

GASTRONOMIE FÜR EINE BESSERE WELT



Im Einsatz #6: Wave, Griechenland

☞ Täglich kommen in Griechenland geflüchtete Menschen an, die Flüchtlingslager sind aber komplett überfüllt. Immer mehr Geflüchtete, insbesondere junge Männer, haben weder Zugang zu sanitären Anlagen und medizinischer Versorgung noch zu Trinkwasser oder Essen – sie leben als Obdachlose auf den griechischen Strassen. Besonders prekär ist die Situation in Thessaloniki. Cuisine sans frontières unterstützt darum die Organisation Wave darin, den obdachlosen Geflüchteten einmal am Tag an einem sicheren Ort eine warme Mahlzeit zu kochen. ■

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

Umbenennung – An seiner letzten Hauptversammlung hat der Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenfachplaner sich einen kürzeren, prägnanteren Namen verpasst: Er heisst neu Verband Schweizer Gastroplaner. ■

Übernahme – Am 27. November beginnt für die Jugendherberge Engelberg eine neue Ära: Sie wird von einem Franchise- zu einem Eigenbetrieb der Schweizer Jugendherbergen. Neu befinden sich im Netzwerk des Vereins dann 43 eigene und sechs Franchisebetriebe. ■

Gründung – In der Welschschweiz ist auf Initiative von Chefpatissier Christophe Loeffel vom Maison Décotterd in Glion der Club des Sucrés Suisse entstanden. Ziel der Ende September offiziell gegründeten Vereinigung nach französischem Vorbild ist es, die Chefpatissiers und -patissières der am besten klassierten Restaurants der Westschweiz zu vernetzen und sie dazu zu motivieren, sich regelmässig über ihren Beruf auszutauschen. ■

Schliessung – Im Restaurant Belvoirpark in Zürich werden ab 2023 keine Studentinnen und Studenten mehr ausgebildet. Sodann solle die Renovation der Villa an die Hand genommen werden, heisst es in einer Mitteilung. Diese sei dringend nötig, weil das Gebäude stark baufällig sei. Die Belvoirpark AG als Betreiberin plant, das Restaurant hierfür spätestens per Ende 2024 vorübergehend zu schliessen. ■

Sieg – Im diesjährigen Gramona Amuse Contest Switzerland unter dem Motto Zero Waste überzeugte das Gericht «Fisch im Netz» die Jury am meisten. Kreiert hatten es Koch Julien Mühlebach und Sommelier Maximilian Dullinger. Die beiden kennen sich aus dem Zürcher Equitable und werden in naher Zukunft ihr eigenes Restaurant Ameo in Zürich öffnen. ■

Jubiläum – Der Cercle des Chefs de Cuisine de Berne (kurz CCCB) feiert 2022 und 2023 sein 100-Jahr-Jubiläum. Aus diesem Anlass sind verschiedene Events geplant – verteilt über das ganze nächste Jahr. ■

Anzeige:

REGIOONAL.
NATÜRLICH PERFEKT.



DO
OC
OONA
CAVIAR

ECHTER SCHWEIZER
ALPEN KAVIAR

Rein. Natürlich. Nachhaltig.

Innerhalb
24 Stunden in
frischstem Zustand
per Paketdienst in der
ganzen Schweiz
erhältlich.

Tropenhaus Frutigen
CH-3714 Frutigen
Tel: +41 33 672 11 47
info@oona-caviar.ch
www.oona-caviar.ch