

GASTRONOMIE FÜR EINE BESSERE WELT



Im Einsatz #3: Sarvaguna, Nepal

Die Menschen in Nepal leben unter prekären Bedingungen, das Land gehört zu den ärmsten weltweit, die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen ist ungenügend. Die Schulküche Sarvaguna versorgt täglich mehr als 1000 Kinder mit einer nahrhaften Mahlzeit und ist seit diesem Jahr zugleich eine Ausbildungsstätte. In einem praxisorientierten, einjährigen Lehrgang werden die jungen Studierenden für die Gastronomie ausgebildet, um langfristig die Ernährungssituation in öffentlichen Einrichtungen im Land zu verbessern. ■

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

Premiere – Erstmals gehört in der Schweiz nun auch ein Wein zu den Presidi von Slow Food. Dabei handelt es sich um die Bondola, eine autochtone rote Rebsorte, die einst im Sopraceneri weitverbreitet war und heute nur noch von wenigen Winzerinnen und Winzern rein vinifiziert wird. ■

Markteintritt – Firehouse Subs und die Marché Restaurants Schweiz AG, eine Tochter der Coop-Gruppe, wollen «in wenigen Monaten» das erste Firehouse-Subs-Lokal in der Schweiz eröffnen und betreiben. Als erste Filiale ausserhalb Nordamerikas markiere es den Beginn der internationalen Expansionspläne der Marke. ■

Neuheit – Das kürzlich eröffnete Hotel Aves Homebase Arosa lanciert das schweizweit erste Abo für Hotelübernachtungen. Es gilt für die Sommersaison 2023, ist in zwei Kategorien erhältlich (Single- für 1200 Franken respektive Double-Use für 1500 Franken) und schliesst maximal 15 Nächte ein. Die Aktion ist auf 100 Abos limitiert. ■

Neustart – Patisserie-Weltmeister und Dessert-Tausend-sassa Rolf Mürner hat sein langjähriges Domizil im bernischen Rüeggisberg verlassen und eröffnet Mitte Juni sein neues Patisserie-Atelier am Flugplatz Bern-Belp. ■

Innovation – Als erste Schweizer Firma produziert Lütolf eine Milchalternative auf der Basis von Maisdunst – einem Nebenprodukt, das hauptsächlich als Tierfutter verwendet wird. Für den veganen Drink bezieht Lütolf den Mais von Landwirtinnen und Landwirten in der Schweiz. ■

Festival – Vom 30. Juni bis 2. Juli verwandeln Engelberger Köchinnen und Köche den Grillplatz der Fürenalp-Bahn in eine Outdoor-Küche. Am Food Unplugged, bei dem ohne Strom und Gas gekocht wird, beteiligen sich die Skilodge Engelberg, die Villa Hundert, das Alpina Einhorn, das Bellevue Terminus, das Bergrestaurant Fürenalp, die Wirtschaft Grafenort, das Restaurant Spannort und das Kempinski Palace Engelberg. Höhepunkt ist das Wald-Dinner am 1. Juli. ■

Whats' on your menu?



Maschine. Service. Kaffee.

www.cafina.ch • mycafina.ch

Melitta®
caFina