



GASTKOLUMNE

## Merci beaucoup!

Anna Hofmann, Geschäftsführerin  
Cuisine sans frontières

Es sind unruhige Zeiten, in denen wir aktuell leben. Krieg, Naturkatastrophen, Inflation und der Klimawandel verunsichern die Menschen und beeinflussen damit auch das Zusammenleben in der Gesellschaft. Umso wichtiger ist es darum, dass gemeinschaftsfördernde Aktivitäten wie zusammen Kochen und Essen weiterhin stattfinden können. Wir alle kennen das gute Gefühl, das ein warmer Teller Suppe zu geben vermag: Man kommt von einem anstrengenden Tag nach Hause, setzt sich zum gemeinsamen Essen mit seinen Liebblingsmenschen hin. Sorgen können besprochen werden, eine Anekdote heitert die Stimmung auf und der Bauch wird warm. Seit bald zwanzig Jahren setzen wir uns mit Cuisine sans frontières dafür ein, gemeinsames Essen auch dort zu ermöglichen, wo es aufgrund von Konflikten, Krisen oder Naturkatastrophen sonst nicht mehr passiert. Köchinnen und Köche sind dabei zentral: engagierte Menschen, die schnell denken, pragmatisch handeln und sich auch in unvorhergesehenen Situationen behaupten können. Das beweisen viele Vertreterinnen dieser Berufsgruppe in unseren Projekten immer wieder: Wenn sie innert Tagen eine Notküche für ukrainische Geflüchtete aufbauen, in Burkina Faso vertriebenen Frauen zeigen, wie sie sich mit dem Verkauf von Mahlzeiten eine neue Lebensgrundlage aufbauen oder im Bundesasylzentrum in Zürich beim gemeinsamen Kochen und Essen den Austausch zwischen hier Lebenden und Geflüchteten fördern. Köchinnen und Köche ermöglichen damit auf vielfältige Weise und in unterschiedlichsten Umgebungen das gute Gefühl des warmen Suppenbauchs – dafür gebührt ihnen, erst recht in Zeiten wie diesen, grosser Dank!



Für Bio Suisse steht ein ganzheitlicher Landbau im Zentrum, der authentische und gesunde Produkte erzeugt. BIO SUISSE

## Bio Suisse hält an Lösungen für den Klimaschutz fest

Bio Suisse ist enttäuscht über die mutlose Agrarpolitik. Der Verband baut das Angebot für ein nachhaltiges Ernährungssystem trotzdem weiter aus.

Der Nationalrat hat vergangene Woche verschiedene Anträge für mehr Umweltschutz in der Landwirtschaft abgelehnt. Ob mit oder ohne gute Agrarpolitik: Wie Bio Suisse vermeldet, würde die Organisation mit ihren Partnern am Markt sowie den Konsumentinnen und Konsumenten weiterhin einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung des Ernährungssystems leisten. So bietet Bio vielen Produzenten Chancen. Im Rahmen der Ackerbauoffensive werden zurzeit rund 15 000 Hektaren Ackerfläche für Bioprodukte gesucht. Der Nutzen, den diese Betriebe für die Allgemeinheit bringen würden, sei bekannt: Das hohe Tierwohl ist Standard. Zudem würden Bio-Suisse-Betriebe überdurchschnittlich viel Biodiversität aufweisen, die Umwelt von Kunstdünger und chemisch-synthetischen



Mehr Informationen unter:  
[bio-suisse.ch](http://bio-suisse.ch)

Pflanzenschutzmitteln entlasten und gut für das Klima sein. Ebenfalls würden Bio-Konsumenten einen kleineren ökologischen Fussabdruck aufweisen.

*Abstimmung laut Bio Suisse enttäuschend*

Das Parlament hätte letzte Woche eine stimmige, zukunftsgerichtete Agrarpolitik machen können. Zur Agrarpolitik lagen bis zuletzt Anträge vor, die eine realistische Klima- und Biodiversitätspolitik sowie eine Weiterentwicklung des Tierwohls ermöglicht hätten. Die nun beschlossene Agrarpolitik gilt bis mindestens zum Schlüsseljahr 2030. Gemäss der nationalen Klimastrategie müssen bis 2030 die Treibhausgase in der Schweiz um 50 Prozent und in der Landwirtschaft um 20 Prozent gesenkt werden. Der Schutz der Biodiversität müsse deutlich verstärkt werden, weil es sonst bald nichts mehr zu schützen gäbe.

Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe. Die Trägerinnen und Träger sind die rund 7500 Knospe-Bauern sowie Knospe-Gärtner, die in 33 Mitgliedergruppen organisiert sind. (ADE)

## PRESSESPIEGEL

*Blick*

### Serverfarmen sind Energiefresser

Der Stromverbrauch aller Schweizer Rechenzentren und Serverräume lag 2019 bei 2,1 Terawattstunden oder 3,6 Prozent des Schweizer Stromverbrauchs. Ein Vergleich: Im Jahr 2021 wurden für den gesamten öffentlichen Verkehr 8,3 Prozent des Schweizer Stroms verwendet. Bei einem in Beringen/SH bewilligten Rechenzentrum soll bei der Planung die Energieeffizienz keine Rolle gespielt haben, was Umweltschützer bemängeln. Zudem soll der Rheinfall für ein Kraftwerk genutzt werden, was den Touristikern nicht passt. «Der Rheinfall darf nicht kastriert werden», sagte Walter Leu, Ex-Tourismus-Chef.

*Luzerner Zeitung*

### Franz Grüter will wissen, was er isst

SVP-Nationalrat Franz Grüter aus Luzern hat einen Vorstoss eingereicht. Darin verlangt er, dass Lebensmittel mit Insekten als Zutat klar erkennbar gekennzeichnet werden. Seit 2021 regelt die Verordnung über neuartige Lebensmittel – das sind Speisen, die vor 1997 in Europa nicht konsumiert wurden – deren Deklaration. Eine Nennung von Insekten auf der Zutatenliste reicht Franz Grüter nicht. Er verweist auf die Deklaration von Produkten mit Schweinefleisch, bei denen Kundinnen und Kunden, die dessen Konsum aus religiösen Gründen ablehnten, mit einem klar erkennbaren Kennzeichen vor einem versehentlichen Konsum gewarnt werden.

*Südostschweiz*

### Erfolgreicher 53. Skimarathon

Warme Temperaturen und wenig Schnee waren die viel diskutierten Themen im Vorfeld des 53. Engadin Skimarathons. Besonders die Abschnitte über den St. Moritzersee waren heikel. Doch die Organisatoren haben alles unternommen und schafften es, die Loipen für den 12. März optimal zu präparieren. Den Teilnehmenden hat es gefallen. Über 13 000 Läuferinnen und Läufer machten sich auf die 42 Kilometer von Maloja nach S-chanf. Entlang der Strecke wurden an Verpflegungsposten 75 000 Becher Iostar, 50 000 Becher Tee, Bouillon, Wasser sowie 9000 Bananen, Schoggi und Riegel abgegeben.

ANZEIGE

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE VERLAG

Rund 3000 Lernende  
haben unsere  
Zeitung abonniert.

DU AUCH?

[www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo](http://www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo)

## Nenad Mlinarevic holt Mitja Birlo für sein Projekt am Zürcher HB

Das neue Fine-Dining-Lokal unter Mitja Birlo soll laut Gault-Millau-Channel Ende 2023 eröffnen.

Mitja Birlo freut sich über seinen neuen Job in Zürich. Es sei ein Angebot gewesen, das er nicht ablehnen konnte. Laut Gault-Millau-Channel soll das Gourmetrestaurant Ende Jahr mit 20 Sitzplätzen – die meisten davon an einem Marmor-Tresen – eröffnen. Der «Counter», wie er intern genannt wird, ist Teil des bisher ambitioniertesten Projekts, das die beiden Zürcher Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem in Angriff genommen haben. Im frisch renovierten Südtrakt des Zürcher Hauptbahn-



Mehr Informationen unter:  
[nenadmmlinarevic.com](http://nenadmmlinarevic.com)

hofs eröffnen sie eine grosse Brasserie, eine Bar und eben das kleine Fine-Dining-Lokal.

«Das wird Mitjas Restaurant, wir geben bloss den Rahmen vor», erklärt Nenad Mlinarevic dem Gault-Millau-Channel. Der 41-Jährige führt mittlerweile die Restaurants Neumarkt, Bauernschänke und Neue Taverne. «Nenad weiss, was es für ein gut laufendes Gourmetrestaurant braucht. Gemeinsam mit Valentin Diem ist das ein starkes Team, das mir den Rücken freihalten kann», ist Birlo überzeugt. Er freue sich zudem darauf, wieder mehr zu kochen und sich eher kreativen als administrativen Aufgaben zu widmen. «Mitja ist als Koch, aber vor allem auch als Mensch die perfekte Besetzung für diese Aufgabe», ist Mlinarevic überzeugt. (ADE)