

GASTRONOMIE FÜR EINE BESSERE WELT



Im Einsatz #1: Bundesasylzentrum, Zürich

☛ Im Bundesasylzentrum Zürich leben rund 350 Geflüchtete, die sich in einem laufenden Asylverfahren befinden. Ein Team von Cuisine sans frontières (Csf) kocht dort einmal monatlich mit und für die Bewohnerinnen und Bewohner. Ziel dieses gemeinsamen Kochens ist es, die Gemeinschaft zwischen Hierlebenden und Neuangekommenen zu fördern, soziale Spannungen abzubauen und Abwechslung in den Alltag im Bundesasylzentrum zu bringen. Freiwillige, die mitmachen möchten, melden sich per Mail bei Csf. ■

Wie und wo engagiert sich Cuisine sans frontières? Die Non-Profit-Organisation stellt in jeder Ausgabe eines ihrer Projekte vor.
cuisinesansfrontieres.ch

In der Entstehung – Die Grosshändlerin Pistor baut im sankt-gallischen Sennwald eine Verteilzentrale für ihre Ostschweizer Kundschaft. Ziele sind kürzere Wege, mehr Liefertage und eine nachhaltige Belieferung. Das Gebäude soll im Frühling 2024 betriebsbereit sein. Die Gesamtinvestition dafür beläuft sich auf 18,5 Millionen Franken. ■

Zur Überbrückung – Das Hotel Château Gütsch in Luzern öffnet seinen Ballsaal temporär für eine italienische Tavolata. Bis zirka Ende April lädt Küchenchef Ludovico de Vivo täglich mittags und abends zur Festtafel für bis zu 50 Personen. Währenddessen wird das Restaurant Lumières umgebaut, die Wiedereröffnung ist auf Spätfrühling geplant. ■

In trockenen Tüchern – Eine Tochtergesellschaft von Hyatt hat mit der Davos Luxury Properties AG den Franchisevertrag für das Hotel Flüela Davos abgeschlossen. Das Luxushaus mit 49 Zimmern wird 2023 nach einer umfassenden Renovierung Teil der Unbound Collection by Hyatt. ■

Zum Mitmachen – Die achte Auflage des Wettbewerbs Koch des Jahres ist lanciert. Noch bis zum 31. März können sich professionelle Köche und Köchinnen aus der ganzen Dach-Region um einen der 16 Plätze im Vorfinale bewerben, das am 22. und 23. Mai im deutschen Achern über die Bühne gehen wird. Zum Bewerbungsverfahren gehört die Kreation eines mit verschiedenen Challenges belegten Drei-Gänge-Menüs, das einen Warenwert von 30 Franken pro Person nicht überschreitet. ■

In Vorbereitung – Auch heuer veranstaltet die internationale Bewegung Soil to Soul im Herbst ein Symposium, das wie gehabt unter dem Dach von Food Zürich stattfindet. Vom 14. bis 16. September erwarten die Besucherinnen und Besucher spannende Keynotes und Podiumsdiskussionen, genussvolle Mittag- und Abendessen, lehrreiche Masterclasses und ein vielfältiger Soil Food & Fermentista Market. Neu ist der Ort, an dem das Symposium stattfinden wird: im Zürcher Kulturreal Mühle Tiefenbrunnen. ■



Tiefkühlsuppen wie hausgemacht

Hergestellt aus natürlichen Zutaten, ohne Zusatzstoffe, frei von Gluten und Laktose, tiefgekühlt, in leicht portionierbaren Pellets.



Holen Sie sich jetzt Ihre Inspiration unter
www.ditzler.ch