

Die *Gilde etablierter Schweizer Gastronomen*



Das besondere EINE Prozent der Schweizer Gastronomie

In Fach- und Gästekreisen nennt man sie einfach "Die Gilde". Gemeint ist die *Gilde etablierter Schweizer Gastronomen*, eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Die Gilde bürgt für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit.

Seit der Gründung im Jahre 1954 stehen die Qualität und die Ambiance im Mittelpunkt aller Bestrebungen. Für dieses Ziel setzen sich die Mitglieder konsequent ein.

Martin Bühler, von 1994 – 2002 Obmann der Gilde, stellte an der Gilde-GV 1995 ganz klar fest: Die Gilde wird immer mehr zu einer "Orientierungshilfe" und damit zu einem eigentlichen Qualitäts- und Markenzeichen der Gastronomiebranche. Damit sie das aber auch bleiben kann, muss sie sich immer wieder der Zeit anpassen. Deshalb hat die Gilde 1995 ihr Erscheinungsbild geändert und präsentiert sich heute jung und dynamisch.

Um ihren Bekanntheitsgrad in der Fachwelt noch mehr zu verstärken, hat sich die Gilde entschlossen, ihr Fachorgan, den "Schweizer Gastronom", in das Fachmagazin "GastroJournal" (bis 2006 Fachmagazin "Gourmet") zu integrieren. Damit die Gilde aber auch in der Öffentlichkeit an Bekanntheit gewinnt, werden immer neue Schritte unternommen, wie die Gratis-Abgabe eines jährlich aktualisierten Restaurantführers "Schweizer Gourmet Guide", das neue Gästemagazin "Gildejournal" im Frühling und Herbst oder die Aktion "Gilde-Kochtag", an dem in der ganzen Schweiz Gilde-Mitglieder für einen karitativen Zweck kochen.

Auf ca. 300 Mitglieder limitiert

Rund 275 Schweizer Gastronomiebetriebe können sich rühmen, der *Gilde etablierter Schweizer Gastronomen* anzugehören. Das entspricht etwa einem Prozent aller Gaststätten in der Schweiz. Die Qualität sowie die Ambiance stehen im Vordergrund. Es ist deshalb weder eine Frage der Grösse noch des Luxus, um als Gilde-Mitglied aufgenommen zu werden. Der Gast hat deshalb die Möglichkeit, aus einer grossen Vielfalt von Betrieben auswählen zu können:

Von der gemütlichen Gaststätte auf dem Lande bis hin zum Gourmet-Restaurant in der Stadt.

An die Mitglieder werden hohe Anforderungen in Bezug auf Qualität und Können gestellt. Neben dem Eidgenössischen Fachausweis als Koch muss der Gilde-Kandidat auch Inhaber seines Betriebes sein und diesen bereits während mindestens zwei Jahren führen.

Gilde mit grossem Engagement

Das Engagement der *Gilde etablierter Schweizer Gastronomen* für den guten Ruf der Schweizer Gastronomie ist ebenso umfassend wie eindrücklich. Ein spezielles Augenmerk gilt der Förderung des beruflichen Nachwuchses; Gilde-Betriebe sind daher gefragte Ausbildungsplätze sowohl für Köche wie auch für Servicemitarbeiter. Aber auch die Gilde-Mitglieder selbst nehmen es mit der Weiterbildung sehr ernst. Kurse, Seminare, Studienreisen und Erfahrungsaustausch bieten wertvolle Unterstützung.

Kochkunst-Equipe

Ab 1970 unterhielt die Gilde auch eine eigene Kochkunst-Equipe, ein hochdekoriertes, international bekanntes und geachtetes Team aussergewöhnlich kreativer Meister ihres Faches.

Anlässlich der IGEHO 1993 errang sie den ersten Rang und wurde "Weltmeister" ihrer Kategorie. An der Kochkunstausstellung in Stuttgart holten die einzelnen Mitglieder die Goldmedaille. Zusätzlich gab es Gold für das ganze Team an der Kochkunstausstellung an der ZAGG in Luzern. Am "Culinary World Cup", der "Expogast '94" in Luxembourg, wurden sie Gesamtdritte. An der Kochkunstausstellung im österreichischen Warth knüpfte die Kochkunst-Equipe wieder an die Erfolge von Stuttgart und Luzern an und errang die Goldmedaille für das ganze Team. Die Kochkunst-Equipe der Gilde zählt zu den bedeutendsten Imagerägern der Schweizer Gastronomie.

Gilde-Partner

Mit der Gründung der Vereinigung "Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit (FSKG)" im Herbst 1989 hat die Gilde einen weiteren wichtigen Schritt unternommen. 1995 wurden die "Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit" in "Gilde-Partner" umbenannt. Die Gilde-Partner sind national und international tätige Unternehmen der Gastronomie-Zulieferbranche, die sich - gemeinsam mit der Gilde - insbesondere auch in der Öffentlichkeit für die Branche engagieren.

Im Mittelpunkt steht der Gast

Die *Gilde etablierter Schweizer Gastronomen* - dieses ganz besondere EINE Prozent des Schweizer Gastgewerbes - stellt bei allen ihren Taten den Gast in den Mittelpunkt. Jeder Gast soll als Gilde-Stammgast gewonnen werden.

Denn eines steht fest: Der Patron des Betriebes kennt als gelernter Koch die kulinarischen Wünsche seiner Gäste. Dementsprechend lässt er seine Gäste auch von Fachleuten, die wissen, wie wichtig der aufmerksame, persönliche Service und die kompetente Beratung sind, bedienen.

Um den Bedürfnissen der Gäste auch in Zukunft gerecht zu werden, ruht sich die Gilde nicht auf ihren Lorbeeren aus. Im Gegenteil, sie richtet ihren Blick in die Zukunft. Ein Beispiel dafür, wie innovativ die Gilde ist, zeigt der geschlossene Auftritt aller Mitglieder auf dem Internet: www.gilde.ch.

Die Gilde-Betriebe erkennt man an ihrem Signet: der am Eingang des Betriebes hängenden Gilde-Tafel. Es lohnt sich, darauf zu achten!

Wer ist die Gilde?

Geschichte und Entwicklung seit 1954

Die Schweizer Gastronomie nahm - wie andere Branchen auch - in den Nachkriegsjahren einen "neuen" Anfang. Mit zunehmender politischer und wirtschaftlicher Stabilisierung entwickelten sich auch in der Gastronomie neue Strukturen. Insbesondere war zunehmend Qualität gefragt. Man konnte sich auch wieder Qualität leisten; der Gast wollte wieder "König" sein. Gefragt waren in wachsender Masse kulinarische Spitzenleistungen, Kreativität und Erlebnisse. Immer mehr Gastronomie-Betriebe stellten sich - je nach Befähigung mehr oder weniger gut - auf die neuen Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kundschaft ein. Der Markt wurde unübersichtlich, die Preise stiegen, die Kundschaft war zunehmend verunsichert.

In dieser Situation zu Beginn der fünfziger Jahre reifte in besonnenen Köpfen verschiedener Repräsentanten der Schweizer Gastronomie der Plan, eine Vereinigung mit klaren Statuten und vor allem mit klaren fachlichen, unternehmerischen und menschlichen Qualitätsvorgaben ins Leben zu rufen und damit einen wesentlichen Beitrag zur Markttransparenz und Strukturschaffung unter den tausenden von Anbietern der Gastronomie zu leisten. Der Gast sollte sicher sein können, dass die Patrons, die Mitglied dieser Vereinigung sind, Gewähr bieten für eine ausgezeichnete Küche, für eine gute Betriebsführung und für Qualität in allen gastronomischen und kulinarischen Belangen. Das Projekt "*Gilde etablierter Schweizer Gastronomen*" nahm Gestalt an.



Am 17. Mai 1954 wurde die *Gilde etablierter Schweizer Gastronomen* im Restaurant Muggenbühl in Zürich offiziell gegründet. Die Männer der ersten Stunde und Gründungsmitglieder der Gilde waren:

- Jacques Faust, Restaurant "Kehlhof", Stäfa (1. Gilde-Obmann)
- Albert Häusler, "Zunft Haus zur Meise", Zürich
- Rudolf Frei, Restaurant Muggenbühl, Zürich
- Edi Meier, Gasthaus "Rössli", Würenlos
- Willy Schärer, Restaurant "Luft", Meilen
- Walter Schönholzer, Restaurant "Mühlehalden", Zürich
- Georges Egger, Zürich-Höngg (1. Gilde-Geschäftsführer)

Diese Pioniere wollen in der Schweizer Gastronomie ein Zeichen setzen. Die Gilde soll klare Strukturen schaffen und verbindliche Qualitätskriterien vorgeben. In einem Gilde-Betrieb darf der Gast davon ausgehen, im wahrsten Sinne des Wortes und in jeder Beziehung «König» zu sein.

Eine ganze Reihe von Gastronomie Betrieben und deren Patrons, allesamt durch ihr Qualitätsbewusstsein und ihre Kreativität ausgewiesene Köche aus Leib und Seele, schlossen sich spontan der neuen Fachvereinigung an. In der Folge entwickelte sich die Mitgliederzahl erfreulich, und bereits nach einem Jahr wies die Gilde die stolze Zahl von 194 (Stand Dez. 1955) renommierten, "Gilde-würdigen" Gastronomie Betrieben auf, die sich fortan nicht nur im eigenen Hause, sondern auch ganz allgemein mit Effort für die Förderung der qualitätsorientierten Schweizer Küche und Gastronomie einsetzten. Dies galt auch für die Förderung des qualifizierten, beruflichen Nachwuchses.

Die Gilde heute

Im Verlauf der Jahrzehnte hat sich die Gilde weiter entwickelt, sowohl in quantitativer wie auch in qualitativer Hinsicht. Sie zählt nun ca. 275 Mitglieder.

Ihre strengen Aufnahmekriterien und auch ihre Ziele sind jedoch die gleichen geblieben. Auch im letzten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts ist sie ein klares "Markenzeichen" für Ambiente, eine ausgezeichnete Küche, einen aufmerksamen, kompetenten und freundlichen Service sowie für zufriedene Gäste. Qualität und Gäste, die so zufrieden sind, dass sie zum Gilde-Stammgast werden, sind stets ihre obersten Ziele.

Zunehmend an Bedeutung gewinnen die Aspekte Ambiente und Gastlichkeit. Der moderne, kalorien- und ernährungsbewusste Gast erwartet von einem Gastronomie Betrieb heute wesentlich mehr als "nur" eine gute Küche. Er will als Mensch und Individuum zur Kenntnis genommen werden und wünscht entsprechende Kommunikation und einen entsprechenden Service. Der Aufenthalt in einer Gaststätte dient nicht mehr nur der genussvollen Nahrungsaufnahme. Der Gast sucht vielmehr auch ganz andere Faktoren, wie das Erlebnis, die Ambiente und die Erholung, als Ausgleich zu seinem Alltag.

Die Gilde ist bestrebt, frühzeitig Trends und Entwicklungen zu erkennen, was natürlich bedingt, dass man sich mit dem Gast kontinuierlich auseinandersetzt und so seine Bedürfnisse und Erwartungen erkennt und ernst nimmt. Die Gilde gilt deshalb zu Recht als Trendsetter in der Schweizer Gastronomie.

Die Gilde gilt auch allgemein als anerkannte Fachvereinigung sowohl innerhalb der Schweizer Gastronomie wie auch auf internationaler Ebene. Kontakte zu Parallelorganisationen im Ausland werden rege gepflegt. Sie dienen dem wertvollen Wissens- und Erfahrungsaustausch und bringen neue Impulse. Der Bekanntheitsgrad der Gilde erhöht sich dauernd. Die Gilde-Mitgliedschaft ist für jeden Betrieb Auszeichnung, Renommée und Qualitäts-Merkmal zugleich, stellt aber auch eine stete Herausforderung dar.

Gilde-Präsidenten und besondere Stationen aus der Gilde-Geschichte

- 1954** Gründung der Gilde (17. Mai).
- 1954 - 58** Erster Gilde-Obmann ist Jacques Faust, Stäfa.
- 1956** Der Schweizer Gastronom, die Gilde-Zeitung, erscheint erstmals am 1. Oktober 1956, erster Redaktor ist Harry Schrämmli.
- 1958 - 65** 2. Gilde-Obmann ist Otto Surber.
- 1959** Das Gilde-Signet wird erneuert.
- 1965 - 75** 3. Gilde-Obmann ist Werner Holzmann.
- 1970** Die erste Gilde-Kochkuntequipe wird gegründet. Dieses Team setzt sich aus besonders kreativen Meistern ihres Fachs zusammen und nimmt an nationalen und internationalen Meisterschaften teil.
- 1972** Das Gilde-Signet wird erneuert.
- 1975 - 81** 4. Gilde-Obmann ist Ernst Gugolz.
- 1981 - 88** 5. Gilde-Obmann ist Hans Grieder.
- 1987** Die Gilde richtet eine eigene Geschäftsstelle in Zürich am Sitz von GastroSuisse ein.
- 1988** 6. Gilde-Obmann ist Hanspeter Trachsel.
- 1989** Der Gilde-Vorstand verabschiedet erstmals ein PR- und Werbekonzept. Der Restaurantführer der Gilde "Culinarium Schweiz" erscheint. Die Gilde gründet die Vereinigung "Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit (FSKG).
- 1990** Der "Schweizer Gastronom" erscheint neu als abonnierbare Zeitschrift und liegt in den Gilde-Betrieben für die Gäste auf.
- 1991** Die neue Kochkuntequipe der Gilde erringt in Karlsruhe und Nürnberg höchste Auszeichnungen. Zur Feier "700 Jahre Eidgenossenschaft" setzt die Gilde 700 Lachse im Rhein aus.
- 1993** Die Kochkuntequipe wird "Weltmeister" in ihrer Kategorie an der IGEHO Basel.
- 1994** 7. Gilde-Obmann ist Martin Bühler. Die Gilde feiert ihren 40. Geburtstag. Erfolg der Kochkuntequipe: Gold in Stuttgart, Gold an der ZAGG, 2 x Gold und 2 x Silber in Luxemburg.
- 1995** Das neue Gilde-Signet wird eingeführt. René Frech, Verlagsleiter und Chefredaktor des Fachmagazins "Gourmet" wird neuer Gilde-Redaktor. Der Schweizer Gastronom wird ins "Gourmet" integriert. Der neue Gilde-Restaurantführer heisst jetzt "Schweizer Gourmet Guide" und wird in einem neuen, handlichen Format publiziert. Er wird jedes Jahr überarbeitet und gratis abgegeben. Neu wird eine Gilde-Weinagenda herausgegeben. Die Gilde beschliesst, während einem Tag für einen karitativen Zweck zu kochen. Das Geld kommt der Aktion "Sternschnuppe" zu Gute. Die Vereinigung "Förderer Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit" heisst neu "Gilde-Partner". Goldmedaille im warmen und kalten Wettbewerb und Gesamtsieg der Kochkuntequipe in Warth.
- 1996** Aktion: Etwas Gutes essen..... und damit etwas Gutes tun! Gilde-Köche kochen in verschiedenen Orten der Schweiz auf öffentlichen, publikumsstarken Plätzen. Der Erlös kommt hilfsbedürftigen Kindern im Kinderspital Kantha Bopha in Phnom Penh von Dr. Beat Richner, auch bekannt als Beatocello, zu Gute.



Die 42. GV in Lugano bekennt sich erneut zu ihren Zielen und zur Qualität. Sanfte Öffnung der Gilde nach aussen; es können künftig auch Köche Mitglied werden, welche nicht die Schweizer Staatsbürgerschaft besitzen. Auftritt der Gilde im Internet.

1997



Etliche Gilde-Köche beteiligen sich am Gilde-Kochtag, unterstützt durch Uncle Ben's als Sponsor. Der Erlös dieser Aktion wird der Schweizerischen Multiple Sklerose Gesellschaft überreicht.

Im Rahmen der 43. Gilde-GV in Interlaken, tauft die Gilde ihren Gilde-Ballon, der sowohl von den Gilde-Mitgliedern wie auch von Drittpersonen für Ballonfahrten gemietet werden konnte.

Die Gilde beteiligt sich an der IGEHO und führt am Stand von GastroSuisse ein Demonstrations- und Degustationskochen durch.

Die Kochkunstequipe erreicht am Internationalen Kochkunstwettbewerb in Basel den 1. Platz und tritt damit zukünftig als neue Koch-Nationalmannschaft unseres Landes auf.

1998

Die Gilde veröffentlicht ihre "Gilde-Kultur" und legt damit ihren Auftritt gegen innen und aussen fest.

Erneut kochen an 33 Plätzen im ganzen Land verschiedene Gilde-Mitglieder den bereits traditionellen "Gilde-Risotto" zu Gunsten der MS-Gesellschaft.

Die Gilde Kochkunstequipe erzielt an ihrem ersten Auftritt als neue Koch-Nationalmannschaft in Singapur den 1. Platz, ist Gewinner des Sonderpreises "The battle of the Lion" und gilt damit als neuer Weltmeister.

Am 4. Juni überreicht die Gilde im Vorfeld ihrer jährlichen GV in St. Moritz dem Internationalen Bartgeier-Projekt einen jungen Bartgeier - getauft "Gildo" - der im Schweizerischen Nationalpark ausgesetzt wird.

1999

Neuaufgabe des Schweizer Gourmet Guides mit 50'000 Exemplaren.

Der traditionelle Gilde-Kochtag wird zum fünften Mal erfolgreich durchgeführt. Die Zahl der Standplätze steigt auf 35. Die MS-Gesellschaft erhält den Erlös von CHF 70'000.

Die Gilde präsentiert sich zum ersten Mal alleine an der IGEHO in Basel.

Die Gilde-Partner (FSKG) feiern ihr 10jähriges Bestehen bei der Firma Scana in Regensdorf.

2000



Wie im Vorjahr wird an 35 Standorten in der ganzen Schweiz für die MS-Gesellschaft gekocht und gesammelt.

An der GV vom 8. Mai wird der Vorstand neu gewählt: Ambassade Sántis, Rico Bloch, Hotel Metropol in St. Gallen und Urs Weyermann, Restaurant Hirschen in Langnau i.E.

Die Gilde beschliesst, mit der Pflanzung von Jungbäumen zum Erhalt des vom Orkan Lothar stark in Mitleidenschaft gezogenen Schutzwaldes ob Wiesenberg am Stanserhorn (NW) beizutragen.

Im November lanciert die Gilde, zur Unterstützung der Glückskette, für die Opfer der Unwetterkatastrophe im Wallis eine Sammelaktion in sämtlichen Gilde-Betrieben.

2001

Im Januar können der Glückskette CHF 46'626 aus dem Erlös der Gilde-internen Sammelaktion - für die Unwetteropfer der Kantone Wallis und Tessin - überreicht werden.

Am 28. April ist offizieller Pflanztag für den Gilde-Wald am Stanserhorn.

An der 47. Generalversammlung vom 7. Mai kann der MS-Gesellschaft ein Rekorderlös aus dem Gilde-Kochtag von CHF 124'793.45 überreicht werden.

Anlässlich der offiziellen Übergabe des Gilde-Waldes - an die vom Orkan Lothar geschädigte Gemeinde Dallenwil - organisiert die Gilde am 30. August

eine Bergchilbi rund um das Restaurant Alpenhof in Wiesenberg. Die Gilde, die dieses Projektes selbst finanziert hat, beweist somit einmal mehr, dass sie sich für den Erhalt der Natur einsetzt, und zudem der betroffenen Bergregion zu einem nachhaltigen Schutz gegen Umweltkatastrophen verhilft.

2002

8. Gilde-Obmann ist René-François Maeder. Er übernimmt das gut geführte Amt von Martin Bühler.
Der Vorstand wird neu gewählt. Ambassade Grischa, Wisy Kempf, Ristorante Ticino in Chur, Ambassade Ticino, Peter Raith, Buffet della Stazione in Lugano und Ambassade Turicum und Quästor, Jules Frei, Landgasthof Wartegg in Müllheim-Wigoltingen.
Der Gilde-Kochtag erwirtschaftet wiederum einen stolzen Betrag für die MS-Gesellschaft. Der Anlass wird von der Öffentlichkeit sehr unterstützt.
Der beliebte Schweizer Gourmet Guide wird erstmals in einer Auflage von 70'000 Stück gedruckt.

2003

Dank dem engagierten Mitwirken von 38 Standverantwortlichen mit ihren Helfern und Sponsoren kann die Gilde vom traditionelle Gilde-Kochtag der MS-Gesellschaft einen namhaften Betrag überweisen.
Der Schweizer Gourmet Guide erscheint erstmals in einer Auflage von 110'000 Exemplaren. 40'000 Exemplare werden den Abonnenten der Fachzeitschrift BILANZ zugestellt.
An der 49. GV in Herisau wird die Umsetzung von einheitlichen Qualitätskriterien beantragt. Der Vorstand wird neu gewählt: Für die Ambassade Rütli, Gabriela Döscher, Rest. Löwen, Menzingen und für die Ambassade Alpina, Peter Herren, Rest. Moléson, Flamatt.

2004



Die Gilde feiert ihren 50. Geburtstag. Das Jubiläumsjahr wird von diversen Aktivitäten und Events begleitet.
Im ersten Quartal nehmen über 600 kreative Malkünstler am Kindermalwettbewerb teil.
Der Erlös aus dem Gilde-Kochtag wird der MS-Gesellschaft überwiesen.
Der Höhepunkt ist – nebst der 50. GV in Rapperswil – der Weltrekordversuch am 10. Juni auf dem Bürkliplatz in Zürich. Über 100 Gilde-Köche, 30 Gilde-Partner und –freunde und 25 Hotelfachschüler Belvoirpark Zürich legen mit Hand an, um die grösste Menge Risotto der Welt in einer Pfanne mit 5m Durchmesser herzustellen. Der Rekord wird mit über **6.24 Tonnen** Risotto, der an rund 10'000 hungrige Gäste abgegeben wird, erreicht und im Guinnessbuch der Rekorde verzeichnet. Der Erlös geht an die Krebsliga Schweiz.

In der Jubiläumsausgabe des Schweizer Gourmet Guides wird ein Gourmet Pass mit Wettbewerb integriert.
Der Kreis schliesst sich – vorläufig. Die Gilde hat sich während der vergangenen 50 Jahre verändert und entwickelt. Die zentralen Ideen, die zur Gründung führten, bleiben bestehen. Das besondere EINE Prozent der Schweizer Gastronomie, repräsentiert durch ca. 275 Mitglieder, bürgt für Qualität, Kreativität in der Küche und ein hohes Mass an Gastlichkeit. Und die Gilde wird dies auch in den nächsten 50 Jahren so halten.

2005



„Kids kochen mit Profis“ ist mehr als nur ein Kochkurs für Kinder und Schulklassen – es ist ein Erlebnis für Kinder, Eltern und das durchführende Restaurant. Die Kochkurse finden das ganze Jahr in rund 80 Gilde-Betrieben statt.

Vor 10 Jahren ist der beliebte Gilde-Kochtag entstanden, der jeweils im ersten Quartal durchgeführt wird. Der Erlös wird mit einem symbolischen Check der MS-Gesellschaft überreicht.

Francis Hadorn, Restaurant Balmhorn in Blausee-Mitholz, wird an der GV in Aarau zum Ambassador Léman gewählt und wird für die Anliegen der französischen Schweiz kämpfen sowie bestehende und potentielle Mitglieder betreuen.

2006

Der Schweizer Gourmet Guide ist der erste Restaurantführer, der den Gast informiert, ob im Lokal geraucht werden darf.
Der "Schweizer Gastronom" wird neu im Fachmagazin "GastroJournal" publiziert. Mit den Gilde-News entsteht eine Zeitschrift, die den Gast über Aktualitäten der Gilde informiert, Geschichten, Rezepte und Tipps beschreibt.
An der GV in Fribourg werden Hansruedi Frischknecht, Rest. Haus zur Eintracht, Oberriet, zum Ambassador Säntis und Kathrin Fässler Grossen, Rest. Rösslipost, Unteriberg, zur Ambassadorin Weiterbildung und Sport/ Kultur gewählt.
Während der Fussball-Weltmeisterschaft bieten zahlreiche Gilde-Betriebe ein Programm "mit oder ohne Fussball" an.
Zum ersten Mal findet der Gilde-Kochtag im Herbst statt, am 9. September. Die MS-Gesellschaft durfte aus den Erlösen der letzten 10 Jahre über CHF 810'000 entgegen nehmen.
Der 9. Gilde-Lehrlingswettbewerb im November wird zum grossen Erfolg. Aus 20 interessierten Lehrlingen kochen 8 Finalisten um die Ehre und den Sieg.

2007



Die Neuauflage des Schweizer Gourmet Guides ist frischer, farbiger, informativer und übersichtlicher. Auflage: 100'000 Exemplare.
"Gilde-Dinner for 2" ist das Nachfolgeprojekt von "Kids kochen mit Profis" und bringt jugendlichen Gästen die gepflegte Gastronomie und das genussvolle Dinieren in einer unvergleichlich romantischen Atmosphäre näher. Die 18-25jährigen geniessen das VIP-Dinner zum Preis von Fr. 160 pro Paar.
An der GV wurde eine Totalrevision der Statuten beschlossen. Ausserdem wurde Wisy Kempf als Ambassador Graubünden verabschiedet und Bruno Theus gewählt.
Auch dieses Jahr konnte der MS-Gesellschaft ein Betrag von Fr. 100'000 – als Erlös des Kochtages vom 1. September überwiesen werden.

2008

Unter der Leitung von Michael Ramseier und Daniel Lehmann wurde die Kochmannschaft der Gilde gegründet. Im September an der ZAGG hat sie die Silbermedaille geholt.
An der Generalversammlung in Lugano wurden 14 neue Gilde-Mitglieder aufgenommen und einige Projekte, wie das Gründen der Kochmannschaft, die Gründung eines Gildeclubs, wie auch eine Nachfolgeregelung-Mitgliedschaft verabschiedet.
Bereits zum dritten Mal fand an 43 Standorten der Gilde-Kochtag im Herbst statt. Ein beachtlicher Check über CHF 103'000 kann der MS-Gesellschaft übergeben werden. Somit ist die 1Mio-Grenze zu Gunsten der MS-Gesellschaft geknackt.

2009

Wiederum wurde in der gesamten Schweiz am 1. Septemberwochenende zu Gunsten der MS-Gesellschaft Risotto gekocht: CHF 107'000, wie auch Geld aus Charity-Events, konnten der MS-Gesellschaft zum 50jährigen Jubiläum überreicht werden.
An der Generalversammlung wurde das neue Gildejournal vorgestellt. Als Vizepräsidentin wurde Kathrin Fässler gewählt, als Ambassador Zentralschweiz Markus Sager.

Ehrenpräsidenten

- Hans Grieder, Gründer der Gilde-Ambassaden
- Hanspeter Trachsel, Gründer der Vereinigung "Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit" (FSKG)
- Martin Bühler, Initiant des Gilde-Signets

Ehrenmitglieder

- Walter Birkhäuser • Rico Bloch • Ruedi Brechbühl • René Donatz • Franz Erni • Fritz Gfeller • Jaques Hürlimann • Bruno Källi • Wisy Kempf • Erich Messmer • Jakob Mürner • Richard Pfiffner • Willi Schumacher • Ernst Sutter • Bruno Weder

Für Fragen stehen gerne zur Verfügung:

Präsident, René F. Maeder, Waldhotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg

Tel. 033 675 81 81, Fax 033 675 81 85 / E-Mail info@doldenhorn.ch

Geschäftsstelle, Yvonne Graf, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich;

Tel. 044 377 52 90, Fax 044 377 55 14 / E-Mail gilde@gastrosuisse.ch