



Medienmitteilung

GASTRO-LABEL „FAIT MAISON“ JETZT AUCH IM KANTON ZÜRICH

Zürich, 30. Januar 2023 - Betriebe mit frischer Küche erhalten mit dem „Fait Maison“ eine zusätzliche Plattform. Das Label, das ab diesem Jahr auch im Kanton Zürich ersten Betrieben verliehen wird, unterstreicht das Handwerk, die Qualität und den authentischen Geschmack der hausgemachten Küche und schafft Transparenz für die Gäste.

Gäste suchen beim Restaurantbesuch vermehrt Authentizität und Transparenz. Das Label „Fait Maison“ schafft diese Voraussetzung und damit eine Vertrauensbasis als Grundstein für eine langfristige Gästebindung. Seit Beginn dieses Jahres wird das Label „Fait Maison“ auch im Kanton Zürich vergeben. Es fördert hausgemachte Gerichte und damit das Können der Gastronomie und unterstützt Betriebe, die frisch kochen und die Regionalität und Saisonalität ins Zentrum stellen. Mit dem Moema in Eglisau, der Wirtschaft zum Schöntal in Bauma, der Wirtschaft zur Traube in Ottikon und dem Restaurant Widenbad in Männedorf, haben bereits vier Lokale die Bedingungen für das Label erfüllt. Die Zertifizierung nimmt Gastro Zürich vor. René Kaufmann, Vizepräsident von Gastro Zürich und langjähriger Gastgeber im Restaurant Rössli in Illnau ist überzeugt: „Fait Maison kann eine Entscheidungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten bei der Wahl eines Restaurants sein und Qualitätstransparenz schaffen.“ Die zertifizierten Restaurants können einfach über die online Karte auf www.labelfaitmaison.ch gefunden werden.

In der Westschweiz ist das Label seit fünf Jahren mit Erfolg unterwegs. Gut 550 Gastronomiebetriebe sind landesweit bereits zertifiziert oder im Beitrittsprozess. Lanciert wurde es 2017 von GastroSuisse, Slow Food Schweiz, der Schweizer Genusswoche und dem Westschweizer Konsumentenschutzverband FRC.

Kontakt:

„Fait Maison“ Manuela Lavanchy: 021 721 07 16 | manuela@labelfaitmaison.ch.
Gastro Zürich – René Kaufmann: 079 634 19 32 | rene.kaufmann@gastundfreund.ch
Gastro Zürich – Hauptnummer: 044 377 31 60

Bildmaterial unter:

www.gastrozuerich.ch/faitmaison

Erste „Fait Maison“ - Betriebe im Kanton Zürich:

- [MOEMA Gourmet](#), Untergass 1, 8193 Eglisau; Zeitgenössische Gastronomie, inspiriert von der brasilianischen und der schweizerischen Küche; Gastgeber : Amuni Ghazzaoui und Andreas Portmann
- [Wirtschaft zum Schöntal](#), Gublenstrasse 2, 8494 Bauma; Frische Produkte veredelt zu traditionellen Gerichten. Hausgemacht ist hier selbstverständlich! Gastgeber: Luzia und Peter Aeschlimann-Mathiuet
- [Wirtschaft zur Traube](#), Kyburgstrasse 17, 8307 Ottikon bei Kemptthal; Kulinarische Oase ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten und einem behaglichen Ambiente; Gastgeber: Kathrin und Thomas Kämpfer
- [Restaurant Widenbad](#), Seidenhausweg 2, 8708 Männedorf; Tolles Ausflugslokal ob dem Zürichsee mit Schweizer Küche und lokalen Weinen; Gastgeber: Helen und Roland Keller

Über „Fait Maison“: Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet wird. Bietet der Betrieb Gerichte an, die diesen Ansprüchen nicht genügen, müssen sie in der Speisekarte entsprechend deklariert werden. Als „hausgemacht“ gelten auch Produkte, die von einer Manufaktur bezogen werden wie beispielsweise frische Ravioli. Dann sieht das Pflichtenheft des Labels Fait Maison vor, dass der Hersteller in der Speisekarte angegeben wird. Der Gast darf also davon ausgehen, dass sämtliche Gerichte frisch zubereitet werden, ausgenommen jener, die mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind.

Die Regeln, um das Label „Fait Maison“ zu erhalten, sind in einem Pflichtenheft festgelegt ((Link)). www.labelfaitmaison.ch