



Bewährtes beibehalten – Neues erproben

## Die Eröffnung rückt näher



**Das wunderbare Winterwetter ermöglicht es, dass mit Schaffenslust innen und aussen am GenerationenHaus weitergearbeitet werden kann. Nach und nach zeigen sich die gestalterischen Details, wie beispielsweise die Holzschindeln an den Aussenwänden. Das Verlegen begann diese Woche. Die Eröffnung rückt näher – in etwas mehr als zwei Monaten soll es soweit sein.**

Mit Hochdruck feilen die Betreiber Klaus Leuenberger, Ingrid und Philipp Schmid Birri und Ruedi Schweizer nun am zukünftigen Bewirtschaftungskonzept des Hotels und Restaurants. Bewährtes beibehalten und neue Ideen erproben, so die Strategie für den Angebotsplan im Gastrobereich. Anregungen für Neues gibt's im Land in Hülle und Fülle. So wird denn auch über den Tellerrand geschaut und hinterlässt bei den «Forschungsreisenden» gelegentlich bleibenden Eindruck – oder bestätigt den eingeschlagenen Weg.

All das, was man tut, was hat es auf Dauer für Auswirkungen? Dies soll insbesondere das Handlungsprinzip zur Ressourcen-Nutzung sein. Die Dinge so zu erhalten wie sie sind, beziehungsweise sie zu verbessern. Aber auf keinen Fall zu verschlechtern. «Wir werden möglichst viele Lebensmittel und Rohstoffe aus der eigenen saisonalen Produktion und dem nahen Umfeld

verarbeiten. Ein Netzwerk mit den regionalen Produzenten im Goms aufzubauen ist unser Ziel», wird bekräftigt.

Doch was tun, wenn der Rohstoff im Land gar nicht angebaut wird? Nehmen wir zum Beispiel den Kaffee. In allen seinen Varianten ist er sehr beliebt bei uns Schweizern. Und nicht nur das. Etwa 70 bis 80 Prozent des weltweit gehandelten Rohkaffees wird über die Schweiz abgewickelt. Kaffee ist zum wichtigsten Exportgut der Schweiz geworden, noch vor Schokolade oder Käse.

«Da ist es doch gut, wenn wir ein wenig Sorge tragen. Gerade die Lebenssituation der vielen kleinen Kaffeebauern können wir durch unser Einkaufsverhalten verbessern», so Klaus Leuenberger. Er bezieht den Kaffee für seine Restaurants über das Projekt Lampoco. Er wird biologisch-organisch angebaut und direkt gehandelt. Die Bauern des kleinen Bergdorfes Lampocoy in Guatemala produzieren seit über 100 Jahren Kaffee. 2011 hat der deutsche Fernsehautor Dethlev Cordts diesen Kaffee entdeckt und erstmals nach Europa gebracht, wo er begeistert aufgenommen wurde. Dethlev Cordts: «Wir kaufen den Kaffee über die Kleinbauern-Kooperative direkt im Dorf, lassen ihn über einen Dienstleister exportieren, kontrollieren die Qualität und die Anbaumethoden, zahlen einen Preis, der mindestens 15% über Weltmarktniveau liegt und unterstützen das Dorf und die Kooperative mit Sachwerten und Infrastrukturmassnahmen zur Verbesserung von Schulbildung, Gesundheit und Qualität des Kaffees. So bieten wir den Menschen von Lampocoy eine langfristige Perspektive.»

«Auch im neuen GenerationenHaus-Restaurant werden wir dieses Projekt weiter unterstützen.» Da sind sich die Betreiber einig. Die Gäste werden es sicherlich schätzen.