

IN KÜRZE

STRUKTURÄNDERUNG

Die beiden Einzelfirmen Hotel Krone Unterstrass und die Restaurationsbetriebe Hallenstadion von Henri Wüger schliessen sich zusammen. Neu werden sie zusammen unter einem Dach geführt, der «Wüger Gastronomie AG». Die Restaurationsbetriebe Hallenstadion werden zudem in «Hallenstadion Gastronomie» umbenannt.
www.hotel-krone.ch

GEGEN RAUCHVERBOT

Die Interessengemeinschaft Freie Schweizer Wirte hat am 23. Februar die Volksinitiative «Für ein liberales Rauchergesetz» lanciert. Damit will sie die Bundesverfassung vom 18. April 1999 so ändern, dass Eigentümerinnen und Eigentümer einer Lokalität selber über Rauchverbote in den Innenräumen entscheiden können. «Damit wird insbesondere die Gewerbefreiheit in der Schweiz wieder hergestellt», heisst es im Medienschreiben der IG Freie Schweizer Wirte.
www.freie-wirte.ch

FÜR NACHHALTIGEN FISCH

Der Grossist TopCC wurde mit dem Marine-Stewardship-Council-Zertifikat ausgezeichnet. Damit stellt eine unabhängige Betriebsprüfung sicher, dass ein Produkt mit MSC-Siegel nachhaltig gefangenen Fisch enthält. TopCC führt bereits fünf MSC-zertifizierte Produkte im Sortiment.
www.msc.org/de
www.topcc.ch

ProSpecieRara-Gütesiegel für Gasthof Kreuz

Mimi und Louis Bischofsberger vom Restaurant Kreuz in Egerkingen haben das ProSpecieRara-Gütesiegel erhalten. Die Übergabe fand in einem festlichen Rahmen am 9. März statt. Mimi und Louis Bischofsberger setzen in ihrem Gasthof von nun an das ProSpecieRara-Motto «Erhaltung durch Nutzung» um und beziehen jeweils ganze Tiere von traditionellen Nutztier-rassen. Künftig wird man bei Bischofsbergers also vermehrt Wollschwein oder Evolèner Rind auf der Spei-



Philipp Holzherr übergibt das Gütesiegel an Mimi und Louis Bischofsberger.

sekarte finden, begleitet von traditionellen Gemüsesorten.
www.kreuz.ch

Gusto10

Am Kochwettbewerb «gusto10», am 12. März, rangen neun junge Finalistinnen und Finalisten beim Wettkochen in Baden um den Sieg. Den ersten Preis holte sich Pascal Inauen, Lehrling im Hotel Hof Weissbad. Er konnte den Kochwettbewerb mit knappem Vorsprung für sich entscheiden und gewann einen 14-tägigen Stage bei Bruno Marti im Restaurant «La Belle Auberge» in Vancouver. Auf den zweiten Platz schaffte es Carol Bieli vom Kantonsspital Olten und der dritte Platz ging an Erich Lüthi vom Parkhotel am Rhein, Rheinfelden. Der Kochwettbewerb «gusto» wird



Die Siegerehrung: Peter Walliser, Präsident des Schweizer Kochverbands; Daniel Böhny, Geschäftsführer Howeg; Carol Bieli, 2. Platz; René Buchschacher, Romer's Hausbäckerei; Pascal Inauen, 1. Platz; Urs Züttel, Hero; Erich Lüthi, 3. Platz; Franz Kupper, Bell AG.

von Howeg in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband durchgeführt.