Cuisine sans frontières
Jahresbericht 2025



Cuisine sans frontières
Anwandstrasse 67
CH – 8004 Zürich

+41 44 261 00 10
info@cuisinesansfrontieres.ch
www.cuisinesansfrontieres.ch

Deine Spende ist eine konkrete Massnahme zur Friedensförderung.

Postkonto: 85-135043-2
IBAN: CH05 0900 0000 8513 5043 2

Bericht des Präsidenten

Liebe Mitglieder, Partner:innen, Unterstützer:innen und Freund:innen von Cuisine sans frontières

Sisyphos rollt seinen Stein den Berg hinauf. Immer wieder. Und immer wieder rollt er zurück. Ein Bild, das seit Jahrhunderten für eine Arbeit steht, die kein Ende kennt und deren Fortschritt fraglich bleibt.

Es gibt Momente, in denen sich auch unsere Arbeit so anfühlt. Wenn Konflikte eskalieren, politische Realitäten kippen und mühsam Aufgebautes plötzlich wieder infrage steht. Wie aktuell zum Beispiel in unseren Projekten im Libanon. Man könnte alles hinschmeissen und sagen: Es nützt ja doch nichts. Wir machen keinen Unterschied. Ist dem so?

Vielleicht liegt der Wert unserer Arbeit nicht darin, dauerhafte Zustände zu schaffen. Sondern darin, immer wieder neu anzusetzen. Räume zu öffnen, in denen Begegnung möglich wird, auch wenn sie nicht für immer bestehen. Vertrauen aufzubauen, auch wenn es immer wieder erschüttert wird.

Cuisine sans frontières arbeitet genau in diesem Spannungsfeld. Gemeinsam mit unseren Partner:innen vor Ort entstehen Projekte, die sich laufend den jeweiligen Umständen anpassen müssen - oft fragil, manchmal unterbrochen, aber getragen von der Überzeugung, dass selbst kleine Veränderungen Bedeutung haben, insbesondere für den Alltag der lokalen Bevölkerung.

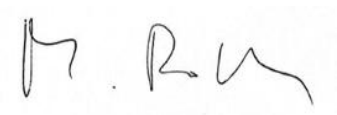
Dies ist mein letzter Bericht als Präsident. Während 12 Jahren durfte ich Cuisine sans frontières begleiten, nun gebe ich den Stab weiter. Nicht mit dem Anspruch, dass etwas abgeschlossen ist, sondern im Wissen, dass es immer unvollendet bleibt.

Was ich weitergeben möchte, ist kein Fazit, sondern eine Haltung: dranbleiben. Sich nicht entmutigen lassen von äusseren Umständen. Und gemeinsam mit unseren Projektpartner:innen immer wieder neue, innovative Wege finden, auch dann, wenn bestehende wegbrechen.

Mit dieser Haltung konnte Cuisine sans frontières in den letzten Jahren kontinuierlich wachsen und ihren Wirkungskreis laufend ausdehnen. Ein grosses Dankeschön an alle, die uns dabei verlässlich unterstützt haben. Tut es weiterhin!



Herzlich,



Martin Roth, Präsident Cuisine sans frontières

Zürich, 8. April 2025

CUISINE SANS FRONTIÈRES

Cuisine sans frontières (Csf) ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Zürich. Wir setzen weltweit gastronomische Projekte mit marginalisierten Gemeinschaften um und tragen damit zu einer inklusiven und resilienten Gesellschaft bei. Unsere Wirkungsorte sind Krisengebiete und Krisensituationen. Csf ist politisch und konfessionell unabhängig und verfolgt keine kommerziellen Interessen.

Auftrag
Gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung entwickeln wir konkrete Projektvorhaben zur Friedensförderung und zum Aufbau wirtschaftlicher Eigenständigkeit. Wir bauen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf und verankern diese langfristig. So schaffen wir Grundlagen für nachhaltige soziale und wirtschaftliche Entwicklung in Krisenzeiten. Lokale Ownership und Partizipation sind die Grundlage unserer Arbeit. Die operative Umsetzung erfolgt deshalb immer in enger Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen und Fachkräften.

Wir konzentrieren uns auf drei Ziele:

- **Soziale Integration und Begegnung:** Durch gemeinsames Kochen und Essen schaffen wir Orte der interkulturellen Begegnung. So bauen wir Vorurteile ab und fördern Dialog in Krisensituationen.
- **Bildung und Ausbildung:** Mit Ausbildungsprogrammen im Bereich Gastronomie erweitern wir berufliche Perspektiven und ermöglichen wirtschaftliche Unabhängigkeit für marginalisierte Gemeinschaften.
- **Nachhaltige Entwicklung:** Von Beginn an entwickeln wir die Projekte gemeinsam mit der lokalen Gemeinschaft. So entsteht eine solide Grundlage dafür, dass die Programme langfristig vor Ort eigenständig weitergeführt werden.

Die Organisation
Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet, verzeichnet aktuell über 1000 Mitglieder und finanziert sich durch Spenden, Mitglieder– und Stiftungsbeiträge sowie die Benefizveranstaltung Kitchen Battle.

Csf kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisten pro Jahr mehr als 8000 Stunden freiwilliges Engagement. Für die Kitchen Battle Tour setzt Csf auf ihr grosses Netzwerk und erhält Waren– und Infrastruktur-Spenden. Der ehrenamtliche, fünfköpfige Vorstand entscheidet über die Verwendung der finanziellen Mittel von Csf und bestimmt die Geschäftsleitung. Diese verantwortet die professionelle Realisierung der Projekte.

Gemeinnützigkeit
Cuisine sans frontières ist ein gemeinnütziger Verein, der von der Steuer befreit ist. Spenden an unsere Organisation können von der Steuer abgezogen werden. Die Statuten geben Auskunft über den Vereinszweck, der Jahresbericht belegt unsere Tätigkeiten und informiert über die Verwendung der finanziellen Mittel.

www.cuisinesansfrontieres.ch

Der Vorstand setzte sich 2025 wie folgt zusammen



Martin Roth

Präsident Cuisine sans frontières seit 2016, Vorstandsmitglied seit 2010



Eleonora Nodari

Vorstandsmitglied seit 2022, Bereich Kommunikation und Personal



Tobias Lengsfeld

Vorstandsmitglied seit 2016, Bereich Projekte und Personal



Monika Schärer

Vorstandsmitglied seit 2022, Bereich Personal und Kommunikation, Moderatorin Kitchen Battle Zürich



Paulo Oliveira

Vorstandsmitglied 2022 2025, Bereich Gastronomie



Boris Haselgruber

Vorstandsmitglied seit 2025, Ressort Finanzen und Personal



Mischa Dieterich

Vorstandsmitglied seit 2025, Bereich Gastronomie & Strategie

Interessensbindungen des Vorstandes

Roth Martin
- Verwaltungsratspräsident Studio Way AG
- Gründer, Co-Geschäftsführer Team Ensemble

Dieterich Mischa
- Partner Miteinander AG

Haselgruber Boris
- Stiftung RgZ - Mitglied Geschäftsleitung
- Verein Grünhölzli - Mitglied Vorstand (Kassier)
- Bertasi Consulting AG - Partner

Lengsfeld Tobias
- Stv. Leiter Institut Sozialmanagement, zhaw, Zürich

Mitglied Vergabeausschuss Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft SGG

Nodari Eleonora
- Mitinhaberin Studio Way

Oliveira Paulo
- Geschäftsleiter Gerolds Chuchi bis Dezember 2024

Schärer Monika
- Selbständig frontfrau.ch (Moderation, Coaching, Podcast)
- Vorstand FANTOCHE Internationales Animationsfilm Festival, Baden
- Vorstand Lumière, Förderverein Filmpodium Zürich

Die Geschäftsstelle wurde 2025 besetzt durch

Silvana Lindt: Geschäftsleitung, Finanzen, Kommunikation, Fundraising inkl. Kitchen Battle, Csf-Auslandsprojekte, Personal, Vereinsverwaltung (70%)
Marilena Jagow: Spenden- und Mitgliederverwaltung, Fundraising, Kommunikation (70%)
Tanja Carrillo: Csf-Auslandsprojekte (60%)
Patricia Gerber: Projektleitung Kitchen Battle und Zusatzaufgaben Jubiläum (50%), ab Oktober 2025 zusätzlich 20% für die Schweizer Projekte
Elena Sousa Sanchez: Csf-Auslandsprojekte (20% bis September 2025)



Team-Bild Sommerfest 2025, ©Anita Affentranger

20 Jahre Cuisine sans frontières

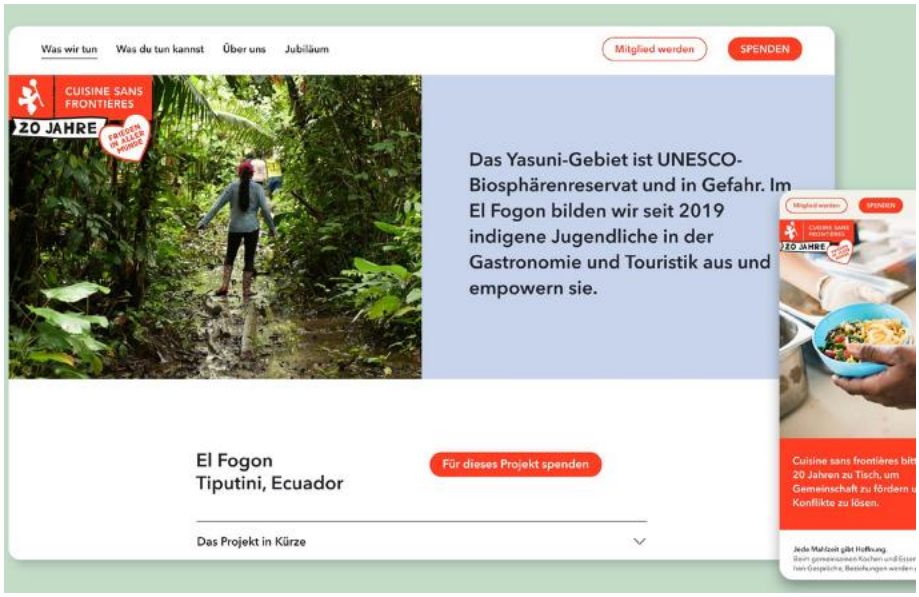
Von einem Zürcher Küchentisch zu einer Organisation, die in 15 Ländern Menschen an einem Tisch zusammenbringt. Wir sind stolz auf das, was wir gemeinsam erreicht haben: Über 20 Projekte, über 1000 Mitglieder und unzählige Menschen, die durch unsere Arbeit neue Perspektiven gefunden haben.
Im Jubiläumsjahr wollten wir neue Menschen erreichen und gleichzeitig unsere langjährigen Mitglieder und Spender:innen ehren. Wir wollten die 1000er Marke sprengen und erstmals in der 20jährigen Vereinsgeschichte eine vierstellige Mitgliederzahl zählen. Wir wollten Nähe zu unseren Projekten schaffen und unsere Freiwilligen verdanken, ohne die Csf nicht möglich wäre. Im Jubiläumsjahr haben wir deshalb ein kunterbuntes Programm an Begegnungsmöglichkeiten zusammengestellt.

Publiziert wurde das Jubiläumsprogramm «Nimm Platz. 20 Jahre Cuisine sans frontières» mit 20 Events auf der neuen Csf-Website, die im Februar 2025 online ging.



Neuer Look

Zum Vereinsjubiläum haben wir uns einen neuen Look gegönnt. Unsere langjährige Designagentur Studio Way hat uns anfangs Jahr eine neue Website designt. Danke vielmals für das schöne Geburtstagsgeschenk. Der neue Auftritt ist frischer und wir finden: auch übersichtlicher. Jetzt selber schauen.



Open Air St. Gallen

Wir waren im 2025 offizielle Charity-Partnerin des Open Air St. Gallen! 4 Tage Musik, Depots sammeln und viel Wurst und Spass. Csf war mit mehr als 20 Freiwilligen und einem eigenen Stand und Lagerfeuer mitten auf dem Gelände des Sittertobels. Dank den grosszügigen Spenden der Festival-Besucher:innen haben wir über 20`000 Franken Spenden gesammelt und viele neue Bekanntschaften geschlossen, auch mit einem jungen Publikum.





"Mit Freund:innen" Csf Mitglieder haben 10x eingeladen

Reto, Isabelle, das Provisorium, Thomas, Tobias und auch das Csf-Team selber haben eingeladen zum lunchen, brunchen, grillen, dinieren oder zum Raclette und zum Geburtstag feiern. Bei dieser Gelegenheit wurde über die Projekte von Csf gesprochen und es sind nebenbei auch viele neue Bekanntschaften – und natürlich auch einige neue Mitgliedschaften entstanden. Danke vielmals allen, die bei der Aktion "Mit Freund:innen" mitgemacht haben, ob als Gäste oder als Gastgeber:innen. Es war eine Freude!

Sommerfest





Ein Fest für alle freiwilligen Helfenden, Spender:innen und Mitglieder – mit ihren Partner:innen und Familien sollte es werden. Ein Fest, um Danke zu sagen für 20 Jahre wertvolles Engagement, Vertrauen und Hilfsbereitschaft. Gekommen ins Haus am Fluss an der Limmat sind über 300 Menschen aus der ganzen Schweiz. Besonders in Erinnerung geblieben ist uns die Rede von der ehemaligen Bundesrätin Micheline Calmy-Rey sowie die Laudatio von Patrick Honauer, Koch, Gastro-Unternehmer und Berater von internationalen Ernährungsprogrammen, unter anderem in Nepal. Auch David Höner, Koch und Gründer von Cuisine sans frontières ist aus Ecuador angereist und hat über die Entwicklung von Csf berichtet. In Erinnerung bleiben wird uns speziell die Anwesenheit von Mariam Al-Shaar, Projektleiterin der Soufra Cafeteria im Libanon und langjährige Projektpartnerin von Csf. Sie berichtete, unter welchen Bedingungen die Frauen im Libanon trotz aller Widrigkeiten weiterarbeiten und weshalb die Zusammenarbeit mit Cuisine sans frontières für sie so wertvoll ist.



Csf-Gründer David Höner am Jubiläumsfest ©Anita Affentranger

Tischgespräche in Bern und Zürich



«Gemeinsam essen knüpft Beziehungen und stärkt die Gemeinschaft» – davon sind wir überzeugt und haben deshalb zur geselligen Runde aufgerufen, um unser neustes Projekt im Kosovo vorzustellen.

In Bern trafen wir uns mit Mitgliedern und Spender:innen bei unserem Gastromitglied "Freibank". In Zürich logierten wir bei unseren Kolleginnen vom Provisorium, wo Präsident Martin Roth über seine Reise in den Kosovo berichtete und für alle Fragen zur Verfügung stand.

Beim live Call mit dem serbisch-kosovarischen Projektleiter Nemanja Nestorović von der Partnerorganisation cbm erfuhren die rund 20 Gäste, wie die lokale Organisation arbeitet und mit welchen Schwierigkeiten sie sich konfrontiert sieht. Besonders beeindruckt hat die Gäste die langjährige Erfahrung der Partner im Austausch mit Jugendlichen.



Im August hat das Csf-Team zu einem unkomplizierten Mittagessen an die Anwandstrasse eingeladen. Zu Gast waren neben alten und neuen Mitgliedern auch die beiden Praktikant:innen Diana und Jair aus Ecuador. Zu ihrem Praktikum im Hotel Ermitage in Schönried gehörte auch ein Besuch in Zürich. Jair und Diana erzählten, was ihnen besonders gefällt in der Küche des Hotels Ermitage und was sie mit ihren neuen Skills daheim in Ecuador erreichen wollen. Der Elan und Ehrgeiz der beiden Jungköch:innen hat uns sehr motiviert.



Tischgespräche und Mittagessen ©*Silvana Lindt*

Zwei neue Projekte im Jubiläumsjahr

Kochkurs in Zürich Seebach für geflüchtete Menschen

Letzten April war es soweit: 13 Teilnehmer:innen aus der Kollektivunterkunft Schärenmoos – darunter Kurd:innen, Ukrainer:innen und Sudanes:innen – schnitten, kochten und lernten gemeinsam. Unser Ziel? Geflüchteten einen Einblick in die Gastronomie zu geben und ihnen eine berufliche Perspektive zu eröffnen. Beim ersten Kurs stand ein Gemüseauflauf auf dem Menü – dabei wurden nicht nur Schneidetechniken geübt, sondern auch neue Begriffe gelernt. Das Highlight? Das gemeinsame Abendessen, bei dem sich Bewohner:innen und Freiwillige austauschten und einmal mehr bewiesen: Eine Mahlzeit verbindet. Einmal pro Woche trafen sich Gastro-Profis mit der interessierten Gruppe. Der Abschluss des Projektes fand an der Food Zurich Jubiläumsveranstaltung statt.

Kochen baut neue Brücken in Mitrovica, Kosovo

In der geteilten Stadt Mitrovica prägen ethnische Spannungen den Alltag. Csf bringt Kosovarisch-albanische und Kosovarisch-serbische Jugendliche an einen Tisch.
Der Kosovo ist nach wie vor von ungelösten politischen und ethnischen Spannungen geprägt. In Mitrovica spiegelt sich dieser Konflikt besonders wider. Der Fluss Ibar trennt die Stadt in einen überwiegend Kosovarisch-albanischen Süden und einen überwiegend kosovo-serbischen Norden. Diese Teilung führt dazu, dass die verschiedenen Gemeinschaften nur beschränkt miteinander interagieren. In diesem Kontext organisiert Cuisine sans frontières zusammen mit der lokalen Organisation Community Building Mitrovica mehrtägige gastronomische Workshops, bei denen Kosovarisch-albanische und Kosovarisch-serbische Jugendliche zusammenkommen, um die kulturelle Vielfalt durch die Zubereitung und den Austausch traditioneller Gerichte zu feiern. Im Herbst 2025 gelingt es unserer Partnerorganisation auf der Brücke von Mitrovica ein Fest für die Jugendlichen und ihre Familien zu organisieren.



Das Brückenfest in den Medien ©Schweizer Familie

Interview mit Benedikt Schmitz-Hübsch, Freiwilliger im El Fogon Projekt

Beni, du warst 2.5 Monate mitten im Amazonas. Was war die grösste Herausforderung für dich persönlich?
Durch die geografische Abgeschiedenheit des Projektes war ich oft mir selbst ausgesetzt. Das Gewitter von Gedanken in meinem Kopf, war schon sehr laut. Da hat sich in den letzten Jahren vieles angesammelt und wollte zum Teil auch einfach mal gehört werden. Diese Auseinandersetzung mit mir selbst und meinem inneren Kind war für mich persönlich die grösste Herausforderung.

Wie bist du zu Csf gekommen?
Damals im Jahr 2013, in einer etwas verrückten Neueröffnung eines Lokals am Zürichsee, wurde ich ziemlich schnell zu einem der wichtigsten Assets der beiden Küchenchefs Osborn und Oberegger. Somit auch Teil ihres Kitchen Battle Teams, noch im klassischen Model mit Halbfinal und Final, den wir gewonnen haben. Im Jahr 2014 dann in der Titelverteidigung aber gescheitert. Danach war ich angefressen von diesem Kitchen Battle und habe schon oft mitgemacht. Mir gefällt das Format, die Idee, die Menschen und das Spontane. Der Einsatz für das Projekt «El Fogon» kam auch eher spontan zustande, aber war eine unglaubliche Erfahrung.

Was waren deine Aufgaben im Projekt El Fogon in Ecuador?
Ich war als freiwilliger Kochdozent tätig. Ich habe während einem der drei Ausbildungsblöcke vor Ort die beiden Dozentinnen in der Planung und Leitung des «Camps» unterstützt. Ich selbst hatte theoretische und praktische Klassen vorzubereiten und auch durchzuführen mit Fokus auf Küche und Innovation in der Gastronomie.

,



Benedikt gemeinsam mit El Fogon Dozentin Gaby
©Benedikt Schmitz-Hübscher

Der grösste Teil meiner Arbeit war auch einfach zuhören, erzählen, anwesend sein, begleiten, Selbst- und Teammanagement zu propagieren und 24/7 mit den Studenten und Dozentinnen dort zu leben.

Was hat dich besonders beeindruckt am Projekt?
Besonders an diesem Projekt war für mich der Austausch mit jungen, indigenen Erwachsenen, der Einblick in einen Wald, der so gigantisch erscheint und diesen zu erleben. Beeindruckt hat mich auch die gesamte Logistik hinter diesem Projekt und ihre Umsetzung mit all den kleinen Problemen vor Ort.

Im Jahr 2025 wurden beim Verein Csf insgesamt 8’455 Stunden (Vorjahr 6’172 Stunden) Freiwilligenarbeit geleistet. Freiwilliges Engagement wurde im Vorstand, in den Projekten sowie für die Organisation der Kitchen Battles und an den Battle-Tagen geleistet. Im Geschäftsjahr 2025 betrug diese Leistung einen monetarisierten Wert von CHF 294'340.

Die Freiwilligenstunden fliessen nicht in die Buchhaltung ein. Ohne dieses grosszügige freiwillige Engagement wäre Cuisine sans frontières nicht möglich, merci beaucoup!

Cuisine sans frontières in den Medien

Verschiedene Medien berichteten über das Jubiläumsjahr und die Projektarbeit von Csf.

Ein deutsches Team von Filmern reist für die **Sendung Galileo** bereits im Jahr 2024 nach Kenia. Die Sendung über den **Calabash** wird 2025 ausgestrahlt.

Mariam fünf Wochen in der WOZ
Im Oktober porträtiert die WOZ unsere Projektleiterin Mariam Al-Shaar in einer fünfteiligen Serie.

Die **Schweizer Familie** reist mit Csf ans Brückenfest in den Kosovo und berichtet in einer mehrseitigen Reportage über die Arbeit unserer Partnerorganisation cbm vor Ort sowie über das Brückenfest, welches von Csf Schweiz initiiert wurde. Martin Roth, David Höner sowie Projektkoordinatorin Tanja Carrillo sind anwesend.

Ivan Monaco und Silvana Lindt im Gespräch mit dem marmite professional
In der Juni-Ausgabe des Marmite Professional sprechen Ivan Monaco, Inhaber der Storchen Restaurant & Weinbar und Cuisine sans frontières Geschäftsleiterin Silvana Lindt über die Zukunft der Organisation und wie Csf einen Unterschied bewirkt. Ivan Monaco ist Koch und war als freiwilliger Trainer für Csf im Projekt „Sarvaguna Kitchen" in Nepal im Einsatz.

Radio SRF 1 interviewt unseren Präsidenten Martin Roth und BAZ-Freiwillige Corinne Venegas über ihr Engagement.

20minuten und **blick** berichten über Alejandra Abad und Csf am Open Air St. Gallen.

Weitere Artikel über Csf erscheinen in der Hotellerie und Gastronomie Zeitung, auf Zentralplus, im A-Bulletin, im à propos, sowie im falstaff. Im Oktober geht schweiz aktuell live am Kitchen Battle in Zürich und interviewt Präsident Martin Roth sowie die beiden Kitchen Battle Teams "Neue Taverne" und Michaela Franke.


WOZ Die Wochenzeitung

Politik Kultur Gesellschaft Kolumnen wobei Le Monde diplomatique Audio Archiv

Durch den Monat mit Mariam Al-Shaar (Teil 4)

In Mariam Al-Shaars Café in einem Flüchtlingscamp wurde während des Krieges zwischen dem Libanon und Israel weiterhin gekocht – um das Leben erträglicher zu machen.

Glauben Sie an einen dauerhaften Frieden?

Von Çiğdem Akyol (Interview) und Tanya Traboulsi (Foto)

Diesen Artikel anhören (5:59)





©Bild 1 WOZ, Bild 2: aurafotofilm, Bild 3: SRF

Wirkung der Csf-Projekte im 2025 auf einen Blick

In sämtlichen Projekten berücksichtigt Csf die Wirkungslogik zur Messung des Impacts und der Zielerreichung. In mehrjährigen Projekten mit einem Budget > 18`000.- CHF arbeiten wir stets mit Logframes.

BAZ Zürich / Buttenau
Die regelmässigen Kochanlässe fördern Begegnungen zwischen geflüchteten Menschen und der lokalen Bevölkerung und stärken das Gemeinschaftsgefühl innerhalb der Unterkünfte.

Calabash (Kenia)
Mit der erfolgreichen Übergabe an die lokale Partnerorganisation konnte die langfristige lokale Verankerung des Friedensprojekts gestärkt und seine nachhaltige Weiterführung gesichert werden.

Cosmobistrot (Italien)
Die Veranstaltungen fördern den Austausch zwischen unterschiedlichen Bevölkerungsgruppen und stärken den gesellschaftlichen Zusammenhalt im urbanen Raum von Lecce.

El Fogón (Ecuador)
Die Ausbildung verbessert die beruflichen Perspektiven indigener Jugendlicher und ermöglicht ihnen den Zugang zu qualifizierten Arbeitsplätzen im Gastronomie- und Tourismussektor.

Foyer FAMA (Burkina Faso)
Das Projekt stärkt die wirtschaftliche Eigenständigkeit von binnenvertriebenen Frauen und unterstützt sie dabei, langfristig ein selbstbestimmtes Leben ausserhalb des Foyers aufzubauen.

Kochen baut Brücken (Kosovo)
Die gemeinsamen Workshops fördern den Austausch zwischen Jugendlichen unterschiedlicher ethnischer Herkunft und tragen zum Abbau von Vorurteilen und zur Stärkung des gegenseitigen Verständnisses bei.

Kochkurs Schärenmoos
Der Kochkurs stärkt die beruflichen Perspektiven geflüchteter Menschen und schafft gleichzeitig neue Begegnungen zwischen Bewohner:innen, Freiwilligen und Gastronomiefachpersonen.

Piqueteadero (Kolumbien)
Der Piqueteadero schafft für Jugendliche einen sicheren Begegnungsort und eröffnet durch Ausbildung und Praxiserfahrung konkrete berufliche Perspektiven.

Samona Schokolade (Ecuador)
Die Weiterbildungen stärken die fachlichen und unternehmerischen Kompetenzen der Kooperative und tragen dazu bei, zusätzliche Einkommensmöglichkeiten für die beteiligten Familien zu schaffen.

Sarvaguna Kitchen (Nepal)
Die Ausbildung erhöht die Chancen benachteiligter Jugendlicher auf eine qualifizierte Anstellung und leistet gleichzeitig einen Beitrag zur Ernährungssicherheit von Schulkindern.

SKY Kliptown (Südafrika)
Die regelmässigen Mahlzeiten und Freizeitangebote fördern die soziale Teilhabe der Kinder und schaffen einen geschützten Rahmen für ihre persönliche Entwicklung.

Soufra Cafeteria (Libanon)
Die Soufra Cafeteria schafft auch unter schwierigen Rahmenbedingungen sichere Räume für Begegnung, stärkt die wirtschaftliche Teilhabe von Frauen und fördert den sozialen Zusammenhalt im Camp.

Tha'irat Gemeinschaftsküche (Libanon)
Das Projekt verbessert die Ernährungssicherheit besonders verletzlicher Menschen und stärkt durch gemeinsame Aktivitäten die Rolle der Frauen innerhalb der Gemeinschaft.

Wave (Griechenland)
Durch die tägliche Versorgung mit Mahlzeiten und weiteren Grundbedürfnissen verbessert das Projekt die Lebenssituation obdachloser Geflüchteter und schafft einen Ort der Würde und Unterstützung.

Bundesasylzentrum (BAZ), Zürich und neu in der Asylunterkunft "Buttenau" in Adliswil

Projektaktivitäten: Csf-Freiwillige kochen monatlich mit Bewohner:innen des BAZ Zürich.
Ziel: Abbau von sozialen Spannungen innerhalb des BAZ, Möglichkeit für die geflüchteten Menschen selber zu kochen. Förderung des Austauschs.
Begünstigte: Pro Monat durchschnittlich 300 asylsuchende Menschen.
Projektlaufzeit: Seit 2020

Im Bundesasylzentrum (BAZ) Zürich auf dem Duttweilerareal leben bis zu maximal 360 geflüchtete Personen, die der Asylregion Zürich zugeteilt wurden. Diese Männer, Frauen, Familien sowie unbegleitete Minderjährige befinden sich in einem laufenden Asylverfahren und sind währenddessen im BAZ untergebracht.

Auch 2025 förderte Cuisine sans frontières mit regelmässigen Kochanlässen den Austausch zwischen geflüchteten Menschen und der lokalen Bevölkerung. Zwischen Februar und Dezember fanden insgesamt 13 Kochanlässe statt – elf im Bundesasylzentrum Zürich-Duttweiler und zwei in der Unterkunft SKU Buttenau für geflüchtete Menschen aus der Ukraine. Pro Anlass nahmen rund 200 bis 300 Bewohner teil, in der Unterkunft Buttenau rund 100-150 Menschen.

Die gemeinsamen Kochnachmittage und Abendessen schaffen Begegnungen auf Augenhöhe, stärken das Gemeinschaftsgefühl und ermöglichen den Bewohnern, eigene kulinarische Traditionen einzubringen. Getragen wurden die Aktivitäten von einem gut eingespielten Team aus 14 engagierten Freiwilligen.

Trotz Herausforderungen wie dem Wechsel des Catering-Partners, personellen Veränderungen bei der AOZ sowie eingeschränkten Lagermöglichkeiten konnten alle Anlässe erfolgreich durchgeführt werden. Zusätzliche Unterstützung erhielt das Projekt durch Corporate-Volunteering-Einsätze der Givaudan Foundation und der Zurich Foundation.

Für 2026 ist die Weiterführung der Kochanlässe im Bundesasylzentrum geplant, um den sozialen Austausch und das Miteinander weiterhin zu fördern.

Das Projekt wurde 2025 durch die Stadt Zürich, die Givaudan Foundation und die Z Zurich Foundation grosszügig unterstützt.



Freiwillige und Bewohnende kochen gemeinsam in Adliswil ©Cuisine sans frontières

Calabash: Orwa, Kenia

Projektaktivitäten: Führung des Gemeinschaftszentrums Calabash mit Restaurantbetrieb, Übernachtungsmöglichkeiten sowie kulturellem Angebot.
Ziel: Neutraler Treffpunkt, der gemeinsam von Mitgliedern der verfeindeten Stämme Pokot und Turkana betrieben wird. Gastronomisches Angebot für Durchreisende oder für Peace-Meetings.
Begünstigte: Im Einzugsgebiet leben 1 Mio. Menschen.
Projektlaufzeit: 2010 - 2025

Das Jahr 2025 stand für das Friedensprojekt Calabash in Orwa im Zeichen der lokalen Verankerung. Im Mai wurde die Verantwortung für das Projekt offiziell an die lokale Partnerorganisation Interpeace übergeben. Damit wurde ein wichtiger Schritt hin zu einer nachhaltigen und langfristig lokal getragenen Friedensarbeit in der Region vollzogen.

Das Calabash bleibt ein neutraler Treffpunkt für Angehörige der Pokot- und Turkana-Gemeinschaften und ein Ort des Dialogs in einer von Konflikten geprägten Grenzregion. Die Zusammenarbeit mit lokalen Akteuren stärkt die Friedensförderung und schafft die Grundlage für die Weiterentwicklung des Ansatzes durch kenianische Partnerorganisationen.

Im Rahmen der Übergabe besuchte Csf-Gründer David Höner das Projekt vor Ort und tauschte sich mit den beteiligten Partnern über die zukünftige Ausrichtung aus. Gleichzeitig veränderte ein aufkommender Goldrausch die Dynamik in der Region und stellt die lokalen Gemeinschaften vor neue soziale und wirtschaftliche Herausforderungen.

Mit der Übergabe an Interpeace beginnt für das Calabash ein neues Kapitel, in dem die lokale Verantwortung und Eigenständigkeit weiter gestärkt werden.



Training von lokalen Interpeace-Mitarbeitenden im Calabash ©David Höner

El Fogon, Tiputini, Ecuador

Projektaktivitäten: Gastronomisch-touristische Ausbildung mit staatlich anerkanntem Abschluss.
Ziel: Erhalt der indigenen Kultur und Förderung eines ökologisch und ökonomisch verantwortungsbewussten Tourismus. Sicherung der Lebensgrundlage der indigenen Bevölkerung.
Begünstigte: Pro Kurs 18-25 Studierende.
Projektlaufzeit: Seit 2019

Das Ausbildungsprogramm El Fogón stärkt die beruflichen Perspektiven indigener Jugendlicher im Bereich Gastronomie und nachhaltiger Tourismus. Im März 2025 schlossen 17 Studierende den vierten Lehrgang ab. Während des Ausbildungsjahres erhielt das Projekt Unterstützung durch die Freiwillige Lina Giraldo, zudem besuchten die Freiwilligen Sibylle Lichtensteiger und Rudolf Bösiger das Projekt vor Ort.

Im April 2025 startete der fünfte Lehrgang mit 26 Studierenden aus verschiedenen indigenen Gemeinschaften des ecuadorianischen Amazonasgebiets. Trotz logistischer, gesundheitlicher und psychischer Herausforderungen konnten bis Ende Jahr 21 Teilnehmende ihre Ausbildung fortsetzen. Zwischen Juli und September unterstützte der Freiwillige Benedikt Schmitz-Hübsch das Projektteam auf dem Campus Santa Rosa.

Ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung sind mehrmonatige Praktika in Gastronomie- und Tourismusbetrieben. Die beiden Diplomierten Diana und Jair absolvierten von Juni bis September 2025 ein Praktikum im Hotel Ermitage in Schönried und sammelten wertvolle Erfahrungen in einem internationalen Arbeitsumfeld. Weitere Studierende absolvierten Praktika in verschiedenen Betrieben in Quito, Cuenca, Riobamba und Loja.

Für 2026 ist der erfolgreiche Abschluss des laufenden Lehrgangs geplant sowie die Arbeit an einer Nachhaltigkeits-Strategie. Zudem wurde die Fortführung der Praktikumsplätze im Hotel Ermitage bereits zugesichert.

El Fogon wurde 2025 grosszügig unterstützt durch die Fontana Foundation, die Hulda und Gustav Zumsteg Stiftung, die Ueli Schlageter Stiftung sowie das Migros Kulturprozent.



Abschlussklasse 2025 bei der Diplomfeier ©Cocina sin fronteras

Foyer FAMA: Ouagadougou, Burkina Faso

Projektaktivitäten: Schutz für weibliche Binnenflüchtlinge und ihre Kinder. Betrieb einer Gemeinschafts-küche als Produktionsstätte von Gerichten für mobile Restaurants. Biologischer Gemüseanbau.
Ziel: Förderung der wirtschaftlichen Eigenständigkeit von Frauen, um ihnen eine selbstständige Existenz zu ermöglichen.
Begünstigte: In Ouagadougou leben rund 100'000 Binnenflüchtlinge. Das Foyer FAMA kann bis zu 70 Menschen beherbergen. Die Frauen bleiben einige Monate im Foyer, bis sie selbständig wohnen können und neue Frauen und Kinder einen Platz im Foyer erhalten.
Projektlaufzeit Seit 2021

Das Foyer FAMA bietet binnengeflüchteten Frauen und ihren Kindern einen sicheren Zufluchtsort sowie Perspektiven für ein selbstbestimmtes Leben. Ende 2025 lebten 62 Frauen und Kinder im Foyer, begleitet von einem Team aus fünf Mitarbeitenden. Um den steigenden Bedarf zu decken, zog das Foyer in ein neues Gebäude in derselben Nachbarschaft um, wodurch die Kapazität auf 70 Personen erhöht werden konnte.

Ein wichtiger Meilenstein war der Start des Mikrokreditprogramms im März 2025. Bis Ende Jahr konnten bereits 63 Frauen – ehemalige Bewohnerinnen des Foyers sowie weitere Frauen aus der Region – von den Kleinkrediten profitieren und eigene einkommensschaffende Aktivitäten aufbauen. Gleichzeitig wurde das Verkaufsnetzwerk erweitert: Die Frauen verkaufen ihre Produkte inzwischen auf vier verschiedenen Märkten.

Auch die Bildungsangebote wurden ausgebaut. Dank der Unterstützung der französischen NGO «Des Enfants et des Livres» konnte eine Bibliothek für die Kinder des Foyers eingerichtet werden. Die Sicherheitslage in Burkina Faso blieb jedoch angespannt und stellte das Team weiterhin vor grosse Herausforderungen.

Auf der landwirtschaftlichen Farm in Ziniaré wurde die Geflügelzucht aufgebaut und die Produktion weiterentwickelt. Die Ernte umfasste rund eine Tonne Mais, 300 Kilogramm Combo sowie 100 Kilogramm Auberginen. Zudem wurde die Farm als Schulfarm des Forschungsinstituts INERA für den Anbau von Süsskartoffeln anerkannt. Die geplante Biozertifizierung verzögerte sich aufgrund zusätzlicher Bodenanalysen und notwendiger Behandlungen.



Projektleiterin Apsa Diallo bereitet ein Fest vor für ©Femmes en marche

Piqueteadero: Tumaco, Kolumbien

Projektaktivitäten: Betrieb des Imbiss Piqueteadero. Gastronomieausbildung für Jugendliche des Zentrums Centro Afro Juvenil.
Ziel: Neutraler und sicherer Treffpunkt für die Bewohner:innen des Viertel Nuevo Milenio. Empowerment und verbesserte Berufschancen für die Jugendlichen des Viertels.
Begünstigte: Das Viertel Nuevo Milenio zählt rund 8'000 Bewohner:innen. Ganz direkt profitieren das Betriebsteam des Centro Afro Juvenil und die Jugendlichen, welche das Zentrum frequentieren.
Projektlaufzeit: Seit 2023

Der Piqueteadero in Tumaco entwickelte sich 2025 weiter als sicherer Treffpunkt und Ausbildungsort für Jugendliche aus dem Viertel Nuevo Milenio. Ein wichtiger Meilenstein war die erfolgreiche Übergabe der Projektkoordination an Jailer Cortés, der bereits 2024 seine gastronomische Ausbildung als Klassenbester abgeschlossen hatte.

Der Imbiss konnte seine Einnahmen durch Catering-Aufträge im Rahmen des Programms «Jóvenes en Paz», ein neues Frühstücksangebot sowie regelmässige Verkaufsaktionen von Empanadas und Milchreis steigern. Gleichzeitig wurden weitere Freiwillige für die Mitarbeit im Projekt gewonnen.

Auch die Ausbildungsarbeit zeigte Wirkung: Daniela schloss im Mai 2025 ihre Ausbildung an der Escuela Taller Tumaco erfolgreich ab und verbesserte damit ihre beruflichen Perspektiven. Für 2026 ist die Weiterführung des Projekts unter der Leitung von Jailer Cortés geplant. Zudem wird ein Besuch der Projektkoordination vor Ort geprüft.

Das Projekt wurde 2025 grosszügig unterstützt durch die Maya Behn-Eschenburg Stiftung.



Kinder aus dem Quartier essen ein gesundes Frühstück im Pique
©Centro Afro Juvenil

Samona Schokoloade: Yasuni, Ecuador

Projektaktivitäten: Praktische Weiterbildungskurse zum Kakao-Anbau sowie der Herstellung und dem Vertrieb von lokal produzierter, hochwertiger Schokolade.
Ziel: Wirtschaftliches Empowerment der Kursteilnehmenden und Schaffung einer neuen Lebensgrundlage für die Gemeinde Samona. Stärkung des Gemeinschaftsgefühls und Selbstwertes unter den Mitgliedern der Kooperative Choco Samona.
Begünstigte: 18 Familien der Kooperative Choco Samona, rund 300 Bewohner:innen der Gemeinde Samona. Kakaobauern der Region Orellana.
Projektlaufzeit: Seit 2020

Das Projekt Choco Samona stärkt die Kooperative in Samona durch praxisnahe Aus- und Weiterbildungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Kakao- und Schokoladensektors. Ziel ist das wirtschaftliche Empowerment der 18 beteiligten Familien sowie die nachhaltige Verbesserung der Lebensgrundlagen in der Gemeinde und der Region Orellana.

Im Jahr 2025 wurde das Projekt durch einen Freiwilligeneinsatz der Chocolatière Marina Merz im Frühling unterstützt. Ein besonderer Fokus lag auf der Weiterentwicklung der Produktpalette, unter anderem durch die Gestaltung einer Jubiläumsschokolade mit Kaffee. Zudem konnten rund 700 Tafeln Schokolade exportiert werden (u.a. Kaffee-, Chonta- sowie Sorten mit 55 % und 70 % Kakaoanteil), in Zusammenarbeit mit Huma Chocolate.

Die Aktivitäten stärken sowohl die handwerklichen als auch die organisatorischen Kompetenzen der Kooperative, insbesondere in den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Vermarktung. Gleichzeitig bleibt die Verbesserung der wirtschaftlichen Eigenständigkeit ein zentrales Ziel des Projekts.

Für 2026 ist die Weiterführung der Ausbildungs- und Produktionsaktivitäten vorgesehen, um die nachhaltige Nutzung der lokalen Kakaoressourcen weiter zu festigen und die Marktchancen der Kooperative zu stärken.



Chocolatière Marina Merz und das Team aus der Kooperative ©Marina Merz

Sarvaguna Kitchen: Pokhara, Nepal

Projektaktivitäten: Gastronomie-Ausbildung für Jugendliche mit wenigen finanziellen Mitteln.
Ziel: Verbesserung der beruflichen Perspektiven für nepalesische Jugendliche. Sowie Verbesserung der Ernährungssicherheit für Primarschulkinder durch die Produktion von gesunden Mahlzeiten an Schulen.
Begünstigte: Pro Jahr werden 15-20 Jugendliche in den Studiengang aufgenommen. Verpflegung von 5000 Kinder pro Tag.
Projektlaufzeit: Seit 2023

Die Sarvaguna Academy in Pokhara stärkt die beruflichen Perspektiven benachteiligter Jugendlicher im Bereich Gastronomie und nachhaltige Ernährungssysteme. Im Juli 2025 schloss der erste Ausbildungsjahrgang erfolgreich ab: 15 Absolvent:innen erhielten ein national anerkanntes Zertifikat des Council for Technical Education and Vocational Training (CTEVT). Acht von ihnen konnten direkt bei Sarvaguna Foods and Kitchen weiterbeschäftigt werden.

Ebenfalls im Juli startete der zweite Ausbildungsjahrgang mit 25 Studierenden. Das Ausbildungsprogramm wurde weiterentwickelt und von 18 auf 24 Monate verlängert, um den Teilnehmenden noch umfassendere fachliche und praktische Kompetenzen zu vermitteln. Zudem konnte neu eine organisierte Unterkunft für die Studierenden eingerichtet werden, was den Zugang zur Ausbildung insbesondere für Jugendliche aus entlegenen Regionen erleichtert.

Ein weiterer wichtiger Meilenstein war die Unterzeichnung einer neuen Projektvereinbarung für die Jahre 2025 bis 2028, welche die langfristige Weiterentwicklung der Academy sichert. Internationale Unterstützung erhält das Projekt weiterhin durch Fachpersonen aus dem Csf-Netzwerk. Für den Zeitraum von Dezember 2025 bis März 2026 war der Berufsschullehrer Siegfried Fetscher zur Begleitung der weiteren Schulentwicklung als Freiwilliger vor Ort im Einsatz.

Das Projekt wurde 2025 grosszügig unterstützt durch Büchi Foundation und Fontana Foundation.



Zwei Auszubildende an einem Street Food Market in Pokhara ©Sarvaguna Kitchen

Soufra Cafeteria, Libanon

Projektaktivitäten: Gastronomische Ausbildung sowie Betrieb des ersten Gemeinschafts-restaurants und Treffpunktes für Frauen im Flüchtlings-Camp. Notversorgung der Bevölkerung mit warmen Mahlzeiten während des Libanon-Krieges 2024.
Ziel: Steigerung der wirtschaftlichen Möglichkeiten der Frauen und ihrer Familien, Stärkung des Gemeinschaftssinns durch regelmässigen Austausch.
Begünstigte: 40 Mitarbeiterinnen der Cafeteria sowie alle Frauen und ihre Kinder aus dem Burj el Barajneh Camp, welche an Veranstaltungen in der Cafeteria teilnehmen.
Projektlaufzeit: Seit 2020

Nach den schweren Auswirkungen des Konflikts im Jahr 2024 konnte die Soufra Cafeteria ihre regulären Aktivitäten im Flüchtlingslager Burj el Barajneh im Januar 2025 wieder aufnehmen. Trotz einer weiterhin angespannten Sicherheitslage blieb die Cafeteria ein wichtiger Begegnungsort für Frauen und junge Menschen sowie ein Ort für Ausbildung, Beschäftigung und Gemeinschaft.

Um möglichst vielen Frauen eine Einkommensmöglichkeit zu bieten, wurde ein neues Anstellungsmodell eingeführt, das feste, rotierende und Teilzeitstellen kombiniert. Ergänzt wird das Team durch rund 40 jugendliche Freiwillige, die sich in den verschiedenen Aktivitäten der Cafeteria engagieren. Die unsichere

Sicherheitslage und die wirtschaftliche Krise wirken sich jedoch negativ auf Cateringaufträge und die Vermietung von Räumlichkeiten aus.

Trotz dieser Herausforderungen fanden regelmässig Trainings, Workshops und Community-Veranstaltungen statt, die teilweise bereits durch selbst erwirtschaftete Einnahmen mitfinanziert werden konnten. Darüber hinaus unterstützte das Projekt weiterhin einen Kindergarten im Camp. Im Verlauf des Jahres wurde zudem eine Nachhaltigkeitsstrategie erarbeitet, um die finanzielle Eigenständigkeit und die langfristige Wirkung der Soufra Cafeteria weiter zu stärken.

Das Projekt wurde 2025 grosszügig unterstützt durch die Stiftung fokus frauen sowie den OEME-Kredit und Mitarbeitende von Partners Group.



Kinder aus dem Soufra Kindergarten werden verpflegt ©Soufra Cafeteria

Tha'irat Gemeinschaftsküche: Bar Elias, Libanon

Projektaktivitäten: Betrieb der Gemeinschaftsküche, inklusive täglicher Essensausgabe und Organisation des wöchentlichen Frauen-Mittagstischs für Frauen im Bekaa-Tal.
Ziel: Verbesserte Ernährungssicherheit für die bedürftigsten Personen der Gemeinschaften. Gemeinschaftsförderung und Stärkung der Rolle der Frauen durch regelmässigen Austausch.
Begünstigte: Das Projekt richtet sich an Mitglieder der verschiedenen Gemeinschaften in Bar Elias, im Bekaa-Tal im Libanon. Ganz direkt erhalten 240 Personen täglich eine warme Mahlzeit. Zudem profitieren rund 50 Frauen vom wöchentlichen Frauen-Mittagstisch und den geführten Koch- und Gesprächsrunden.
Projektlaufzeit: Seit 2024

Nach der Stabilisierung der Sicherheitslage Anfang 2025 konnten viele Familien in ihre Wohnorte zurückkehren und das Projekt im Bekaa-Tal seine regulären Aktivitäten wieder aufnehmen. Die Lebensmittelhilfe blieb jedoch ein zentraler Bestandteil der Arbeit: Das ursprünglich gesetzte Ziel von 240 Mahlzeiten pro Tag wurde deutlich übertroffen, zeitweise konnten bis zu 400 Menschen mit Lebensmitteln unterstützt werden. Darüber hinaus stellte das Projekt Lebensmittelspenden für andere lokale Organisationen zur Verfügung.

Ein besonderer Fokus lag erneut auf der Stärkung von Frauen. Im April 2025 schloss die erste Gruppe der wöchentlichen Frauensitzungen mit einer Abschiedsfeier erfolgreich ab. Insgesamt 20 Frauen nahmen an diesem Zyklus teil. Anschliessend wurde ein neues Programm mit 20 jungen Frauen gestartet. Zusätzlich initiierte das Team ein viermonatiges Alphabetisierungsprogramm für 72 Frauen.

Das Projekt schafft weiterhin konkrete Einkommensmöglichkeiten für fünf benachteiligte Frauen aus der lokalen Gemeinschaft. Gleichzeitig wurden die Aktivitäten durch regelmässige Gemeinschaftsessen und Begegnungsformate weitergeführt. Ein besonderer Höhepunkt war der Besuch der Projektleiterin Nour in der Schweiz, wo sie am Kitchen Battle teilnahm und den Austausch zwischen den Projektgemeinschaften im Libanon und dem Csf-Netzwerk vertiefte.

Für 2026 sind zusätzliche Austauschaktivitäten zwischen Frauen aus dem Bekaa-Tal und Beirut geplant, um den Dialog und die gegenseitige Unterstützung zwischen den Gemeinschaften weiter zu stärken.

Das Projekt wurde 2025 grosszügig unterstützt durch die Stiftung Fokus Frauen.



Das Team bereitet die täglichen Mittagessen vor ©Great Oven

Wave: Thessaloniki, Griechenland

Projektaktivitäten: Unterstützung des lokalen Kochteams der NGO Wave Thessaloniki bei der Verpflegung der obdachlosen Geflüchteten in Thessaloniki.
Ziel: Abgabe einer warmen Mahlzeit pro Tag an geflüchtete Menschen.
Begünstigte: Rund 300 obdachlose geflüchtete Menschen in Thessaloniki.
Projektlaufzeit: Seit 2019

Die Sicherheits- und Lebenssituation für Menschen auf der Flucht in Griechenland bleibt weiterhin prekär. Das Wave-Projekt bietet in diesem Kontext eine der wenigen niederschwelligen Anlaufstellen für obdachlose Geflüchtete ohne Dokumente und konnte 2025 seine Unterstützung weiter ausbauen.

Im Jahresverlauf wurden monatlich zwischen 2'000 und 2'600 Mahlzeiten ausgegeben, womit die Nachfrage im Vergleich zum Vorjahr weiter gestiegen ist. Neben der Essensausgabe wurden auch dringend benötigte Non-Food-Items verstärkt nachgefragt und verteilt. Insgesamt kamen vermehrt Frauen, Kinder und Familien ins Zentrum, was eine Anpassung der Angebote erforderte. Paketzustellungen in Detention Centers sind derzeit jedoch nicht möglich.

Das Zentrum bleibt ein wichtiger Ort der Versorgung und Würde: Neben Mahlzeiten werden auch Duschen, Kleidung, Hygieneartikel sowie das Aufladen elektronischer Geräte bereitgestellt. Die hohe Nachfrage unterstreicht die anhaltende humanitäre Notlage entlang der Fluchtrouten.

Im Jahr 2025 übernahm Francesco Tessari die Projektkoordination. Gleichzeitig setzten mehrere Freiwillige aus dem Csf-Netzwerk ihre Einsätze fort, darunter Johanna Dohle, Lou Baron und Catrin Hofstetter. Die kontinuierliche Unterstützung durch Freiwillige trägt wesentlich zur Aufrechterhaltung des Betriebs bei und stärkt die lokale Umsetzung des Projekts.

Das «Wave» wurde 2025 grosszügig unterstützt durch die Ernst Göhner Stiftung und den OEME-Kredit.




Csf-Freiwillige Catrin Hofstetter bereitet das Nachtessen zu ©Lou Baron

Kleinprojekte

SKY Kliptown: Soweto, Südafrika

Projektaktivitäten: Unterstützung von 300 armutsbetroffenen Kindern im Slum von Kliptown mit einer wöchentlichen Mahlzeit und der Organisation von einem soziokulturellen Treffpunkt.
Ziel: Stärkung der Kinder und ihrer Gemeinschaft im Slum von Kliptown.
Begünstigte: Rund 300 Kinder von 3 bis 15 Jahren, die in Kliptown unter prekären Bedingungen aufwachsen. Indirekt profitieren auch ihre Familien, weil die Kinder so auch am Sonntag in den Genuss einer warmen Mahlzeit kommen.
Projektlaufzeit: Seit 2024 - 2026

Die Unterstützung von SKY Kliptown Youth wurde 2025 um ein weiteres Jahr verlängert. Damit trägt Cuisine sans frontières weiterhin dazu bei, dass rund 300 Kinder im Slum von Kliptown jeden Sonntag eine warme Mahlzeit erhalten und an den Aktivitäten der «Sunday School» teilnehmen können.

Das Projekt stärkt Kinder und Jugendliche in einem von Armut geprägten Umfeld und bietet ihnen einen geschützten Ort für Gemeinschaft, Lernen und soziale Entwicklung. Gleichzeitig unterstützt die Zusammenarbeit die wichtige Arbeit der lokalen Organisation SKY Kliptown Youth, die sich seit über 30 Jahren für die Kinder und Jugendlichen der Gemeinschaft engagiert.

Cosmobistrot: Lecce, Italien

Projektaktivitäten: Kulinarisch-kulturelle Veranstaltungen mit gemeinschaftsförderndem Rahmenprogramm.
Ziel: Stärkung des Gemeinschaftsgefühls und der Resilienz der diversen Gesellschaft im urbanen Grossraum Lecce.
Begünstigte: In Lecce leben rund 95’000 Einwohner:innen. Die Veranstaltungen stehen allen offen, legen aber Wert darauf, marginalisierte Bevölkerungsgruppen gezielt einzubinden.
Projektlaufzeit: 2022 – 2025

Das Cosmobistrot in Lecce wurde 2025 mit der Finanzierung von zwei kulinarisch-kulturellen Veranstaltungen unterstützt, die weiterhin Räume für Begegnung und Austausch zwischen den verschiedenen Communities im Salento ermöglichten. Im Verlauf des Jahres fand zudem ein Projektbesuch durch Monika Schärer statt, der den Austausch mit der lokalen Partnerorganisation Camera a Sud vertiefte und die Zusammenarbeit vor Ort begleitete. Mit der Umsetzung dieser Aktivitäten wurde das Projekt abgeschlossen.

Strategische Partnerschaften

Cuisine sans frontières vernetzt sich zunehmend auch auf internationaler Ebene mit verwandten Organisationen oder Partner:innen. Dieses Networking ist auf strategischer Ebene von Bedeutung, kommt aber auch in ganz konkreten praktischen Situationen zum Tragen: z.Bsp. bei der Suche von Projektpartner:innen, für die Bekanntmachung von Kampagnen oder auch die Evaluierung von Fundraising-Möglichkeiten etc.
In diesen Bereich fallen u.a. die Mitgliedschaften von Csf im Social Gastronomy Movement, im Ernährungsforum Zürich oder bei KOFF, der Schweizerischen Plattform für Friedensförderung.

Projektentwicklung

David Höner hatte im Jahr 2025 ein Mandat für Projektentwicklung bei Cuisine sans frontières inne. Dabei ging es um Vor-Ort-Recherchen im Kosovo (Oktober 2025) und die Projektübergabe in Kenia (April 2025).

Die Kitchen Battles

Einmal pro Jahr trifft sich die Csf-Community an den Kitchen Battles. Hier wird die Vision von Csf vorgelebt: In der Küche kochen zwei Teams von Freiwilligen gegeneinander, aber gleichzeitig auch miteinander für die gute Sache. An langen Tischen trifft man sich und isst mit fremden Menschen. Es entstehen jeden Abend neue Bekanntschaften querbeet ein.

Seit der ersten Durchführung 2009 haben sich die Battles zu einem wichtigen Treffpunkt für Freiwillige, Mitglieder, Gastronom:innen und Menschen aus dem Kultur- und Sozialbereich etabliert. An den Kitchen Battles erhalten Restaurants und Produzent:innen eine Bühne. Ermöglicht wird das Ganze durch Freiwillige über alle Schichten hinweg, die an den Battles miteinander arbeiten. Es treten Szenebeizen gegen Sozialprojekte wie das Werkheim Uster, einen Betrieb der Arbeitskette oder die Blinde Kuh an. Beim Abwasch helfen Teilnehmende aus den Kochprojekten genauso mit wie Grossgönner:innen vom Zürichberg – und das ist kein Witz! Das Projekt Kitchen Battles ist aber weit mehr als ein Ort des Austausches, hier informieren sich die Gäste und die Freiwilligen über neue Csf-Projekte im In- und Ausland, es entstehen wichtige Kontakte für den Verein und neue Mitglieder wie auch Spender:innen werden gewonnen. Der Gewinn des Projektes Kitchen Battle fliesst in die anderen Csf-Projekte.

2025 wurden in den Städten Zürich, Bern und Luzern insgesamt elf Kitchen Battles durchgeführt. Die lokalen Organisationskomitees in Bern und Luzern tragen vor Ort die Hauptverantwortung, in Zürich ist dies die Csf-Geschäftsstelle. Sie kümmert sich um die übergeordnete Organisation, die Kücheninfrastruktur, den Vorverkauf sowie die Csf-Präsenz an den Battles. Die Gäste erleben an den Kitchen-Battle-Abenden direkt, wofür Csf ihre Spenden einsetzt.

Der Ertrag des Kitchen Battles in Zürich war nochmals deutlich höher als in den Vorjahren. Zurückzuführen ist der gute Umsatz auf spannende Koch-Teams, die zu einem exzellenten Vorverkauf geführt haben. Auch der Umsatz in Bern war sehr gut. In Bern ist besonders die gute Arbeit des freiwillig engagierten OK-Teams hervorzuheben. Wodurch der Aufwand bei der Csf-Geschäftsstelle jedes Jahr minimiert werden kann. In Luzern musste ein neues Freiwilligenteam aufgebaut werden. Wodurch der Betreuungsaufwand für die Csf-Geschäftsstelle gestiegen ist. Auch der Luzerner Umsatz hat in Folge des Freiwilligenwechsels gelitten. Dennoch ist es uns gelungen, auch in Luzern wieder neue Menschen für unsere Sache zu gewinnen, über die Arbeit von Csf zu informieren und zu zeigen, was alles mit ehrenamtlichem Engagement möglich ist.

Ohne den Einsatz unzähliger Freiwilliger, die ehrenamtlich arbeiten, und ohne die grosszügigen Sponsor:innen, die Lebensmittel und Infrastruktur zur Verfügung stellen, wäre der Kitchen Battle nicht durchführbar, respektive müssten die Ticketpreise vervielfacht werden, um den gleichen Gewinn zu erwirtschaften. Ganz herzlichen Dank an dieser Stelle!

www.kitchenbattle.ch



Die vollständige revidierte Jahresrechnung ist öffentlich einsehbar auf der Webseite.

Bilanz per 31.12.2025

	Anhang	31.12.2025	31.12.2024
Flüssige Mittel		601'953.01	483'631.01
Kurzfristige Foderungen		4'705.02	2'808.80
Vorräte		1.00	1.00
Aktive Rechnungsabgrenzung		2'756.00	16'888.06
Umlaufvermögen		**609'415.03**	**503'328.87**
Finanzanlagen		5'000.00	5'000.00
Mobile Sachanlagen		14'080.00	0.00
Anlagevermögen		**19'080.00**	**5'000.00**
AKTIVEN		**628'495.03**	**508'328.87**
Verbindlichkeiten aus Lieferungen & Leistungen		19'300.95	18'136.07
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten		4'922.00	646.78
Passive Rechnungsabgrenzung	**1**	88'642.38	83'871.63
Fremdkapital		**112'865.33**	**102'654.48**
Zweckgebundene Fonds	**5**	91'274.58	0.00
Fondskapital		**91'274.58**	**0.00**
Projektefonds		100'000.00	100'000.00
Freies Kapital		305'674.39	272'440.71
Jahresgewinn / Jahresverlust		18'680.73	33'233.68
Organisationskapital		**424'355.12**	**405'674.39**
PASSIVEN		**628'495.03**	**508'328.87**

Das Organisationskapital des Vereins Cuisine sans frontières (Csf) deckt den Betriebsaufwand für 4.8 Monate (Vorjahr 5.0 Monate) und liegt damit in der Bandbreite des Zewo Standards Nr. 11: «…mindestens 3 und höchstens 18 Monate.»

Unter Berücksichtigung der zweckgebundenen Fonds im Fremdkapital, welche auch zu Deckung des Betriebsaufwand (insbesondere Projekte) zur Verfügung stehen, liegt der Deckungsgrad bei 5.8 Monaten.

Erfolgsrechnung

Die angewandte Methode zur Erhebung der aufgeführten Daten entspricht den Richtlinien der Zewo, Der Projektaufwand umfasst die Kosten der Leistungserbringung in den Kernprozessen (weltweite gastronomische Projekte mit marginalisierten Gemeinschaften) und ausserdem die Durchführung des Kitchen Battle in der Schweiz.

	Anhang	2025		2024	
Mitgliederbeiträge	**2**	200'799.85		178'220.00	
Spenden	**3/4**	733'649.66		669'357.40	
Ertrag Fundraising		**934'449.51**		**847'577.40**	
Beiträge öffentliche Hand		22'391.00		35'500.00	
Erlöse Kitchen Battle	**4**	234'094.08		222'543.23	
Erlösminderungen		-2'760.49		-1'824.44	
Ertrag aus erbrachten Leistungen		**253'724.59**		**256'218.79**	
Betriebsertrag		**1'188'174.10**		**1'103'796.19**	
Projekte	**5**	-526'343.84		-474'555.31	
Aufwand Kitchen Battle	**4**	-112'706.36		-102'434.53	
Projektkoordination und -betreuung	**4/5**	-153'577.96		-176'246.84	
Projektaufwand		**-792'628.16**	74%	**-753'236.68**	78%
Fundraisingaufwand	**6**	-104'290.31	10%	-98'816.08	10%
Administrativer Aufwand	**7**	-176'121.67	16%	-119'322.16	12%
Administrativer Aufwand		**-280'411.98**		**-218'138.23**	
Betriebsaufwand		**-1'073'040.14**	100%	**-971'374.91**	100%
Betriebsergebnis		**115'133.96**		**132'421.28**	
Finanzertrag und -aufwand		-5'178.65		812.39	
Ergebnis vor Veränderung Fondskapital		**109'955.31**		**133'233.67**	
Veränderung Fondskapital		-91'274.58		-100'000.00	
Jahresergebnis (vor Zuweisung an Organisationskapital)		**18'680.73**		**33'233.67**	
Zuweisung / Verwendung					
Freies Kapital		*-18'680.73*		*-33'233.67*	

Der Anteil des Projektaufwands am Betriebsaufwand des Vereins Csf liegt mit 74% (Vorjahr 78%) innerhalb der Bandbreite für vergleichbare Organisationen (Untergrenze 65%) das Gleiche gilt für den Anteil für Fundraisingaufwand mit 10% (Vorjahr 10%) bei einer Obergrenze von 25%.
Ohne Berücksichtigung des Projektaufwands für den Kitchen Battle und des Aufwands für das Jubiläumsjahr, liegen die Anteile im Jahr 2025 bei 75% (Projektaufwand) bzw. 13% (Fundraisingaufwand).

Rechnung über die Veränderung des Kapitals

Der gemeinnützige Verein Csf hat im Jahr 2005 seine Tätigkeit aufgenommen. Ein Vereinskapital wurde nicht einbezahlt. In der Startphase wurde der Verein mit Fremdkapital (Darlehen) unterstützt, das in der Zwischenzeit vollumfänglich zurückbezahlt wurde.

	Bestand am 01.01.2024	Zuweisungen	Verwendungen	Bestand am 31.12.2024
Projektefonds	0.00	100'000.00	0.00	100'000.00
Freies Kapital	272'440.71	33'233.68	0.00	305'674.39
Organisationskapital	**272'440.71**	**133'233.68**	**0.00**	**405'674.39**
TOTAL	**272'440.71**	**133'233.68**	**0.00**	**405'674.39**

	Bestand am 01.01.2025	Zuweisungen	Verwendungen	Bestand am 31.12.2025
Fonds Ecuador	0.00	116'242.00	-116'242.00	0.00
Fonds Schweiz	0.00	96'970.00	-37'439.31	59'530.69
Fonds Libanon	0.00	114'843.05	-105'251.25	9'591.80
Fonds Nepal	0.00	80'936.45	-58'784.36	22'152.09
Diverse Länder	0.00	35'976.44	-35'976.44	0.00
Fondskapital zweckgebunden	**0.00**	**444'967.94**	**-353'693.36**	**91'274.58**
Projektefonds	100'000.00	0.00	0.00	100'000.00
Freies Kapital	305'674.39	18'680.73	0.00	324'355.12
Organisationskapital	**405'674.39**	**18'680.73**	**0.00**	**424'355.12**
TOTAL	**405'674.39**	**463'648.67**	**-353'693.36**	**515'629.70**

Im Jahr 2025 hat der Verein Csf ein Fondsreglement erarbeitet und führt seither neu die zweckgebundenen Fonds im Fremdkapital.

Leitbild

Organisation
Cuisine sans frontières (Csf) ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Zürich. Wir setzen weltweit gastronomische Projekte mit marginalisierten Gemeinschaften um und tragen damit zu einer inklusiven und resilienten Gesellschaft bei. Unsere Wirkungsorte sind Krisengebiete und Krisensituationen. Csf ist politisch und konfessionell unabhängig und verfolgt keine kommerziellen Interessen.

Auftrag
Gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung entwickeln wir konkrete Projektvorhaben zur Friedensförderung und zum Aufbau wirtschaftlicher Eigenständigkeit. Wir bauen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf und verankern diese langfristig. So schaffen wir Grundlagen für nachhaltige soziale und wirtschaftliche Entwicklung in Krisenzeiten. Lokale Ownership und Partizipation sind die Grundlage unserer Arbeit. Die operative Umsetzung erfolgt deshalb immer in enger Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen und Fachkräften.

Wir konzentrieren uns auf drei Ziele:

- **Soziale Integration und Begegnung**: Durch gemeinsames Kochen und Essen schaffen wir Orte der interkulturellen Begegnung. So bauen wir Vorurteile ab und fördern Dialog in Krisensituationen.
- **Bildung und Ausbildung**: Mit Ausbildungsprogrammen im Bereich Gastronomie erweitern wir berufliche Perspektiven und ermöglichen wirtschaftliche Unabhängigkeit für marginalisierte Gemeinschaften.
- **Nachhaltige Entwicklung**: Von Beginn an entwickeln wir die Projekte gemeinsam mit der lokalen Gemeinschaft. So entsteht eine solide Grundlage dafür, dass die Programme langfristig vor Ort eigenständig weitergeführt werden.

Grundwerte – Unsere Arbeit basiert auf:

- **Respekt und Zusammenarbeit**: Wir begegnen allen Menschen auf Augenhöhe und arbeiten partizipativ mit lokalen Partner:innen.
- **Nachhaltigkeit und Eigenverantwortung**: Unsere Projekte schaffen langfristige Perspektiven und stärken den Mut und die Fähigkeiten, das Leben eigenverantwortlich zu führen.
- **Interkulturellem Dialog**: Wir verstehen Vielfalt als Chance und nutzen den gemeinschaftlichen Austausch als Inspiration und Brücke zwischen Kulturen.

Effiziente Organisationsstruktur
Die Projekte werden von unserer Geschäftsstelle in Zürich professionell begleitet, wobei ein besonderer Fokus auf lokale Expertise gelegt wird. Wir arbeiten mit einer schlanken und agilen Struktur.

Ein freiwillig engagiertes Netzwerk von Fachkräften aus der Gastronomie, dem Handwerk oder der internationalen Zusammenarbeit kann bei Bedarf die Umsetzung der Programme vor Ort begleiten. Die Geschäftsstelle koordiniert die Aktivitäten und gewährleistet eine transparente, wirkungsorientierte Projektumsetzung.

Breit abgestützte Finanzierung
Die Finanzierung der Projekte erfolgt durch Spenden, Stiftungsbeiträge, Mitgliederbeiträge, gastro-kulturelle Veranstaltungen und öffentliche Beiträge.

Zukunft gestalten
Wir entwickeln uns kontinuierlich weiter, um auf gesellschaftliche und globale Herausforderungen zu reagieren. Durch regelmässige Reflexion und den offenen Austausch mit Partner:innen und Beteiligten optimieren wir unsere Arbeit und setzen uns für eine gerechtere, lebenswerte und friedlichere Welt ein.

MERCI BEAUCOUP!

Cuisine sans frontières lebt von der tatkräftigen Unterstützung durch Mitglieder, freiwilligen Helfer:innen sowie grosszügigen Spender:innen und Sponsoren. Dafür sagen wir ganz herzlich Danke!

Cuisine sans frontières
Anwandstrasse 67
8004 Zürich

+41 44 261 00 10
info@cuisinesansfrontieres.ch
www.cuisinesansfrontieres.ch

Deine Spende ist eine konkrete Massnahme zur Friedensförderung.

Postkonto: 85-135043-2
IBAN: CH05 0900 0000 8513 5043 2

Impressum

Herausgeberin: Cuisine sans frontières
Anwandstrasse 67, 8004 Zürich
Telefon 044 261 00 10
cuisinesansfrontieres.ch / kitchenbattle.ch
info@cuisinesansfrontieres.ch
Erscheint 1× jährlich
Redaktion: Boris Haselgruber, Silvana Lindt,
Layout: Cuisine sans frontières
Lektorat: Cuisine sans frontières
Titelbild: cbm Mitrovica