

## Restaurant V-Label



[1]

Vor sieben Jahren haben Patrick und Angelika Bösch das Restaurant Traube Ottikon im Zürcher Oberland übernommen und zu einem Treffpunkt für gesundheitsbewusste Feinschmecker gemacht. Heute ist das Ehepaar für 25 Lehrlinge, 5 Angestellte und einen Zweitbetrieb verantwortlich.

In den Anfangszeiten bewältigten Patrick (45) und Angelika Bösch (44) Küche und Service fast alleine, unterdessen sind sie vorwiegend für die sozialpädagogische Betreuung der Jugendlichen mit schwierigem Hintergrund zuständig. Geblieben ist die ehrliche, vollwertige Küche, in der alle Zutaten aus Bio-Anbau stammen und keine Halbfertigprodukte zu finden sind. «Dieses Jahr haben wir doppelt so viele Lernende aufgenommen und zusätzlich die Sousol-Kantine in Wetzikon-Kempten lanciert», sagt Angelika Bösch. Durch diese Entwicklung ist das Jugendprojekt «axisBildung» zu ihrem Hauptdrehpunkt geworden – ohne dass die Traube darunter leiden würde. Im Gegenteil: Küchenchef und Lehrlingsausbildner ist heute Eric Andermatt, der zuvor im Fünfsternehotel Sheraton in Zürich gearbeitet hat. Patrick Bösch erklärt:

«Unsere Gäste schätzen das soziale Engagement und unterstützen uns, wo sie können. So vermitteln sie uns Catering-Aufträge und Bankette, die unseren Lehrlingen Erfolgserlebnisse vermitteln. Wenn ein Event gut gelungen ist, strahlen sie jeweils – dann wissen wir, sie haben ein berufliches Erfolgserlebnis gehabt.»

Das gibt speziellen Auftrieb. Aber auch in der Beiz zu arbeiten, tut den jungen Menschen gut. An der Wand gleich neben der Eingangstüre des liebevoll eingerichteten, heimeligen Restaurants hängen drei Zertifikate: je eins von Bio-Suisse, Goût Mieux und vom V-Label. Weil alles selbst hergestellt wird, ist die Einhaltung der V-Label-Vorschriften einfach zu kontrollieren.

«Wir verwenden immer die drei gleichen Bio-Käsesorten»

Sagt Eric Andermatt. Käse ist für konsequente Vegetarier ein Knackpunkt, weil bei der Herstellung oft Kälberlab verwendet wird. Die Abklärungen der Käsesorten, die in der Traube Ottikon benutzt werden, ergaben positive Resultate: Alle werden mit makrobiotischem Lab hergestellt und sind vegetarisch. Dass Pfannen und Geräte, die auch für Fleisch- oder Fischgerichte verwendet werden, gut gereinigt werden müssen, war in dieser Küche schon vor der Einführung des V-Labels eine Selbstverständlichkeit. Eine Sensibilität, die in manchen Restaurantküchen leider fehlt.

Neues Bewusstsein verbreitet sich in der Traube bevorzugt übers Essen. Angelika Bösch erzählt:

«Es ist interessant zu beobachten, wie sich auch der Geschmack unserer Jugendlichen verändert. Anfangs wollten sie vor allem Pommes mit Ketchup – jetzt schätzen sie unsere Küche und stellen fest, dass maschinell Hergestelltes weniger gut schmeckt.»

Ein Besuch lohnt sich also. Restaurant Traube: [www.traube-ottikon.ch](http://www.traube-ottikon.ch) [2]

Dernière mise-à-jour: 07.03.2018

Notes de bas de page:

1 Lebensmittelverordnung im Internet: [www.admin.ch/ch/d/sr/817\\_022\\_21](http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_022_21) [3] /a33.html

+ d'infos:

- [Plus d'infos sur le V-Label](#) [4]
- [Modèle pour la demande du V-Label auprès du producteur](#) [5]

**Source URL (modified on 07.03.2018 - 14:30):** <https://www.swissveg.ch/restaurant?language=fr>

#### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/restaurant?language=fr>

[2] <http://www.traube-ottikon.ch>

[3] [http://www.admin.ch/ch/d/sr/817\\_022\\_21](http://www.admin.ch/ch/d/sr/817_022_21)

[4] <http://www.v-label.info>

[5] <http://www.swissveg.ch/node/259>