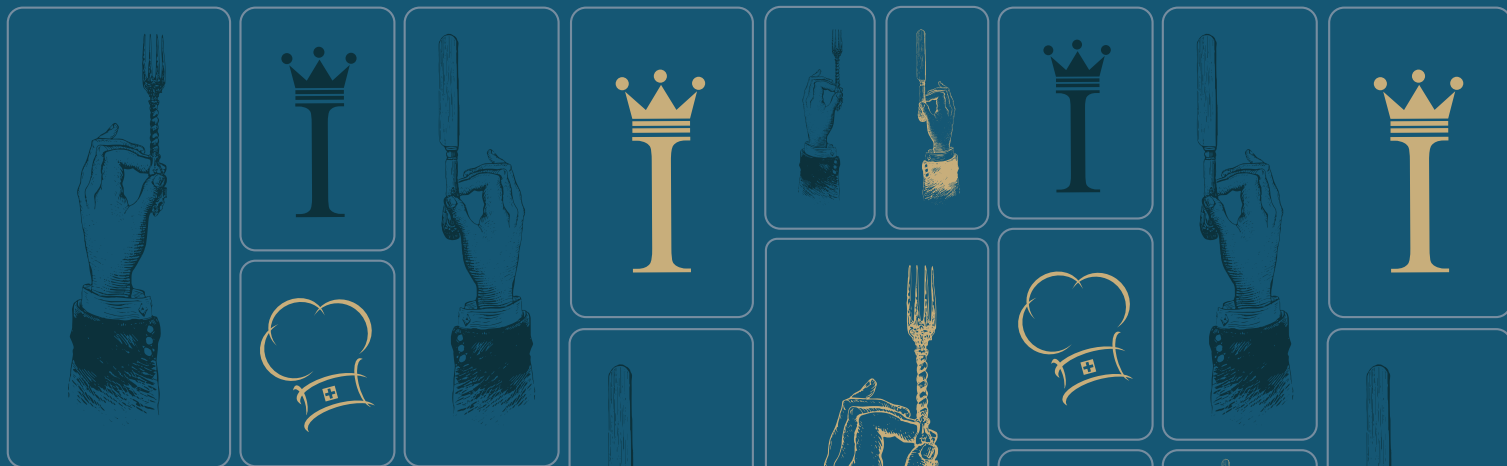


GILDE



70 JAHRE GILDE

Wir heissen unsere
**neuen Gilde-Mitglieder
und Partner**
herzlich willkommen

Aktuelle
Food-Trends

Frauen bei der Gilde
Female Connoisseurs

Eigenproduktionen
Aus unseren Betrieben



Liebe Gäste

Liebe Gäste,

Es erfüllt uns mit Stolz, mit Ihnen das 70-jährige Bestehen unserer Gilde der etablierten Schweizer Gastronomen feiern zu dürfen. Seit sieben Jahrzehnten setzen wir uns für die Förderung und Weiterentwicklung der Schweizer Esskultur ein und haben dabei Meilensteine gesetzt, die weit über unsere Grenzen hinaus strahlen.

In dieser Ausgabe des Gilde-Magazins nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise, die die Essenz unserer Gemeinschaft widerspiegelt. Von sieben inspirierenden Frauen, die die Schweizer Gastroszene prägen, bis hin zu sieben aufstrebenden Foodtrends zeigen wir die Vielfalt und Innovation auf, die unsere Gilde so einzigartig macht. Natürlich dürfen auch unsere eigenen Produkte nicht fehlen. Sowohl traditionelle Rezepte als auch innovative Eigenkreationen präsentieren stolz das kulinarische Erbe unserer Gilde.

Doch auch der Blick zurück und die Würdigung der Geschichte und Leistungen unserer Gilde sind wichtig. In dieser Ausgabe finden Sie daher Rückblicke auf prägende Momente und wichtige Entwicklungen, die uns zu dem gemacht haben, was wir heute sind.

Ich möchte diesen besonderen Moment nutzen, um allen Mitgliedern zu danken, die mit ihrem unermüdlichen Einsatz und ihrer Leidenschaft dazu beigetragen haben, unsere Gilde weiterzuentwickeln. Möge dieses Jubiläum nicht nur Anlass zum Feiern sein, sondern auch Ansporn, weiterhin Höchstleistungen zu erbringen und die gastronomische Landschaft der Schweiz zu prägen.

Im Namen der ganzen Gilde der etablierten Schweizer Gastronomen möchte ich zudem allen unseren Gästen herzlich danken. Ihre Treue zu unserer Gemeinschaft hat dazu beigetragen, dass wir heute mit Stolz auf 70 Jahre gastronomische Exzellenz zurückblicken können. Auf weitere gemeinsame Jahre voller kulinarischer Höhepunkte und unvergesslicher Erlebnisse!

Ihr Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Gerhard Kiniger



P.S. Sie möchten noch mehr über die Gilde, feine Rezepte und Food-Trends erfahren? Dann folgen Sie der Gilde auf Social Media und besuchen Sie unsere Webseite: www.gilde.ch



IMPRESSUM

© Copyright by Gilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
www.gilde.ch
info@gilde.ch

Redaktion
Gerhard Kiniger
Annett Sprenger
Sandra Bieri

Grafik & Realisation
xeit AG
Limmatstrasse 291
8005 Zürich
www.xeit.ch
info@xeit.ch

Druckerei
AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12
CH-9403 Goldach
Tel. +41 71 844 94 44
www.avd.ch
info@avd.ch

Auflage
22 000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch / Französisch
ISSN 1664-3801

gedruckt in der
schweiz

Erscheinung
1 x jährlich

Stilvoll unterwegs.

Mit exklusiven E-Autos im Abo.
Ein Preis, alles drin. Sogar Strom.



Jetzt entdecken

clyde.ch

Clyde.

Dein E-Auto im Abo.

Inhalt

- 3** **Vorwort des Präsidenten**
Gerhard Kiniger
- 6** **Portrait der Ehrenpräsidenten**
Martin Bühler und René F. Maeder
- 7** **Internationale Ambassadoren**
Anton Mosimann und Stefan Herzog
- 8** **Foodtrends**
Powerfood Wildkräuter
Regionalität
Craft Beer
Basenfasten
Dry Aging
Cultured Fish
Erlebnis Gastronomie
- 16** **Gilde-Kochtag**
- 17** **Risotto für einen guten Zweck**
- 20** **Female Connoisseurs**
- 26** **Gilde-Kronen / Gilde-Gourmet Guide**
- 28** **Partnerdank**
- 30** **Gilde-Eigenproduktionen**
Capuns
Schüblig
Kürbis Chutney
Briger Bier
Rapsöl
Bergkäse Mousse
Rindisbacher Pasta
- 36** **Gilde-Kochwettbewerb**
- 38** **Ein Sommernachtstraum 2024** Basel Marketing
- 40** **Beitrag TransGourmet**
- 42** **Gilde-Neumitglieder**
- 45** **Kronenwechsel, Betriebswechsel, neue Partner**



Portrait der Ehrenpräsidenten

Martin Bühler und René F. Maeder

Tauchen Sie ein in die faszinierenden Porträts zweier herausragender Persönlichkeiten der Gilde: Zum einen René F. Maeder, Diplom-Hotelier und Ehrenpräsident der Gilde. Mit seiner reichen Erfahrung, seinen zahlreichen Erfolgen und seinem tiefen Einblick in die Branche teilt er bereitwillig seine Erkenntnisse. Und dann haben wir Martin Bühler, der sich mit Leidenschaft dem Ziel verschrieben hat, die Gilde zu einem Ort der Innovation und Tradition zu gestalten. Lassen Sie sich von ihren Geschichten und Visionen inspirieren!

Martin Bühler wurde vom damaligen Obmann Hanspeter Trachsel dazu ermutigt, das Amt des Präsidenten zu übernehmen. Zu diesem Zeitpunkt war er bereits als Ambassador Turicum im Vorstand tätig. Für ihn war klar, dass dieses Amt mit Ehre und Verantwortung verbunden ist. Dank der Unterstützung seiner Frau Barbara und der Bereitschaft, in der Küche einen zusätzlichen Koch einzustellen, fand er die nötige Zeit, sich dieser anspruchsvollen Aufgabe zu widmen.

In den letzten Jahren hatte Martin Bühler gespürt, dass die Gilde etwas Patina angesetzt hatte. Es war Zeit für frischen Wind und neue Ideen. Die Gilde sollte eine eigenständige Marke werden, ein Ort der Innovation und Tradition zugleich. Dank der Loyalität seines engagierten Vorstands gelang es ihm, einiges zu bewegen. Gemeinsam entwickelten sie das neue Gilde-Logo, das einen frischen Auftritt markierte. Doch das war erst der Anfang.

Unter seiner Leitung wurde der nationale Risottotag ins Leben gerufen, der nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz berührt. Ein weiterer Höhepunkt für ihn war, dass die Gilde-Kochkuntequipe zur Nationalmannschaft ernannt wurde und einen Weltmeistertitel nach Hause brachte.

Für Bühler ist die Gilde mehr als nur eine Organisation. Sie ist ein Ort der Begegnung, des Wissensaustauschs und der Leidenschaft für die Gastronomie.

Martin Bühler

Dauer der Präsidentschaft: 1994–2002

Als junger Berufsmann wurde René F. Maeder die Ehre zuteil, Teil der renommierten Gilde zu werden. Er schloss sich der Kochkuntequipe an und nahm an zahlreichen Wettbewerben teil. Während seiner Amtszeit als Präsident meisterte er faszinierende Herausforderungen, setzte neue Impulse und etablierte spektakuläre Aktionen wie die Lachs- und Bartgeieraussetzung. Seine Motivation, sich für das Präsidentenamt zu bewerben, war die Möglichkeit, die besten Köche zu leiten und zu gestalten.

Unter seiner Führung expandierte die Gilde in die Romandie, öffnete sich für nicht gelernte Köche und engagierte sich in breit angelegten Aktionen wie Kochen mit Kindern und TV-Auftritten. Er vertrat Werte wie familiäre Zusammenarbeit, Fairness und Respekt und nutzte das Know-how der Mitglieder optimal aus.

Stolz machen ihn die Realisierung vom TV-Spot mit Christa Rigozzi und Spendenaktionen für die Multiple Sklerose Gesellschaft. Herausfordernd waren die häufigen Wechsel im Sekretariat. Sein Rat an Mitglieder:innen lautet, sich aktiv einzubringen und den familiären Gedanken zu leben.

Er sieht die Zukunft der Gilde in der Bewahrung ihres Alleinstellungsmerkmals und der Erkennung von Trends. Als Ehrenpräsident fühlt er sich geehrt und unterstützt den aktuellen Vorstand, steht jedoch zurück und vertraut auf ihre Leitung.

René F. Maeder

Dauer der Präsidentschaft: 2002–2019



Internationale Ambassadoren

Die Gilde ist stolz darauf, auch international durch hervorragende Gastronomen vertreten zu sein. Sie tragen unser Erbe in die Welt hinaus und sind mit der Schweizer Gastronomie und unseren Werten eng verbunden. Zwei von ihnen stellen wir Ihnen hier vor.

Anton Mosimann

Obwohl es in England keine Gilde im eigentlichen Sinne gibt, pflege ich enge Beziehungen zur englischen und schweizerischen Gastronomen-Gemeinschaft. Besonders freue ich mich immer über Besuche von Gilde-Mitgliedern aus der Schweiz, mit denen ich gerne die verschiedenen Märkte in der Umgebung besuche.

In meinen über 40 Jahren in London hatte ich die Gelegenheit, nicht nur als internationaler Ambassador für die Gilde tätig zu sein, sondern auch viele junge Menschen in Küche und Service auszubilden, die heute einen Gilde-Betrieb führen. Vor sechs Jahren bot sich mir zudem die Gelegenheit, mit meiner grossen Sammlung ein kulinarisches Museum in Le Bouveret am Genfersee zu eröffnen. Einen Besuch kann ich allen Kochbegeisterten nur empfehlen.

Ich gratuliere der Gilde und ihren Mitgliedern zu ihrem 70. Geburtstag und wünsche ihr viel Erfolg für die nächsten 70 Jahre.



Stefan Herzog

Ich erinnere mich gerne an die IGEHO 1977 in Basel, wo ich als Lehrling zum ersten Mal auf die Gilde aufmerksam wurde. Seit dieser Zeit bewundere ich diesen Verband, seine Vision und seinen Zusammenhalt.

Hongkong war schon immer ein «Melting Pot» der Gastronomieszene. So hatten wir oft Schweizer Fachleute im Stanley's French. Unter den vielen möchte ich Francis Hadorn erwähnen, und entschuldige mich gleich für die hier nicht erwähnten, aber nicht weniger geschätzten Kollegen. Sein Feedback hat dazu geführt, dass ich mich stolz Ambassador für Hongkong nennen darf. Ich sah meine Aufgabe darin, unseren Gästen und der Öffentlichkeit die Werte der Gilde näherzubringen. Die Gilde-Fahne und das Gilde-Logo waren dabei immer ein treuer Begleiter. Selbstverständlich gehört auch die Betreuung der besuchenden Gilde-Kollegen dazu. Eine Wertschätzung, die wir auch heute bei unseren Aufenthalten in der Schweiz in den Gilde-Betrieben erwidern.



Foodtrends

Seit 70 Jahren steht die Gilde für Kulinarik, Innovation und Leidenschaft in der Welt der Gastronomie. Um dieses Jubiläum gebührend zu feiern, präsentieren wir sieben Foodtrends, vorgestellt von sieben Gilde-Mitgliedern.

In einer Zeit, die von sich ständig ändernden Essgewohnheiten und einem wachsenden Interesse an gesunder Ernährung geprägt ist, sind Foodtrends mehr als nur vorübergehende Modeerscheinungen. Sie spiegeln vielmehr die sich wandelnden Vorlieben, Bedürfnisse und Werte unserer Gesellschaft wider.

Fusion von Altem und Neuem

Von der Wiederentdeckung traditioneller Kräuter und Powerfoods über die Schönheit und Einfachheit der Natur- und Outdoor-Küche, die zunehmende Bedeutung der fleischlosen Küche und des Basenfastens für unser Wohlbefinden bis hin zur handwerklichen Perfektion des Dry Aging und der Herstellung hochwertiger Eigenprodukte. Un-

sere Gilde ist stolz darauf, Betriebe zu vereinen, die diese Trends mit Leidenschaft und Kompetenz leben und lieben.

Natürlich und lokal

Besonders hervorzuheben ist unser Bekenntnis zur Region, denn wir glauben fest daran, dass die Verwendung lokaler Zutaten nicht nur die Qualität unserer Gerichte verbessert, sondern auch dazu beiträgt, die lokale Wirtschaft zu unterstützen und die Umweltbelastung zu reduzieren. Wir sind stolz darauf, Betriebe in unserer Gilde zu haben, die sich dieser Philosophie verschrieben haben und mit ihren einzigartigen Kreationen die Vielfalt und Authentizität der regionalen Küche zum Ausdruck bringen.

Wir laden Sie ein, mit uns auf eine kulinarische Reise durch sieben faszinierende Foodtrends quer durch die Schweiz zu gehen und die Geschichten und Inspirationen dahinter zu entdecken. Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen, Texturen und Geschmackserlebnisse, die unsere Gilde seit 70 Jahren einzigartig machen. Viel Spass beim Lesen, Ausprobieren und Geniessen!



Powerfood Wildkräuter

Seiler's Vintage Hotel
Äussere Dorfstrasse 99
3718 Kandersteg

seilers-vintage-hotel.ch
+41 33 675 84 84

Wildkräuter sind mehr als zufällige Pflänzchen am Wegesrand – sie sind ein Geschenk der Natur, reich an Geschmack und gesundheitsfördernden Eigenschaften. Ihre Vielfalt macht sie zu einer belebenden Quelle, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Gesundheit erfreut. Doch was macht sie so besonders und warum sollten sie einen festen Platz auf unserem Speiseplan haben?

Leckere Gesundheitsbooster direkt aus der Natur

Wildkräuter wachsen in der freien Natur, auf dem Feld, auf der Wiese und im Wald. Früher waren sie eine willkommene Abwechslung nach der winterlichen Nahrungsknappheit oder ein jahrhundertealtes Naturheilmittel. Heute erfreuen sie sich als natürliche Superfoods immer grösserer Beliebtheit. Sie sind wahre Nährstoffbomben mit einem hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Dazu gehören bestimmte Farbstoffe wie Flavonoide, die das Immunsystem stärken und die Zellen schützen. Aber auch Bitter- und Scharfstoffe, die eine entgiftende sowie blutreinigende Wirkung haben und den Magen-Darm-Trakt in Schwung bringen.

Bekanntere Beispiele aus dem Alltag sind Brennnessel und Bärlauch als Entgifter und Entzündungshemmer oder die Brunnenkresse, die als gesündestes Kraut der Welt gilt. Auch der Spitzwegerich überzeugt als Hustenmittel und kulinarische Delikatesse.

Was es beim Sammeln von Wildkräutern zu beachten gibt

Die authentischen Aromen und intensiven Farben der Wildkräuter machen sie einzigartig und heben sie aus der Masse hervor. Das Sammeln und Zubereiten der Kräuter wird so zu einem Genusslebnis. Während der Wildkräutersaison, die je nach Höhenlage von März bis Juni dauert, sollten Sammlerinnen und Sammler vor allem darauf achten, nicht in der Nähe von landwirtschaftlich genutzten Flächen oder stark befahrenen Strassen zu sammeln. Am besten ist es, wenn man sich nach einem leichten Regen auf die Suche begibt. Der Regen wäscht Staub, Schmutz und andere Verunreinigungen von den Pflanzen und verbessert so die Qualität der gesammelten Kräuter.

Nach dem Sammeln empfiehlt es sich, die Kräuter gründlich zu waschen und direkt zu verarbeiten: Eingemacht, getrocknet, als Paste, Sirup oder Essig können sie schliesslich das ganze Jahr über genossen werden. Für die Verwendung von Wildkräutern gibt es nur eine Regel: Ausprobieren! Denn die Vielfalt der Wildkräuter lässt sich am besten selbst erleben.



Regionalität

Die Verbundenheit mit unserer Region ist unverzichtbar. Und es ist schön zu sehen, dass immer mehr Menschen regionale Produkte zu schätzen wissen.

Regionalität bedeutet aber weit mehr als die Verwendung heimischer Zutaten und traditioneller Rezepte. Es ist eine tiefe Verbundenheit, die unsere Identität und unsere Gemeinschaft stärkt.

Natur und Keramik verschmelzen

So stellte sich Willi Felder vom Restaurant Bahnhofli in der idyllischen Umgebung der Biosphäre Entlebuch die kreative Aufgabe, ein Geschirr zu kreieren, das nicht nur funktional ist, sondern auch die Schönheit und Einzigartigkeit der Region widerspiegelt. Für die Umsetzung dieses Vorhabens schloss er sich mit einer talentierten Töpferin aus der Region zusammen. Ihre gemeinsame Vision war es, Teller zu schaffen, die nicht nur das kulinarische Erlebnis der Region bereichern, sondern auch ein Stück heimische Natur einfangen.

Bei einem Spaziergang mit seinem Hund durch die malerische Landschaft stiess Willi auf ein Stück Schwemmholz. Dieser Zufallsfund löste eine

kreative Inspiration aus; und er beschloss, das Schwemmholz in die Teller zu integrieren, um ihnen eine einzigartige Note zu verleihen. Die Umsetzung dieser Idee war ebenso anspruchsvoll wie faszinierend. Das Schwemmholz wurde sorgfältig ausgewählt und in die Keramik eingearbeitet. Anschliessend wurde es mit einer speziellen Farbe versehen, die perfekt zur Natur der Region passt.

Ein entscheidender Schritt bei der Produktion war das Abdecken der Platten während des Brennvorgangs. So wurde sichergestellt, dass die charakteristische grau-schwarze Farbe des Schwemmholzes erhalten blieb und nicht von der übrigen Farbe des Tellers überdeckt wurde.



www.hugphotos.com

Restaurant Bahnhofli
Entlebuch
Bahnhofstrasse 30
6162 Entlebuch

www.bahnhofli-entlebuch.ch
+41 41 480 13 25

Design aus und für die Region

Das Ergebnis dieses kreativen Prozesses sind die einzigartigen Biosphärenteller, die exklusiv im Restaurant Bahnhofli erhältlich sind. Jeder Teller erzählt eine Geschichte über die Schönheit der Natur und das Engagement für Nachhaltigkeit, die das Herz der Region verkörpern. Die Verschmelzung von handwerklichem Können, kreativer Inspiration und der einzigartigen Natur der Biosphäre Entlebuch machen die Biosphärenteller zu einem Blickfang. Auf die Teller kommen schliesslich leckere Gerichte, zubereitet mit frischen Zutaten aus der Region.



Chopfab Boxer AG
Industriestrasse 40
8404 Winterthur

www.chopfabboxer.ch
+41 52 233 08 70

Geschmacksvergleich: Craft Beer vs. Mainstream-Bier

Der Begriff „Mainstream-Bier“ wird oft negativ verwendet und bezieht sich meist auf helles Lagerbier von grossen Brauereien. Diese Biere sind zwar beliebt und qualitativ hochwertig, aber Craft Beer bieten eine breitere Palette von Geschmacksrichtungen. Allerdings verzeihen Mainstream-Biere weniger Fehleraromen. Viele Craft-Brauereien bieten dennoch traditionelle Biersorten wie Helles oder Pils an. Im Vergleich zu Mainstream-Bieren hat das Craft Beer eine grössere Geschmacksvielfalt, aber auch höhere Ansprüche an die Brauqualität. Lokalität spielt in der Craft beer Szene eine wichtige Rolle, sowohl bei der Herstellung als auch bei der Vermarktung.

Nachhaltigkeit in der Craft Beer Produktion

Craft Beer hat aufgrund seiner lokalen Produktion einen geringeren ökologischen Fussabdruck als Wein oder Spirituosen. Dennoch wird Nachhaltigkeit auch hier immer wichtiger. Massnahmen wie Wärmerückgewinnung, Solarenergie und die Verwertung von Biertreibern zu Lebensmitteln werden zunehmend genutzt, um die Umweltbelastung zu reduzieren und eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft zu fördern.

Craft Beer

Der Craft Beer Boom wurde durch eine weltoffene Generation von Biertrinkern ausgelöst, die die Vielfalt der Bierstile entdeckte und die handwerkliche Leidenschaft der Brauer schätzte. Im Gegensatz zum traditionellen Bier, das oft mit bestimmten Marken assoziiert wird, steht beim Craft Beer die Vielfalt der Bierstile im Vordergrund. Diese Vielfalt, sowohl bei den Rohstoffen als auch bei den Geschmacksprofilen, macht Craft Beer für die Verbraucher attraktiv, da sie ein breites Spektrum an Geschmackserlebnissen bieten. Zu den Herausforderungen für Craft-Brauer gehören Regulierung, Marktsättigung und Wettbewerb. Nachhaltigkeit in der Craft Beer Produktion wird immer wichtiger und Massnahmen wie Wärmerückgewinnung und Upcycling von Biertreibern werden ergriffen, um umweltfreundlicher zu werden.

Vielfalt bei Craft Beer

Vielfalt steht im Zentrum von Craft Beer: verschiedene Rohstoffe, Hopfen, Malz und Bierhefen bilden die Grundlage für eine breite Palette von Bierstilen und Geschmacksrichtungen. Die Vielfalt der handwerklich gebrauten Biere wirkt sich positiv auf die Gastronomie aus, indem sie neue Möglichkeiten für Food-Pairing und kulinarische Erlebnisse schafft. Brauer nutzen innovative Zutaten und Brauverfahren, um einzigartige Geschmacksprofile zu kreieren und das Angebot ständig weiterzuentwickeln. Die Zusammenarbeit zwischen Brauereien und lokalen Produzenten ist weniger wichtig, da die Vielfalt der Rohstoffe oft nicht lokal verfügbar ist. Die verschiedenen Bierstile machen Craft Beer für Geniesser attraktiv, da sie zu verschiedenen Genussmomenten und Speisen passen.



Basenfasten

Basenfasten - also eine ausschliesslich basische Ernährung - wird immer häufiger praktiziert. Die Gründe dafür sind vielfältig. Meist ist der Wunsch nach einer gesünderen Ernährung der Auslöser, aber auch die vielfältigen Vorteile des Basenfastens sind nicht zu unterschätzen. Was diesen Trend ausmacht - und wie er auch in der Gastronomie seinen Platz findet - haben wir für Sie zusammengefasst.

Säurebildende Nahrungsmittel meiden

Zu den Grundprinzipien des Basenfastens gehört die alleinige Verwendung basischer Lebensmittel. Dadurch kann sich der Körper regenerieren, entschlacken und entgiften. Die Herausforderung liegt vor allem im Verzicht auf säurebildende Lebensmittel wie Zucker, Essig, Weissmehl, Fleisch und Fisch.

Gemüse und Obst, ergänzt durch Nüsse, Hülsenfrüchte und gekeimte Getreidesorten, stehen bei einer Basenfastenkur im Vordergrund. Die Ernährung sollte zu etwa drei Vierteln aus Gemüse und zu einem Viertel aus Obst bestehen. Dabei ist darauf zu achten, dass Gemüse und Obst möglichst regional, saisonal und vor allem reif sind.

Mit etwas Kreativität lassen sich damit leckere basische Gerichte zubereiten. Dazu gehören Rezepte wie asiatisches Wokgemüse, saisonale Salate, Kürbisgnocchi oder gebackene Süsskartoffeln mit Ratatouille-Gemüse.

Keine Therapieform

Basenfasten bietet viele Vorteile gegenüber einer herkömmlichen Ernährungsweise. Neben einer Gewichtsreduktion erfahren viele eine Verbesserung der Verdauung und eine Steigerung der Vitalität. Wer mit dem Gedanken spielt, sich fleischlos oder basisch zu ernähren, sollte sich beraten lassen und einen Versuch wagen. Wichtig zu wissen ist: Basenfasten ist keine Therapie. Es ist eine vorübergehende Ernährungsform, die bei der Umstellung auf eine gesunde, basen- und vi-

talstoffreiche Ernährung helfen kann. Die Dauer einer Basenfastenkur sollte ein bis maximal drei Wochen betragen.

Positive Erfahrungen auch in der Gastronomie

Erfahrungen in den Gilde-Betrieben zeigen: Basenfasten überzeugt auch in der Gastronomie und Hotellerie! Denn es bietet den Gästen eine Vielfalt an gesunden Speisen und trägt gleichzeitig zur Gesundheitsförderung bei. Zudem können die Gäste durch die Unterstützung von Fachpersonal, wie z.B. Ernährungsberatern, professionell aufgeklärt werden. Die positiven Rückmeldungen der Gäste und die eigenen Erfahrungen zeigen, dass diese gesunde Ernährungsweise sehr bereichernd sein kann.

Hotel Restaurant
Frohe Aussicht
Küchenrain11
9057 Schwende

www.froheaussicht.ch
+41 71 799 11 74

Dry Aging

Dry Aging ist eine Reifungsmethode für rohes Fleisch am Knochen, die eine einzigartige Geschmacksentwicklung ermöglicht. Dabei spielen Enzyme und natürliche Verdunstung eine wichtige Rolle. Die Qualität hängt vom Fettgehalt des Fleisches ab und erfordert spezielle Lagerbedingungen mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit und niedrigen Temperaturen. Hochwertiges Dry Aged Fleisch zeichnet sich durch eine fettige Decke und zarte Textur aus und wird typischerweise zwei bis drei Monate gereift. Neue Entwicklungen wie Feuchtigkeitskontrolle durch vakuumversiegelte Beutel und alternative Reifemethoden wie die beim "LUMA BEEF" zeigen, dass der Dry-Aging-Bereich ständig Innovationen hervorbringt.

Die Auswahl der Fleischsorten: Fetthaltige Fleischsorten für ein optimales Dry Aging

Bei der Auswahl von Fleischsorten für das Dry Aging ist es entscheidend, auf einen hohen Fettgehalt im Fleisch zu achten. Fett dient nicht nur als Geschmacksträger, sondern spielt auch eine wichtige Rolle während des Reifeprozesses. Fetthaltiges Fleisch, wie beispielsweise Ribeye-Steaks oder Porterhouse-Steaks, bietet eine natürliche Fettdecke, die das Fleisch während der Reifung schützt. Die Fettdecke bildet eine Barriere gegen übermäßigen Feuchtigkeitsverlust und verhindert ein Austrocknen des Fleisches. Dadurch kann das Fleisch während des Dry Aging-Prozesses seinen vollen Geschmack entfalten und eine zarte, saftige Konsistenz entwickeln.

Der Dry-Aging-Prozess im Detail: Enzyme und Verdunstung für einzigartige Aromen

Beim Dry Aging kommt es zu einem komplexen Zusammenspiel von enzymatischen Prozessen und natürlicher Verdunstung, die für die charakteristischen Aromen und die Zartheit des Fleisches verantwortlich sind. Enzyme, die natürlicherweise im Fleisch vorhanden sind, beginnen während der Reifung die Fasern im Fleisch abzubauen. Dieser enzymatische Prozess lockert die Struktur des Fleisches und führt zu einer zarteren Textur. Gleichzeitig verdunstet ein Teil des im Fleisch enthaltenen Wassers, wodurch sich die Aromen konzentrieren und intensivieren. Diese Kombination aus enzymatischer Aktivität und Verdunstung führt zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis mit einer reichen, nussigen Note, das typisch für Dry Aged Fleisch ist.

Siffert Lacotel SA
Route de Salavaux 2
1580 Avenches

www.lacotel.ch/
+41 26 675 34 44





www.hugphotos.com



Bahnhöfli Root
Bahnhofstrasse 42
6037 Root
www.bahnhoeffli-root.ch
+41 41 450 50 25

Cultured Fish

Die exklusive Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft Goldener Fisch inspirierte Walter Sägesser, Cultured Fish von Gotthard Zander in unser Speiseangebot aufzunehmen. Als Koch mit Fokus auf Nachhaltigkeit, Qualität und Frische betrachten wir diese Entscheidung als bedeutsamen Schritt in Richtung Zukunft der Gastronomie.

Die umweltfreundliche Produktionsweise von Gotthard Zander für Cultured Fish

Gotthard Zanders umweltfreundliche Produktionsweise für Cultured Fish hat uns überzeugt. Diese bietet eine konsistente Qualität und Frische, die bei herkömmlichem Fischfang oft schwer zu garantieren ist. Unsere Auswahl an Gerichten mit Cultured Fish variiert, von gegrilltem Zander bis hin zu delikaten Meunière-Varianten. Die Qualität und Frische von Cultured Fish sind unübertroffen im Vergleich zu herkömmlich gefangenem oder gezüchtetem Fisch. Die Kontrolle über den Zuchtprozess ermöglicht einen Fisch frei von Schadstoffen und Antibiotika, was nicht nur der Gesundheit unserer Gäste zugutekommt, sondern auch ein intensiveres Geschmackserlebnis er-

möglicht. Das durchweg positive Feedback unserer Gäste zu den Cultured Fish-Gerichten hat uns ermutigt, diese als festen Bestandteil unserer Speisekarte zu etablieren.

Transparenz und Qualität werden gross geschrieben

Um das Bewusstsein und die Akzeptanz für Cultured Fish zu fördern, informieren wir unsere Gäste persönlich und betonen die Vorteile dieser nachhaltigen Alternative. Unsere Zusammenarbeit mit Gotthard Zander und anderen Lieferanten von Cultured Fish basiert auf Transparenz, um stets hochwertige Produkte zu erhalten. Die Integration von Cultured Fish in unsere Küche war eine Herausforderung, die wir erfolgreich gemeistert haben. Wir sehen eine

vielversprechende Zukunft für Cultured Fish in der Gastronomie und planen, unser Angebot weiter zu erweitern, während wir weiterhin auf Nachhaltigkeit setzen und damit unser Engagement für eine umweltverträgliche Gastronomie unterstreichen.



Erlebnis Gastronomie

Das Restaurant Waldegg ist ein Ort, an dem Erlebnisgastronomie auf Tradition trifft. Hier findet man eine Welt aus gutbürgerlicher Küche, kreativen Ideen und regionalen Zutaten.

Erlebnisgastronomie trifft auf Tradition

Im Restaurant Waldegg vereinen wir unsere Leidenschaft für gutes Essen und schöne Momente. Unser gastronomischer Stil ist geprägt von gutbürgerlicher Tradition, Kreativität und Regionalität. Wir legen grossen Wert auf frische, saisonale Zutaten aus der Region, die wir mit modernen Techniken zu köstlichen Gerichten verarbeiten.

Die Präsentation der Speisen und die Atmosphäre des Restaurants spielen eine entscheidende Rolle für das kulinarische Erlebnis unserer Gäste. Daher legen wir besonderen Wert auf ein stimmiges Gesamtkonzept, das alle Sinne anspricht.

Ein Höhepunkt ist unser einzigartiges "Tintelompe": eine nostalgische Schulstube aus den Dreissigerjahren. Hier werden Gäste zu Schülern vergangener Zeiten, während sie köstliche Gerichte geniessen.

Die Integration lokaler und saisonaler Zutaten ist für uns selbstverständlich. Sie garantieren nicht nur einen intensiven Geschmack und eine hohe Nährstoffdichte, sondern tragen auch zur Nachhaltigkeit der Landwirtschaft bei.



Erlebnis Waldegg
Waldeggstrasse 977
9053 Teufen
www.waldegg.ch/home
+41 71 333 12 30

Die Schaffung einzigartiger Erlebnisse birgt Herausforderungen. Wir balancieren stets zwischen Einzigartigkeit und Skurrilität, wobei das Feedback unserer Gäste eine wichtige Rolle spielt. Nur so können wir sicherstellen, dass unsere Ideen gut ankommen und unvergessliche Momente schaffen.

Im Zeitalter der sozialen Medien setzen wir bewusst auf persönlichen Kontakt. Direktes Feedback ermöglicht es uns, die Bedürfnisse unserer Gäste besser zu verstehen und unsere Arbeit entsprechend anzupassen.

Für uns ist der Erfolg eines kulinarischen Erlebnisses nicht nur an Zahlen messbar, sondern vor allem am Lächeln und der Zufriedenheit unserer Gäste. Unser Ziel ist es, unvergessliche Momente zu schaffen, die lange in Erinnerung bleiben.

GILDE ^{7.9.2024} KOCHTAG

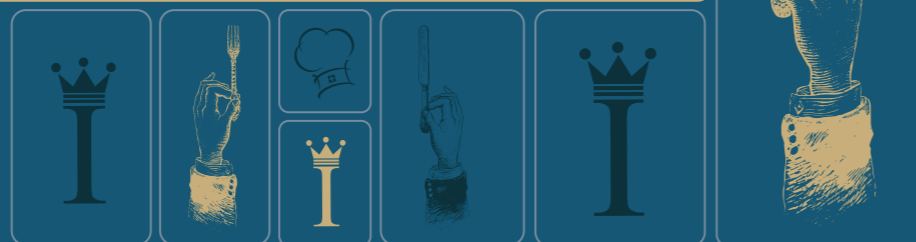
Die Gilde kocht für MS-Betroffene und wohltätige Institutionen.

Helfen Sie mit Genuss!



Es ist wieder Kochtag, ab 11.00 Uhr.

Mit jeder Portion Gilde-Risotto unterstützen Sie Menschen, die an Multipler Sklerose leiden, sowie wohltätige Institutionen aus Ihrer Region.



MS Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft

www.gilde.ch

GILDE
Restaurants

Am Gilde-Kochtag kochen Schweizer Gastronomen für einen guten Zweck. Die jährliche Veranstaltung vereint kulinarische Köstlichkeiten mit Solidarität zugunsten der Schweizerischen Multiple Sklerose Gesellschaft.

Seit 1997 engagiert sich die Fachvereinigung Gilde etablierter Schweizer Gastronomen für die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft. Beim mittlerweile zur Tradition gewordenen Gilde-Kochtag, einem jährlichen Event, bereiten Gilde-Köche mit Leidenschaft und Herzblut feines Risotto zu. An verschiedenen Standorten in der Schweiz werden mobile Küchen aufgebaut, wo gemeinsam gerührt, gekocht und gegessen wird.

Der Erlös des Risottoverkaufs fließt zur Hälfte an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft, um Betroffene zu unterstützen und die Forschung voranzutreiben. Die andere Hälfte kommt lokalen gemeinnützigen Organisationen zugute.

So verbindet der Gilde-Kochtag Genuss mit Solidarität. In all den Jahren konnte die Gilde schon über 2 Millionen Franken spenden. Daher ist der Gilde-Kochtag nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch ein Fest der Solidarität. Auch dieses Jahr werden die Gilde-Köche den Kochlöffel schwingen – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Risotto für einen guten Zweck

Frühling 1997: Die Schweizer Radios spielen Songs aus Patent Ochsners Album «Stella Nera», Rolf Fringer coacht die Schweizer Fussball-Nati, Arnold Koller ist Bundespräsident. Und an einem Samstag, am 8. März, schwingen die «Gilde-Köche» zum allerersten Mal die Kochlöffel zu Gunsten MS-Betroffener.

«Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne», sagt Hermann Hesse. Manchmal verflüchtigt sich der Zauber unter dem Eindruck von Alltag und Herausforderungen, manchmal wird etwas von Dauer daraus, etwas, worauf man stolz sein kann, eine Tradition, die auf gemeinsamen Idealen und gegenseitiger Wertschätzung beruht. So wie zwischen der Schweizerischen MS-Gesellschaft und der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen.

Am 7. September 2024 gehen wir ins 26. Jahr dieser freundschaftlich-kulinarischen Partnerschaft. Wir haben Höhen und Tiefen erlebt, von Frühling bis Spätsommer mit allen Wetterkapriolen und zwei Jahren Corona-Pandemie, eine manchmal vage Zukunft, zunehmend anspruchsvolle wirtschaftliche und personelle Rahmenbedingungen, gerade für die Gastronomie. Und dennoch bleiben die Schlangen vor unseren Risotto-Ständen lang, wo sich die Menschen treffen und ihre Wiedersehen feiern. Einige legen sogar Vorräte an Risotto-Säckchen an, um die Zeit bis zum nächsten Risotto-Tag zu überbrücken!



Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft
Josefstrasse 129, 8031 Zürich
IBAN: CH04 0900 0000
8000 8274 9
BIC: POFICHBEXX

Was macht den Zauber aus? Was ist das Geheimrezept? Die Dinge am Gilde-Kochtag mit Liebe zu tun, mit Herzblut. Es ist wichtig zu wissen, dass Gesundheit keine Selbstverständlichkeit ist. Die Gilde-Köche betonen immer wieder, dass es darum geht, aus dem Bewusstsein des eigenen guten Lebens die Motivation zu schöpfen, um denen zu helfen, denen es nicht so gut geht. Es geht darum, etwas zurückzugeben, wie eben den MS-Betroffenen.

Über zwei Millionen Franken an Spenden haben die Gilde-Köche bis heute «erkocht». Eine fantastische Summe mit der die Schweizerische MS-Gesellschaft die wichtige Arbeit von rund 50 Regionalgruppen unterstützen und vielversprechende Forschungsprojekte fördern kann. Damit es besser wird. Investitionen, die mittlerweile 18'000 MS-Betroffenen in der Schweiz zu Gute kommen.

Die Schweizerische MS-Gesellschaft dankt der Gilde für die gemeinsame Zeit und wünscht ihr für die kommenden 70 Jahre alles Gute.

WANN WURDEN MEETINGS WICHTIGER ALS MITTAGSPAUSEN?

Wir bei SWICA machen deine Gesundheit zur Hauptsache. Eine ausgewogene Ernährung spielt dabei eine wichtige Rolle. Deshalb profitierst du bei uns von attraktiven Präventionsbeiträgen und vielseitigen Gesundheitsangeboten. Finde heraus, was SWICA für deine Gesundheit tun kann.

FÜR SIE DA.

Telefon 0800 80 90 80 oder [swica.ch/individuell](https://www.swica.ch/individuell)

WEIL GESUNDHEIT
ALLES IST **SWICA**

BWT WASSERBAR
Veredeltes
Wasser direkt
an der Theke!



MAGNESIUM MINERALISIERTES TRINKWASSER
FÜR RESTAURANT, HOTEL UND KANTINE

Das BWT WasserBar Sortiment umfasst Zapfsäulen in diversen Grössen und Kühler mit unterschiedlichen Leistungen. Massgeschneidert für Sie – lassen Sie sich von uns beraten.





Female Connaisseurs

Lange Zeit im Schatten der Männer stehend, haben die Frauen in der Gastronomie beachtliche Fortschritte gemacht und beweisen, dass Talent und Leidenschaft nicht an ein Geschlecht gebunden sind.

Frauen in der Gastronomie sind heutzutage nicht nur hervorragende Köchinnen, sondern auch erfahrene Gastronominnen und innovative Unternehmerinnen. Ihr Beitrag geht über kulinarische Kreativität hinaus und umfasst Managementfähigkeiten, Trendsetting und die Fähigkeit, Herausforderungen mit Entschlossenheit zu meistern.

Sie haben nicht nur den kulinarischen Horizont erweitert, sondern auch den Weg für künftige Generationen geebnet. Durch ihre Präsenz in der gastronomischen Szene brechen sie mit Ste-

reotypen und zeigen, dass Gleichberechtigung im Gastgewerbe nicht nur notwendig, sondern auch erfolgreich umsetzbar ist.

Das weibliche Know-how in der Gastronomie ist vielfältig und unverzichtbar. Frauen prägen nicht nur den Geschmack und die Ästhetik, sondern auch die Dynamik und den Charakter der gesamten Branche. Es ist an der Zeit, ihre Leistungen zu würdigen und ihre Geschichten zu erzählen, um die Vielfalt und das Potenzial weiblicher Talente im Gastgewerbe hervorzuheben.

Aus diesem Grund möchten wir die bemerkenswerten Frauen der Gilde ins Rampenlicht rücken, die das Herz unserer gastronomischen Szene bilden. Hier kommen versierte Köchinnen, erfahrene Gastronominnen und inspirie-

rende Unternehmerinnen zu Wort und gewähren Einblicke in ihre Welt. Erfahren Sie, wie sie Herausforderungen gemeistert und ihren Platz in dieser anspruchsvollen Branche gefunden haben.



Lasst euch nicht unterkriegen, zeigt was ihr könnt und seid beharrlich. Nur so ebnen wir den Weg für Frauen in der Gastronomie.

Christine Ineichen, Berggasthaus Niederbauen, Emmetten

In meiner Erziehung wurde ich von klein auf gefördert. Es hiess immer: Es gibt nichts, was du nicht kannst. So habe ich nach meiner kaufmännischen Ausbildung an der Fachhochschule Wirtschaft studiert und dann noch eine Kochlehre angehängt. Seit 14 Jahren bin ich meine eigene Chefin mit rund 10 Mitarbeitenden und weiss heute, was ich kann und wer ich bin. In jungen Jahren hätte ich mir allerdings mehr Anerkennung für meine Arbeit gewünscht. Vor allem in den ersten Jahren, als ich noch einen männlichen Geschäftspartner an meiner Seite hatte, fühlte ich mich eher als Anhängsel statt als gleichberechtigte Chefin. Die Förderung von Frauen im Gastgewerbe ist sicherlich verbesserungswürdig, aber ich denke, es ist in erster Linie ein gesellschaftliches Problem. Um dieses gesellschaftliche Muster zu ändern, braucht es sicher noch einige Jahre und vor allem mutige Frauen.





“Für die schönen Stunden mit René F. Maeder aus Kandersteg als Präsident und die immer noch wertvolle Verbundenheit möchte ich danken.

Agnese Brogini,
Ristorante "Stazione", Intragna

Bereits in jungen Jahren kam ich durch Empfehlung von Herr Grieder, ehemaliges Gilde-Oberhaupt, in die Bahnhofsbeiz Intragna. Dort traf ich inspirierende Persönlichkeiten, organisierte Tessiner Wochen und erhielt Besuch vom Flughafenpräsidenten. 25 Winter verbrachte ich bei Bodensee-

fischkoch Klaus Neidhart, der mich mit bedeutenden Lehrern verband. Das Hotel Engimathof war eine weitere wichtige Station. Ich wirkte am Kochbuch "Schweizer Küche" mit und organisierte das Weihnachtsmenü für den Bundesrat. Mit 82 Jahren übergebe ich mein Erbe weiter und bin stolz Teil der Geschichte zu sein.



“Heute ist es zum Glück keine Seltenheit mehr, dass sich eine junge Frau für den Beruf der Köchin entscheidet.

Daniela Ettisberger,
Restaurant Hertenstein, Ennetbaden

Als ich mit 13 Jahren eine Schnupperwoche als Köchin gemacht habe, wurde mir klar gesagt, dass Frauen in der Profiküche nichts zu suchen haben. Das war auch der Grund, warum ich mich zunächst gegen diesen Beruf entschei-

den habe. Ich habe dann Hotelkauffrau gelernt und erst mit 27 Jahren, nach Abschluss der Hotelfachschule, die Kochlehre absolviert. Heute bin ich stolze Geschäftsführerin und Verwaltungsratspräsidentin.

“Die Rolle der Frau in der Gastronomie steht weniger im Zusammenhang mit der Branche selbst als vielmehr mit der Planung einer Familie.

Erika Harder,
Hotel Seemöwe, Güttingen



Es gibt zwar viele Gastgeberpaare, aber meist übernimmt der Mann die Betriebsführung. Eher selten übernimmt eine Frau einen Betrieb, selbst wenn die Kinder gross sind. Dennoch ist die Anerkennung der Frauen in der Gastrono-

mie weitgehend gleichberechtigt. Oft müssen wir uns noch mehr engagieren, um gleiche Chancen zu erhalten. Wird diese geleistete Arbeit jedoch positiv bewertet, ist die Integration durchaus gewährleistet.

“Ich wurde als einzige Frau im Gilde-Vorstand sehr gut aufgenommen.

Jacqueline Rudolph,
Zunftthaus zur Rebleuten, Chur



Anfangs hatte ich Bedenken, die einzige Frau im Gilde-Vorstand zu sein, denn der Weg zur Anerkennung ist für eine Frau manchmal steiniger. Aber das hat sich schnell gelegt. Manchmal braucht man als Frau einfach einen kleinen

Schubs, um die eigenen Unsicherheiten abzubauen. Inzwischen bin ich gut angekommen und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit. Mittlerweile ist auch die weibliche Form bei der Anrede und in E-Mails selbstverständlich.



Im vergangenen Jahrhundert war das Bild des Kochs klar definiert: stämmig und stark auf Handarbeit angewiesen. Dank moderner Maschinen und Geräte hat sich dies grundlegend geändert. Heute entscheidet nicht mehr allein die

Muskelkraft darüber, wer für die Küche geeignet ist. Gefragt sind viele andere Eigenschaften, die auch Frauen mitbringen: Organisationstalent, guter Umgang mit dem Personal, Kreativität, Feingefühl und vieles mehr.



Die Profiküche hat sich gewandelt: Auch Frauen können hier heutzutage ihren Mann stehen.

**Annalisa Giger-Sialm,
Hotel Alpsu, Disentis**



In der gehobenen Gastronomie findet man immer mehr Frauen in der Küche - das war früher überhaupt nicht so.

**Fabienne Böll - Roth,
Gasthof Bad Schwarzenberg,
Gontenschwil**



Küchenchefs stellen gerne Frauen ein, weil ihnen das Feingefühl, das gerade in der Sterneküche wichtig ist, etwas mehr liegt. Ich glaube, dass Frauen in der Gastronomie mehr und mehr die gleichen Chancen und die gleiche Anerkennung bekommen wie ihre männlichen Kollegen.

Um erfolgreich zu sein, braucht man meiner Meinung nach einen guten Partner oder eine gute Partnerin. Ob ein Mann oder eine Frau die Fäden in der Hand hält, spielt dabei keine Rolle.

Glatz AG

Handwerk und Hightech unter einem Dach

Im Herzen von Frauenfeld verbindet Glatz AG Schweizer Handwerkstradition mit modernem Design. So entstehen Sonnenschirme, die nicht nur Schatten spenden, sondern ein Stück Lebensqualität.

In Frauenfeld weht ein innovativer Wind durch die Glatz AG. Das Traditionsunternehmen, tief verwurzelt in handwerklicher Präzision, errichtet einen zukunftsweisenden Hauptsitz in Frauenfeld. „Dieser Neubau ist unser Bekenntnis zu nachhaltigem Wachstum und zu unserer Heimat“, sagt Markus Glatz, Verwaltungsratspräsident. Effiziente Prozesse und ein inspirierender Showroom werden ab September 2024 auf ökologische Weise betrieben – dank Solarenergie und geothermischer Wärme aus dem Grundwasser.

**Von der Vergangenheit inspiriert,
für die Zukunft gebaut**

Das Fundament der Glatz AG ruht auf einer langen Familiengeschichte, doch die Augen sind fest auf die Zukunft gerichtet. „Mit dem Neubau schaffen wir reichlich Platz, um unseren Output zu steigern“, so Markus Glatz. Die Nachfrage nach den Schirmen aus Frauenfeld ist gross, weil man weiss: Ein Glatz-Schirm ist mehr als Schutz vor der Sonne: Er ist eine Einladung zum Verweilen, ein Ort des Friedens.

Innovation trifft Nachhaltigkeit

Die Philosophie von Glatz, innovative Technologie mit ästhetischem Design zu verbinden, spiegelt sich in der beeindruckenden Vielfalt der Produkte wider. Mit 19 Modellen, über 70 Farbvarianten und unzähligen Kombinationsmöglichkeiten gestaltet Glatz individuellen Schatten, der weit über das Gewöhnliche hinausgeht. Nicht nur deshalb sind die Schattenlösungen sowohl in vielen privaten Gärten wie auch bei Architekten und Planern für Gastronomie und Hotellerie sehr beliebt. Jeder Sonnenschirm von Glatz ist ein Bekenntnis zu Qualität, das in jeder Faser spürbar ist.

Glatz 
www.glatz.ch

Gilde-Kronen

Damit die Gilde-Gäste die Qualität der Betriebe gemäss unserem Kriterienkatalog beurteilen können, ist eine Bewertung des Betriebs erforderlich. Unser Ziel ist sicherzustellen, dass Sie ein differenziertes Bild davon erhalten, welche Art von Restaurant Sie besuchen möchten. Wir sind besonders stolz auf die Vielfalt und die unterschiedlichen Konzepte, die in den einzelnen Betrieben unserer Gilde vertreten sind.

-   **Einfach und gemütlich** Gemütlich und einfach mit eher kleiner Speisekarte. Klassische, gute Küche.
-   **Traditionell und renommiert** Namhaft mit fundierter klassischer Küche.
-   **Ausgezeichnet und kunstfertig** Umfassende Dienstleistung. Ausgesuchtes Angebot, basierend auf einem hohen Grad an Kochkunst.
-   **Hochstehend und beispielhaft** Detailliert ausgebaute Serviceleistung mit exquisiter Küche. Ist mindestens in zwei anerkannten Gourmetführern verzeichnet (mind. 14 Punkte GaultMillau, 3 Gabeln Guide Michelin, 7 Punkte Guide Bleu oder andere Gourmetführer).
-   **Einzigartige Spitzenküche** Unverkennbare Finesse und einzigartige Spitzenprodukte – hier wird das Kochen zur Kunst. Ist in mindestens zwei anerkannten Gourmetführern verzeichnet (mind. 16 Punkte Gault-Millau, 4 Gabeln Guide Michelin, 8 Punkte Guide Bleu oder andere Gourmetführer).

CREDO - wir sind stolz auf unsere Vielfalt in der Gastronomie



Gilde-Gourmet-Guide

Suchen Sie nach einer übersichtlichen Liste der rund 300 Gilde-Betriebe? Unser handlicher Restaurantführer ist die Antwort! Hier finden Sie alle Informationen zu Öffnungszeiten, Saalgrösse und Catering-Angeboten aller Gilde-Betriebe. Darüber hinaus enthält der Gourmet Guide spannende Details über die Gilde.

Sie können den Gourmet Guide ganz einfach über den QR-Code herunterladen oder ein kostenloses gedrucktes Exemplar über unser Bestellformular nach Hause liefern lassen. Tauchen Sie ein und entdecken Sie die Vielfalt der Gilde-Betriebe!



Jetzt ganz einfach bestellen und nach Hause liefern lassen.



Eptinger 125 Jahre am Sprudeln



Über 20 Jahre lang fliesst das Eptinger Mineralwasser durch Gesteinsschichten des Juragebirges, bevor es in die Flaschen abgefüllt wird. Seit 1899 steht Eptinger für hochwertiges und mineralienreiches Mineralwasser. Damals erwarben Edmund Buchenhorner und Ernst Singer das Bad Eptingen und erkannten rasch die vorzügliche Qualität und Heilkraft des sprudelnden Mineralwassers. Heute, vier Generationen später, feiert die Mineralquelle Eptingen AG gleich zwei bemerkenswerte Jubiläen: 125 Jahre natürliches Eptinger Mineralwasser und 75 Jahre buntes Pepita.

In den 125 Jahren ihres Bestehens hat Eptinger stets Wert auf Innovation und Fortschritt gelegt. Im Jahre 1985 wurden die herkömmlichen Glasflaschen durch die ersten Eptinger-PET-Flaschen ersetzt. Vor sechs Jahren erneuerte das Unternehmen seine komplette Glasabfüllanlage und die modernen Premium-Glasflaschen kamen erstmals auf den Markt. Nachhaltige Entwicklung sind dem Unternehmen wichtig: Heute ist das Eptinger Mineralwasser sowohl in PET als auch in wiederverwendbaren Glasflaschen erhältlich. Die Glasflaschen finden insbesondere bei Gastro-Kunden aufgrund ihrer Optik und Eleganz grossen Anklang.

In den vergangenen 125 Jahren hat sich vieles verändert, doch die Qualität des Mineralwassers ist unverändert geblieben. Mit einem besonders hohen Gehalt an Calcium und Magnesium ist das Eptinger das mineralienreichste Schweizer Mineralwasser. Es ist besonders gut geeignet für Ernährungsbewusste und aktive Menschen sowie für alle Personen, die Wert auf Ästhetik legen.

Verpassen Sie die Festivitäten im Zusammenhang mit dem Jubiläum nicht: Sie sind auf der Eptinger Webseite zu entdecken.



Wir bedanken uns

Mit großer Freude und Dankbarkeit dürfen wir uns heute zur Feier unseres 70-jährigen Jubiläums bei all unseren Partnern bedanken. Sie alle sind ein integraler Bestandteil unserer Geschichte und ein Grund dafür, dass die Gilde heute auf sieben Jahrzehnte erfolgreicher Zusammenarbeit zurückblicken kann.

70 Jahre sind ein Meilenstein, der nicht nur unsere Beständigkeit, sondern auch unsere Fähigkeit zur Anpassung und Innovation unterstreicht. In einer Welt des Wandels und der Herausforderungen ist es von unschätzbarem Wert, auf Partner wie Sie zählen zu können, die uns stets zur Seite stehen und uns ermutigen, unser Bestes zu geben.

Unsere langjährige Partnerschaft ist ein wertvolles Gut, das wir hoch schätzen und das wir auch in Zukunft mit grosser Sorgfalt pflegen möchten. Ihr Vertrauen und Ihre Treue bedeuten uns viel und geben uns die Kraft, weiterhin nach Exzellenz zu streben und gemeinsam Erfolge zu feiern.

Besonders möchten wir unseren am längsten zugehörigen Partnern danken, die uns seit 1990 treu begleiten. Die DIWISA AG, Duni AG, Dyrberg AG, frigemo ag, NÜESCH WEINE EMIL NÜESCH AG, RAMSEIER Suisse AG, Salvis AG und VC999 Verpackungssysteme AG – Sie alle haben uns mit Ihrer Unterstützung, Ihrem Engagement und Ihrer Expertise entscheidend geprägt und dazu beigetragen, dass wir gemeinsam Höhen und Tiefen gemeistert haben.

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihr Vertrauen, Ihre Zusammenarbeit und Ihre Freundschaft. Möge unser gemeinsamer Weg noch viele weitere erfolgreiche Jahre voller Wachstum, Innovation und gegenseitiger Unterstützung bringen.



Vor über 30 Jahren haben wir uns entschieden, eine Partnerschaft mit der Gilde einzugehen. Damals war die Gastronomie Landschaft anders als heute. Doch schon damals hat uns die Grundidee der Gilde beeindruckt: Langfristiges Engagement für Qualität und Service, statt kurzfristiger Gewinnmaximierung.

An der Gilde schätzen wir besonders den Zusammenhalt innerhalb der Gilde-Familie. Ausserdem schätzen wir den Risottotag als Möglichkeit "das Restaurant direkt zum Kunden zu bringen" und gleichzeitig gemeinnützigen Organisationen eine Plattform zu bieten.



Die RAMSEIER Suisse AG mit Ihren Traditionsmarken RAMSEIER, ELMER und SINALCO schätzt die langjährige Partnerschaft mit Gilde. Beide Unternehmen legen grossen Wert auf hochwertige Produkte, vorzugsweise aus der Schweiz. Gemeinsam mit den Gilde-Betrieben möchten wir den Gästen ein erstklassiges gastronomisches Erlebnis bieten.

Dank der Gilde sind unsere Getränke in erstklassigen Restaurants weit verbreitet. Besonders möchten wir die grossartige Zusammenarbeit mit dem Gilde-Vorstand und ihren Ambassadors hervorheben. Ihnen allen liegt das Wohl der Gilde-Partner am Herzen, und ihre Leidenschaft für die Gastronomie ist spürbar.



Seit 1990 unterstützt die Salvis AG die Schweizer Gilde etablierter Gastronomen und feiert stolz über drei Jahrzehnte Partnerschaft. Als führender Hersteller von Küchengeräten fördern wir von Anfang an die Schweizer Gastronomiebranche. Unsere gemeinsamen Werte für Qualität, Tradition und Exzellenz machen uns zu idealen Partnern. Gemeinsam wurden viele Projekte erfolgreich verwirklicht,

darunter der bekannte Gilde-Risotto-Tag, bei dem Salvis kostenlose Koch-Einheiten und Personal vor Ort bot.

Unsere gemeinsame Leidenschaft für kulinarische Exzellenz und gastronomische Innovation treibt uns an, weiterhin die Zukunft der Schweizer Gastronomie zu gestalten.



Die Schweizer Gilde-Betriebe stehen für Qualität, Vielfalt und Genuss – Werte, die auch bei DIWISA hochgehalten werden. Neben einer breiten Auswahl an Getränken und Spirituosen bieten wir Produkte wie unseren neuen Goldwaescher Whisky oder SILVUS Gin, die in der Schweiz hergestellt werden.

Unsere Schweizer Identität und eine nachhaltige Produktion sind uns wichtig, während wir kontinuierlich unsere inländischen Spirituosen ausbauen, die perfekt in die Getränkearten der Gilde-Betriebe passen.





Eigenproduktion

In den Küchen unserer Gilde-Mitglieder entstehen selbstgemachte Gaumenfreuden. Anlässlich des Gilde-Jubiläums möchten wir Ihnen diese leidenschaftliche Handarbeit näherbringen und porträtieren sieben hausgemachte Produkte von sieben Mitgliedern, die die Vielfalt der Schweizer Kulinarik widerspiegeln.

Die Küchen unserer Mitglieder sind geprägt von Kreativität und Authentizität. Traditionelle Rezepte werden neu interpretiert, regionale Produkte verwendet und vor allem liebevoll von Hand zubereitet.

Hommage an die Schweizer Küche

Ein Beispiel dafür ist das Gewürzsalz, das aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen der Region hergestellt wird und jedem Gericht eine unverwechselbare Note verleiht. Oder die Capuns nach Mutters Rezept, die Geschichten erzählen und mit jedem Bissen ein Stück Tradition vermitteln.

Doch nicht nur die Küche, auch die Braukunst hat ihren Platz unter den Ei-

genproduktionen der Gilde. Ein selbstgebrautes Bier nach traditionellem Rezept und mit natürlichen Zutaten löscht den Durst und würdigt die Schweizer Brautradition im Herzen des Wallis. Und wer Lust auf etwas Herzhaftes hat, wird von Hausrezepten wie dem Steinbock oder dem Schüblig begeistert sein. Bei jedem Bissen spürt man die Verbundenheit mit der Natur, die in jedem Produktionsschritt mitschwingt.

Innovatives aus der Region

Aber auch süsse Versuchungen warten darauf, entdeckt zu werden. Zum Beispiel ein Kürbis-Chutney, das den Geschmack des Herbstes einfängt und den Gaumen verwöhnt. Und wer sich nach

einem innovativen Abschluss sehnt, wird von der Bergkäse-Mousse aus der Region verführt. Eine cremige Textur, gepaart mit einem würzigen Geschmack, der zu einer Genussreise durch die Schweizer Alpen einlädt. Die Eigenproduktionen der Gilde sind eine Liebeserklärung an die Schweizer Küche, an das Handwerk und an die gemeinsame Leidenschaft für kulinarische Genüsse. Lassen Sie sich von den Aromen und Geschichten verführen und tauchen Sie ein in unsere Welt des Hausgemachten.



Hotel Alpsu
Via Alpsu 4
7180 Disentis

www.hotelalpsu.ch
Tel. +41 81 947 51 17



Capuns

Eines vorweg: Die besten Capuns macht die Mama! Aber gleich nach Mutters Rezept ist das Hotel Alpsu die erste Adresse für Capuns-Liebhaberinnen und -Liebhaber. Jährlich werden hier über 130'000 feinste Mangoldblätter zu köstlichen Capuns gerollt. Ein Spätzli-Teig aus Halbweissmehl, verfeinert mit Trockenwurst, Landjäger und Speck, angereichert mit feinen Kräutern, bildet den leckeren Inhalt des Hausrezepts. Nach einer Garzeit von 15 Minuten werden die Capuns mit viel Käse und heisser Butter serviert - guten Appetit!

Schüblig

Nach traditioneller Bauernart geräuchert und zum Genuss gereift ist der hausgemachte Wild-Buure-Schüblig des Wirtshus zum Wyberg. Das Wildfleisch dafür bezieht das Restaurant ausschliesslich aus regionaler Jagd. Die sorgfältige Zerlegung und Verarbeitung des Fleisches widerspiegeln die eigene Philosophie der Wald- und Wiesenküche mit regionalen Zutaten. Dabei wird darauf geachtet, dass die Produkte möglichst vollständig verwertet werden, sei es beim Fleisch oder bei Gemüse und Obst.



Wirtshus zum
Wyberg
Oberteufenerstrasse 1
8428 Teufen ZH

www.wyberg.ch
Tel. +41 44 865 49 72



Kürbis-Chutney

Im Cabrio-Restaurant Eichberg spielt die eigene Bio-Gemüseproduktion eine wichtige Rolle. So werden beispielsweise im Sommer Kürbisse angebaut, die im Herbst geerntet und in der hauseigenen Manufaktur zu einem köstlichen Chutney verarbeitet werden. Das hausgemachte, aromatische Chutney ist eine ideale Beilage zu Käse, kaltem Fleisch und Grillgerichten. Auch zum Verfeinern von Salatsaucen ist es ein Geheimtipp. Neben dem Kürbis-Chutney bietet das Restaurant weitere Eigenkreationen an, unter anderem aus grünen und roten Tomaten sowie Randen. Die Vielfalt setzt sich in einer Palette von süssen und salzigen Köstlichkeiten fort, die alle auch bequem im Online-Shop erhältlich sind.



Cabrio-Restaurant
Eichberg
Eichbergstrasse 38,
5707 Seengen

www.eichberg.com
Tel. +41 62 767 99 99



Landhotel Hirschen
Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach

www.hirschen-erlinsbach.ch
Tel. +41 62 857 33 33



Rapsöl

Ein Genussprojekt wurde zum preisgekrönten Erfolg. Das nussig schmeckende Rapsöl aus eigener Produktion hat beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte bereits drei Goldmedaillen gewonnen. Das traditionell hergestellte Öl ist reich an Omega-3- und Omega-5-Fettsäuren und eignet sich hervorragend für Saucen und Pestos. Im eigenen Restaurant – eine ehemalige Ölmühle – verfeinert es die besten Gerichte.



Briger Bier

Die hausgebrauten Briger Biere werden seit Ende 2020 in der eigenen Brauerei im Herzen der Joker Bar & Pub gebraut. Mit sechs verschiedenen Sorten – Weissbier, Pale Ale, Brown Ale, Tangobier, Dunkler Bock und alkoholfreies Bier – bietet das Restaurant eine vielfältige Auswahl nach traditionellem Hausrezept und mit natürlichen Zutaten. So kann man sie ganz in der Nähe ihres Entstehungsortes geniessen. Prost!



Joker Bar & Pub
Furkastrasse 7
3904 Naters

www.belalp.ch/gastro-
detail/joker-bar
Tel. +27 27 923 18 18



Bergkäse-Mousse

Die hausgemachte Bergkäse-Mousse von Küchenchef Stöckli ist ein Highlight im Restaurant Alpenblick. Hergestellt aus feinstem Bergkäse von der Nesslernalp, ist es ein Kunstwerk aus Geduld und Können, das während 12 Stunden im Kühlschrank zur Perfektion reift. Sie wird in verschiedenen Häppchen und Gerichten verwendet: In Röllchen, zwischen Meringuehälften, mit hausgemachten Mostbröckli-Chips als kleines Sandwich oder kombiniert mit selbstgemachtem Schweizer Apfel-Balsamico-Gelee – jede Variation ist ein Genuss.



Hotel Restaurant
Alpenblick
Oberdorfstrasse 3
3812 Wilderswil-Interlaken

www.hotel-alpenblick.ch
Tel. +41 33 828 35 50

Rindisbacher Pasta

Seit fast vier Jahrzehnten produzieren wir ca. 7000 kg getrocknete Teigwaren pro Jahr. Ein Grossteil wird direkt im Restaurant Panorama verwendet, während der Rest an befreundete Partner geht. Wir fertigen frische Nudeln in verschiedenen Formen, Dicken und Geschmacksrichtungen nach traditioneller Methode im Haus. Die Nudeln trocknen wir schonend bei maximal 38°C und verpacken sie von Hand. Dabei legen wir Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten von regionalen Produzenten. Unsere Spezialität sind Tajarin, dünn ausgerollte Nudeln nach einem alten Piemonteser-Rezept. Ebenso gefüllte Teigwaren mit exquisiten Füllungen. Kundenwünsche verwirklichen wir mit Leidenschaft - sei es für saisonale Angebote oder spezielle Anlässe.



Restaurant Panorama
Aeschiriedstrasse 36
3703 Aeschiried ob Spiez

www.restaurantpanorama.ch
Tel. +41 33 654 29 73



REGIONAL EINKAUFEN
In der Region erzeugte Produkte punkten bei der Nachhaltigkeit. Auch die Produzenten von Schweizer Fleisch legen Wert auf eine zukunftsfähige Landwirtschaft.

© Proviande

Die Fleischproduktion steht von Umweltschutzseite her seit längerem in der Kritik, diese stosse von allen Sektoren am meisten Treibhausgase aus. Tatsächlich erzeugt die Landwirtschaft in der Schweiz jedoch nur rund 14% der Treibhausgasemissionen, der Rest stammt aus Verkehr, Industrie und Haushalten. Die Schweizer Landwirtschaft schafft es zudem, die Emissionen in den letzten Jahrzehnten dank effizienteren Rassen für die Milch- und Fleischproduktion, einer geringeren Anzahl an Milchkühen und umweltschonenderer Fütterung zusätzlich zu senken. Das Bewusstsein und das Engagement sind somit da.

Kurze Transportwege

Den Entscheid, von welchem Tier das Fleisch stammen soll und wo es aufgewachsen ist, fällt die Konsumentin, der Konsument. Wiederkäuer wie Rinder, Schafe und Ziegen verursachen beim Verdauen zwar Methan, sie wandeln aber auch für uns nicht verwertbares Gras und andere Rohstoffe in eiweissreiche Nahrung um. Bei Schwein und Geflügel sind die Treibhausgasemissionen geringer als bei den Wiederkäuern, sie benötigen jedoch mehr Kraftfutter. Wer Fleisch aus der

Schweiz kauft, hilft mit, dank kurzer Transportwege nachhaltig zu konsumieren. Zudem punktet die Schweiz mit einem hohen Inlandanteil bei Futter: Rund 84% des Tierfutters wird hier produziert.

Warum wird Futter importiert?

Bei Wiederkäuern, die sich überwiegend von Gras ernähren, ist der Import von zusätzlichen Futtermitteln kaum ein Thema. Bei Geflügel und Schwein wird jedoch ein Teil des Futters importiert. Warum? Ein Grund für die Zunahme des Importes proteinreicher Futterkomponenten – vor allem Soja aus verantwortungsbewusstem und zertifiziertem Anbau – ist, dass seit der BSE-Krise keine tierischen Proteine mehr an Schweine und Geflügel verfüttert werden dürfen. Dabei wären dies sehr wertvolle Nebenprodukte aus den Schlachthöfen, die heute leider als Brennstoff in der Zementindustrie verschwendet werden. Da aber der Mensch immer mehr verarbeitete Nahrungsmittel zu sich nimmt, fallen auch mehr Nebenprodukte an. Diese nützen dem Menschen nichts, sind aber für unsere Nutztiere sehr wertvolle Futterkomponenten.

Weitere Infos www.schweizerfleisch.ch

Zahlen & Fakten zu Schweizer Fleisch

14% der Treibhausgase der Schweiz stösst die Landwirtschaft aus. Stärker ins Gewicht fallen Verkehr, Gebäude und Industrie.

83,7% des Tierfutters stammt aus dem Inland.

100% des Futters ist gentechfrei.

95% des Sojas im Futter ist zertifiziert.

0% ist der Anteil von Antibiotika und Leistungsförderern im Futter.



Der feine Unterschied.



SIRH+ BOCUSE D'OR
MAIN PARTNER 2023-2025

BE WTR
BE WTR AQTIV

EIN UNGLAUBLICHES WASSER AUF DEM TISCH DER GROSSEN NAMEN DER GASTRONOMIE
Inspiriert von der Natur erfindet die Schweizer, nachhaltige Premium Wassermarke BE WTR das Wasser, wie Sie es kennen, neu. Entdecken Sie ein Wasser mit einem delikaten Geschmack und einer seidigen Textur. Finden Sie das BE WTR AQTIV-Wassersystem, das zu Ihnen passt.

BE WTR™
www.bewtr.com | GENEVA | ZÜRICH | STOCKHOLM | COPENHAGEN | HELSINKI | PARIS | DUBAI | SINGAPORE | BARCELONA

1% FOR THE PLANET

Gilde- Kochwettbewerb



7 Rezepte aus 70 Jahren Gilde.

Feiern Sie mit uns die kulinarische Vielfalt, indem Sie eines der sieben Regionstypischen Rezepte auswählen, nachkochen und uns Ihr Meisterwerk präsentieren.

Willkommen zum "7 Rezepte aus 70 Jahren Gilde" Wettbewerb! Wir freuen uns, Sie zu diesem kulinarischen Abenteuer einzuladen, das eine Hommage an sieben ikonische Rezepte aus verschiedenen Regionen ist, die über 70 Jahre lang Generationen von Feinschmeckern begeistert haben. Diese Rezepte sind nicht nur eine Quelle des Stolzes für ihre jeweiligen Regionen, sondern auch ein lebendiges Erbe der traditionellen Küche, das es zu bewahren und zu feiern gilt.

In diesem Wettbewerb haben Sie die Möglichkeit, ein Rezept Ihrer Wahl auszuwählen, es nachzukochen und uns ein Foto oder Video Ihrer kulinarischen Kreation zu senden. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der regionalen Aromen und lassen Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf, während Sie gleichzeitig die authentischen Geschmäcker und Traditionen der Gilde-Rezepte entdecken.

Über den QR-Code haben Sie einfachen Zugang zu den Rezepten und können sofort mit der Planung Ihrer Kochsession beginnen. Wir sind gespannt darauf, Ihre einzigartigen Interpretationen dieser klassischen Gerichte zu sehen und sind sicher, dass Ihre kulinarischen Fähigkeiten unsere Jury beeindrucken werden.

Also, schnappen Sie sich Ihre Kochutensilien, entfachen Sie den Herd und machen Sie sich bereit, Teil eines unvergesslichen kulinarischen Wettbewerbs zu werden, der die Tradition und Innovation der Gilde-Rezepte feiert.

Gilde-Ambassaden

- Aargau / Basel ①
- Bern Mittelland - Solothurn ②
- Berner Oberland - Freiburg ③
- Graubünden ④
- Romandie Freiburg Broye ⑤
- Säntis ⑥
- Turicum ⑦
- Tessin ⑧
- Wallis ⑨
- Zentralschweiz ⑩



Bärner Züpfe 1.-3. Ambassade

Ein traditionelles Schweizer Gebäck, beliebt bei Gross und Klein.



Appenzellerschnitzel mit Chäshörnli 6.-7. Ambassade

Köstliche Seelennahrung auf höchstem Niveau. Echte Appenzeller-Spezialität.



Obwaldner Nidlzärtliparfait 10. Ambassade

Verlockende Dessertkreation, die Tradition und Raffinesse vereint.



Heusuppe 4. Ambassade

Bündner Spezialität mit rustikalen Aromen - neu interpretiert.



Crevetten-Cocktail 5. Ambassade

Die delikate Wahl für eine erfrischende, Vorspeise. Gaumenfreude aus der Romandie.



Piccata Milanese 8. Ambassade

Beliebte Tessiner-Spezialität mit zartem Fleisch und knuspriger Panade.



Walliser Cholera 9. Ambassade

Ein Klassiker aus dem Goms mit Kartoffeln, Äpfeln, und Walliser Bergkäse.

Mitmachen
und
gewinnen!



Zu den Rezepten
und zu weiteren Infos
zum Wettbewerb



Dschungelfieber im Zolli Basel



Am 7. Juni führt BaselMarketing zusammen mit der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen den dritten Sommernachtstraum im Basler Zolli durch. Dies ist der dritte Sommernachtstraum in der Partnerschaft von BaselMarketing und der Gilde. Weiter unterstützen uns viele Unternehmen im Sponsoringbereich.

Eine einzigartige Kombination aus Erlebnis und Kulinarik im Zolli Basel

Der diesjährige Sommernachtstraum ruht auf vier Säulen:

Einzigartige Location

Dieses Jahr wird der Zolli 150 Jahre alt. Es war der erste Zoologische Garten in der Schweiz. In einer Zeit, da es eine Sensation war, einen Löwen von Angesicht zu Angesicht zu sehen.

Wir verwandeln das Zoo-Restaurant in einen Dschungel. Neben den 5 Gängen der 5 Köche gibt es ein reiches Rahmenprogramm. Es wird auch einen Dschungel-Wettbewerb mit vielen hochwertigen Preisen geben.

Neben dem Zolli sind noch weitere Jubilare dabei. Schuler Weine wird 330, die Gilde wird 70 und BaselMarketing wird 15 Jahre alt.

Hochwertige Unterhaltung

Das erste Mal werden Künstler am Sommernachtstraum den Abend mit diversen musikalische Highlights umrahmen. Dazu wird auch eine Feuershow geboten. Das Dschungelfieber wird akustisch erlebbar sein.

Gourmet-Erlebnis

Fünf Spitzenköche gestalten ein 5-Gang Menü. Im April wird bei einem Probekochen das definitive Menü festgelegt. In jedem Fall können Sie sich auf ein kulinarisches Highlight einstellen. Lassen Sie sich überraschen und seien Sie dabei. Das vorläufige Menü:

Amuse-Bouche: Verschiedene Lachs-Kreationen

1. Gang: Pfifferling-Pannacotta, Aprikosen, Mirabellen, Misosud, Schlüsselzunft, Basel
2. Gang: Kräutersüppchen-Variation, Gemüsespiess, Zum grünen Glas, Zürich
3. Gang: Duett von Zander und Crevetten, Karotten-Ingwer-Stampf, Kreuz Egerkingen, Egerkingen
4. Gang: Kalbsnierstück Royal mit Alpenkräuterkruste (Vegi Variante Parmigiana di Melanzane), kräftiger Rotwein-Jus, Mille-feuille-Kartoffeln, Pakchoi mit Zitrusfrüchten, Zoorestaurant, Basel
5. Gang: Dunkle Schokomousse, geeister Mango-Lolly, Remiger Strohweincrème, Granatapfel, Cabrio-Restaurant Eichberg, Seengen

Spannende Gäste

Nebst allen Showelementen, dem spitzen Menü und dem reichen Rahmenprogramm treffen Sie 300 interessante Menschen. Neben dem Restaurant, wo ein Dschungelerlebnis zelebriert wird, gibt es auf der Terrasse eine Begegnungszone mit Smoker-Lounge, Cüpli- und Longdrinkbar, Bier und vielem mehr. Hier können Sie flanieren und Menschen kennenlernen.

Der Sommernachtstraum Basel wird 2024 das Eventhighlight der Nordwestschweiz. Mit der Gilde sind auch einige ihrer Partner und weitere namhafte Unternehmen an Bord, die Sie verwöhnen werden, wie: BWT AQUA AG, Schuler Weine, Schweizer Salinen, Villiger und Söhne AG, Unilever, Mister Cool, Hiestand Schweiz AG, Ceposa, Ditzler, Hofgut Grosstannen, Chastelbach Bier und Sangea Spirituosen. Auch viele Mitglieder von BaselMarketing glauben an die Idee des Events und tragen als Sponsoren den Sommernachtstraum 2024 mit.



bwt.com



baselmarketing.ch



schul.ch



ohodesign.ch



ZOO BASEL
DIE STADT-OASE



DIE FILME
MACHEREI





Transgourmet Origine

Origine ist die Transgourmet Eigenmarke für nachhaltigen Genuss. Für Gäste wird es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte stammen, auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden, um diese mit gutem Gewissen geniessen zu können.

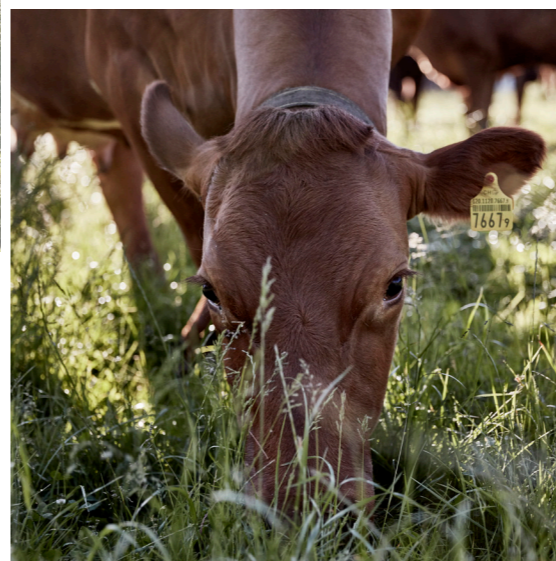
Transgourmet Origine erfüllt den Anspruch an eine hervorragende kulinarische Qualität, an ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung. Damit bietet Transgourmet/Prodega auch volle Transparenz in der gesamten Wertschöpfungskette des Produkts, von der Entstehung bis zum Teller.

Origine ist eine innovative Eigenmarke, Transgourmet hat diese 2016 lanciert und mittlerweile werden über 240 Origine-Produkte im Sortiment geführt. Zu jedem Produkt gibt es eine eigene

authentische Geschichte zu erzählen. Das macht es für Sie als Gastgeber möglich, die Leistung zu jedem Produkt und deren Mehrwert bis zu Ihrem Gast zu tragen. Origine verbindet damit in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit gesellschaftlicher Verantwortung.

Jedes Origine Produkt unterläuft einem Nachhaltigkeitsrating und ist einer der folgenden drei Stufen zugeteilt: Good, Better, Best. Hiermit wird die Einhaltung der Standards gesichert und die Nachhaltigkeitsleistung transparent und verständlich kommuniziert.

GOOD	Mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard
BETTER	Deutlich mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard
BEST	Höchste Nachhaltigkeits-Standards



Produktgeschichten in voller Textlänge oder kleine Anekdoten, begleitet von stimmungsvollen Fotos und Daten zum Download stellen wir unseren Kundinnen und Kunden in der Toolbox kostenlos zur Verfügung. Damit kann das Thema Nachhaltigkeit im Gastronomiebetrieb praxisnah umgesetzt werden. Und Gäste geniessen nachhaltig.

Zum Beispiel Fleisch vom ORIGINE Weiderind:

Das Fleisch stammt von weiblichen Tieren oder Ochsen aus Mutterkuhhaltung. Das natürliche Heranwachsen, der tägliche Auslauf und der permanente Zugang zu saftigem Gras und Heu widerspiegelt sich in Farbe und Geschmack dieses Rindfleisches. Die Haltung von Weiderindern ist in Regionen, in denen extensive Landwirtschaft betrieben werden muss, besonders sinnvoll.



Gilde- Neumitglieder

Die Gilde begrüsst quer durch die Schweiz sowie zu Berg und Tal zehn Neumitglieder. Und sie beglückwünscht ein Mitglied zum Kronen- und eines zum Betriebswechsel. So unterschiedlich wie die Gastgeber sind auch ihre mit Leidenschaft geführten Restaurants und Hotels. Zudem heisst die Gilde einen neuen Partner willkommen.



Restaurant Rössli Al Cavallino, Gelterkinden SO

Angelo Di Venere (48), in Bari aufgewachsen und ausgebildet, führt seit 2007 das Restaurant Rössli Al Cavallino. Hier setzt er auf frische Produkte und das Dry-Aging-Konzept beim Fleisch, darunter lokale Weiderinder, Wagyu, Bison und Luma. Weitere Spezialitäten sind die hausgemachte Pasta und der dreimal in der Woche frisch gelieferte Fisch. Das Restaurant mit 80 Innen- und 40 Terrassenplätzen zieht ein breites Publikum an: «Alle, die gerne gut essen und die Italianità schätzen, sind bei uns richtig.» Er bietet auch Catering für bis zu 200 Personen an. Die Aufnahme in die Gilde ist für ihn etwas Besonderes: «Das ist eine Auszeichnung für mein Team, alle 14 Mitarbeitenden freuen sich riesig!»

Restaurant Rössli Al Cavallino
Rössligasse 20, 4460 Gelterkinden
+41 61 983 01 33
www.roessli-gelterkinden.ch



Gasthof Engel, Ehrendingen AG

Simon (42) und Sonja Frei-Zimmermann (40) führen den Gasthof Engel in dritter Generation. Simon ist Küchenchef, Sonja ist für die Front und Reservationen zuständig. «Es ist etwas sehr Schönes und eine Wertschätzung für unsere Arbeit», sagt Sonja Frei über ihre neue Mitgliedschaft.

Eine gelungene Mischung aus Gemütlichkeit und Eleganz prägt das klassische Landgasthaus. Das Restaurant bietet Platz für 30 Gäste, die drei Säle für 30 bis 80 und im Sommer steht auch die Terrasse zur Verfügung. Die Speisekarte wechselt viermal jährlich – alles ist frisch, saisonal und hausgemacht. Einige Gerichte basieren auf Hausrezepten aus Grossmutterns Küche, andere sind kreative Neuinterpretationen.

Gasthof Engel
Unterdorf 3a, 5420 Ehrendingen
+41 56 222 62 40
www.gasthof-engel.ch

Herzlich
willkommen
in der Gilde!



Restaurant Bahnhofli, Root LU

«Wahrscheinlich bin ich mit 64 Jahren das älteste, je neu eingetretene Gilde-Mitglied!», sagt Küchenchef und Gastgeber Walter Sagässer lachend. 2016 eröffnete er zusammen mit seiner Frau

Theresa (64) das Restaurant Bahnhofli.

Herzstück ist der Riverside Saloon mit Wintergarten (130 Plätze), Western Steakhouse und Bar mit À-la-carte-Gerichten und offener Feuerstelle, wo über Buchenholz gegrillt wird. «Von Krustentieren über Fisch bis hin zu Edelfleisch bieten wir alles an», sagt Sägesser. «Auch den einheimischen Gotthard-Zander haben wir im Angebot.» Fisch ist ihm sehr wichtig, er gehört seit vielen Jahren der Tafelgesellschaft Goldener Fisch an.

Ein weiteres Standbein ist das Säli, wo man stilvoll unter Kronleuchtern, aber ohne weisse Tischtücher das kulinarische Angebot und Bankette ab 20 bis 100 Personen geniessen kann. Ein dritter Bereich ist die Gaststube, eine heimelige Dorfbeiz, in der sogar geraucht werden darf.

Restaurant Bahnhofli
Bahnhofstrasse 42, 6037 Root
+41 41 450 50 25
www.bahnhofli-root.ch



Adaastra Boutique Hotel by mounge, Naters VS

Christian Frank Imhof (53) und seine Frau Norma Gemmet (48) führen das Adaastra Boutique Hotel by mounge in dritter Generation. «Meine Grossmutter

hat das Hotel 1961 erbaut, meine Mutter hat es weitergeführt, und nun bin ich an der Reihe», erzählt Imhof. Die Aufnahme in die Gilde bezeichnet Imhof als eine grosse und lang ersehnte Ehre.

Imhofs legen viel Wert auf Ambiente und Ästhetik, was sich durch das ganze Haus zieht. Jedes der 35 Zimmer ist stilvoll eingerichtet, ebenso das hauseigene Restaurant Patatüt. Kulinarisch präsentiert es sich mit einem breiten Speisenangebot. «Wir bieten von Oona Kaviar über Austern bis hin zu Dry Aged Beef», so Imhof. Auf ihre Kosten kommen auch Vegetarier, Veganer oder Menschen, die sich nach dem Keto-Prinzip ernähren.

Das Haus verfügt über zwei kleine Seminarräume und einen grossen Saal (200 Plätze) für Feiern aller Art. Die Imhofs führen in Naters auch das Adhoc Design Hotel mit der Joker Bar & Pub inklusive hauseigener Briger Brauerei.

Adaastra Boutique Hotel
Furkastrasse 16, 3904 Naters
+41 27 922 99 99
www.mounge.ch



Gmaandhuus8213, Neunkirch SH

Das 1568 erbaute Gmaandhuus8213 ist ein Traditionshaus. Seit 2016 ist Marco Rüedi (46) hier Pächter, Geschäftsführer und Gastgeber. «Das ist für mich und die zwölf Mitarbeitenden ein schöner Meilenstein für alles, was wir bisher geleistet haben», sagt er über die Gilde-Aufnahme.

Das Restaurant besticht durch viel Holz und weiss gedeckte Tische. Hinzu kommen ein Saal und eine Lounge. Das beliebteste Gericht ist zweifellos das Cordon Bleu. Aber auch eine klassische Bouillabaisse, ein vegetarisches Gemüse-Quinoa-Curry oder eine traditionelle Kalbsschulter stehen auf der Karte des historischen Restaurants. Ein weiterer Renner ist der monatliche Sonntagsbrunch, der meist lange im Voraus ausgebucht ist. Die geografische Lage des Gmaandhuus8213 mitten im Weinbaugebiet verpflichtet: Deshalb sind die guten Tropfen aus der Region für das Gasterlebnis von zentraler Bedeutung. «Wir bieten nur Schaffhauser Weine an», sagt Rüedi und fügt schmunzelnd hinzu: «Und einen Italiener, um die Welt zu retten.»

Das Restaurant besticht durch viel Holz und weiss gedeckte Tische. Hinzu kommen ein Saal und eine Lounge. Das beliebteste Gericht ist zweifellos das Cordon Bleu. Aber auch eine klassische Bouillabaisse, ein vegetarisches Gemüse-Quinoa-Curry oder eine traditionelle Kalbsschulter stehen auf der Karte des historischen Restaurants. Ein weiterer Renner ist der monatliche Sonntagsbrunch, der meist lange im Voraus ausgebucht ist. Die geografische Lage des Gmaandhuus8213 mitten im Weinbaugebiet verpflichtet: Deshalb sind die guten Tropfen aus der Region für das Gasterlebnis von zentraler Bedeutung. «Wir bieten nur Schaffhauser Weine an», sagt Rüedi und fügt schmunzelnd hinzu: «Und einen Italiener, um die Welt zu retten.»

Gmaandhuus8213 Restaurant
Vordergasse 26, 8213 Neunkirch
+41 52 681 59 59
www.gmaandhuus8213.ch



Restaurant Fahr, Künten-Sulz AG

Manuel Steigmeier (29) und seine Frau Alexandra (35, Chef de Service) führen seit 2017 das mit einem Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Fahr. «Die Aufnahme in

die Gilde ist eine zusätzliche Wertschätzung, nicht nur für das Kochtechnische, sondern für den Zusammenhalt in der Gastrofamilie», sagt Steigmeier.

Der Sternekoch und sein junges Team von neun Mitarbeitenden setzen bei Fleisch und Fisch auf die Schweiz. Ansonsten bezieht er möglichst nur regionale und nachhaltige Produkte. Steigmeiers Küche ist puristisch, modern und doch traditionsbewusst. «Beim Fleisch setzen wir nicht nur auf Steaks, bei uns gibt es oft auch Second Cuts», erklärt er. Gemüse spielt in seiner Küche eine immer grössere Rolle; das mehrgängige Abendmenü gibt es auch als vegetarische Variante. «Ja, wir sind ein Fine-Dining-Restaurant, aber mittags bieten wir auch einen einfachen, gutbürgerlichen Teller an für Gäste, die weniger Zeit haben oder nicht so viel ausgeben wollen.»

Restaurant Fahr
Grossacherweg 1, 5444 Künten-Sulz
+41 56 241 00 00
www.fahr-sulz.ch



Landgasthaus zum Hirschen, Kirchdorf AG

Alexa Schneider (59), Inhaberin in fünfter Generation, feiert in diesem Jahr 355 Jahre Tavernenrecht im Hirschen. «Es ist eine Ehre für uns, Teil der Gilde zu sein»,

sagt sie gerührt. Der Familienbetrieb mit 16 Zimmern gehört zum Dorfbild wie die Kirche. Vor dem Umbau bewirtschafteten Schneiders Eltern hier einen Bauernhof. Alexa Schneider ist im Landgasthof aufgewachsen: «Kaum konnte ich laufen, haben sie mich in den Service gesteckt», sagt sie lachend. Bis zu 250 Gäste kann das 22-köpfige Hirschen-Team gleichzeitig bewirten, sei es im gediegenen Stübli mit Holzgetäfelten Wänden und Decken, in der gemütlichen Wirtschaft, im Hirschensaal oder in der 350 Jahre alten Zehntenscheune. Hinzu kommen rund 100 Aussenplätze. Jan Mannchen, Geschäftsführer und Küchenchef, beschreibt die Küche als traditionell. Regionale, saisonale und frische Produkte haben einen hohen Stellenwert. Eine Besonderheit: Jeden Monat steht ein historisches Gericht von Schneiders Vorfahren auf der Speisekarte.

Landgasthaus zum Hirschen

Brühlstrasse 15, 5416 Kirchdorf
+41 56 282 02 50
www.hirschen-kirchdorf.ch



Schlössli Haggen, St. Gallen

Adem Özütürk-Efei (56) kam mit 18 Jahren aus der Türkei in die Schweiz. Hier begann er als Tellerwäscher in der Gastronomie, absolvierte später eine Service- und Kochlehre, bildete sich zum Sommelier weiter und arbeitete als Weinberater, Küchenchef und schliesslich Geschäftsführer in verschiedenen Betrieben.

Seit zehn Jahren führt Özütürk-Efei zusammen mit seiner Frau Gülsüm das Schlössli Haggen. Das traditionsreiche Haus aus dem Jahr 1644 ist ein barockes Schmuckstück mit Erker und viel Täfer, damals erbaut von einem Gemeindehauptmann.

Im Schlössli bietet er eine klassische Küche mit Glanz und Raffinesse, geprägt von mediterranen und asiatischen Einflüssen. «Nur die Pasta, die wir nicht selbst herstellen, beziehen wir von einer kleinen Manufaktur. Alles andere bereiten wir aus natürlichen Zutaten frisch zu». Die Gilde-Mitgliedschaft sei für ihn als Koch eine Bestätigung für seine Arbeit und Leidenschaft, die er täglich ausübt.

Schlössli-Haggen

Haggenstrasse 94, 9014 St. Gallen
+41 71 277 31 01
www.schloessli-haggen.ch



Schloss Schwandegg, Waltalingen ZH

Im Zürcher Weinland liegt das mittelalterliche Schloss. Hier wirken seit 2018 die drei Brüder Noé, Kim und Jari Nyaguy. Kim Nyaguy (33) ist Küchenchef und verantwortlich für die Finanzen. Sein Zwilingsbruder Jari arbeitet mit ihm in der Küche, ist stellvertretender Geschäftsführer und Personalverantwortlicher. Ihr älterer Bruder Noé (37) ist Geschäftsführer und Gastgeber. Unterstützt werden sie von drei Festangestellten und vielen Aushilfen. Neben Hochzeiten und Feiern ist das historische Restaurant (40 Plätze innen und aussen, Rittersaal 60 Plätze) für seine gehobene und schmackhafte Küche mit regionalen und frischen Produkten bekannt. Dazu kommen neun Hotelzimmer mit Schlosscharme, jedes individuell eingerichtet. Das wohl beliebteste Gericht ist das Châteaubriand, das am Tisch zubereitet wird. Beliebte ist auch das Tatar – ein Rezept des Familienvaters, der wie die Mutter Gastro-Quereinsteiger ist. So kam es, dass alle drei Brüder ihre Ausbildung in der Gastronomie absolviert haben.

Schloss Schwandegg

Schloss Schwandegg

Schloss Schwandegg 1, 8468 Waltalingen
+41 71 671 17 71
www.schloss-schwandegg.ch



Erlebnis-Restaurant Waldegg, Teufen AR

Aus dem sogenannten Gilde-Prinz Patrick Eugster (37) wird nun ein Vollmitglied: «Die Werte der Gilde mit all den familiären und inhabergeführten Betrieben, die eine hohe Qualität bieten, sind heute wichtiger denn je.» Er übernimmt das Erlebnis-Restaurant Waldegg von Niklaus und Anita Dörig, die beide noch tatkräftig mithelfen. «Bei uns kann man nicht nur gut essen, sondern auch viel erleben», sagt Eugster. Das Restaurant Waldegg mit seinen gut 70 Plätzen bietet eine zeitgemässe und elegante Küche, während im heimeligen Schnuggebock Appenzeller Spezialitäten im Vordergrund stehen. Der Tintelompe dient als Comedy-Schulzimmer, wo Gruppen vor oder nach einem Viergänger erleben können, wie sich Schulalltag im Appenzell in den 50er-Jahren abspielte. Neben dem Garten und der Terrasse befinden sich auf dem Gelände die Schaubäckerei Zitradli, eine kleine Appenzeller Bergkäserei mit einem 300-Liter-Kessel und viele Tiere: Ziegen, Esel, Miniponys, Duroc-Schweine, Heidschnuckenschafe, Chüngel und Hühner.

Erlebnis-Restaurant Waldegg

Erlebnis-Restaurant Waldegg

Waldeggstrasse 977, 9053 Teufen
+41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

Kronenwechsel

Restaurant Säge

David und Steffi Cairoli haben neu 3 Kronen.
Säge 119
4467 Rothenfluh
T +41 61 991 90 67
eat@restaurant-saege.ch
www.restaurant-saege.ch

Neue Partner

Die Gilde arbeitet bereits seit Jahrzehnten eng mit ausgewählten Produzenten, Lieferanten und Dienstleistern zusammen, die sogenannten Gilde-Partner. Diese unterstützen die Aktivitäten und Massnahmen der Gilde und fördern damit nicht nur die Vereinigung Schweizer Gastronomen, sondern auch das Ansehen der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit.

Betriebswechsel

Restaurant Conn

Valère Braun wirtet neu im Restaurant Conn.
7017 Flims
T +41 81 911 12 31
info@conn.ch
www.conn.ch

marmite

Marmite Verlags AG, Zürich

Seit 60 Jahren prägt marmite als älteste Gourmetzeitschrift der Schweiz die Esskultur und dokumentiert sie kontinuierlich. Neben der Publikumszeitschrift sind weitere Produkte und Aktivitäten entstanden, darunter das marmite food lab als Event-Lokal und die Fachzeitschrift marmite professional. Das Herzstück bildet der jährliche Nachwuchswettbewerb marmite youngster, der die besten Talente der Schweizer Gastronomie auszeichnet.

www.marmite.ch



Tischen Sie mit Bio Dunisoft®
Umweltbewusstsein auf



„Es ist ein kleiner Schritt für Zitronenschalen, aber ein riesiger Sprung für die Branche“... Ein innovatives Bindemittel aus Zitronen, Mais & anderen Lebensmittelresten ermöglicht es, dass Duni Premium-Servietten ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe auf dem Markt gebracht hat: Bio Dunisoft®. Das Serviettenmaterial ist komplett fossilfrei hergestellt aus nachwachsenden & natürlichen Rohstoffen und eignet sich zur Kompostierung. Der FSC-zertifizierte Zellstoff stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und anderen kontrollierten Quellen. Yes to Fun Dining!

<https://ch.duni.com/>



Smart
COOKING

Wir
gratulieren
zu 70 Jahren
Gilde



Seit über 30 Jahren treuer Gilde- Partner



Qualität, Tradition und Exzellenz sind gemeinsame Werte



Innovative Lösungen sind unsere Stärke



FÜR NACHHALTIGEN GENUSS



SCHWEIZER WEIDERIND AUS MUTTERKUH-HALTUNG

Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird vorwiegend mit Muttermilch gefüttert – später auch mit Gras und Heu. Weiderinder verbringen von März bis Oktober täglich mindestens sechs Stunden auf der Weide. Im Winter bleibt die Herde im Stall mit grosszügigem Aussenbereich und eingestreuter Liegefläche. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.

transgourmet.ch/origine