



Wirtverband Basel-Stadt  
Gerbergasse 48  
CH-4001 Basel

+41 61 271 30 10  
info@baizer.ch  
www.baizer.ch



Medienmitteilung

## Das Label «Fait Maison» kommt nach Basel

Wirtverband eröffnet regionalen Stützpunkt

**Die Gäste wünschen sich Authentizität und Transparenz. Aus diesem Grund und um Restaurants mit frischer Küche eine Plattform zu geben, wurde «Fait Maison» geschaffen. Nun erhält das Label einen Stützpunkt in der Region Basel.**

GastroSuisse, Slow Food, die Fondation pour la Promotion du Goût und der Westschweizer Konsumentenschutz FRC gründeten 2017 gemeinsam mit anderen Partnern den Verein «Promotion du Fait Maison», dessen Ziel es ist, hausgemachte Gerichte zu fördern.

Mit dem Label «Fait Maison» werden in der Romandie und seit kurzem auch in der Zentral- und Nordwestschweiz Restaurants ausgezeichnet, die ihr Essen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten, ohne Fertigprodukte zu benutzen.

Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. Falls ein Gericht nicht den Ansprüchen entspricht, wird es in der Karte gekennzeichnet. Landesweit führen aktuell rund 400 Restaurants das Label.

Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, geht davon aus, dass in der Nordwestschweiz innert einem Jahr 20 Restaurants zertifiziert sind. «Das Label ist für Betriebe, die eine Küche mit Frischprodukten führen, eine ausgezeichnete Plattform. Den Gästen bietet es eine wertvolle Orientierung», so Ebnetter.

Manuela Lavanchy, Projektkoordinatorin für die Deutschschweiz: «Mit Fait Maison erfüllen wir einen weitverbreiteten Gästewunsch. Zudem wirken wir der Vereinheitlichung des Geschmacks entgegen und ermutigen zu einer saisonalen, regionalen und nachhaltigen Küche. Wir freuen uns sehr, nun auch in der Region Basel präsent zu sein.»

Bereits sind erste Betriebe in der Nordwestschweiz zertifiziert, zum Beispiel die Mühle in Allschwil, der Schlüssel in Reinach und das Restaurant Besenstiel in Basel.

Alice und Olivier Flota-Bigliel, Gastgeber im Besenstiel: «Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unsere Gerichte selbst aus frischen Zutaten herstellen. Das Label Fait Maison gibt uns die Möglichkeit, dies im Betrieb und gegen aussen besser zu zeigen und unser Profil zu schärfen.»

Im Juni 2022 führte das Label Fait Maison eine Umfrage bei zertifizierten Gastronomiebetrieben und ihren Gästen in der Romandie durch. Ein eindeutig positives Image des Labels geht daraus hervor.

100% der an der Umfrage teilnehmenden Betriebe bestätigen, zufrieden mit ihrer Zugehörigkeit zum Label Fait Maison zu sein. 90.8% geben an, dass das Label ihr Image verbessert.

Seitens der befragten Gäste geben 95.4% an, dass ihnen im Restaurant eine frisch zubereitete Küche wichtig ist. Für 75.2% ist das Label Fait Maison ein Entscheidungsfaktor für die Wahl eines Restaurants und 88.1% sind bereit, mehr für hausgemachte Speisen zu bezahlen.

Basel, 5. September 2022

2863 Zeichen inklusive Leerzeichen. Ab sofort zur Veröffentlichung frei.

**Herausgeber**

Wirteverband Basel-Stadt  
Gerbergasse 48, 4001 Basel  
www.baizer.ch

**Rückfragen Wirteverband**

Maurus Ebnetter  
T 076 328 92 92  
ebnetter@baizer.ch

**Rückfragen Label Fait Maison**

Manuela Lavanchy  
T 078 806 80 79  
manuela@labelfaitmaison.ch

**Copyrightfreies Bild**

Alice und Olivier Flota-Bigliel  
Restaurant Besenstiel, Basel  
www.besenstiel.ch