie
Das Rössli in Oberdorf BL ist ein junger Betrieb mit flachen Hierarchien. Wir pflegen das Wir und streben gemeinsam Erfolg an. Wir zählen uns zu einer modernen, gehobenen Gastronomie. In unserer Küche kochen wir eine frische, hausgemachte, zeitgemässe Landküche mit Weitblick über den Tellerrand.
Roessli Oberdorf BL, Oberdorf

Servicemitarbeitender (w/m) in Voll- oderTeilzeit
Wir suchen Verstärkung für unser Serviceteam! Unser Restaurant PENG DUMPLINGS im Gundeli verwöhnt seine Gäste mit saisonalen à la carte Gerichten der asiatischen Fusionsküche. Ihre Vorzüge: Es erwartet Sie ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet mit viel Entwicklungspotential. Ihnen bietet sich die Chance auf das Mitwirken in einem modernen Gastronomiekonzept in einem jungen und dynamischen Team. Professionelles Arbeiten und wertvolles Fachwissen sind willkommen. Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität im Rahmen unseres Konzeptes sowie vorteilhafte und attraktive Anstellungsbedingungen. Ihr Aufgabengebiet: Die Betreuung und Bedienung der Gäste und das Aussprechen von Empfehlungen gemäss unserer Geschäftsphilosophie liegt in Ihrer Verantwortung. Sie koordinieren und optimieren die Prozesse im Service und sind mitverantwortlich für die Mitarbeitenden im Stundenlohn. Sie sind verantwortlich für den Service Mise-en-place sowie die Kasse und den Tagesabschluss.
Peng Dumplings, Basel

Koch / Köchin EFZ, Chef de partie garde manger
Zur Unterstützung unseres Küchenteams suchen wir per März 2026 oder nach Vereinbarung: Koch / Köchin (Chef de partie) Der Aarhof ist bekannt für seine innovativen, marktfrischen und phantasievollen reationen; dabei legen wir besonderen Wert auf eine marktfrische bekömmliche Küche aus regionalen Produkten. Wir bieten unseren Mitarbeitenden neuzeitliche Anstellungsbedingungen und einen attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten (unser Restaurant ist am Wochenende sowie an Feiertagen geschlossen). Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und konnten bereits Erfahrungen in gepflegten à la carte-Betrieben sammeln? Sie möchten unsere Gäste mit fantasievollen Gerichten überraschen, lieben die saisonale Küche mit frischen Produkten und arbeiten gerne in einem motivierten Team? Willkommen im Aarhof-Team - wir freuen uns auf Ihren Anruf, Mail oder Ihre schriftliche Bewerbung! Restaurant Aarhof, Herr Thomas Rhiner, Frohburgstrasse 2, 4601 Olten Telefon: 062 - 212 88 62 oder eMail-Adresse: buero@aarhof.ch
Restaurant Aarhof AG, Olten

www.gastro-express.ch

Cahier en français

BRÈVES

Ottolenghi: un an réussi
Ottolenghi Genève célèbre sa première année au sein du Mandarin Oriental, Geneva. Cet anniversaire coïncide avec l'annonce récente de l'ouverture du deuxième restaurant du groupe Ottolenghi en Europe, Ottolenghi Amsterdam. Pour marquer l'occasion, Ottolenghi Genève présente trois nouveaux menus du chef.

«Le Petit Chef» à Genève

DR

Geneva Marriott Hotel accueille à nouveau le concept «Le Petit Chef». Ce dîner-spectacle, qui allie mapping vidéo et gastronomie, met en scène un chef miniature et ses trois rivaux venus d'Espagne, d'Italie et du Japon. «Grâce à des animations immersives, une narration ludique et des saveurs internationales, chaque plat devient un voyage sensoriel où petits et grands sont émerveillés du début à la fin», indique le communiqué de l'établissement.

Bilan positif à Chillon
En 2025, le château de Chillon a connu une dynamique remarquable, enregistrant une progression de 6% par rapport à 2024. Avec 422 000 visiteuses et visiteurs, la fréquentation atteint un niveau exceptionnel, presque au niveau du record absolu de 2019 (432 000 entrées). Cette année encore, l'audience internationale joue un rôle déterminant, représentant 77% des personnes accueillies.

FÉDÉRATION

8e Journée du papet

Le 24 janvier, GastroVaud offre sur les places de dix villes vaudoises une assiette de papet vaudois en l'honneur de l'Indépendance vaudoise.

Texte lbw / comm.

Organisée par GastroVaud en collaboration avec l'Association Charcuterie Vaudoise IGP et la Fédération vaudoise des producteurs de légumes, la huitième journée du papet aura lieu le 24 janvier dans dix villes vaudoises.

Initiée en 2017, à l'occasion du 125e anniversaire de GastroVaud, la démarche permet de valoriser les traditions culinaires et les produits du canton de Vaud. La Fédération vaudoise des producteurs de légumes et l'Association Charcuterie Vaudoise IGP jouent un rôle-clé dans cette opération, en mettant à disposition respectivement 950 kilos de poireau et 2000 boucles de saucisses aux choux, munies de leur plomb IGP, gage de traçabilité et d'authenticité.

En 2025, plus de 3000 personnes s'étaient rassemblées pour partager une assiette de papet. L'association cantonale attend cette année près de 4000 amateurs de saucisse aux choux.

Sous tentes aux couleurs de GastroVaud ou en salle, les restaurateurs seront présents à Echallens, Château-d'Œx (dès 18h), Morges, Nyon, Aigle, Moudon, Vevey, Yverdon-les-Bains, Oron-la-Ville, Villeneuve et Lausanne (le 23 janvier) dès 12h.

Photo: ACV

La Journée du papet organisée par GastroVaud aura lieu le 24 janvier 2026.

PEOPLE

D'autres infos people: www.gastrojournal.ch

Grégoire Santschi

—

Le chef Grégoire Santschi, tenancier du Romantik Hotel de l'ours à Sugiez (FR), prendra la tête du **domaine de Mont-Renaud** à Boncourt (JU) en avril. Ce projet s'inscrit dans les missions de la fondation Les Castors, propriétaire du lieu. Celle-ci œuvre à favoriser l'inclusion des personnes en situation de handicap. «L'étroite collaboration qui sera mise en place permettra de lier l'excellence dans l'accueil, la qualité de l'offre gastronomique et l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap», indique le communiqué de la fondation.

Marie Robert

—

A l'occasion du lancement de son nouveau menu, la cheffe étoilée Marie Robert, cheffe du **Café Suisse** à Bex (VD), dévoile une vidéo inédite et audacieuse, inspirée de l'univers cinématographique de Mission impossible. Outre le clin d'œil au grand écran, cette création raconte la réalité de la haute gastronomie confrontée aux défis du quotidien: manque de personnel, contraintes de temps et imprévus permanents. «Ce film porte un message fort et résolument positif: même lorsque tout semble impossible, l'essentiel reste possible», peut-on lire dans le communiqué de presse.

FÉDÉRATION

Cinq principaux succès et défis politiques

L'année dernière a été marquée par d'importants succès politiques pour l'hôtellerie-restauration, auxquels GastroSuisse a pu contribuer. Des décisions importantes ont été prises, comme le maintien du taux réduit pour l'hébergement.

Texte Severin Hohler

Le Conseil fédéral souhaitait mettre fin au taux réduit de TVA de 3,8% pour les prestations d'hébergement à la fin de l'année 2027. Le fait que le Parlement ait devancé ces projets constitue sans doute le plus grand succès politique de l'année dernière. La conseillère aux Etats et membre du comité Esther Friedli et le conseiller national Philipp Bregy, président du groupe parlementaire Hôtellerie-restauration, ont chacun déposé une motion visant à garantir la prolongation de ce taux. Le Conseil national et le Conseil des Etats ont reconnu l'importance économique majeure de ce secteur et ont donné suite aux interventions parlementaires. Le taux spécial allège la charge fiscale du secteur de l'hébergement d'environ 200 millions de francs par an et renforce sa compétitivité internationale. Environ 55% des nuitées sont générées par des clients étrangers. Le Conseil fédéral est désormais chargé d'élaborer un projet de mise en œuvre afin que ce taux soit maintenu au-delà de 2027.

Formation professionnelle renforcée
De plus, l'hôtellerie-restauration peut se réjouir d'une avancée politique attendue depuis longtemps: le Parlement a considérablement renforcé la formation professionnelle supérieure. En décembre, le Conseil national et le Conseil des Etats ont adopté une révision de la loi sur la formation professionnelle qui constitue un engagement clair en faveur d'une formation axée sur la pratique. Au cœur de cette révision figurent l'introduction des mentions «Professional Bachelor» et «Professional Master», compréhensibles à l'échelle internationale, pour les diplômes de la formation professionnelle supérieure, ainsi que la protection de la désignation «école supérieure».

GastroSuisse a défendu les intérêts de la branche lors de plusieurs auditions de commissions, notamment sur la loi sur les cartels et l'initiative contre le foie gras. Avec succès: un affaiblissement considérable du droit des cartels a pu être évité. De plus, les commissions compétentes ont décidé d'élaborer une contre-proposition à l'initiative contre le foie gras.

Le pourboire, un sujet-clé
L'Office fédéral des assurances sociales envisage d'adapter la pratique en matière de pourboires au moyen d'une ordonnance sur l'assurance-vieillesse et survivants. Cela risque d'entraîner une augmentation de l'assujettissement des pourboires à l'impôt, ce qui a suscité une large opposition politique. Le conseiller aux Etats Beat Rieder et le conseiller national Vincent Maître demandent dans deux motions une exonération générale pour les secteurs tels que l'hôtellerie et la restauration, qui ont garanti que les pourboires ne font pas partie du salaire. Le Parlement devrait examiner ces motions en juin.

Après des années d'engagement, le Conseil national a décidé l'été dernier que les salaires minimaux convenus par les partenaires sociaux dans les conventions collectives de travail généralement contraignantes devaient primer sur les salaires minimaux cantonaux. L'affaire est désormais entre les mains du Conseil des Etats. Si la petite chambre suit la décision de la première chambre, il faut s'attendre à un référendum. Le peuple aura alors le dernier mot. GastroSuisse est prête à mener une campagne de votation en collaboration avec d'autres associations professionnelles et économiques. Le Parlement débattra également de la révision de la loi sur les épidémies. Pour le secteur de l'hôtellerie-restauration, il est essentiel que les mesures futures soient proportionnées.

unsplash.com

Le secteur se réjouit: le Parlement a renforcé la formation professionnelle supérieure.

Publireportages

Caisse de pension GastroSocial : sécurité et plus-value grâce à une rémunération de 5.50 % en 2025

En 2025, les assuré·e·s de la Caisse de pension GastroSocial bénéficient une nouvelle fois d'une excellente rémunération de leur avoir de vieillesse. La caisse de pension octroie rétroactivement une rémunération totale de 5.50 %. Nettement supérieure au taux d'intérêt minimal LPP légal de 1.25 %, elle dépasse même la rémunération déjà très satisfaisante de 2024, fixée à 5.00 % : une plus-value significative pour votre prévoyance.

Cette rémunération supérieure à la moyenne repose sur une stratégie de placement responsable et largement diversifiée. Sa performance solide et son taux de couverture stable supérieur à 120 % (état fin novembre 2025) garantissent la sécurité financière et l'avenir des assuré·e·s.

Caisse de pension GastroSocial – la confiance porte ses fruits : gastrosocial.ch/remuneration

Ils réalisent leur rêve au Moulin d'Assens

L'ancienne sous-cheffe de Stéphane Décotterd officie désormais au **Moulin d'Assens** (VD). **Claryce Monnier et son conjoint Alexandre Lacoste**, cuisinier et pâtissier, dirigent les cuisines de l'auberge fraîchement rénovée depuis sa fermeture en mars 2023. Le premier coup de feu a eu lieu le 14 janvier.

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID — **PHOTOS** PIER-LUCA D'ARMAN

Il est des histoires où tout se goupille parfaitement. C'est le cas de celle de Claryce Monnier (32 ans) et son compagnon Alexandre Lacoste (27 ans). Ils étaient tous deux employés par la Maison Décotterd, sur les hauts de Montreux, et rêvaient d'ouvrir leur propre restaurant. Au Moulin d'Assens (VD), les anciens propriétaires, Alain et Daniela Laval, cherchaient à remettre. Ils se souvenaient d'Alexandre, qui avait travaillé au restaurant en tant que cuisinier en 2019 – c'était son premier poste en Suisse – et contact a été pris en 2024 via la société qui a racheté l'établissement. «C'est vraiment l'humain qui a fait la différence: depuis notre première rencontre, en juin 2024, le contact a été facile avec Claryce et Alexandre et nous avons travaillé main dans la main», raconte Corinne von Känel Miranda, administratrice de la société propriétaire du Moulin d'Assens. Dans un premier temps, elle sera présente à l'accueil et au service en appoint, mais principalement active au niveau administratif. «D'ici trois à cinq ans, l'objectif est que Claryce et Alexandre deviennent les gérants», indique Corinne von Känel Miranda.

Un démarrage à trois en cuisine

«Cela n'a pas été facile de trouver un lieu …», raconte Alexandre Lacoste. «Souvent, les restaurants qui sont à vendre pour cause de mise en faillite ou de départ à la retraite nécessitent de gros travaux de rafraîchissement et de mise aux normes. Dans d'autres cas, le prix de mise en vente était tout simplement trop élevé.» Claryce, qui rêvait d'être au bord de l'eau, est ravie de son nouveau lieu de travail: la rivière Le Talent passe juste derrière le bâtiment entouré de verdure. En cuisine, comment va fonctionner le couple qui s'est connu au Domaine de Châteauvieux? Claryce gère toute la partie chaude et Alexandre les entrées froides et la boulangerie-pâtisserie. Le couple est aidé d'une apprentie pâtissière. Ils démarrent donc à trois en cuisine, avec une plongeuse, mais ils sont confiants que leur parcours commun dans les maisons étoilées leur permettra de gérer ce nouveau défi haut la main, grâce aussi à l'expérience de gestionnaire de Corinne von Känel Miranda.

Au centre de la salle, la Table d'hôtes fait face à la fameuse rôtissoire. Les convives pourront commander un menu sur mesure et déguster des pièces de viande et de volaille entières.

Tout est coché: Claryce Monnier et Alexandre Lacoste sont devenus parents, restaurateurs indépendants dans un lieu calme et verdoyant, et peuvent exploiter la magnifique cheminée-rôtissoire du Moulin d'Assens en proposant une cuisine conviviale.

Qu'y aura-t-il dans les assiettes?

«Nous voulons proposer une cuisine de partage, une cuisine conviviale, tout en appliquant les techniques apprises au sein de restaurants étoilés», indique la cheffe. Les plats d'antan – non pas revisités, mais exécutés correctement – seront donc à la carte du Moulin d'Assens: bœuf Wellington, bœuf bourguignon, Hafechabis (ragoût de porc au chou) koulibiac de saumon, pièces entières à la broche avec une présentation en salle et une découpe en cuisine. Il faut dire que la cheminée-rôtissoire est la pièce maîtresse de la maison. «Il y en a très peu dans le canton et c'est ce qui a fait la renommée de l'établissement», précise Corinne von Känel Miranda. La carte est volontairement restreinte: trois entrées, trois plats, trois desserts. «Il vaut mieux la changer régulièrement et assurer qualitativement en cuisine», souligne Claryce. Les produits locaux et suisses seront privilégiés.

Table d'hôtes avec menu personnalisé

Parmi la clientèle visée, on trouvera des cadres d'entreprise qui y organiseront leur repas d'affaires, mais aussi des familles le dimanche midi. Les prix sont donc accessibles: le menu Dégustation (deux entrées, un plat, fromages, dessert) est proposé à 130 francs. Le petit plus? Une Table d'hôtes trône au centre de la salle, devant la fameuse cheminée-rôtissoire et peut accueillir entre 6 et 14 convives. «Lorsqu'ils réservent la Table d'hôtes, les clients peuvent demander un menu sur mesure, avec une pièce entière qui sera posée au centre de la table et on se sert, comme à la maison, afin d'avoir une ambiance conviviale.»

Claryce se sent-elle courageuse de se lancer, alors que le climat général est tendu, entre baisse de pouvoir d'achat et hausse des coûts? «Nous avons exprès misé sur une ouverture mi-janvier et espérons bénéficier de la curiosité des habitants de la région, maintenant que les fêtes sont loin derrière. Aussi, nous avons peu de concurrence, car les restaurants de la région sont soit haut de gamme, soit des auberges communales. Il n'y a pas d'équivalent dans l'offre que nous proposons. Nous sommes confiants et nous ne pensons pas au fait que cela puisse ne pas marcher!»

Un bonheur n'arrivant jamais seul, Claryce est devenue maman le 9 mai 2025, d'une petite Anita. «Elle est arrivée plus vite que prévu! Nous devons pas mal jongler …» D'ailleurs, la cheffe reconnaît que concilier vie de jeunes parents et vie de restaurateurs sera son plus grand défi cette année. On leur souhaite plein succès!

★ 50 couverts

Fermé depuis mars 2023, le Moulin d'Assens a rouvert ses portes le 14 janvier 2026, avec un trio à sa tête: Corinne von Känel Miranda, Claryce Monnier et Alexandre Lacoste. Le restaurant est ouvert du mercredi au samedi, midi et soir, et le dimanche midi. Il emploie quatre personnes en cuisine et deux personnes en salle pour servir 50 couverts. Les deux chambres à l'étage ainsi que la terrasse seront inaugurées au printemps.

Membre GastroSuisse depuis novembre 2025

DR

Le Conseil de la fondation Novae: Bruno Chatagnat (IHEID), Laura Châtel (Novae), Vincent Berthet (Novae), Guillaume Brenier (Novae), Camila Schepmans (Novae), Carole Décosterd (retraitée HR Rolex) et Victor Bovy (ferme Pré-Martin)

«Nos métiers sont fondamentalement liés à la convivialité»

Fin 2025, **Novae** lançait une fondation pour soutenir une production agricole locale et responsable, promouvoir l'inclusion et la formation dans la restauration et lutter contre le gaspillage alimentaire. Focus sur cette **entreprise de restauration de système engagée** qui met ses compétences au service de **projets solidaires**.

TEXTE ISABELLE BUESSER-WASER — **PHOTO** NOVAE RESTAURATION

Créée officiellement en septembre 2025, la fondation Novae marque une nouvelle étape dans l'engagement sociétal de l'entreprise de restauration collective fondée en 2003. Depuis plus d'une décennie, Novae multipliait déjà les initiatives solidaires, en soutien au monde agricole ou à travers des actions sociales liées à l'alimentation. La création de la fondation répond à une volonté claire: structurer ces engagements, leur donner une gouvernance propre et se doter de moyens financiers dédiés.

Avec un fonds initial de CHF 150'000.– sur trois ans, abondé par Novae, la nouvelle structure a pour ambition de lever également des fonds externes afin d'élargir son champ d'action. «Il était important de pérenniser nos soutiens et de se donner les moyens d'aller encore plus loin, tout en restant pleinement alignés avec notre cœur de métier», souligne Laura Châtel, présidente de la fondation Novae.

«Mettre à profit notre savoir-faire»

Chez Novae, l'engagement solidaire est né du terrain. «Une collaboratrice, touchée par la précarité qu'elle observait dans la rue, nous a demandé si l'entreprise pouvait s'engager pour améliorer le quotidien des personnes en difficulté. Nous avions des cuisines inutilisées le soir et des compétences disponibles. La question s'est imposée naturellement: comment mettre ces ressources au service de la communauté?», explique Nicole Habs, directrice de l'entreprise.

C'est ainsi qu'ont émergé les premières actions, comme la production de soupes solidaires à partir de légumes hors calibre destinés à être jetés, ou l'organisation de repas conviviaux pour des publics précaires. Depuis le départ, ces initiatives sont portées par des équipes volontaires composées de collaborateurs de l'entreprise. «Nous affichons un planning et nos employés peuvent s'inscrire pour participer aux différents projets solidaires de la fondation. Même si l'engouement est un peu retombé avec le temps, nous pouvons toujours compter sur des personnes très motivées. D'autant plus qu'avec la création de la fondation, nous accueillons désormais également des bénévoles par le biais de nos clients», s'enthousiasme la présidente de la fondation.

Des missions en lien avec la branche

La fondation Novae s'articule autour de trois axes directement liés aux métiers de la restauration: soutenir le monde agricole local, lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser l'inclusion et la convivialité.

Parmi les projets phares de la fondation, on retrouve par exemple la première légumerie bio de Suisse romande, développée avec la famille Keuffer à Bremblens (VD). Celle-ci valorise les produits hors calibre et contribue activement à la réduction du gaspillage. La «soupe solidaire», produite par des équipes de Novae, parfois avec la participation de clients ou d'élèves d'écoles, est distribuée via des banques alimentaires comme Partage à Genève. Cette action permet également de lutter contre le gaspillage tout en contribuant à fournir des repas sains aux plus démunis, alors que le «repas des chefs» favorise la convivialité et brisent l'isolement. Ces derniers sont organisés à Noël pour les bénéficiaires de l'AVS à Morges ou au sein du restaurant le Refettorio à Genève. «Lors de ces événements, les chefs se suprassent, ils sont ultramotivés et cela crée de belles synergies!», raconte Laura Châtel, présidente de la fondation. Par ailleurs, Novae développe également des projets de formation et d'insertion professionnelle dans les métiers de la restauration, en transmettant le savoir-faire de ses chefs à des personnes en reconversion ou en recherche d'emploi.

L'ADN de Novae repose sur une conviction forte: la restauration possède un pouvoir social unique. «Nos métiers sont fondamentalement liés à la convivialité et à un besoin essentiel: se nourrir. C'est une force incroyable pour créer du lien et du sens, même dans un contexte économique difficile», indique Laura Châtel. Le choix d'agir principalement à l'échelle régionale est assumé. «Il y a déjà énormément à faire autour de nous. En restant proches du terrain, nous pouvons mesurer directement l'impact de nos actions et impliquer nos partenaires, nos clients et nos fournisseurs», explique la directrice. Cette approche permet également de rester cohérent avec les domaines d'expertise de l'entreprise.

NOVAE RESTAURATION

Née en 2003 à Gland (VD), Novae Restauration revendique une approche responsable, locale et humaine de la restauration de système. Pour chaque projet, le chef cuisinier est au centre des activités de l'entreprise: il est libre de créer ses menus et de s'approvisionner directement chez les agriculteurs partenaires selon les saisons et les produits de sa région. En partenariat avec ses chefs et fournisseurs, l'entreprise anticipe les capacités et besoins de chacun, ce qui lui permet de garantir un certain volume aux agriculteurs et l'achat de la bête entière aux éleveurs. Les chefs travaillent ensuite la viande «de la tête à le queue», en s'adaptant à leur clientèle.

L'équipe de bénévoles de Novae lors d'un événement solidaire organisé au Refettorio à Genève.

Les bénévoles de Novae lors d'un ramassage de déchets dans le compost avec Lara Graff (ferme Graff Bernex).

Une entreprise familiale se réinvente avec succès

La famille Staubli a lancé son activité il y a 145 ans à Bremgarten (AG) en ouvrant une **boucherie**. Aujourd'hui, Myriam Rufer-Staubli et son associé Joachim Oestringer exploitent un **café-restaurant** dans l'ancienne boucherie et gèrent jusqu'à 300 événements par an grâce à leur **service traiteur** pour les fêtes et les entreprises. Un modèle commercial diversifié qui garantit le succès.

TEXTE NICOLE STEFFEN — **TRADUCTION** ISABELLE BUESSER-WASER — **PHOTO** DANIEL WINKLER

A 10 h, tout est encore calme au «Lieblingsegge» à Bremgarten (AG). Myriam Rufer-Staubli (53 ans), directrice et copropriétaire, et son équipe servent des croissants frais, un gâteau au chocolat et à la noix de coco fait maison et un chai latte. Diplômée en économie d'entreprise, elle aidait déjà ses parents, Helene et Walter Staubli, dans leur commerce pendant ses études et y avait acquis ses premières expériences.

Un modèle économique diversifié

L'établissement est exploité avec succès depuis 1880 par trois générations. La boucherie s'est progressivement diversifiée dans les domaines de la restauration d'entreprise et du service traiteur, et a continué à se développer. Le 29 avril 2001, il a été décidé d'un commun accord de se concentrer sur la restauration et de fermer la boucherie. Outre le service traiteur, l'entreprise gérait également un restaurant d'entreprise et fournissait des repas à une école privée. Puis le coronavirus est arrivé et les grands événements ont été annulés. Le restaurant d'entreprise et l'école ont également fermé leurs portes.

Tout est fermé – que faire?

Pendant la pandémie, Myriam Rufer-Staubli, Joachim Oestringer et sa fille Nadine That ont servi des repas depuis une petite fenêtre dans la cuisine de production située derrière l'ancienne boucherie. Lorsque les restrictions ont été progressivement assouplies, il a été décidé de reprendre le magasin familial et de transformer l'entreprise en service traiteur sous le nom de Staubli AG, une entreprise reposant sur trois piliers: un café-restaurant, un service traiteur et un service de restauration d'entreprise. «Avec le café ‹Lieblingsegge›, nous avons une certaine charge de travail de base qui nous permet de justifier les frais de personnel», explique Rufer-Staubli.

De la boucherie au café-restaurant

Après trois semaines de travaux intensifs, le «Lieblingsegge» a ouvert ses portes le 29 avril 2021, exactement 20 ans après la fermeture de la boucherie. Il s'agit d'une sorte de café-restaurant qui propose, outre du thé et du café, une petite sélection de gâteaux faits maison. A midi, un plat du jour est également servi, avec ou sans viande. Chaque mercredi est consacré au fromage d'Italie et chaque vendredi au steak haché, en hommage aux parents décédés de Myriam Rufer-Staubli. Aujourd'hui, elle dirige l'établissement avec Joachim Oestringer, dont la fille Nadine That (43 ans) travaille comme cheffe de cuisine et son mari Poly That (48 ans) comme sous-chef.

Nadine et Poly That préparent chaque jour, du lundi au vendredi, un menu pour le repas de midi avec leur équipe. Cela va d'un hachis avec des cornettes à un bibimbap coréen avec du bœuf ou du tofu, en passant par du cabillaud en croûte de blé complet avec des quartiers de pommes de terre ou du risotto au safran et des légumes. «Nous n'avons pas de carte fixe et nous nous inspirons sans cesse de nouvelles idées», explique Nadine That. Le couple puise son inspiration tantôt dans une publication sur TikTok, tantôt dans les commentaires d'un client ou dans un plat délicieux dégusté lors d'un voyage qu'ils ont fait ensemble. Il est important pour eux d'utiliser des ingrédients régionaux dans la composition des plats. «Lorsque nous cuisinons des plats asiatiques, par exemple, nous utilisons des légumes suisses dans la préparation», explique la cuisinière passionnée. Son père, Joachim Oestringer, était déjà chef cuisinier chez Helene et Walter Staubli. Il a repris l'entreprise avec Myriam Rufer-Staubli en 2012 et a fondé le service traiteur Staubli AG. Après le service du midi, l'ancien chef se joint également à l'équipe. Chaque lundi, pendant les vacances de sa fille et de son mari ou en cas de manque de personnel, le cuisinier à la retraite prend en charge la gestion quotidienne du «Lieblingsegge». Il apporte également son aide à l'établissement pour les commandes de traiteurs importantes.

«C'est un sentiment agréable de revenir ici. Je suis très fier de ce que nous avons créé ensemble», souligne Joachim Oestringer. Aujourd'hui, Nadine et Poly That ainsi que leur équipe

Une entreprise, deux générations (de gauche à droite): Nadine That (chef cuisinière et fille de Joachim Oestringer) avec son mari et sous-chef Poly That, Myriam Rufer-Staubli (copropriétaire) et Joachim Oestringer (copropriétaire).

Membre de GastroSuisse depuis 2012

produisent quotidiennement environ 80 à 120 plats du jour et 50 portions supplémentaires pour une école privée. «Nous transformons chaque jour environ 25 kg de viande, 15 kg de légumes et 30 kg d'accompagnements à base d'amidon», explique Poly That. Environ deux tiers des clients sont des habitués et viennent trois à cinq fois par semaine. En plus de leur activité quotidienne, ils cuisinent pour environ cinq à six événements par semaine. «Avec deux postes à temps plein, une jeune cuisinière et un poste à temps partiel, cela représente beaucoup de travail», commente-t-il. Mais avec une bonne organisation, c'est tout à fait réalisable.

Un rendement optimal

Le matin, Nadine et Poly préparent des salades, des sandwichs, des gâteaux et du birchermüesli, puis à midi, ils préparent et servent les plats du jour. «Je suis à l'avant et je distribue les menus du midi au comptoir. Poly est à l'arrière, dans la cuisine, et prépare les plats», explique Nadine That. Les collègues du service aident également en cuisine lorsque cela est nécessaire. «Pour les événements externes, nous travaillons avec notre personnel actuel et un groupe fixe d'environ 15 collaborateurs indépendants», explique Myriam Rufer-Staubli.

Après le service du midi, toute l'équipe (cuisine et service) se retrouve dans la boutique pour prendre un café ensemble. «Nous formons une équipe de longue date et pouvons compter les uns sur les autres. C'est pourquoi il est important pour nous de profiter pleinement de ces moments passés ensemble», souligne Myriam Rufer-Staubli. Après la pause-café, Nadine et Poly That rejoignent leur équipe dans la cuisine de production pour préparer les légumes et la viande pour le lendemain. «Notre travail ici est très varié, et chaque jour est différent», s'enthousiasme la cheffe.

«A midi, il faut que ça aille vite»

«Nos clients souhaitent manger rapidement un repas savoureux et sain, c'est pourquoi la plupart des tables peuvent être occupées trois à quatre fois. Pour cette raison, nous n'acceptons pas les réservations, car cela nous ferait perdre du chiffre d'affaires», explique la copropriétaire. La majeure partie de nos revenus provient de l'activité de vente à emporter. Mais les quelque douze places à l'intérieur et six places à l'extérieur sont également très fréquentées. Les clients commandent et paient au comptoir, puis emportent leur menu eux-mêmes à leur place. Le café et les boissons sont servis à table par le personnel. «Si je devais décrire notre concept, j'aurais du mal à choisir une catégorie», admet Myriam Rufer-Staubli. Le «Lieblingsegge» est à la fois un café, un restaurant, un service à emporter et une boutique. La fille du boucher raconte: «Avant de baptiser notre établissement ‹Lieblingsegge›, nous l'appelions ‹Lädeli› (n.d.l.r. petit magasin). Mais ce terme n'est pas tout à fait juste. Myriam Rufer-Staubli a posé les bases d'un avenir prometteur grâce à son modèle commercial, qui combine avec succès différents piliers (café-restaurant, plats à emporter, service traiteur et restauration d'entreprise) et lui permet ainsi de tirer parti des synergies en matière d'achats, de personnel et de production.

BRANCHENGUIDE / LES PARTENAIRES DE LA BRANCHE

Publizieren Sie Ihren Brancheneintrag im GastroJournal!
anzeigen@gastrojournal.ch
044 377 53 11

Abhol- und Belieferungsservice

ALIGRO
Demaurex & CO AG
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau SG
Tel. +41 71 388 13 13
Fax +41 71 388 13 14
www.aligro.ch

Aligro
Demaurex & Cie SA
Chavannes-près-Renens
1020 Renens VD 1
Tel. +41 21 633 36 00
Fax +41 21 633 36 36
www.aligro.ch

Mérat AG
Murtenstrasse 121
3008 Bern
Tel. +41 58 571 45 45
info@merat.ch
www.merat.ch

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
www.transgourmet.ch

Büromaterial

OWIBA AG
Gewerbestrasse 16
3065 Bolligen
0800 32 00 32
member@iba.ch
www.iba.ch oder
www.iba.ch/GastroSuisse

Fette & Öle

Florin AG
Hofackerstrasse 54
4132 Muttenz
Tel. +41 (0) 61 466 22 22
Fax +41 (0) 61 461 50 65
florin.ag@florin-ag.ch
www.florin.ch

Food

Eipro-Vermarktung GmbH & Co.KG
Gewerbering 20
49393 Lohne
DEUTSCHLAND
Tel. +49 (0) 44 42 945 1
Fax +49 (0) 44 42 945 4 10
info@eipro.de
www.eipro.de

Frigemo AG
Postfach 18
2088 Cressier NE
Tel. +41 (0) 58 433 91 11
info@frigemo.ch
www.frigemo.ch

Proviande
Postfach
3001 Bern
Tel. +41 (0) 31 309 41 11
info@proviande.ch
www.proviande.ch

Trüffel Frei GmbH
Bachstrasse 31
8106 Adlikon bei Regensdorf
Tel. +41 (0)44 361 96 05
Mo bis Do: 8h–11h
trueffel-frei@hotmail.com

Gastromaschinen

Hofmann Servicetechnik AG
Aufschnittmaschinen & Waagen
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
Tel. +41 (0) 26 923 43 63
Fax +41 (0) 26 922 72 19
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.ch

Gastronomie-Bedarf

Dipl. Ing. Fust AG
Buchental 4
9245 Oberbüren
Tel. +41 (0) 71 955 50 50
Fax +41 (0) 71 951 29 34
info@fust.ch
www.fust.ch

Gamo Gastroline GmbH
Oberhofstrasse 3
6274 Eschenbach LU
Tel. +41 (0)41 449 04 27
info@gamo-gastroline.ch
www.gamo-gastroline.ch

GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel. +41 (0) 41 666 70 80
Fax +41 (0) 41 666 70 89
info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch

Getränke

Brauerei Schützengarten AG
St. Jakob-Strasse 37, Postfach 63
CH-9004 St. Gallen
Tel. +41 (0) 71 243 43 43
www.schuetzengarten.ch

Coca-Cola HBC Schweiz AG
Stationsstrasse 33
8306 Brüttisellen
Tel. +41 (0) 44 835 91 11
ch.coca-colahellenic.com

Goba AG
Mineralquelle und Manufaktur
Gontenstrasse 51
9108 Gontenbad
Tel. +41 71 795 30 30
info@goba-welt.ch
www.goba-welt.ch

Mosterei Möhl AG
St. Gallerstrasse 213
9320 Arbon
Tel. +41 (0) 71 447 40 74
Fax +41 (0) 71 447 40 75
moehlsaft@moehl.ch
www.moehl.ch

Hygiene Lösungen

CWS-boco Suisse SA
Industriestrasse 20
8152 Glattbrugg
Tel. 0800 800 297
www.cws.com

Hygiene- und Reinigungsartikel / HoReCa Produkte

Heros Hygiene GmbH
Wiesgasse 1
9444 Diepoldsau
Tel. 071 770 03 37
info@heroshygiene.ch
www.heroshygiene.ch

Kaffee / Kaffeemaschinen

Cafina AG
Kaffeemaschinen
Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel.: +41 (0) 62 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch
www.mycafina.ch

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Tel.: +41 62 787 31 31
coffeemoments@franke.com
coffee.franke.com

Kassensysteme

SummitPOS
digitales Kassensystem
Chiara Tscherrig
Pascal Berger
079 944 53 42
info@summitpos.ch
www.summitpos.ch

Koch- und Tischkultur

Maison Truffe AG
Laubisrütistrasse 52
8712 Stäfa
Tel. +41 (0) 44 928 25 25
www.maisontruffe.ch
info@maisontruffe.ch

Krankentaggeld- und Unfallversicherung

SWICA Gesundheitsorganisation
Römerstrasse 38
8401 Winterthur
Tel. 0800 80 90 80
gastro@swica.ch
www.gastroversicherungen.ch

Mehrwegverpackung

reCIRCLE AG
Greyerzstrasse 70
3013 Bern

Tel. 031 352 82 82
info@recircle.ch
www.recircle.ch

Möbel

Furter + Co. AG
Soodring 3–4
8134 Adliswil
Tel.: +41 44 711 13 13
verkauf@furter.com
www.furter.com

Steinfels Swiss
St. Gallerstrasse 180
8404 Winterthur
Tel. +41 (0) 52 234 44 00
Fax +41 (0) 52 234 44 01
info@steinfels-swiss.ch
www.steinfels-swiss.ch

Papiertragetaschen / Take-away

Elco AG
Wildischachen 18
5201 Brugg
Tel.: +41 56 462 81 40
info@myelco.ch
www.myelco.ch
nenad.sucur@myelco.ch
Tel: +41 79 564 33 30

Restaurantbau und Einrichtung

Gschwend AG Gastro-Bau
Talackerstrasse 52
3604 Thun
Tel. 033 334 22 22
info@gastrobau.ch
www.gastrobau.ch

Sach-Haftpflichtversicherungen

esurance AG
c/o gastroversicherungen.ch
Heinrichstrasse 269
8005 Zürich
Tel. 044 330 30 30
www.esurance.ch

Schädlingsbekämpfung

Ratex AG
Austrasse 38
8045 Zürich
Telefon 044 241 33 33
info@ratex.ch
www.ratex.ch
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Ostschweiz, Innerschweiz

Sonnenstoren / Terassenbeschattungen

Uberti AG
Binzstrasse 9
8953 Dietikon
+41 44 740 49 71
www.uberti-storen.ch
info@uberti-storen.ch

Stellenbörse

Gastro-Express.ch AG
Gerbergasse 48
4001 Basel
info@gastro-express.ch
www.gastro-express.ch

Tankstellengeschäft

A.H. Meyer & Cie AG
Badenerstrasse 329
8003 Zürich
Tel. 044 498 18 18
tankstellen@ahmeyer.ch
www.ahmeyer.ch

Textilien

Furter + Co. AG
Soodring 3–4
8134 Adliswil
Tel.: +41 44 711 13 13
verkauf@furter.com
www.furter.com

Treuhand und Beratung

GASTROCONSULT AG
Corporate Services
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. +41 (0) 44 377 54 44
services@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

RundumTreuhand
digitale Treuhandlösungen
Chiara Tscherrig
079 944 53 42
info@rundumtreuhand.ch
www.rundumtreuhand.ch

Wein

Swiss Wine Promotion AG
Belpstrasse 26
3007 Bern
Tel. +41 31 398 52 20
info@swisswine.com
www.swisswine.com

Zahlungsmethode

Nexi Schweiz AG
Richtistrasse 17
8304 Wallisellen
Schweiz
Tel. +41 58 220 58 58
www.nexi.swiss

Schweizer Lunch-Check
Gotthardstrasse 55
8027 Zürich
Tel. +41 (0)44 202 02 08
Fax +41 (0)44 202 78 89
info@lunch-check.ch
www.lunch-check.ch

Schweizer Reisekasse (Reka)
Genossenschaft
Neuengasse 15
Postfach
3001 Bern
Tel +41 (0)31 329 66 33
info@reka.ch
www.reka.ch

Sie erreichen mehr als: 200 000 Leserinnen und Leser

GastroJournal: Print / online / Newsletter

Buchen Sie Ihr Advertorial (Publireportage), Ihren Banner oder Ihre Anzeige im GastroJournal-Newsletter, auf der Website oder in der Printausgabe!

Kontaktieren Sie uns unter Tel. 044 377 53 11 oder anzeigen@gastrojournal.ch

Die Mediadaten 2026 sind online: gastrojournal.ch/inserieren

Certificato di idoneità: è urgente!

Le associazioni di categoria GastroTicino e HotellerieSuisse ricordano nuovamente ai propri soci l'obbligo di presentare il nuovo certificato di idoneità dei locali entro il 15 giugno 2026, unitamente – per chi non ne fosse già in possesso – a tutti i documenti per il rilascio della nuova autorizzazione prevista dalla legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (LEAR) del 15 marzo 2023 (stato 15 giugno 2023). Dopo diverse newsletter, articoli, comunicazioni social e interventi alle assemblee in questi ultimi tre anni, GastroTicino ribadisce ancora che secondo quanto previsto all'articolo 55 LEAR, infatti, entro il 15 giugno 2026 ogni esercizio pubblico dovrà essere in possesso di:

- un attestato di idoneità dei locali aggiornato;
- un'autorizzazione alla gerenza conforme alle disposizioni di legge.

Ma cosa dice la legge?

Art. 55 – Autorizzazione alla gerenza (LEAR)

1. Le autorizzazioni alla gerenza rilasciate secondo l'articolo 5 della legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione del 10 giugno 2010 (LEAR) e l'articolo 34b della legge sull'agricoltura del 3 dicembre 2002 (LAgr) mantengono la loro validità per un periodo massimo di 3 anni a decorrere dall'entrata in vigore della presente legge. Entro tale scadenza occorre richiedere una nuova autorizzazione ai sensi della presente legge.
2. Durante il periodo transitorio, fino al rilascio della nuova autorizzazione, restano valide le attestazioni di idoneità dei locali e le condizioni poste nell'autorizzazione rilasciata secondo il diritto previgente.

La procedura

1° passo: il gestore (datore di lavoro) deve contattare il proprietario dello stabile che gli ha locato gli spazi per esercizio pubblico, affinché quest'ultimo gli presenti:

- il certificato RaSi (Rapporto di Sicurezza che attesta la conformità dell'impianto elettrico alle normative vigenti in Svizzera);
- la perizia antincendio rilasciata da un professionista abilitato nel settore antincendio o da un organismo di certificazione accreditato.

Successivamente, con tali documenti ed eventuali ulteriori richiesti a dipendenza del singolo caso, si dovrà richiedere all'Ufficio tecnico del municipio il rilascio dell'attestato di idoneità aggiornato.

2° passo: una volta presentata la documentazione, sarà rilasciato automaticamente un preavviso dal Laboratorio cantonale.

3° passo: accedere al sito del Servizio autorizzazioni, commercio e giochi: sul sito https://www4.ti.ch/di/pol-new/servizi-online/i-servizi-per-il-cittadino#10/2. Da qui è possibile richiedere il rilascio dell'autorizzazione aggiornata, selezionando la tipologia corrispondente: persona fisica, società oppure unione di persone.

Non aspettate!

La procedura richiede diversi documenti e tempi di elaborazione piuttosto lunghi. Si raccomanda pertanto a chi non l'avesse già fatto, di iniziare le pratiche quanto prima, per evitare la sospensione dell'attività dopo il 15 giugno 2026, in particolare laddove si potrebbero temere delle reticenze da parte di locatori, problemi alla struttura o con altri documenti risultanti non idonei.

Cazzoeula: rassegna in 30 ristoranti

La Rassegna ticinese della cazzoeula nei giorni della merla è una di quelle rassegne che riscuotono maggior successo nel panorama cantonale, grazie alla passione della trentina di ristoratori che partecipano. La 13a edizione avrà luogo dal 26 gennaio all'8 febbraio e sarà organizzata come sempre da GastroTicino con Ticino a Tavola e Réservé Magazine, e il sostegno del Cazzoeula Club Ticino (presieduto da Riccardo Calastri) e di Ticino a Te (rete agroalimentare ticinese creata dal Centro di Competenze Agroalimentari Ticino CCAT). Sul sito ticinoatavola.ch è pubblicata la guida con la ricetta e l'elenco dei ristoranti.

Dirigenti della ristorazione

Attestati professionali G2 in Ticino

Il Bora da Besa di Lugano ha accolto il 16 dicembre per la seconda volta in Ticino la cerimonia di consegna dei 7 Attestati professionali federali di esercente albergatore (G2). Il corso di preparazione, organizzato da GastroTicino in collaborazione con GastroSuisse, si rivolge in particolare ai dirigenti del settore ristorazione, ai responsabili operativi dei ristoranti di gastronomia standardizzata, degli hotel di piccole e medie dimensioni e ai responsabili della gestione degli eventi grazie al modulo opzionale che sono in possesso del titolo di studio G1.

L'evento ha riunito i sette festeggiati che hanno terminato il percorso formativo 2024-2025 (un giorno di frequenza settimanale durante l'intero anno scolastico): Alessandro Alves Dos Reis, Barbara Basile, Daniele Canters, Jana Glensk, Michel Lüscher, Vania Tambone e Florence Vassella. Daniele Canters è stato premiato per la miglior media (5,3).

La terza edizione del corso è in pieno svolgimento e i partecipanti sono nove. Sono già aperte le iscrizioni per il prossimo ciclo previsto da settembre 2026 a giugno 2027. Questa offerta formativa prevede importanti sovvenzioni dal CCNL e dalla Confederazione. Maggiori informazioni si possono ottenere consultando il sito gastroformazione.ch e/o gastrosuisse.ch.

Alla cerimonia di consegna degli attestati e premiazione erano presenti per GastroSuisse Thomas Fahrni (responsabile della formazione degli imprenditori a livello svizzero) e André Roduit (presidente della Commissione per la garanzia della qualità); per GastroTicino hanno fatto gli onori di casa Massimo Suter (presidente), Gabriele Beltrami (direttore) e Valentina de Sena (responsabile della formazione professionale e programma corsi).

Al termine della cerimonia è stato offerto da GastroSuisse uno standing-diner a tutti i presenti, occasione di condivisione e scambio di auguri.

Nella foto il gruppo dei partecipanti al corso ai quali è stato consegnato l'Attestato professionale federale di esercente albergatore APF (G2). Assenti nella foto Alessandro Alves Dos Reis e Vania Tambone.

Tragedia a Crans-Montana: indicazioni operative per i soci

GastroTicino esprime vicinanza e solidarietà alle vittime e alle loro famiglie

di Massimo Suter, presidente di GastroTicino

Il grave evento verificatosi recentemente a Crans-Montana ha profondamente colpito l'opinione pubblica e il nostro settore. In qualità di associazione cantonale di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità, GastroTicino desidera innanzitutto esprimere la propria sincera vicinanza alle vittime, ai loro familiari e a tutte le persone coinvolte.

In questo contesto particolarmente delicato, riteniamo importante trasmettere un messaggio chiaro, responsabile e rassicurante all'insieme delle nostre associate e dei nostri associati, indipendentemente dalla tipologia di esercizio gestito.

Senso
di responsabilità

Il ruolo di GastroTicino, in quanto associazione professionale, non è quello di formulare ipotesi sulle cause dell'accaduto né di alimentare speculazioni o preoccupazioni all'interno del settore. Al contrario, il nostro compito è quello di accompagnare le imprese affiliate con senso di responsabilità, equilibrio e orientamento pratico, nel rispetto delle competenze delle autorità preposte.

È possibile che singoli esercizi vengano interpellati da clienti, partner o rappresentanti dei media. In tali situazioni, invitiamo i soci a mantenere una comunicazione sobria e strettamente fattuale, evitando qualsiasi commento su un evento che è attualmente oggetto di indagine da parte delle autorità competenti. È sufficiente ricordare che la sicurezza rappresenta un elemento essenziale dell'attività quotidiana delle nostre professioni e che le prescrizioni legali e regolamentari in vigore vengono applicate e rispettate.

Check-list
di controllo

Al fine di fornire un supporto concreto, GastroTicino mette a disposizione dei propri membri la seguente documentazione:

- una check-list di controllo relativa ai principali aspetti della sicurezza antincendio, con richiamo alle disposizioni in materia di controllo dell'età che si trova sul sito di GastroTicino;
- un collegamento alla soluzione di settore raccomandata da GastroSuisse, disponibile sulla piattaforma hotelgastrosafety.ch;
- una selezione di link alle risorse ufficiali dell'ECA (direttive, istruzioni operative e offerte formative) che si trova sempre sul sito di GastroTicino.

A titolo informativo, ricordiamo inoltre che nel Canton Ticino restano pienamente applicabili le disposizioni vigenti in materia di controllo dell'età, che devono essere rigorosamente rispettate da tutti gli esercizi.

In linea con le raccomandazioni delle istanze di settore e nell'ottica di una prevenzione responsabile.

Niente candele
a fiamma libera

GastroTicino invita infine tutte le aziende affiliate a rinunciare all'utilizzo di candele a fiamma libera, fuochi bengala e altri dispositivi pirotecnici, qualora questi possano costituire un potenziale rischio per la sicurezza delle persone, della clientela e delle infrastrutture.

GastroTicino resta a completa disposizione delle proprie associate e dei propri associati per qualsiasi chiarimento, dubbio o situazione particolare che richieda un supporto specifico e ringrazia per il professionalismo, il senso di responsabilità e l'impegno quotidiano nel garantire esercizi sicuri, conformi alle normative e orientati alla tutela della clientela e dei collaboratori.

Attestazione d'idoneità:
urgente!

In conclusione, oltre a quanto precede, il responsabile dell'Ufficio giuridico di GastroTicino, Avv. Marco Grabani, ricorda anche che le regole concernenti la polizia del fuoco sono essenzialmente di competenza cantonale e questo per scelta politica. In Ticino, oltre a una specifica legislazione, il gestore tiene al più tardi dal 2014 un'attestazione di idoneità rilasciato dal comune che l'esercizio si trova in una struttura conforme alla legislazione e quindi alle sicurezze richieste. Con la nuova LEAR del 15 giugno 2023 è diventato in ogni caso obbligatorio – come più volte ricordato ai soci – l'aggiornamento dell'attestazione da presentarsi (per chi non l'avesse ancora fatto) entro il 15 giugno 2026 (vedi articolo a lato).

Carnevali e simili:
nessuna deroga alla sicurezza

Nell'imminenza del carnevale GastroTicino si è detta contraria a qualsiasi deroga alle norme di sicurezza in vigore o a deroghe alle decisioni delle autorità cantonali e comunali. Allo stesso tempo si dichiara anche contraria a ogni e qualsiasi allentamento delle norme che garantiscono la sicurezza dei clienti e del personale.

Ausgeschlafen

Eine fischreiche Auszeit in Locarno

TEXT UND **FOTOS** RETO E. WILD

Das Hotel Cittadella, von GastroSuisse mit drei Sternen ausgezeichnet, befindet sich in einer privilegierten, ruhigen Lage in der Altstadt von Locarno: oberhalb der Piazza Grande und im Schatten der barocken Kirche Santa Maria Assunta. Die Altstadt hat den Nachteil, dass es in den historischen Gemäuern des Hotels keinen Lift zu den neun Zimmern (Doppelzimmer ab 170 Franken inklusive kleinem Frühstücksbuffet) gibt. Diese sind rund 20 Quadratmeter gross und jeweils mit einem Flachbildfernseher und einem Badezimmer mit Föhn ausgestattet. Einige verfügen über einen kleinen Balkon, wo im Winter nach dem Mittag für kurze Zeit die Sonne auftaucht. Ein grosser Vorteil: Der Zimmerbezug ist schon ab 13 Uhr möglich.

Pizza oder Degustationsmenü

Rechts von der kleinen Rezeption befindet sich das hoteleigene Restaurant, das sich über zwei Etagen erstreckt. Die Einrichtung im Parterrebereich (Bild unten rechts) mit einer Theke und dahinter einem Pizzaofen ist eher einfach gehalten. Im Parterre nehmen die Hotelgäste das Frühstück ein. Und im ersten Stock sieht es in der Sala Gourmet gediegener aus; auf einer Schiefertafel ist jeweils das «Menu degustazione» mit vier Gängen zu 98 Franken (drei Gänge kosten 82 Franken) ausgestellt. Die Weinkompetenz zeigt sich bereits am Hoteleingang mit einer ausgestellten, leeren Magnumflasche Tignanello des Jahrgangs 2021.

«Specialità di pesce» steht auf der Visitenkarte des Betriebs: also unten Pizza und oben Fischspezialitäten wie zu Antipasti ein Meeresfrüchtesalat, Thunfischtatar, «Degustazione di pesce crudo» oder Gillardeau-Austern zu 7 Franken das Stück. Unter «Primi Piatti» gibt es etwa Spaghetti mit Hummer. Selbstverständlich fehlen Risotto mit Garnelen oder Gnocchi mit Tintenfisch nicht. Wer noch andere Meerestiere möchte, kann sich zum Hauptgang Riesengarnelen bestellen. Fleischliebhaber können zwischen Perlhuhnbrust und Rinderfilet mit Gänseleber wählen.

Nach dem Genuss führt eine Wendeltreppe zu den Zimmern. Schade, dass vor dem offiziellen Check-out um 11.30 Uhr die Raumpflegerin gleich zweimal unangemeldet ins Zimmer tritt.

Hotel Ristorante Cittadella
Via Cittadella 18
6600 Locarno
www.cittadella.ch

In dieser Rubrik teilt die Redaktion des GastroJournals persönliche Erfahrungen.

Das Hotel Cittadella befindet sich in einer ruhigen Seitengasse und hat neun Zimmer.

Einige Zimmer verfügen über einen eigenen Balkon. Vis-à-vis befindet sich eine Kirche.

Das Ristorante des Cittadella wurde von GaultMillau mit 14 Punkten ausgezeichnet.

IMPRESSUM

Gegründet/Fondation 1895
GastroJournal
Blumenfeldstrasse 20, Postfach
8046 Zürich
Tel. +41 (0)44 377 53 11
www.gastrojournal.ch

Herausgeber/Editeur
GASTROSUISSE
GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration/Fédération de l'hôtellerie et de la restauration

Auflage/Tirage 2025
Verkaufte Auflage WEMF-Beglaubigung/Tirage certifié REMP/FRP:
18 666 Ex.
Druckauflage/Tirage imprimé:
20 000 Ex.
über 200 000 Leserinnen und Leser/plus de 200 000 lecteurs (LINK Luzern)
Erscheint donnerstags (zweiwöchentlich)/Paraît le jeudi (toutes les deux semaines)

Abonnements
Magazinabonnement/Abonnement magazine
12 Monate/12 mois CHF 170.–
Einzelnummer/Exemplaire CHF 7.90
Kontakt/Contact abo@gastrojournal.ch

Verlag/Edition
Verlagsleitung, Mitglied Geschäftsleitung/Responsable de l'édition, Membre de la direction
Patrik Hasler-Olbrych

Anzeigen
Leiter Anzeigenverkauf/Media Sales Directeur des ventes/Media sales
Roger Schenk

Anzeigendisposition/Disposition des annonces
Deborah van Lith
Selma Sivac
Elma Ibric

Kontakt Anzeigen/Pour passer vos annonces (Service, Immobilières, offres d'emploi, «Boîte à trouvailles», Sous-traitants)
anzeigen@gastrojournal.ch
annonces@ gastrojournal.ch
Tel.: +41 (0)44 377 53 11

Anzeigenverkauf Westschweiz/Annonces Suisse Romande (Annonces, publireportage, bannière)

Key Account Manager Westschweiz
Roger Grossmann

Anzeigenschluss/Clôture des annonces
Dienstag 16 Uhr/Mardi 16h00

Redaktion/Rédaction
Chefredaktor/Rédacteur en chef
Reto E. Wild (rw)

Redaktion
Corinne Nusskern (cn)
Nicole Steffen (nst)
Petra Schwinghammer (psh)
Iris Wettstein (iw)
Oliver Borner (obo)

Rédaction Suisse romande
Isabelle Buesser-Waser (ibw)
Caroline Goldschmid (cgo)

Editorial Design
Sibylle Lees

Kontakt Redaktion/Contact Rédaction
redaktion@gastrojournal.ch
redaction-romande@gastrojournal.ch

Fotografen/Fotografinnen
Nicola Pitaro, Linda Pollari, Nicolas Righetti, Daniel Winkler

Freie Mitarbeitende
Heidi Bacchilega, Urs Oskar Keller, Fabrice Müller, Hans Schneeberger, Patric Schönberg, Mathias Steger

Redaktionsschluss/Clôture rédactionnelle
Montag 12 Uhr/Lundi 12h00

Druckerei/Imprimerie
Stämpfli Kommunikation
Wölflistrasse 1, Postfach, 3001 Bern

Qualitätszertifikate/Certificats de qualité
certifié REMP/FRP WEMF REMP WEMF/SW bejaubigt
Publication Quality. Our Passion.
LESER-ANALYSE FACHPRESSE
Cercle de Contrôle Associations et Médias

KI-Nutzungsrichtlinien
Das GastroJournal nutzt künstliche Intelligenz (KI) für die redaktionelle Arbeit – konkret für Recherche, Transkription von Audiodateien, Datenanalyse und Übersetzungen. KI wird nicht zum Verfassen von Artikeln verwendet, kann jedoch zur Fehlerprüfung und Textoptimierung eingesetzt werden. Die Redaktion erstellt alle Inhalte nach den Grundsätzen journalistischer Ethik.

Der Abdruck von Artikeln aus dem GastroJournal ist nur nach Rücksprache mit der Redaktion gestattet.

La reproduction d'articles du GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction.

Printed in Switzerland

PINSA ROMANA: DE ROME À ZURICH

Le nouveau mélange de farine «Pinsa Romana» a été très bien noté au salon Igeho 2025.

Swissmill développe sans cesse de nouveaux produits. La dernière innovation de la plus grande minoterie de Suisse est un mélange de farines pour pinsa romana. Contrairement à ce qui se fait pour la pizza, les fonds de pâte sont précuits, ce qui permet une production flexible et rapide. Le mélange a suscité un vif intérêt auprès des professionnels de la boulangerie et de la restauration au salon Igeho 2025.

Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur et prête en quelques minutes, la pinsa romana conquiert la Suisse. Pour cette spécialité italienne, Swissmill a développé le mélange idéal, composé de farines de blé, de riz et de soja, ainsi que du levain.

Pour les boulangeries, la vente à l'emporter et les pizzerias

Contrairement à ce qui se fait pour la pizza, cuite avec sa garniture, les fonds de pinsa sont précuits. Ils sont garnis avant dégustation puis réchauffés. Ils peuvent donc être préparés en grandes quantités à l'avance et congelés. «La production s'en trouve grandement facilitée», précise Michael Winet, conseiller de vente. Il y voit un grand potentiel pour la vente à l'emporter et les boulangeries, mais aussi pour les pizzerias.

«Les habitudes de consommation ont changé. Les en-cas chauds rapides à préparer ont la cote», explique-t-il. «La pinsa est donc une alternative attrayante et pratique pour la carte des menus.»

Aérée et digeste

Pour 100% de farine, 95% d'eau, la pâte à pinsa doit être pétrie lentement et délicatement, puis reposer entre 24 et 48 heures. «Grâce à sa fermentation longue et à sa forte teneur en eau, la pinsa très digeste», souligne Michael Winet. La pâte est ensuite façonnée en ovale, la forme typique de la pinsa, et légèrement écrasée avec les doigts. Une fois précuite, tout va très vite: il suffit d'ajouter une garniture au choix et de terminer la cuisson.

Salée ou sucrée, avec de la viande ou végétarienne, avec du fromage ou végane, la pinsa se décline de toutes les manières. Le jambon cru et la roquette sont idéalement ajoutés après la cuisson. Buon appetito!

Pinsa Romana,
le mélange de farines suisse pour des fonds de pinsa parfaits

Les paquets de 2,5 kg peuvent être commandés en ligne:

Boutique en ligne Transgourmet

Les sacs de 25 kg sont à commander directement auprès de Swissmill.

Nous sommes à votre service:

Michael Winet
Suisse orientale, Suisse centrale, Grisons et Tessin
+41 (0)79 153 25 01
michael.winet@smz.ch

Guy Herrbach
Nord-ouest de la Suisse, Suisse romande, Plateau et Valais
+41 (0)79 890 25 75
guy.herrbach@smz.ch

www.swissmill.ch

swissmill
Die Schweizer Getreidemühle.

PRODEGA

GASTRO Journal

LE MAGAZINE DE GASTROSUISSE pour la gastronomie, l'hôtellerie et le tourisme
N° 4/5 | 22 JANVIER 2026 | CHF 7.90

Une affaire de famille

Le traiteur Staubli AG se renouvelle avec succès de génération en génération

Le Moulin d'Assens revit

Claryce Monnier, ex-sous-cheffe de Stéphane Décotterd, se lance dans l'aventure

Cahier en français: pages 30 à 38