



Medienmitteilung vom 10. September 2015

Jungfrau Hotel Wilderswil neu mit «Goût Mieux» ausgezeichnet

Natürlich geniessen mit Blick auf die Jungfrau

«Goût Mieux», das Bio-Gastro-Gütesiegel, bekommt Zuwachs: Das Jungfrau Hotel in Wilderswil gehört seit 10. September 2015 zur «Goût Mieux»-Familie. Das charmante Dreiterne-Hotel im Berner Oberland unterstreicht damit sein Engagement für nachhaltige und regionale Gastronomie.

Das Jungfrau Hotel hält, was sein Name verspricht und bietet einen wunderschönen Ausblick aufs Jungfrau-Massiv. In Kombination mit der gemütlichen Terrasse und Gartenanlage schafft dies die perfekte Kulisse für einen entspannenden Aufenthalt – oder für einen actionreichen, denn zahlreiche Outdoor- und Adventure-Aktivitäten beginnen direkt vor der Haustür.

In der Küche wird auf Regionalität und Nachhaltigkeit gesetzt: Klassiker auf der Speisekarte sind Entrecôte, Schmorbraten und Burger mit dem BEOBeef-Label ("Knospe"-zertifiziert) sowie Forellenfilets aus der Grabenmühle Sigriswil. Das Engagement der "Jungfrau"-Leitung für nachhaltige Gastronomie wird jetzt "offiziell": Seit 10. September stellt sich das Team um Betriebsleiter Stefan Staub und Küchenchef Michael Zeller einer neuen Herausforderung und lässt seine Küche durch das Gastro-Gütesiegel «Goût Mieux» auszeichnen.

«Goût Mieux» – natürlicher Genuss ohne Kompromisse

Für immer mehr Menschen bedeutet "gut essen" nicht einfach nur, dass es schmeckt. Herkunft und Verarbeitung der Lebensmittel spielen eine entscheidende Rolle. Was wir essen, soll nachhaltig und mit Respekt für Tier und Umwelt produziert worden sein – wann immer möglich in der Region. Wer daher (auch) im Restaurant auf Bio, Regio und Fairtrade setzt, merkt schnell, dass bewusstes Essen auch höchste Gaumenfreuden mit sich bringt.

«Goût Mieux» ist das einzige Gütesiegel für die Schweizer Gastronomie, das all diese Aspekte vereint. Mit «Goût Mieux» ausgezeichnet werden ausschliesslich Gastronomiebetriebe, die diese Philosophie teilen, sich zu diesen Werten verpflichten und sich regelmässig durch eine unabhängige Kontrollstelle auf die Einhaltung der «Goût Mieux»-Richtlinien kontrollieren lassen. Mehr als die Hälfte des Speiseangebots in einem mit «Goût Mieux» ausgezeichneten Betrieb – sowie ein definiertes Grundangebot an Getränken – muss nachweislich den Richtlinien entsprechen. Viele «Goût Mieux»-Betriebe übertreffen diese Vorgabe aber sogar.

Weitere Informationen:

Jungfrau Hotel, Stefan Straub, Schulgässli 51, 3812 Wilderswil, Tel. 033 845 85 00, info@jungfrau-hotel.ch

Stiftung «Goût Mieux», Marktgasse 10, 4800 Zofingen, Tel. 062 745 00 06, info@goutmieux.ch

«Goût Mieux» – natürlich geniessen im Restaurant

Marktgasse 10 | 4800 Zofingen | Tel.: +41 (0)62 745 00 06 | Fax: +41 (0)62 745 00 02

bbraun@goutmieux.ch | www.goutmieux.ch