



Im Einsatz #4: Foyer Fama, Burkina Faso

☛ Burkina Faso ist eines der ärmsten Länder der Welt. Immer wieder wird es von Terroranschlägen erschüttert, viele Menschen – vor allem Frauen – werden zu Vertriebenen im eigenen Land. An sie richtet sich das Foyer Fama: In diesem Haus finden Frauen und ihre Kinder Schutz. Zugleich ist die grosse Gemeinschaftsküche eine Produktionsstätte: Die Frauen stellen dort Gerichte und Snacks her, die sie in der Stadt mit mobilen Restaurants verkaufen. Das sind Lastenvelos, die speziell zu diesem Zweck umgebaut worden sind. ■

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

Gut platziert – Auf den diesjährigen Listen von Opinions About Dining (kurz OAD) für die besten progressiv-modernen respektive die besten klassischen Restaurants in Europa macht die Schweiz eine ziemlich gute Falle. Die ersten Plätze gehen zwar ans futuristische Konzeptrestaurant Alchemist in Dänemark und an das Traditionslokal Régis et Jacques Marcon in der französischen Auvergne, aber die vierten Plätze besetzen jeweils helvetische Adressen: einmal das Schloss Schauenstein in Fürstenu bei den Modernisten, einmal das Hotel de Ville in Crissier bei den Klassikern. ■

Spezifisch ausgezeichnet – Die geschichtsträchtige Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verleiht Schweizer Gastronomiebetrieben, die in der Zubereitung und in der Präsentation von hochwertigem Fisch eine führende Stellung einnehmen, das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung». Zuletzt wurde diese Ehre dem Restaurant Tropengarten im Tropenhaus Frutigen zuteil. Die feierliche Tafelübergabe fand Ende August statt. ■

Fix terminiert – Das Final des Wettbewerbs Koch des Jahres findet am 17. Oktober im Kameha Grand in Bonn statt. Bereits gekürt sind die sechs Teilnehmer, die diesmal aus Baden-Württemberg, Niedersachsen, dem Saarland und der Schweiz stammen. Letztere vertritt Niklas Oberhofer vom Restaurant Epoca by Tristan Brandt im Waldhaus Flims. ■

Neu aufgestellt – Nach fünf Jahren hat der Stiftungsrat der Stiftung Keda (kurz für Kulinarisches Erbe der Alpen) Bilanz gezogen und eine Standortbestimmung vorgenommen. Dabei wurde das Gremium vom Engelberger Horst Lichtner unterstützt, der nach dem Rücktritt von Marina Grossrieder nun seit dem 1. Juli als neuer Geschäftsleiter fungiert. Der 62-Jährige amtierte zuletzt als Generalsekretär der International Ice Hockey Federation und zuvor während fünf Jahren als Marketingdirektor des Deutschen Fussball-Bundes. Die Stiftung Keda wurde 2017 gegründet. Seit August 2020 betreibt sie mit dem Culinarium Alpinum in Stans das Kompetenzzentrum für Regionalkulinarik im Alpenraum. ■

Anzeige:



**Apéro-Bufferet
ohne Aufwand?**
Mini Bretzel Navettes.

NEU

hug-foodservice.ch