

## GASTRONOMIE FÜR EINE BESSERE WELT



## Im Einsatz #6: Tumaco, Kolumbien

☛ Im Stadtteil Nuevo Milenio in Tumaco, an der Pazifikküste Kolumbiens, prägen Gewalt und Kriminalität den Alltag, medizinische Versorgung und Trinkwasser sind Mangelware. Jugendliche haben kaum Zukunftsperspektiven. Der Imbiss Piqueteadero im Centro Afro Juvenil wird nun zu einer Cafeteria ausgebaut. Es entstehen Sitzplätze, das Essensangebot wird erweitert. Drei Jugendliche absolvieren eine gastronomische Ausbildung in Küche, Service und Marketing. Sie erlangen so die notwendigen Fähigkeiten, um im Piqueteadero zu arbeiten und diesen aktiv weiterzuentwickeln.

Wie und wo engagiert sich Cuisine sans frontières? Die Non-Profit-Organisation stellt in jeder Ausgabe eines ihrer Projekte vor.  
[cuisinesansfrontieres.ch](http://cuisinesansfrontieres.ch)

**Für Vegis** – Tibits expandiert nach Aarau. Das Familienunternehmen beerbt den heutigen Pächter Franz Maier, der das Restaurant Einstein im AZ-Medienhaus noch bis Ende Jahr führt. Nach einem kurzen Unterbruch für Renovationsarbeiten soll das Tibits im Frühling 2024 eröffnen. Den bisherigen Mitarbeitenden wird eine Anstellung im neuen Betrieb angeboten. ■

**Für Schnapsnasen** – Im Oktober versammelte sich die Brennereibranche in Basel zur alle zwei Jahre stattfindenden Distisuisse, der Prämierung der besten Schweizer Spirituosen. Mit einer Beteiligung von 135 Brennereien, die 790 Produkte zur Bewertung eingereicht hatten, brach die diesjährige Veranstaltung alle Rekorde. Als Brennereien des Jahres 2023 ausgezeichnet wurden die S.Fassbind AG, die Spezialitätenbrennerei Humbel, die Destillaria Daguot, die Distillerie Studer & Co, die Z'Graggen Distillerie, die Diwisa AG, die Etter Söhne AG, die Heiner's Destillate GmbH und die Amstutz Manufaktur. ■

**Für Hoteliers** – Zum sieben Mal prämierte Gastrosuisse das innovativste Hotelkonzept. Heuer ging der Hotel-Innovations-Award an das Projekt Bergwelten Salwideli in Sörenberg. Das altehrwürdige Haus liegt in der Kernzone der Unesco-Biosphäre Entlebuch, wird aktuell komplett renoviert und erhält einen modernen Anbau aus Holz. ■

**Für Bäckerinnen** – Das Finale der Brot-Chef Sweet Edition für Lernende bot dieses Jahr höchste Backkunst. Den Sieg holte sich Debora Zumbühl vom Christen Beck in Buochs. Platz zwei ging an Sina Käppeli aus Muri, Platz drei an Alina Tresch aus St. Gallen. ■

**Für Barkeeper** – Mit den Swiss Bar Awards wurden die Besten der Zunft gefeiert. Lorenz Struchen von der Twentys Cocktailbar in Biel ist Barkeeper of the year. Der Titel Best Barkeeper Talent ging an Timo Schulz von der Bar Capitol (Luzern), die beste Newcomer Bar gehört zum Paradies (Baden), das beste Barteam ist im Einstein (St. Gallen) tätig. ■

**ige**ho

18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

Halle 1.1 / Stand B102

Backen Sie grosse Brötchen.  
Verwöhnen Sie Ihre  
Kundschaft.



Hier geht's zu  
unserem Vorschlag



cafina.ch  
mycafina.ch

Melitta®  
cafina