

- Werbung (/ueber-uns/anzeigen-werbung)
- Jobs (/services/stellenmarkt)
- Immobilien (<https://www.htr.ch/immobilien/>)
- Login (/login?returnUrl=<https://www.htr.ch/story/gastronomie/kulinarische-landgasthof-baeren-in-madiswil-43027>)
- ePaper (/epaper)
- Newsletter (/services/newsletter)
- Abonnement (/ueber-uns/abonnieren)
- Medienarchiv (/ueber-uns/medienarchiv)



swibeco*

Wussten Sie, dass die Benefits Ihrer Mitarbeitenden steuerfrei sein können?

Entdecken Sie in unserer Demo die Geheimnisse steuerfreier Mitarbeitervorteile.

Jetzt klicken und durchstarten!

https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=8582__zoneid=510__cb=be39fc250b__oadest=https

Auszeichnung

Kulinarische Ehrung für Landgasthof Bären in Madis

Die Vereinigung «Commanderie des Cordons Bleus» zeichnet Landgasthof Bären in Madiswil aus. Die Schweizer Delegation damit die herausragende Leistung des Küchenteams.



Freuen sich über die Auszeichnung: Ramon Stutz, Küchenchef, Flavia Stutz, (Kevin Reber, Sous-Chef, Salome vom Service-Team sowie Hansjürg Moser, A Komitee der Commanderie (v.l.)

Am 24. Mai fand das «Chapitre du Printemps» – die 193. Ausgabe der «Réunion gastronomique de saison et d'étude» – statt. Dabei testete die Schweizer Delegation den kulinarischen Vereinigung den mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Landgasthof Bären im bernischen Madiswil.

Das 5-Gang-Menü des Küchenteams unter der Leitung von Ramon Stutz und sowie der Service der Gastgeberinnen Flavia Stutz und Michèle Binnemann überprüften Testerinnen und Tester. Dafür erhielt der Landgasthof das Schild «Commanderie des Cordons Bleus».

Würdigung einer aussergewöhnlich talentierten Kochbrigade

Der Begriff «Cordons Bleus» steht bei der Commanderie für die Würdigung de einer aussergewöhnlich talentierten Kochbrigade. Deren Philosophie soll auch mit der französischen Kochtradition sowie hochwertigen Produkten aus der je stehen.

Verliehen wird die Auszeichnung in Form eines handgemachten Schildes, nac Mitglieder der «Commanderie» ein mehrgängiges Menü nach festgeschrieben durchgeführt und bewertet haben. (mm)

Über «Commanderie des Cordon Bleus»

Die «Commanderie des Cordons Bleus» verfolgt seit ihrer Gründung im Jahr 1949 das Ziel, die kulinarische Kunst in all ihren Formen und in ihrer französischen Tradition zu fördern und hochzuhalten. Dazu führte die «Commanderie» unter anderem unter dem Titel «Gastronomie und Freundschaft» in verschiedenen Ländern kulinarische Wochen durch und gründete danach nationale Delegationen, so auch in der Schweiz.

Die Schweizer Delegation trifft sich viermal jährlich – zu jeder Saison – zu einem «Chapitre» in einem Restaurant oder Hotel, dessen kulinarische Leistungen bewertet werden. Im Erfolgsfall wird das Schild der «Commanderie des Cordons Bleus» verliehen, mit dem sich das Lokal künftig schmücken darf.

Publiziert am Dienstag, 03. Juni 2025