



GASTKOLUMNE

Vom Acker auf die Gabel

Laura Meister, Junior-Brotchefin 2017

Nur zu oft beschäftigen wir uns in unseren Berufen mit nur einem kleinen Ausschnitt der Lebensmittelherzeugung. Jeder Koch, Müller oder Metzger hat seine Aufgaben, die zum Endprodukt massgeblich beitragen. Doch um Lebensmittel in ihrer vollen Wertschöpfung betrachten zu können, bedarf es eines oder mehrerer Blicke über den Tellerrand hinaus. Dies wird häufig als «Farm to Fork» bezeichnet, zu Deutsch «Vom Acker auf die Gabel». Ein neumodischer Begriff, der im Sprachgebrauch immer häufiger auftritt, eine aber doch so simple Intuition besitzt: Das sind alle Bereiche, die sich mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung landwirtschaftlicher Rohstoffe, mit der Weiterverarbeitung bis in den Verkauf beziehungsweise Handel beschäftigen und am Ende auf den Tellern in Restaurants, in Grossküchen oder Privathaushalten landen. Die Wechselwirkungen mit der natürlichen Umwelt und der Mitwelt sind von grosser Bedeutung, um auf allen Ebenen sozial, ökonomisch und ökologisch den Lebensmitteln einen Mehrwert zu schaffen. Dies ist von grosser Wichtigkeit, um auch in Zukunft mit den bestehenden natürlichen Kreisläufen die Menschen ernähren zu können, zugleich jedoch die Umwelt zu schonen und somit für alle einen Mehrwert zu erlangen. Dazu kann jeder einzelne etwas beisteuern, indem er in seinem Alltag mit den Augen ein wenig weiter über den Tellerrand schaut, sich Gedanken macht und seinen Lebensmitteln dann die nötige Aufmerksamkeit schenkt, die sie verdient haben.



Das Stadtpalais liegt in einem Park mit vielen Bäumen und verfügt über 116 geräumige Zimmer sowie zwei Restaurants. ZVG

32 Millionen für eine in die Jahre gekommene Thermalbadperle

Der historische Hotelkomplex des Grand Hôtel & Centre Thermal in Yverdon-les-Bains wird erneuert und um eine in der Schweiz einzigartigen Anlage erweitert.

In den vergangenen Jahrzehnten wurden die Räumlichkeiten des Grand Hôtel & Centre Thermal in Yverdon-les-Bains am Neuenburger See laufend erweitert. Es entstand ein aus heutiger Sicht schwer überschaubares Flickwerk. Im Zuge des 32 Millionen Franken teuren Umbaus wird die Architektur des Thermalbades nun vereinfacht und klarer ausgestaltet. So ist als Verbindung vom Grand Hôtel zur Therme ein 900 Quadratmeter grosser Bereich geplant. Darin sollen die Empfangshalle, eine Boutique, ein Restaurant und ein Café integriert werden. Mit der Renovation des Innenbeckens, einem neuen Ruheraum, einer Sauna- und Hamam-Zone sowie einzigartigen Fitnessräumen mit 700 Quadratmetern Fläche und Beauty-Behandlungsbereichen auf 340 Quadratmetern wird der Ausbau



Mehr Informationen unter:
www.bainsyverdon.ch

vervollständigt. Grosse Veränderungen stehen im Spa-Bereich an: Das Hallenbad wird komplett renoviert und um ein neues Schwimmbad mit Spielbereich erweitert. Das Therapiebecken verlegen die Planer in die medizinische Abteilung.

Im Park mit dem alten Baumbestand entsteht ein kleines Dorf am Ufer eines neu angelegten Weihers, in Anlehnung an die Pfahlbau-Geschichte von Yverdon-les-Bains. Dieses neue Dorf wird verschiedenen Einrichtungen Platz bieten wie Hamam, Sauna und Ruheräumen. Die Bauarbeiten beginnen im Herbst 2019 und sollen rund drei Jahre dauern.

Das Grand Hôtel & Centre Thermal Yverdon-les-Bains gehört zur privaten BOAS Swiss Hotels Group. Diese verfügt über eine langjährige Bäder-Erfahrung. Zu BOAS Swiss Hotels gehört neben dem Grand Hôtel des Rasses in Sainte-Croix/VD, dem «Historischen Hotel des Jahres 2019», auch das Walliser Vier-Sterne-Hotel mit Thermpark Les Bains de Saillon. Damit ist gewährleistet, dass das Grand Hôtel & Centre Thermal Yverdon-les-Bains als wichtige Adresse im Schweizer Thermalwesen positioniert werden kann. (GAB)

Zahlreiche neue Gäste im «Weissen Rössli» dank Veggie-Week

Um darauf aufmerksam zu machen, dass man bei ihnen auch gut vegetarisch isst, machten junge Gastronomen an der Aktion mit.

Bis Anfang Woche boten 25 Gourmetrestaurants von Zürich bis Genf ihren Gästen zusätzlich zum normalen Angebot ein vollumfänglich vegetarisches oder veganes Menü an. Bei der Aktion Veggie-Week machten auch Geschäftsführer Federico Freiermuth und Koch Mathieu Bacon vom Restaurant Weisses Rössli in Zürich mit. Sie setzen auf eine frische, französisch-mediterrane Küche, welche von Gault Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet wurde.

«Wir wollten zeigen, dass wir auch tolle vegetarische Gerichte anbieten», so der



Mehr Informationen unter:
www.weisses-roessli.ch
www.veggieweek.ch

Absolvent der Hotelfachschule Luzern SHL Federico Freiermuth. Das «Weisse Rössli» sei für Fleischgerichte bekannt, doch es seien immer auch rein vegetarische Gerichte erhältlich. «Wir waren überrascht, wie viele neue Gäste aufgrund der Aktion in unser Restaurant gefunden haben. An einigen Abenden bestellten bis zu 90 Prozent aller Gäste das vegetarische Menü, das Mathieu Bacon für die Aktion kreiert hatte», freut sich Federico Freiermuth. Sie werden das Menü noch einige Zeit auf der Karte lassen und wollen weiterhin mittels eines Einlegeblatts einen vegetarischen Vierzähler von der Karte abheben.

In den letzten zwei Jahren begeisterten die zwölf teilnehmenden Chefs aus der Romandie während der Veggie-Week rund 2500 Personen. Die Zahlen für dieses Jahr sind noch nicht bekannt. SARAH SIDLER

PRESSESPiegel

Der Bund

Kolonialismus in den Schweizer Bergen

Im Berner Oberland gab es früher Luxushotels, die nur reiche Engländer betreten durften. Ausländer, die in einem fremden Land die besten Plätze besetzten und unter ihresgleichen blieben: Die Anfänge des Schweizer Tourismus waren eine sanfte Form von Kolonialismus. Der «koloniale Approach» gegenüber den Alpen habe sich bis heute erhalten, sagt Simona Boscani Leoni, Professorin an der Uni Bern.

20 Minuten

Uber will Essen mit Drohnen liefern

Der Fahrdienstvermittler Uber will bald Essenslieferungen mit Drohnen testen. Die US-Behörden geben grünes Licht für Versuche in San Diego. Der Fahrdienstvermittler ist bereits mit Uber Eats im Essensliefergeschäft aktiv und will mit Uber Elevate künftig fliegende Taxis anbieten. Die Drohnen werden das Essen aber vorerst nicht direkt zum Kunden fliegen. Vielmehr sollen Hamburger, Sushi und Co per Drohne in eine gesicherte Zone gebracht werden, wo sie dann von einem Kurier abgeholt werden. Langfristig sollen die Drohnen auf Autos landen, die in der Nähe des Kunden geparkt sind.

Luzerner Zeitung

Wirtin ohne Patent wurde zu Recht verurteilt

Weil sie während eines Monats über kein Wirtepatent verfügt haben soll, wurde die ehemalige Betreiberin eines Urner Restaurants im April 2018 vom Landgericht verurteilt. Gegen dieses Urteil legte die Gastwirtin Berufung ein mit dem Antrag, sie von Schuld und Strafe freizusprechen. Die Wirtin argumentierte in ihrer Berufung, sie habe die Nichterteilung des Wirtepatents angefochten, womit deren Wirkung aufgeschoben worden sei. Dieser Argumentation wollen sowohl das Land- als auch das Obergericht nicht folgen.

