

Hotel auf Plateau, Küche auf Pneus

Im Anschluss an die Titelgeschichte der letzten Ausgabe mit einem Hintergrundartikel über die beiden Modelle der Knospe-Küche und dem Betriebsporträt des «Adlergarten» in Schattdorf UR bringt bioaktuell hier noch zwei Betriebsporträts: über ein Hotel im Kastanienwald und eine fahrende Knospe-Küche. Und auf der folgenden Doppelseite finden Sie den Knospe-Gastroführer.

Das Knospe-Hotel im Kastanienhain

460 Meter über dem Wasserspiegel des Lago Maggiore, oberhalb des Dörfchens Vairano, das seinerseits oberhalb von San Nazzaro am linken Seeufer liegt, gibt es ein eher kleines Hotel (fünfzehn Doppel- und vier Einzelzimmer). Es heisst «Sass da Grüm» und bietet eine atemberaubend schöne Aussicht auf den See, das Maggiadelta mit Locarno und Ascona und in die dahinter sich erhebenden Alpen.

Kraftvoller Krümfels

Das Hotel Sass da Grüm sitzt auf einem Plateau in den Hängen der Kastanienwälder-Berglandschaft des Gambarogno. Die Aussichtswiese vor dem Hotel gilt der Gastgeberfamilie und vielen Gästen als Ort der Kraft. «Namhafte Wissenschaftler» so verkünden Prospekt und Website, hätten hier «extrem hohe positive Strahlenwerte gemessen». Diese in ganz Europa einzigartig intensive positive Energie sei auf einen «Pyramideneffekt» (auf drei Seiten fällt das Gelände steil ab), eine «biologisch positiv strahlende Wasserader» sowie eine «langwellige tellurische Globalzone» zurückzuführen.

Den Aufenthalt an so einem Kraftort muss man sich erst verdienen: Sass da Grüm ist nur zu Fuss erreichbar. Von Vairano führt ein stotziges Zickzackweglein durch den Kastanienhain; etwa 20 Mi-



Bild: zVG

nuten dauert der Aufstieg bis zur Lichtung auf dem Sass da Grüm, was Tessiner Dialekt ist für italienisch *sasso di grumo*, Krümfelsen. Für das Gepäck steht den Gästen eine Materialeilbahn zur Verfügung.

Peter Mettler, von Haus aus Lüftungs- und Heizungstechniker, hat den Krümfelskraftort vor bald 30 Jahren entdeckt und samt einem kleinen Rustico gekauft. Ursprünglich wollte er hier nur mit seiner Familie Ferien machen. Doch dann fand Peter Mettler, es sollten auch andere von den hier wirksamen positiven Kräften profitieren können. Mettler selbst hatte erlebt, dass Sass da Grüm nicht nur entspannend, sondern, zum Beispiel im Falle seines Rückenleidens, auch heilend wirken konnte.

Bioküche seit 15 Jahren

Und so entstand, nach Mettlers eigenen Plänen und mit viel Eigenleistung, ein baubiologisch gebautes Hotel, vorwiegend aus Backstein und Holz, das 1993 die ersten Gäste beherbergte. Gekocht wurde von Anfang an biologisch; bis 1996/97 aber gab es, erinnert sich Mettler, teils ernsthafte Beschaffungsprobleme.

Gepflegte vegetarische Knospe-Küche, immer wieder Blüten, Kräuter und Blumen auf Tellern, Tischen und Betten, einladende Hotelzimmer, freundliche Gastgeber gehören zu den Markenzeichen des Hotels.

Und was tut man auf Sass da Grüm,

wenn man nicht gerade auf der Aussichtswiese Kraft tankt? Es lassen sich ausgedehnte Spaziergänge und ausgewachsene Bergwandertouren im Gambarogno unternehmen – keine Anfahrt nötig; Ausgangspunkt ist Sass da Grüm.

Das hoteleigene Kursprogramm hat eine Ausrichtung, die einen den Kraftort deutlich weiter im Osten vermuten lassen könnte: Meditation, Taiji, Qi Gong, Ayurveda, Yoga dominieren da. Und wenn es mal um die Tessiner Kulturgüter Kastanien und Weine geht, steht auch hier deren «Mystik» im Zentrum. Entwarnung für Westwurzler und Nicht-Esotherikerinnen: Das Hotel bietet auch ihnen einen schönen und erholsamen Aufenthalt – und die Gäste werden ausdrücklich darauf hingewiesen: Die Kurse sind freiwillig!

Ein Massage-Service, ein Panorama-Swimming-Pool mit klarem Bergwasser ergänzen das Angebot des Hotels. Das vielerorts übliche Animations-, Aktivierungs- und Zerstreuungsangebot aber fehlt auf Sass da Grüm. Hierher kommt man, um sich zu sammeln, nicht sich zu verzetteln.

Im vergangenen Dezember haben Verena und Peter Mettler das Sass da Grüm an ihre Tochter Gabriella und deren Partner Stefan Büschi übergeben. Bleiben «die Jungen» der Knospe und der Sinnsuche treu? Die neue Saison, die Ende März begonnen hat, wird es zeigen.

Markus Bär

k Korrigendum

Im letzten Heft bioaktuell sich ein dummer Fehler eingeschlichen. Die wesentlichen Unterschiede zwischen der Knospe-Komponenten-Küche und der Knospe-Küche waren zwar richtig erklärt. Doch dann folgte ein auf die anspruchsvollere Knospe-Küche bezogener verunglückter Satz (bioaktuell 2/08, Seite 4, linke Spalte, unten), der richtig so hätte lauten müssen:

«Die maximal 30 Prozent **Nichtbioware** müssen also zugelassen sein (Teil C der Bioverordnung oder weisse Liste von Bio Suisse) und kommen nur zum Einsatz, wenn die entsprechenden Rohstoffe nicht in Bioqualität erhältlich sind.»

Die Redaktion bittet um Entschuldigung für das Versehen.
Markus Bär

Die mobile Knospe-Küche

Die Sonne scheint auf Bachenbülachs Gewerbequartier. Aus einer Garage röhrt ein Motor, ein Lastwagen wendet und über den Dächern steigt ein Flugzeug in den Himmel. Mitten in dieser Szenerie steht das weisse Kochmobil von Franco Marceca. Vier Gasbrenner, eine Gefriertruhe, ein Kühlschrank, eine kleine Spüle und Schränke sind eingebaut. Der gelernte Koch und Hotelier rührt im hinteren Teil des umgebauten Lieferwagens in einem Topf mit Gehacktem für Bolognese.

Seit Marceca im April letzten Jahres seine Koch mobil GmbH gründete, bekoht er an Caterings Privat- und Firmenkunden. Ausserdem reicht er seiner Kundschaft montags in Opfikon und mittwochs in Bachenbülach frisch zubereitete Mahlzeiten über den Verkaufstreisen.

An Penne wird gearbeitet

Auf Marcecas Speisekarte steht Pasta zu Preisen zwischen 8 und 14 Franken. Die frischen Teigwaren in Knospe-Qualität bezieht er vom Restaurant Neuhof in Bachs, einer Lehrwerkstatt des Lehrbetriebsverbunds Axis Bildung. Der gemeinnützige Verein stellt jeweils etwa 85 Jugendlichen niederschwellige Ausbildungsplätze zur Verfügung.

«Gerade ist es gelungen, zusätzlich zu den gedrehten Casarecce auch die muschelförmigen Orechiette herzustellen», freut sich Marceca. An Penne arbeiten die angehenden Köche vom Neuhof noch; Tortellini bezieht Marceca von einem Produzenten von Demeter-Pasta in Wetzikon.

Italienische Pasta im indischen Palmblatt

Zwei junge Männer in ölverschmierten Overallen kommen vorbei: «Machst du uns auf fünf nach zwölf zwei Portionen mit Tomatensauce bereit?»

Tomatensauce geht immer gut, weitere Klassiker wie Carbonara oder Pesto ebenfalls. Dazu kommt eine wöchentlich wechselnde Sauce, das dürfen auch mal Kreationen mit Kurkuma und Sesam sein – Hauptsache, die Zutaten sind in Bioqualität zu haben.

Weil Marceca auf wenig Platz viel unterbringen muss und er viel weniger Zutaten verbraucht als ein Restaurant, ist er auf kleine Verpackungen angewiesen.



Bilder: Annett Altwater

Franco Marceca kreierte auf engstem Raum ...

Der gewürfelte Speck für die Carbonara beispielsweise kommt in kleinen vakuumierten Tüten von Pico Bio, der Verteilorganisation von Biobauern aus dem Zürcher Raum. Andere Lebensmittel bezieht Marceca vom Coop.

Auch die Getränke und das Essgeschirr halten die Biolinie durch. So füllt der Unternehmer die italienischen Teigwaren entweder in Schalen aus ökolo-

gisch abbaubarem C-Pet oder in indische Palmblätter, die leer gegessen einfach verrotten.

Keine Pasta für den Koch

Der Hunger kommt um 11.30 Uhr. Nach zwei Männern, die in der nahe gelegenen UPS-Filiale arbeiten, bestellen drei Frauen ihr Mittagessen. «Es ist fein, es geht schnell und es ist günstig», sagt eine. Ob nun Bio oder nicht – das ist ihnen egal.

Gerade zwei Minuten braucht die frische Pasta im köchelnden Wasser, um servierfertig zu werden. Länger als fünf Minuten muss niemand auf sein Essen warten.

Auch Stammgast Marcel Kirchhoff stellt sich an. «Wie immer?», fragt Marceca. «Genau, Peperoncini», sagt Kirchhoff. «Die Qualität ist spitzenmässig. Ich würde auf jeden Fall öfter hier essen, wenn ich die Gelegenheit hätte.» Gegen 13 Uhr ist wieder Ruhe eingekehrt.

Das Ziel, jeweils 20 Personen zu verköstigen, hat Marceca übertroffen. Es ist Zeit, den Laden heimwärts nach Bülach zu kutschieren, um zu putzen und abzuwaschen. Und wann kommt der Koch selbst zum... Essen? Marceca winkt ab und gesteht: «Pasta hab ich gesehen. Ich hatte ein Stück Apfelwähe.» Natürlich Bio. Annett Altwater



... «spitzenmässige» Pasta-Gerichte.

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	LE CAFÉ-HÔTEL Café Hotel Neuchâtel	Rue du Château 1 2000 Neuchâtel Tel. 032 710 18 58 lecafe@aubier.ch www.aubier.ch	kleiner Buchladen, Spezialität: Biografien	- am Morgen: Croissants und frisch gerösteter Kaffee - mittags: Salate, Fougasses, Käse und Brote - am Nachmittag: Kuchen und Eis	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 90 %	- 9 charmante Hotelzimmer - im Herzen der Altstadt, Fussgängerzone
	L'AUBIER Hotel Restaurant Montézillon NE	Les Murailles 5 2037 Montézillon Tel. 032 732 22 11 contact@aubier.ch www.aubier.ch	- Seminare, Tagungen - Bankette - eigene Boutique (Textilien, Acces- soires, Spiele, Bücher, Nahrungs- mittel, Kosmetika)	mit besten biodyna- mischen und biolo- gischen Zutaten vom Hof und vom Markt zu- bereitete Gerichte, köstliche Weine und Desserts	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 90 %	- 25 Zimmer, 40 Betten - wunderbare Aussicht über den Neuenburgersee und auf die Alpen - zu L'Aubier gehört auch der 35 ha grosse Demeter-Hof L'Aubier mit eigener Hofkäserei
	NATUR-PARADIES Bead & Breakfast Schwarzenburg BE	Kohlensacker 3150 Schwarzenburg Tel. 031 731 03 51 info@natur-parad- ies.ch www.natur-para- dies.ch	- Seminarraum bis 24 Personen - Familienfeste bis 16 Personen - Hofladen, Spezia- lität: Eingemachtes süss-sauer (Kürbis, Zucchetti) in div. Variationen	- Frühstücksbuffet mit hausbackenem Brot, Milch ab Biohof, eigener Konfitüre, versch. Müesli, Joghurt, Käse u.a.	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 99 %	- 6 Betten - inmitten von Wiesen und Feldern am Waldrand gelegen
	STYLE HOTEL Hotel Zermatt VS	Untere Mattenstrasse 50 3920 Zermatt Tel. 027 966 56 66 info@stylehotel.ch www.stylehotel.ch	- Seminare - Bankette - Wellnessanlage mit Schwimmbad, Sauna, Massage - Bar, Lounge - Terrasse, Garten	Setzt auf Harmonie im Zusammenklang der Aromen – zuweilen mit Überraschungseffekten.	- Knospe: schwankt stark, sicher > 50 % - Bio: 100 %	- 44 Zimmer mit 78 Betten - Zimmer mit Matterhornsticht
	BIO-BISTRO Transform Basel	Gundeldingerfeld Dornacherstrasse 192 4053 Basel Tel. 061 335 99 90 bio-bistro@buespi.ch www.transform.bue- spi.ch	Heim- und Bürolieferung per Velokurier	feine Sandwiches, kna- ckige Salate, köstliche Menüs und À-la-carte- Angebote	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 99 %	- Montag bis Freitag 8.00 bis 16.00 - Transform ist ein Betrieb des Bürger- spitals Basel und bie- tet Menschen mit ei- ner Behinderung ange- passte Arbeitsplätze
	BIO-RESTAURANT Beruffliche Massnahmen der Genossenschaft VEBO	Staadackerstrasse 15 4702 Oensingen Tel. 062 388 22 44 th.liechti@vebo.ch www.beruffliche-mass- nahmen.ch	- Bankette bis 250 Personen - Seminare, Tagungen - Schulungsraum bis 30 Personen - Zwischenverpfle- gung auf Anmel- dung	- mediterrane Küche mit Blick auf gesunde Ernährung - Tagesmenu mit und ohne Fleisch plus Wochenhit - Business-Lunch	- Knospe: ca. 90 % - Bio: ca. 99 %	- öffentlich zugäng- liches Biorestaurant für Gäste mit und ohne Behinderung - VEBO: Solothurnische Eingliederungsstätte für Behinderte. Bietet über 1000 geschützte Arbeitsplätze an

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	AAREHOF Hotel Restaurant Wildegg AG	Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg Tel. 062 893 23 23 empfang@aarehof.ch www.aarehof.ch	- Bankette, Seminare - hauseigenes Hallenbad - Bar mit vier Kegelbahnen	- Küche verarbeitet ausschliesslich saisongerechte Frischprodukte aus regionalem Bioanbau - modern interpretierte Schweizer Küche von währschaften Mahlzeiten bis zum gehobenen Plattenservice	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 99 %	- 60 komfortable, ruhige Zimmer - Auenlandschaft «vor der Tür» lädt zum Spaziergang
	ADLERGARTEN Restaurant Gasthaus Schattdorf UR	Adlergartenstrasse 6467 Schattdorf Tel. 041 870 10 62 info@adlergarten.ch www.adlergarten.ch	Catering	- Pizza, italienische und schweizerische Gerichte - fantasievolle, marktfrische Küche	- Knospe: ca. 75 % - Bio: ca. 99 %	- an der Gotthardroute gelegen (Autobahn-Ausfahrt Schattdorf; Bahnhof SBB Flüelen, Bus nach Schattdorf) - 4 einfache Gästezimmer
	SASS DA GRÜM Hotel San Nazzaro/ Vairano TI	6575 San Nazzaro/ Vairano Tel. 091 785 21 71 info@sassdagruem.ch www.sassdagruem.ch	- Aussichtswiese mit «Ort der Kraft» - eigenes Kursprogramm - Massageservice - Swimming-Pool	- gepflegte vegetarische Küche - frische, naturbelassene Köstlichkeiten	- Knospe: ca. 95 % - Bio: ca. 99 %	- 15 Doppel-, 4 Einzelzimmer - in Kastanienhain gelegen, nur zu Fuss erreichbar - Saison Ende März bis Ende Oktober
	NEUHOF Kulturbeiz Bachs ZH	Sternenstrasse 30 8164 Bachs Tel. 044 858 11 80 neuhof@rundumkultur.ch www.neuhof.rundumkultur.ch	- Seminare, Tagungen - Bankette - schönste Terrasse unter der Pergola weit und breit - Kulturprogramm	- Regioproducte - Brot aus eigener Bäckerei - hausgemachte Spezialitäten nach Rezepten aus der Schweiz sowie den Herkunftskulturen der Mitarbeitenden und Lernenden	- Knospe: ca. 90 % - Bio: ca. 99 %	Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	KOCH MOBIL Catering Opfikon ZH, Bachenbülach ZH und anderswo	Schaffhauserstrasse 111 8180 Bülach Tel. 079 234 61 66 info@kochmobil.ch www.kochmobil.ch	- fahrende Küche - Partyservice	- Pasta mit Saucen von Tomatensugo bis exotisch - malaysische, indische, schweizerische Gerichte - Salate und Desserts	- Knospe: ca. 90 % - Bio: ca. 99 %	Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	FROHSINN Restaurant Weinfelden TG	Wilerstrasse 12 8570 Weinfelden Tel. 071 622 30 40 box@frohsinn-weinfelden.ch www.frohsinn-weinfelden.ch	- Seminare, Feste, Vereinsanlässe bis 30 Sitzplätze - eigenes Kulturprogramm	- kreative Küche mit oder ohne Fleisch - Klassiker und Neukreationen - Spielecke und eigene Menükarte für Kinder	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 95 %	selbstverwalteter Betrieb, Genossenschaft

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	LÖWEN Restaurant Sommeri TG	Hauptstrasse 23 8580 Sommeri Tel. 071 411 30 40 info@loewen-sommeri.ch www.loewen-sommeri.ch	- Kulturprogramm mit Konzerten, Lesungen, Theater etc. (KulturVerein Löwenarena) - Bankette bis. ca. 70 Personen	- eher einfache, jedoch arbeitsaufwändige, ökologisch bewusste Küche ohne Büchsen und Halbfabrikate - mindestens die Hälfte des Angebotes vegetarisch	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 90 %	- selbstverwalteter Betrieb, Genossenschaft - Montag und Dienstag geschlossen
	CANTINA SOUSOL Kantine Wetzikon ZH	Binzackerstrasse 37 8620 Wetzikon Tel. 043 495 24 37 sousol@rundumkultur.ch www.traube-ottikon.ch → cantina sousol	- gesamtes Angebot als Take-away erhältlich - Catering - Räume zu mieten, mit oder ohne Koch	- alle Speisen hausgemacht und frisch zubereitet - Tages- und Wochenmenüs mit und ohne Fleisch - täglich frisches Salatbuffet	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 99 %	- Oase im Industriegebiet von Wetzikon/Kempten - geöffnet von Montag bis Freitag, 12.00–14.00 - ein Betrieb des Restaurants Traube, Ottikon - Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	TRAUBE Restaurant Ottikon ZH	Bönlerstrasse 21 8626 Ottikon Tel. 044 935 17 80 kontakt@traube-otoko.ch www.traube-ottikon.ch	- Bankette - Tagungen - Catering - Saal bis 35, Säli bis 14 Personen	- alle Speisen hausgemacht und frisch zubereitet - glutenfreie, vegane und vegetarische Gerichte auf der Karte gekennzeichnet	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 99 %	- Mitglied Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus - folgt auch den Grundsätzen der Slow-Food-Vereinigung - Teil der Initiative «Rundumkultur», siehe www.rundumkultur.ch
	JÄGERHOF Hotel Restaurant St. Gallen	Brühbleichstrasse 11 9000 St. Gallen Tel. 071 245 50 22 info@jaegerhof.ch www.jaegerhof.ch	- Catering - kulturkulinärische Veranstaltungen	17 Gault-Millau-Punkte («Vreni Giger zaubert in ungebrochener Kreativität und Frische», Gault Millau 2008)	- Knospe: ca. 60 % - Bio: ca. 70 %	- 20 Zimmer - Stadttheater, Olma, Museen und Altstadt mit Stiftsbibliothek und Kloster in unmittelbarer Nähe
	LINDENBÜHL Ferien- und Bildungshaus Trogen AR	Lindenbühl 9043 Trogen Tel. 071 344 13 31 lindenbuehltrogen@bluewin.ch www.lindenbuehltrogen.ch	- Seminare, Tagungen - Festbuffets bis 80 Personen - Kursprogramm	lustvolle Frischproduktküche mit oder ohne Fleisch; auf Wunsch auch Trennkost oder vegan	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 95 %	- im Besitz der Genossenschaft Ferien- und Bildungshaus Lindenbühl - für Gruppen bis 42 Personen
	SCHLOSS WARTEGG Hotel Rorschacherberg SG	Von Blarer-Weg 9404 Rorschacherberg Tel. 071 858 62 62 schloss@wartegg.ch www.wartegg.ch	- kulturelle Veranstaltungen - eigene Konzertreihe - Musiksaal - Bankette - Festsaal für bis 60 Gäste - Seminare, Tagungen - Gartenrestaurant - Schlossgarten	- naturnahe Spitzenküche mit Gartenfrische als Saison-Markenzeichen	- Knospe: ca. 80 % - Bio: ca. 90 %	- 24 Einzel- und Doppelzimmer mit 44 Betten - historischer Bau (450 Jahre) mit heller Atmosphäre - weite Sicht in den Park und auf den Bodensee

	Name, Art des Betriebs und Ort, geordnet nach Postleitzahlen	Adresse inkl. E-Mail und Homepage	Zusätzliche Angebote	Spezialität(en) der Küche	Anteil Knospe/Bio nach eigener Einschätzung	Bemerkungen
1) Betriebe mit Knospe-Küche: Anteil am Einkauf der Rohstoffe: Bio mindestens 70 Prozent, Knospe mindestens 50 Prozent						
	SUNNEHUS Kur- und Bildungszentrum Wildhaus SG	Moos 9658 Wildhaus Tel. 071 998 55 55 sunnehus@access.ch www.sunnehus.org	- umfangreiches Kur- und Gesundheitsangebot - kulturelle Veranstaltungen - eigenes Kursprogramm - Seminare, Tagungen - Bankette bis 30 Personen - kleine Sternwarte - Malatelier - Musikraum - Bibliothek - Werkateliers - Wintergarten	- frisch und sorgfältig zubereitete Zutaten - eigene Bäckerei	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 95 %	- ökumenisches Kur- und Bildungszentrum der Stiftung Sunnehus - für Kurse von 10 bis 30 Personen - 1123 m ü.M. auf der Sonnenseite des obersten Toggenburg
2) Betriebe mit Knospe-Komponenten-Küche: einzelne Menukomponenten oder Gerichte in Knospe-Qualität; deklariert auf der Speisekarte						
	BLAUSEE Hotel Restaurant Blausee-Mitholz BE	3717 Blausee-Mitholz Tel. 033 672 33 33 info@blausee.ch www.blausee.ch	- Seminare - Bankette, - Naturpark	Forellen aus eigener Zucht	- Bio ca. 50 %, grösstenteils Knospe	- 17 Zimmer, 30 Betten, mitten in Naturpark am Blausee
	BASELTOR Hotel Restaurant Solothurn	Hauptgasse 79 4500 Solothurn Tel. 032 622 34 22 post@baseltor.ch www.baseltor.ch	- Catering - stilvolle Bar - Terrassenrestaurant, lauschiges Gärtchen	- 13 Gault-Millau-Punkte - Spektrum der Rezepte: Schweiz plus rund ums Mittelmeer bis nach Indien und Fernost - einsehbare «gläserne» Küche	- Knospe: ca. 40 % - Bio: ca. 40 %	- 9 Zimmer, 16 Betten - zentral in der Solothurner Altstadt gelegen - Haus aus dem 17. Jahrhundert
	FiBL Restaurant Frick AG	Ackerstrasse 5070 Frick Tel. 062 865 72 72 andre.belloli@fibl.org www.fibl.org	- Seminare, Tagungen, Kurse	saisongerechte und frische Küche, mit und ohne Fleisch	- Knospe: ca. 70 % - Bio: ca. 85 %	
	HELVETIA Restaurant Luzern	Waldstätterstrasse 9 6003 Luzern Tel. 041 210 44 50 restaurant@helvetialuzern.ch www.helvetialuzern.ch	- Bar-Café - sehr schönes Gartenrestaurant unter den Kastanienbäumen	- marktfrische gutbürgerliche Küche - Pouletsalat - Flammkuchen - viele fleischlose Gerichte - hausgemachte Pasta	- Knospe: ca. 45 % - Bio: ca. 45 %	zentral in der Luzerner Neustadt gelegen
	Coop Restaurants ganze Schweiz	zurzeit 141 Coop Bistros, Restaurants und Personalrestaurants		Kalbfleisch ausschliesslich Knospe	Bezüge Knospe: 8,8 Mio Franken (ca. 10 %)	