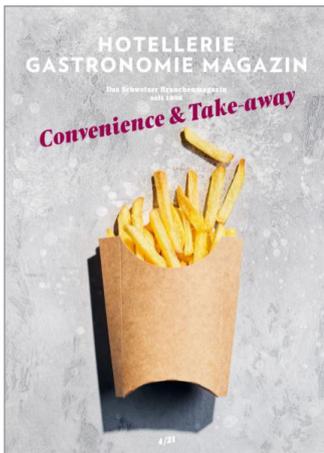


# PRESS REVIEW 2021





Hotellerie & Gastronomie, Convenience & Take Away, Ausgabe 04/21, regiofrites

**Out to witness:**  
Die Wirtin Julia Schönbauer in Pöchlarn (rechts) und der Chefkoch in einer Umkleekabine. Die Pöchlarn durch den Fluss der Familie Göggerl. Seit 2012 führen René Göggerl und Catherine Julia Göggerl die Pöchlarn. Die Pöchlarn ist jedoch nicht nur ein Haus der Geschichte, sondern auch ein Ort der Kreativität und der Innovation. Schöne Gäste wie Alex Caron, Augustin Goussier, Benoit Lacroix und Albert Müller. Aber auch renommierte Stars wie Julian Schabel und mit eigenen Köchen versehen.

Die Wirtin Julia Schönbauer in Pöchlarn (rechts) und der Chefkoch in einer Umkleekabine. Die Pöchlarn durch den Fluss der Familie Göggerl. Seit 2012 führen René Göggerl und Catherine Julia Göggerl die Pöchlarn. Die Pöchlarn ist jedoch nicht nur ein Haus der Geschichte, sondern auch ein Ort der Kreativität und der Innovation. Schöne Gäste wie Alex Caron, Augustin Goussier, Benoit Lacroix und Albert Müller. Aber auch renommierte Stars wie Julian Schabel und mit eigenen Köchen versehen.

Die die Gastgeber davon überzeugt sind, dass zu außergewöhnlichem Essen auch besondere Getränke gehören, wird in der Saison aus dem auch auf der Getreidekasseler Wert gelegt. So finden die Gäste auf der Getreidekasseler neben hausgemachten Limonaden, Bier von Handwerksbrau...

Überwiegend lokale Weine sowie hausgemachte Cocktails. Neu wird der Kaffee mit dem Namen Tropical Mountain direkt beim Hersteller bezogen. Dieser stammt aus einer nachhaltigen und fairen Produktion in Peru.

**KONTAKT**  
René Göggerl  
Sonnengasse 10  
3700 Garolde  
Tel. 043 918 118  
www.frigemo.ch

**regiofrites**  
LES AUTHENTICIENS  
8 Regionen / régions  
regiofrites

- Basel / Bâle
- Fern / Bern
- Fribourg / Fribourg
- Léman
- Ob- / Suisse orientale
- Val de / Valais
- Zentr- / Suisse centrale
- Zürich / Zurich



Salz & Pfeffer, Ausgabe 3/21, Hemp Bites

**GASTRONOMIE FÜR EINE BESSERE WELT**

**Im Einsatz #3: M-Eating Hub**

Griechenland ist nach wie vor von wirtschaftlicher Unsicherheit und der Flüchtlingskrise geprägt. Mit dem griechischen Kulturverein Fix In Art bearbeitet uns frontiers (Café) in Thessaloniki die Gemeinschaftsküche M-Eating Hub auf, die als gangbarer Ort allen Menschen offensteht und den Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Bevölkerungsgruppen in der Stadt stärkt. Außerdem bietet Café eine gastronomische Grundausbildung an, die Griechinnen sowie unterprivilegierten Griechinnen und Griechen einen Einstieg in ihr gastronomisches Arbeitsnetzwerk ermöglicht.

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

**Geplant** – Der jährliche Hospitality Summit von Hotelierinnen soll besser am 7. und 8. September über die Bühne gehen. Themen sind: Perspektiven und Lösungen aus der Krise sowie Trends der Zukunft.

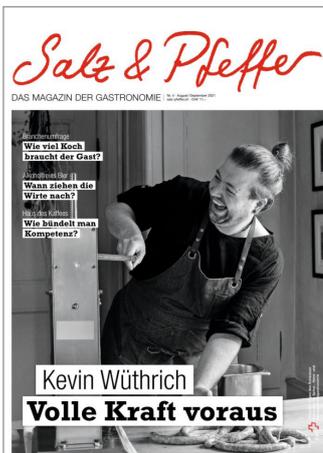
**Gelabelt** – Das Sheraton Neues Schloss Hotel Zürich soll im Sommer nach der Komplettrenovierung, die seit Mai läuft, neu eröffnen. Im Zuge dessen erhält das Hotel auch einen anderen Namen: Es wird künftig unter der Marke Autograph Collection betrieben.

**Explodiert** – Eat.ch, die Schweizer Marktleaderin mit über 3500 Partnerrestaurants, hat bereits 2018 in Kooperation mit einem renommierten Marktforschungsinstitut eine schweizerweit repräsentative Umfrage durchgeführt. Demnach würde das Umsatzvolumen des Food-Delivery-Marktes Schweiz auf 1,28 Milliarden Franken geschätzt. Im Zeitraum von zwei Jahren ist dieser Gesamtmarkt nun um 65 Prozent auf 2,1 Milliarden Franken gewachsen. Der Online-Anteil aller Delivery-Bestellungen stieg um 100 Prozent: Er liegt nun bei 1,2 Milliarden Franken.

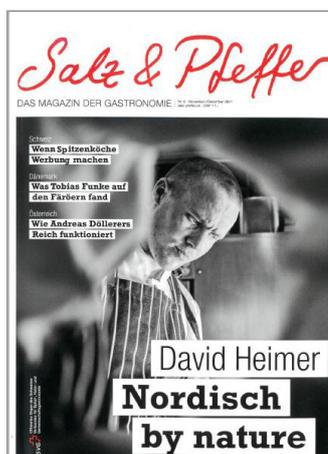
**FINGERFOOD INNOVATION**  
**HEMP BITES**

er Snack-Genuss mit Hantsamen und Hanföl.

www.frigemo.ch



Salz & Pfeffer, Ausgabe 4/21, Hemp Bites



Salz & Pfeffer, Ausgabe 6/21, regiofrites





GastroJournal, Ausgabe 8/9 2021, Hemp Bites



GastroJournal, Ausgabe 14/15 2021, Hemp Bites

**Dramatisches Minus**  
 Als Folge der Coronakrise verzeichnen die Restaurants und Hotels in Deutschland 2020 einen nie dagewesenen Umsatzrückgang. Das Gastronomie setzte 39 Prozent weniger um als 2019, wobei die Monate Januar und Februar noch ein Umsatzplus aufwiesen. Bei dem Herbst ging der Umsatz insgesamt um 47,5 Prozent zurück. Bundeskanzlerin Merkel schlägt vor, für Deutschland Öffnungsstrategien für diverse Lebensbereiche inklusive Restaurants auszuarbeiten.

**Thurgauer Bubble Hotels**  
 Die Bubble Hotels werden um eine weitere transparente Schichtlage ergänzt: Auf dem Wagen eines Einsatzer Rapid Special fahren die Gäste das »Zimmer« an den gewünschten Übernachtungsplatz auf dem Hof fragehoher in Hirtellen. Die von April bis Oktober unter freiem Himmel stehenden Übernachtungsmöglichkeiten sind ab sofort buchbar.

**Beste Olivenregion**  
 Die italienischen Profiteure von Tiro Olivo, dem bedeutendsten internationalen Olivenölmittel, haben das kreative Linsen aggrément seiner Dichte an Spitzengroßküchen zum nächsten Mal in Folge zur besten Olivenregion der Welt ernannt. Mit Mate, Ipa und Beld (Oliven Öl) erhalten drei Produzenten 98 von 100 Punkten.

**Bars und Clubs**

**«Was bringt eine zu schnelle Öffnung unter schlechten wirtschaftlichen Bedingungen?»**



**SBCK-Sprecher Alex Büchel wagt vor verfrühten, großflächigen Lockerungen.**

**Text: Terry Lorenz**  
 «Last, um endlich wieder öffnen zu dürfen, ist nicht zu früh öffnen – die Lager in der Gastronomie sind gepalmt. Teil dieser Branche ist auch das Nachleben. Deren Macher hechten zwar danach, endlich wieder ihre Leidenschaft nachgeben zu können. Gleichzeitig fürchten sie sich vor einer verfrühten Öffnung der Betriebe. «Die epidemiologische Lage in der Schweiz lässt glücklicherweise erste Lockerungen wieder zu», schreibt die Schweizer Bar und Club Kommission SBCK in einer Medienmitteilung. «Doch ein ungenügend ist es bei über 1000 Anstreckungen pro Tag noch zu früh, um so stützliche Lockerungen zu fockern.»

Nur wenn die Anstreckungszahlen weiter sinken und das Infopend weiter gebe, gebe es eine Perspektive für Musik events, das Nachleben und für die Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

«Denn was bringt eine zu schnelle Öffnung unter schlechten wirtschaftlichen Bedingungen? Ein halb geöffneter Betrieb ist bei dem in der Schweiz herrschenden Kontrollruck nicht anders als ein Kontakt auf Latex.»

Für Mediensprecher Alex Büchel könne eine baldige Öffnung der Gastronomie zu früh: «Die Zahlen sollen mindestens so tief sein wie im letzten Frühjahr, als sie unter 100 Neuanstreckungen pro Tag lagen. Dann könnten wir optimistisch sein, dass wir im Frühommer unter wirtschaftlichen Bedingungen öffnen dürfen. Da lassen keine Maskenpflicht, maximale Kapazität und keine Einschränkungen bei den Öffnungszeiten. Die finanzielle Lage der Clubs und Bars sei zwar prekär. Dank der Kürzarbeitsbeschuldigung und dem Lohnverzicht zahlreicher Gesellschafter sei es noch nicht zu vielen Konkursen gekommen. Entscheidung dürfe aber die anstehende Anzahlung der Härtelgebühren sein. Weitere lange Wochen seien aus.»

**FINGERFOOD INNOVATION HEMP BITES**



Der Snack-Gemiss mit Hanfsamen und Hanföl

**frigemo<sup>+</sup>**  
 publiez. spezial

**NEW**  
 NEU ERSCHEINT

www.frigemo.ch

**Quo vadis, Deutschland?**  
 Der nordrhein-westfälische Ministerpräsident Armin Lauber dringt auf noch strengere Massnahmen zur Eindämmung der Coronapandemie. In Deutschland sind Restaurants inzwischen seit insgesamt sieben Monaten geschlossen.

**Hotellerie: Brutales Minus**  
 Laut dem Bundesamt für Statistik verzeichnete die Hotellerie in der Schweiz von Januar bis Februar 2021 insgesamt 2,1 Millionen Logiernächte (minus 48,6 Prozent / minus 34 Millionen Logiernächte gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode) insgesamt 4,4 Mio. Logiernächte gingen auf das Konto der inländischen Gäste (minus 29,3 Prozent / minus 1,9 Millionen). Die inländischen Gäste generierten 2,6 Millionen Logiernächte, was einem Minus von rund 20 Prozent entspricht.

**Energie: Förderbeitrag**  
 ProKlowart, das Programm des Bundesamts für Energie (BFE), will dazu beitragen, die Umsetzung der Energiestrategie 2050 zu unterstützen. Deshalb unterstützt es die Einführung neuer Massnahmen zur Reduzierung des Stromverbrauchs oder um die Effizienz von Anlagen zu verbessern. Projekte können bis zum 2. April einen Antrag auf Unterstützung stellen und bis zu 20 Prozent der Investition erhalten, pro kWh

**Kreative Ideen: Bierbrauereien im Lockdown**

**Bierbrand und Shampoo statt wegschütten**



**Die Zapfhähne bleiben trocken – ein Problem für die Brauereien**

Wird ein Distributionstank geschlossen sind, bleiben viele Brauereien auf ihrem Fassbier sitzen. Da sind kreative Ideen gefragt.

**Text: Oliver Berner**  
 Am Holertabend ein kühles Bier auf der Terrasse geniessen. Was bis vor einem Jahr noch selbstverständlich war, ist 2020 pure Illusion. Aufgrund der geschlossenen Gastrobetriebe muss das Bier weiterhin zu Hause getrunken werden.

«Durch den Wegfall der Gastronomie und der Veranstaltungen erlitten vor allem die kleinen und mittleren einzelnen Brauereien bereits 2020 einen Umsatzrückgang von 20 Prozent. Zählt man die ersten drei Monate zu dazu, beträgt der Einbruch gar 50 Prozent», sagt Martin Ufer, Präsident der 17 unabhängiger Schweizer Brauereien. Besonders die Brauereien, die mit Fassbier meist von der Gastronomie abhängig sind, litt unter der momentanen Situation. Im ersten Lockdown mussten viele ihr verpacktes Fassbier oftmals wegschütten.

«Als sich im Oktober 2020 die zweite Welle ankündigte, haben viele Brauereien die Produktion zurück», sagt Ufer.

Es wurde weiter Fassbier produziert, um bei einer möglichen Öffnung der Gastrobetriebe liefernfähig zu bleiben. «Da keine Lockerungen in Sicht sind, wird das produzierte Fassbier nun zum Problem», so Ufer. Brauereien hätten Brauereien in Absprache mit dem kantonalen Amt für Verbraucherschutz verwahren können, das Aktualitäten des Bieres etwas zu verlängern, dies sei aber keine langfristige Lösung. So werden viele Betriebe kreativ.

**Flaming erst für Frühling 2022**  
 «Manche erwarten das überholte Bier zu Bierbrand, also Schnaps. Andere setzen auf die Produktion von Desinfektionsmittel oder Shampoo», sagt Ufer. Dies sei zwar mit zusätzlichen Kosten verbunden, aber immerhin müsse man das Bier nicht wegschütten.

Dank dieser alternativen Einnahmequellen und dem Verkauf im Getränk- und Detailhandel halten sich viele Brauereien über Wasser. Es sei bisher nur zu sehr wenigen Betriebsstilllegungen gekommen, sagt Ufer. Prognosen für 2021 gestalten sich schwierig. Deshalb richten die meisten Brauereien ihre Flamingbeiträge auf den Frühling 2022 aus.

**FINGERFOOD INNOVATION HEMP BITES**



Der Snack-Gemiss mit Hanfsamen und Hanföl

**frigemo<sup>+</sup>**  
 publiez. spezial

**NEW**  
 NEU ERSCHEINT

www.frigemo.ch

**GASTRO journal**

800 GASTRO- UND RESTAURANTLEBEN VON GASTROLOGIE UND RESTAURATION, HOTELLERN UND TOURISMUS

**Kauf von Immobilien**  
Janfisch Kern und Roger Forster: Die beiden Betreuer des Wohnparcs

Härfelggarten  
Wie kann sich über die Unterschiede

NR Guggen  
Das FVP Nationalrat erklärt, weshalb es Gastronomie SO braucht

GastroJournal, Ausgabe 18/19 2021, Hemp Bites

**GASTRO journal**

800 GASTRO- UND RESTAURANTLEBEN VON GASTROLOGIE UND RESTAURATION, HOTELLERN UND TOURISMUS

**Wir sind wieder da!**  
Die ÖVCA-Crew freut sich über die Öffnung des Gastronomie

Christian Lüssler  
So bewirkt die Pandemie den Tourismus der Zukunft

Stefan Dürrenroth BE  
Wachst das Restaurant Hotel zu dem Gewinner gehört

GastroJournal, Ausgabe 22/23 2021, Hemp Bites

**Härfelggarten** grüsst Covid-19-Bundesgesetz ausdrücklich mitgehoben. Dieses Gesetz muss erlassen, wie notwendig die Kontrolle der übergeordneten Behörden sein. Daher unterstützen wir alle Geschäften, die diesen Überlegen verweigern. Obwohl die Struktur nicht beissen, dass demselben Freitag verwehrt. Ende April 2021 hat die Finanzkontrolle der Kantone Zürich die zweite Zuteilungsrunde des Zürcher Corona-Härfelggarten abgeschlossen. Über 400 Unternehmen haben diese nicht rückzahlbaren Betrag, ein Darlehen oder beides im Umfang von rund 75 Millionen Franken erhalten.

**Terassen als** Lichtblick für einige Gastronomiebetriebe. Doch der Kampf um Platz ist hart und damit nicht ohne.

licher Stellen können aus juristischer Sicht wirtschaftlich sein und deshalb angefordert werden. Bei der Beurteilung von Härfelggarten dürfte beispielsweise dem Vorkauf oder eine Rechtsberatung vorliegen, wenn ein Antrag, welcher der Covid-19-Verordnung des Bundes entspricht, von der zuständigen Behörde ohne Begründung und lediglich gestützt auf Annahmen gekürzt wird.

Roger Keller von der Finanzkontrolle des Kantons Zürich erregt: «Auch wenn Sie einen Rechtsanwalt beauftragen – eine vergleichende Beurteilung von vermeintlich ähnlichen Einzelfällen wird allein deshalb nicht mehr und nicht sein, weil Sie kann über dieselben Kontrollmöglichkeiten verfügen, welche unsere Prüfer haben. Jeder verdient unter anderem das Steueramt, denn das Steueramt ist für die Beurteilung von»

**Grüsse** Unterschieds in den Kantonen Unbestritten ist, dass die Unterschiede zwischen den Kantonen gross sein können, weil der Bund festgelegt hat, dass das Fremdenrecht des Kantons festsetzt. Dieses Kantonsrecht wird durch die Bestimmungen abgedeckt, werden muss. Dieses Kantonsrecht, Präsident von Gastrojournal, freut sich: «Wir können dem Kantone zeigen ein Exklusivrecht, dann bei uns erhält jeder Betrieb 35,6 Prozent auf die Mieten – mit Ausnahme jener, die vor Corona schon «schlechte Wirtschaften» sind. Mit der Ausübung der Mietenpflicht sind wir jedoch auch im Kantone Angers schwierig, weil das Fremdenrecht mit jeder Antragsteller erhält zudem seine Fixkosten, die mit die Fremdenkosten abgedeckt werden. Laut dem Bundesrat – die schweizerische Situation ist kompliziert, weil alle in jedem Kantone anders gehandhabt wird. Der Bund würde das an. Dagegen kann man nicht mehr.»

**Grüsse** das sagt Markus Schori, Gastgeber im Schori's Bahnhof in Winterthur. «Die Wirtschaft ist in einer Situation, die nicht zusammen und werden sich gemeinsam» ich, erhalten

**30 Prozent** der Fixkosten, im Kantone Zürich gibt es 30 Prozent auf den Jahresumsatz von 2020. Diese Werteverminderung ist eine bodenlose Flexibilität des Bundes und der Kantone.»

**Wies Mirella**  
www.frigemo.ch

**frigemo**  
FINGERFOOD INNOVATION  
**HEMP BITES**  
Der Snack-Genuss mit Hanfsamen und Hanföl.

**frigemo**  
FINGERFOOD INNOVATION  
**HEMP BITES**  
Der Snack-Genuss mit Hanfsamen und Hanföl.

Urteil in Zürich zu Geschäftsmietern: In der Mietzinsreduktion während Lockdown

**«Dieses Etappenziel ist grosse Genugtuung»**

Das Bezirksgericht Zürich hat die Rechtsöffnung für ausstehende Mietzinsforderungen der PSP während des Lockdowns abgewiesen. Ein Sieg für andere Mieter und den Beklagten und Betroffenen Urs PEHRL.

Text René E. Wild

**Renner** Lösungen müssen hier im lockeren Fall gibt es um Urs PEHRL, ehemaliger Inhaber des Restaurants Au Gratin und der Novilar am Bahnhofplatz in Zürich. PEHRL, Präsident von Geschäftlich City, verlor von der Liegenschaftsmietern PSP betrieben (das Gastrojournal berichtet). Da Unrecht, wie das Bezirksgericht Zürich festhält.

«Dieses Etappenziel ist für mich persönlich eine grosse Genugtuung nach monatelanger Ungewissheit. Das Urteil von gestern Schweizer Betriedigent ist deutlich, sodass ich mit guter Hoffnung dem Urteil vom Obergericht entgegenwarte, sagt der Gastrojournal und ergänzt: «Grunde in den Städten, wo die Mieten sehr hoch sind, müssen in Zukunft bessere Lösungen gefunden werden. Vermieter, die Mieter mit Standardlöhnen und Kleinverdienern unter Druck setzen, sollen der Vergangenheit angehören.» Als Diskussionsforum war er, wie sich Tausende von Geschäftsmietern in einer solchen Situation fühlen, geprägt von unversicherten 50-maligen Schwierigkeiten. Zukunftsfragen und Sorgen um Mitarbeiter und Gäste. Im Gegensatz dazu würden grosse Immobilienfirmen wie PSP auch im Coronajahr mit Gewinnern jubeln.

«Ich bin sehr stolz darauf, in den letzten Wochen und Monaten haben Schweizer Banken wie UBS, Credit Suisse und diverse Kantonalbanken neue Darlehen an ihre Kantone bewilligt. Die Bank-Marketing-Service hat jedoch keine Mietzinsreduktionen bewilligt. Bis zum Ende der Pandemie (2020) zwischen 20 und 30 Prozent. Mit der neuen Darlehen werden in Rappen plus 0,49 Prozent die Gesamtbeiträge fallen. Als ich davon hörte, habe ich während der Pandemie im März aus einer Intervention eingemeldet», sagt FVP-Nationalrat Jean-Louis de Quartier (SP). FVP und Nationalrat haben Corona als Gelegenheit für neue Darlehen genutzt.

**frigemo**  
FINGERFOOD INNOVATION  
**HEMP BITES**  
Der Snack-Genuss mit Hanfsamen und Hanföl.

GastroJournal, Ausgabe 22/23 2021, Hemp Bites





GastroJournal, Ausgabe 43/44 2021, regiofrites



GastroJournal, Ausgabe 47/48 2021, regiofrites

**Studie Corona Immunitas**



Mitte-Nationalrat Alois Gmür, Teil aus den Massnahmen auszuweisen

**Schweizweit sind über 75 Prozent geschützt**

Das vom Bund finanzierte Gesundheitsprojekt Corona Immunitas zeigt, dass die Zahl der Genesenen und Geimpften in der Schweiz höher als angenommen ist. Deshalb halten nun selbst Mitte-Politiker die Zertifikatspflicht für überflüssig.

Teil 2: E. Wild Corona Immunitas ist ein vom Bund finanziertes Gesundheitsprojekt der Schweizer Hochschulen. Laut diesem lag die Schweizer Seroprevalenz (Grenze oder gemittelt bereits im August 2020 bei Personen über 65 Jahren bei durchschnittlich 90 bis 95 Prozent. Bei Personen zwischen 20 und 64 Jahren kam die Seroprevalenz auf durchschnittlich 70 bis 75 Prozent. Aus diesen Resultaten und der Impfung lässt sich schliessen, dass sich rund 85 Prozent und damit mehr als zwei Millionen Schweizerinnen und Schweizer bereits damals mit dem Coronavirus infiziert hatten.



**Bauen Sie auch in der Wachstumsphase auf Qualität.**

**WYSS MIRELLA**  
«Suisse made in 1959»  
041 883 90 74 / wyssmirella.ch / 2528 Birm

Nun: Der Bundesrat begründet seine Massnahmen wie die Zertifikatspflicht stets damit, die Impfung müsse höher werden. Mitte-Nationalrat Martin Candinas kritisiert deshalb im «Tagesspiegel»: «Die aktuellsten Massnahmen schützen einen Teil der Bevölkerung stark ein. Und er meint, dass stets von der Impfung die Rede ist und zu wenig beachtet werde, dass auch die Genesenen geschützt seien. Der Bundesrat sagt: «Bei den über 65-Jährigen beträgt die Immunisierung mehr als 90 Prozent». Das gelte aus dieser Corona-Immunitäts-Studie herem, die eben auch die Genesenen einbezieht. Zudem glaubt Candinas nicht, «dass man noch viele Menschen dazu bringen kann, sich impfen zu lassen». Deshalb fordert er, dass die Bilanz der Zertifikats-schrittweise gelockert werden muss.

Sagt der Lager-Alte-Statistiker Peter Hegglin, der wegen Corona sechs Tage auf der Intensivstation lag, findet es seit Zeit, aus den Massnahmen aussteigen und zur Normalität zurückzukommen, wie es fünf andere Länder in Europa längst gemacht haben. Unter

stützung erhalten Hegglin und Candinas von ihrem Parteikollegen Thomas Rechsteiner und Bundesrat Alois Gmür, der gleichzeitig Mitglied von Gastrofrites ist. Wie stark die Identität der Rechte schadet ab Seite 22



senen ergerung, vorwegmen wird es durch das spanische Institut für Aussenhandels, das dem Wirtschaftsministerium unterstellt ist. Ziel ist die Förderung spanischer Unternehmen weltweit. Das Label wurde seit 2020 an 19 Restaurants (anter anderem in Deutschland, England und China) verliehen.

**Lagerwertschätzung**  
Laut Hotelierschulze ist für die Wintermonate eine gewisse Erhöhung in der Bekleidungsbranche feststellbar. Gleichzeitig ist die Auslastung immer noch unter Vorkriseniveau und die epidemiologische Lage fragil. Ob die positiven Prognosen greifen, hängt davon ab, ob wieder Reiseanfragen für die Schweiz ausgedrückt oder Einschränkungen im Inland eingeführt werden.

**Andersmatt wohnt**  
Die Andersmatt Swiss Alps hat seit Projektstart über 900 Wohnheute verkauft, 2021 resultierte bislang eine Zunahme der Verkäufe um einen Drittel gegenüber dem Vorjahr. Das realisierte Volumen entspricht rund der Hälfte des gesamten Ferienwohnungsbestandes in der Destination Andersmatt.



**Mirella geht mit dem Quartieren um die Werte.**

**110000 haben gewählt** Die Schweizer Nationalrat Wahlen wurden im April der Woche gewählt.

**Teilweise Spindel**  
Zum ersten Mal in der Geschichte des Verschleissgegenstände Gastronomie gelang eine Hochhaus Bauwirtschaft. Alois Schöel, die 23-Jährige arbeitet im Alter- und Pflegeheim. Lautlich in Covid-19-zeiten ist die Topologie wurde Mirella Schöel im Rahmen der Nacht der Gastronomie im Weinbauhaus Lagers übermüdet. Diese wird von der Hotel & Gastros-Daten verwandelt.

**Als der Nacht der Gastronomie**  
wurde die Berufswahl gewandelt, die in den letzten zwölf Monaten Berufswahl wurde gewonnen oder durch andere herausragende Leistungen im Quartierweite Interaktion haben. Durch den Abend führte das deutsche Konzert-Orchestra. Dieses setzte sich mit Fragen wie «Wie ist die Unterschied zwischen

**Gastronomie und Aussenwelt** oder «Zwei die Gast- und Weinbauwelt» noch eine Hochhaus qualifizierten sich für den Gastronomie-Wahl. Diese die Sieg sich die 20-Jährige Schöel gegen die anderen Kandidaten durchsetzen.

**Stellenman und Co. geben heraus**  
Über 15000 Personen nahmen beim Vortrag teil. «Die Aufmerksamkeit des Publikums ist Wertschätzung. Wertschätzung ist die Identifizierung, aber auch Wertschätzung für die Berufe in unserer Branche, bevor ein Organisations-Mitarbeiter von der Hotel & Gastros-Daten, Schöel Bess beim Vortrag rauszukommen. Präsentationen wie von der Schweizerischen Bauwirtschaft, Helmut Rothbach und Mirella Schöel sowie Interaktion. Diese Bess und im Langen-essen, Hotelier im Park Hotel Wismar, immer sich.

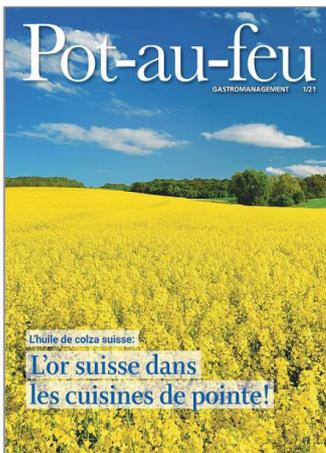




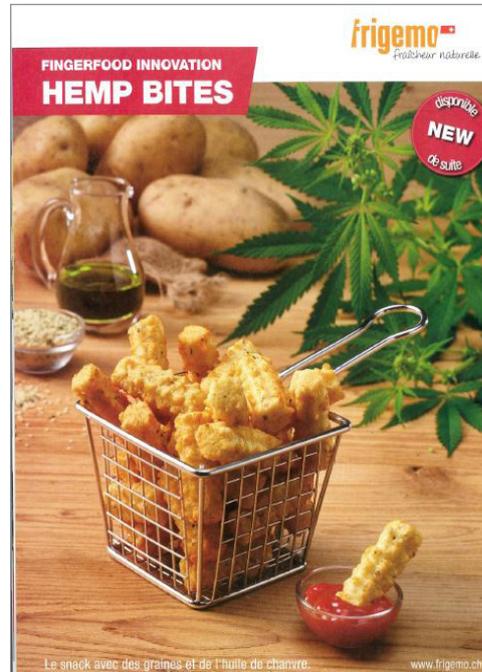
Gourmet, Ausgabe 4/21, Hemp Bites



Gourmet, Ausgabe 11/21, regiofrites

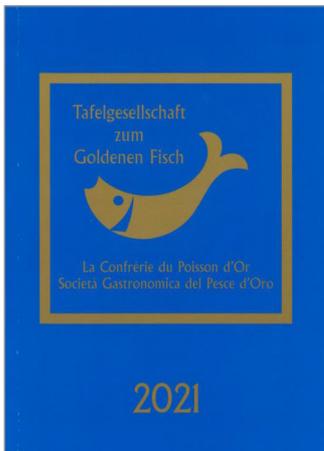


Pot-au-feu (FR), Édition 01/21, Hemp Bites

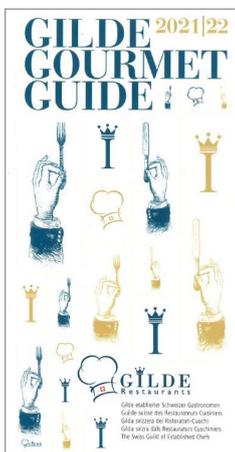


Pot-au-feu (FR), Édition 04/21, regiofrites

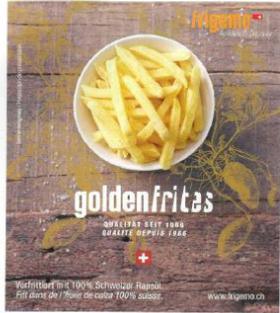




Guide Fichelin 2021, regiofrites



Gilde Gourmet Guide 2021/2022, golden frites




**ÇA CONTINUE**  
*Robert Prost (1874-1963)*

**Chers hôtes,**

Je vous espère en bonne santé lorsque vous recevrez ces lignes.

Les mois passés – tout comme les prochains – nous font tous réfléchir. La perception de ces temps instables et la manière de gérer la situation varient d'une personne à l'autre.

Le futur proche est peut-être incertain. Peu importe ce qui nous attend, nous devons trouver les moyens de donner une tournure positive à l'avenir. Il n'y a pas de recette miracle. Je suis sûr que nous pouvons continuer à compter sur nos hôtes et nos entreprises.

Cette période nous apprend la diversité de la gastronomie en Suisse avec ses différences et appétences régionales. Nombre de clients n'ont pris conscience du rôle précieux que jouent la gastronomie et ses entrepreneurs dans la société qu'à ce moment-là. Les Suissesses et les Suisses – jeunes ou moins jeunes – ont redécouvert notre pays.

À l'avenir, la touche personnelle de chaque restaurateur sera plus importante que jamais – non seulement pour les habitués, mais aussi pour tous les nouveaux clients potentiels, susceptibles de devenir des habitués. Les établissements qui ont ce sens inné de l'hospitalité au quotidien deviennent des lieux où l'on se sent bien, recherchés et appréciés des clients. Je suis fier que les établissements de la Gilde mettent chaque jour cette conviction en pratique.

Je vous souhaite au nom du comité plein de pensées positives et une bonne santé.

**Ça continue.**  
Bien cordialement,

  
**Gerhard Kiniger**  
Président de la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

Gourmet Guide 2021/22

