



Aktuell

- Archiv
- Suchtipps
- RSS-Feed
- Medien

Suchen Sie Mitarbeiter?

Schalten Sie jetzt für 58 Franken ein Stellenangebot auf **Gastro-Express**, der führenden Jobbörse für das Schweizer Gastgewerbe. Jahresabos ab 390 Franken.

20.02.2023



«Matt & Elly» erhält das Label Fait Maison

Denise Furter und Jarin Huber setzen auf Hausgemachtes

Das Brauerei-Restaurant «Matt & Elly» im Basler Erlenmattquartier kocht mit frischen Produkten hausgemachte Speisen. Denise Furter und Jarin Huber sind stolz darauf und machen es für ihre Gäste transparent mit dem Label «Fait Maison».

Was hat Euch dazu bewogen, das Label Fait Maison zu beantragen?

Wir haben unser Konzept von Anfang an auf das Kochen mit frischen, regionalen Produkten ausgerichtet. Dabei war uns immer wichtig, alle unsere Kreationen von A bis Z selber herzustellen, auch zeitintensivere Produkte wie Fonds, Blätterteig und Sauerteigbrot. Durch Maurus Ebnetter wurden wir dann auf das Label «Fait Maison» aufmerksam gemacht und der Schritt war naheliegend, um mit dem Label auch eine transparente «Zertifizierung» für unsere Gäste zu erhalten.

Hat die Einführung des Labels Veränderungen für Euch bewirkt?

Da wir, wie bereits erwähnt, alles selbst produzieren, erforderte die Einführung des Labels keine Veränderung in den Prozessen. Es hat uns aber nochmals darin bestärkt, unseren Weg konsequent weiter zu beschreiten und mit Leidenschaft und tollen (regionalen) Produkten zu arbeiten.

Was verspricht Ihr Euch vom Label Fait Maison?

Für uns wäre es schön, wenn mit dem Label Fait Maison ein «Gütesiegel» entsteht für Restaurants in allen Preiskategorien, welche wirklich frisch, regional und mit Leidenschaft für die Gastronomieberufe kochen.

Habt Ihr schon Reaktion von Gästen dazu erhalten?

Ja, wir erklären oft die Geschichte hinter dem Label, weil es gut sichtbar auf unserer Speisekarte steht – und bald auch an der Türe hängt.

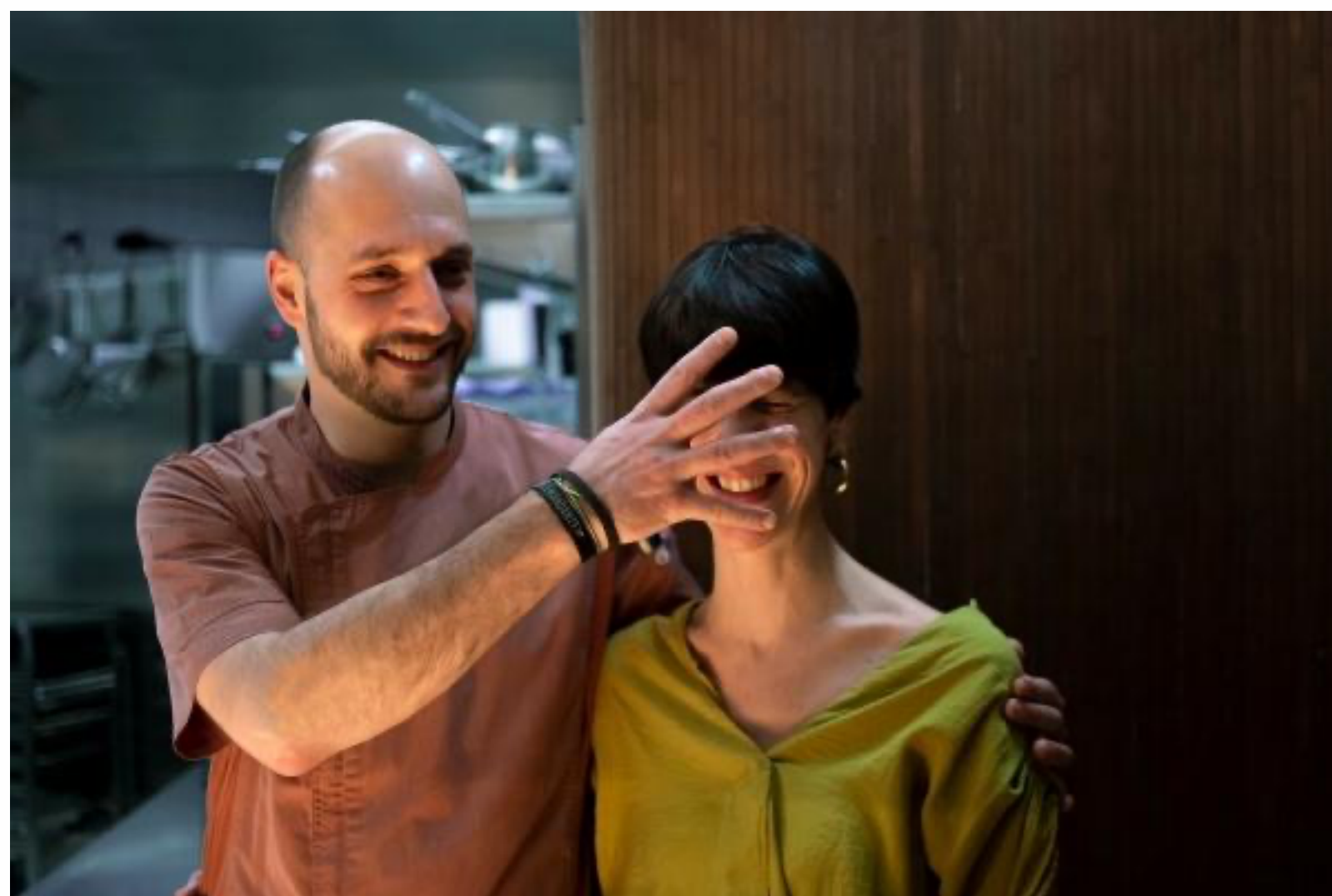
Das Label Fait Maison

Lanciert wurde das Label Fait Maison 2017 von GastroSuisse, Slow Food Schweiz, der Schweizer Genusswoche und dem Westschweizer Konsumentenschutzverband FRC mit dem Ziel, hausgemachte Gerichte und damit das Können der Gastronominnen und Gastronomen zu fördern, die Geschmacksvereinheitlichung zu bekämpfen, Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten zu schaffen und die Regionalität und Saisonalität zu fördern.

Das Label steht landesweit allen Arten von Gastronomiebetrieben offen und stellt die «hausgemachte» Zubereitung in den Vordergrund. 450 Betriebe sind gesamtschweizerisch bereits zertifiziert. Interessenten finden auf labelfaitmaison.ch die zentralen Informationen inklusive Pflichtenheft und einem Online-Antragsformular.

Label Fait Maison
Manuela Lavanchy
 Projektkoordinatorin Deutschschweiz
 T 021 721 07 16
manuela@labelfaitmaison.ch
labelfaitmaison.ch

«Fait Maison» kommt nach Basel
Bettina Larghi: «Radikal saisonal und total regional»
«Hausgemacht» als Chance für die Gastronomie



Frisch, regional und mit Leidenschaft: Jarin Huber und Denise Furter. matt-elly.com

Dossier: Gastronomie

Permanenter Link: <https://www.baizer.ch/aktuell?rID=8725>



Suchen Sie eine Stelle im Gastgewerbe?

Inserieren Sie kostenlos auf **Gastro-Express**, der führenden Jobbörse für das Schweizer Gastgewerbe!

GV in neuem Format: Bitte unbedingt Termin reservieren!
 Dienstag, 9. Mai 2023 ab 16 Uhr
 im Restaurant zur Mägd, Basel
 Spannendes Rahmenprogramm!



Mit E-Learning zum Wirtepatent!
 1000 Franken plus Prüfungsgebühr
[Mehr Informationen](#)

Kostenlose Servicekurse
 für Einsteigerinnen und Einsteiger
[Jetzt informieren und anmelden](#)