

Zum Hinschied von Max Bernhard König

Kurz vor seinem 95. Geburtstag ist am 1. Juli 2019 das langjährige GastroSuisse-Ehrenmitglied Max Bernhard König verstorben.



Sein «Markenzeichen», das tägliche Bierli mit einem Portwein, genoss Max König bis zuletzt.

Das grosse Engagement und der langjährige Einsatz von Max König für das Gastgewerbe sind eindrücklich. Er war unter anderem Mitglied der Berufsbildungskommission GastroSuisse und interimistisch Direktor der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich. König wuchs im Landgasthof Bären in Zollikofen BE auf und lernte zuerst Kaufmann, bis er sich entschloss, in die Restaurationsdynastie König einzusteigen. 1956 kam der gebürtige Berner mit seiner Familie nach Basel. Aus 78 Bewerbungen wurde ihm, als jüngster Kandidat, das stadtbekannteste Restaurant Helm mit der Regina-Bar anvertraut. Schon nach kurzer Zeit gehörte der Helm zu den ersten Adressen in der Stadt. Der Helm hatte eine lange Tradition, gab es ihn doch schon seit 1386; 1927 wurde die Eröffnung des neuen Helms gefeiert. Noch heute sprechen viele ältere Basler vom Helm und meinen damit eines jener Restaurants, welche längst verschwunden sind. Max Bernhard König war nicht nur seinen Gästen stets verbunden, sondern auch seinen Mitarbeitenden. In diesem Sinne gründeten Max und Carla König-Castelli die sogenannte Helm-Stiftung zum Wohl der Helm-Angestellten. Auch Schulungen waren ein fester Bestandteil im Arbeitsplan. Aufgrund seines unermüdelichen Engagements für die Gastronomie und die Hotellerie wurde Max Bernhard König von vielen Institutionen zum Ehrenmitglied ernannt, so auch von GastroSuisse. Die enge und treue Verbundenheit von Max Bernhard König zum Gastgewerbe und sein engagiertes Wirken bleiben in dankbarer Erinnerung.

Investition in Nachwuchsförderung

GastroGraubünden investiert den Erlös aus dem Tag der offenen Tür der Ems-Chemie in die Gastro-Nachwuchsförderung.

Text Natalie Schlupe

Die Ems-Chemie feierte vor ein paar Wochen ihren Tag der offenen Tür. GastroGraubünden sorgte mit über 200

Helferinnen und Helfern für die reibungslose Verpflegung der rund 14 000 Besucher. Annalies Biäsch, Vorstandsmitglied von GastroGraubünden und Präsidentin der Nachwuchskommission, konnten nun einen Check von 7500 Franken entgegennehmen. Überreicht wurde dieser von Franz Sepp Caluori, Präsident, und Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden, sowie von Ems-Chefin Magdalena Martullo. Das Geld wird in Projekte für die Förderung des Gastro-Nachwuchses investiert.



Marc Tischhauser, Franz Sepp Caluori, Noëlle Jehli, Vanessa Giuliani, Sandro Caminada (alle drei Lernende), Annalies Biäsch und Magdalena Martullo (v. l.).

Bündner Puurachalb für die Region

GastroGraubünden hat mit Produzenten und Metzgern aus der Region das Projekt «Bündner Puurachalb» ins Leben gerufen. Die Existenz der Berglandwirte soll so gesichert werden.

Text: Natalie Schlupe



Das Fleisch der Puurachälber soll den Wert «Echt Bündnerisch» transportieren.

Mit dem Projekt «Bündner Puurachalb» wurden neue Absatzmöglichkeiten gesucht, um den Kälbermästern eine langfristige Planung zu ermöglichen. Die Kälber werden regional gemästet und verarbeitet. Ein transparenter Austausch zwischen regionalen Kälbermästern, Metzgern und Gastronomen soll gewährleistet und der gesamte Wirtschaftskreislauf Graubünden gestärkt werden. «Bündner Puurachalb» strebt tiefere

Kosten und einen Mehrpreis für die Region an.

Das Label «Bündner Puurachalb» will auf Regionalität, Umweltfreundlichkeit und Natürlichkeit setzen. Aus diesem Grund arbeitet es ausschliesslich mit IP-Suisse-Mastkälbern von ausgewählten Bündner Betrieben zusammen. Die Kälber müssen geimpft sein und regelmässigen Auslauf ins Freie haben. So soll die Gesundheit der Kälber unterstützt werden und eine Senkung des Antibiotikaeinsatzes mit sich bringen. Zudem sollen sich kürzere Transportwege positiv auf die Haltung und das Image des Kalbfleisches auswirken. Mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis will «Bündner Puurachalb» auch auf die Wünsche der Gastronomen aus der Umgebung eingehen.



«Bündner Puurachalb» setzt auf eine tierfreundliche Haltung und die Tiergesundheit.