

November 2021

Ich finanziere ein Stipendium für periphere Gastronomie mit:



Medienmitteilung

STAMM:TISCH STIPENDIUM FÜR GARNI BAR POST IM BERGELL

Zürich, 5. November 2021 – **Cuisine sans frontières (Csf) hat dieses Jahr erstmals eine Ausschreibung zur Unterstützung innovativer Gastronomiebetriebe in peripheren Gebieten der Schweiz lanciert. Bewerbungen aus der ganzen Schweiz sind eingegangen. Das erste Stipendium erhält Alice Huber, die das Garni Bar Post in Castasegna im Bergell führt.**

Aus der ganzen Schweiz, vom Wallis über Bern bis nach Graubünden, waren Bewerbungen für das Stamm:Tisch Stipendium eingereicht worden. Die Jury hat schliesslich aus allen Dossiers das Garni Bar Post im Bergell ausgewählt. Alice Huber führt diesen Betrieb seit Frühling 2021 und ist damit Gastgeberin des wohl periphersten Gasthauses der Schweiz. Das Garni Bar Post ist sechs Tage die Woche geöffnet und damit verlässlicher sozialer Treffpunkt für die Dorfbevölkerung ebenso wie für Durchreisende und Tourist:innen.

Alice Huber erhält in den kommenden drei Jahren finanzielle Unterstützung von CHF 30'000.– pro Jahr sowie Coaching durch Expert:innen aus dem Netzwerk von Cuisine sans frontières. «In einer konjunkturschwachen Schweizer Gegend eine Beiz ohne Defizit zu betreiben, war schon vor Covid-19 eine Herausforderung. Die Pandemie hat diese Situation zusätzlich verschlimmert. Dabei ist die Beiz für eine Gemeinde ein zentraler Ort, ein wichtiger Kitt, den es zu erhalten gibt. Darum haben wir dieses Stipendium lanciert», erklärt Martin Roth, Präsident Cuisine sans frontières.

Martin Hofer und Johannes Senn, die Stipendiumsstifter und Mitentwickler des Projektes, freuen sich sehr, dass der Preis an Alice Huber geht: «Als Jungunternehmerin im Bergell beweist sie Mut. Zugleich hat sie in den vergangenen Monaten aufgezeigt, dass ihr Angebot auf Interesse stösst und uns überzeugt mit ihrem Plan, wie sie das Garni weiterentwickeln will.»

Zur fünfköpfigen Jury gehörten Elif Oskan, Gastronomin, Köchin und Inhaberin der Restaurants Gül und Rosi in Zürich. Martin Volkart, Unternehmens- und Projektentwickler in Hotellerie und Gastronomie, Eigentümer «volkartundrichard ag». Martin Hofer, Architekt, Immobilienexperte sowie Gründungspartner «Wüest Partner AG», Johannes Senn, Ökonom, Immobilienexperte und Geschäftsführer «Senn Resources AG» sowie Martin Roth, Präsident Cuisine sans frontières.

M
A
R
T
H
I
O
N
F
E
R

Cuisine sans frontières

Cuisine sans frontières (Csf) bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern. Gemeinsam kochen und essen bedeutet Lebensqualität. Gespräche werden geführt, Beziehungen geknüpft, Probleme gelöst. Das stärkt das Fundament jeder Gemeinschaft. Dazu baut Csf in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf. Csf hat bereits mehr als 20 Projekte in elf Ländern auf drei Kontinenten realisiert.

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet und finanziert sich durch Spenden, Mitglieder- und Stiftungsbeiträge sowie die Benefizveranstaltung Kitchen Battle.

www.cuisinesansfrontieres.ch

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/stammtisch-schweiz

Kontakt

Anna Hofmann, Geschäftsleiterin Cuisine sans frontières, 044 261 00 10,
anna.hofmann@cuisinesansfrontieres.ch

Cuisine sans frontières
Anwandstrasse 67
CH-8004 Zürich

+41 44 261 00 10
info@cuisinesansfrontieres.ch
www.cuisinesansfrontieres.ch

**IHRE SPENDE IST EINE
KONKRETE MASSNAHME
ZUR FRIEDENSFÖRDERUNG.**

Postkonto: 85-135043-2
IBAN: CH05 0900 0000 8513 5043 2

