

15.01.2026 – 07:45 Uhr

SPITZENKÖCHE IM KREATIV-DUELL: TASTE NOT WASTE LIVE UNTER ZEITDRUCK



Lancierung Buch «Taste not Waste»

SPITZENKÖCHE IM KREATIV-DUELL: TASTE NOT WASTE LIVE UNTER ZEITDRUCK

Zürich, 15. Januar 2025 – Mit dem neu erschienenen Buch „Taste not Waste“ zeigt Esther Kern, eine der profiliertesten Stimmen der Schweiz im Bereich nachhaltiger Kulinarik, wie genussvoll Food Save sein kann. Initiiert von Responsible Hotels of Switzerland und getragen vom kulinarischen Know-how der Spitzenköche aus den Mitgliedsbetrieben, denkt das Buch den Umgang mit Lebensmitteln neu – sinnlich, kreativ und ohne moralischen Zeigefinger. „Taste not Waste“ ist ab sofort im Buchhandel erhältlich.

Zur Lancierung machte Responsible Hotels of Switzerland den Ansatz des Buches live erlebbar: In einer Koch-Challenge setzten Köche aus den Mitgliedsbetrieben die Ideen von „Taste not Waste“ unter Zeitdruck um – als spielerische, präzise Übersetzung dessen, was das Buch im Kern vermittelt.

EIN BUCH AUS DER PRAXIS

„Taste not Waste“ ist kein theoretisches Manifest, sondern ein Buch aus der Praxis. Es bündelt das kulinarische Wissen jener Betriebe, die bei Responsible Hotels of Switzerland für Genuss mit Verantwortung stehen. Die Rezepte, Techniken und Haltungen stammen aus Küchen, in denen der bewusste Umgang mit Produkten längst Teil des Alltags ist.

Dabei geht es nicht um Verzicht, sondern um Präzision, Kreativität und Wertschätzung: um den Einsatz ganzer Produkte, um Zutaten jenseits der 1. Klasse, um Nebenprodukte und um die Frage, wie sich Qualität neu definieren lässt – über Geschmack, Textur und Idee.

TABLEBOOK MIT TIEFE: ZUM LESEN, DENKEN UND SCHMÖKERN

Als hochwertiges Tablebook richtet sich „Taste not Waste“ nicht nur an Menschen, die sofort nachkochen wollen, sondern ebenso an Leserinnen und Leser, die sich für Kulinarik, Lebensmittelkultur und gesellschaftliche Fragen rund ums Essen interessieren.

Das Buch verbindet Rezepte mit Reportagen, Interviews und Fachbeiträgen. Hochkarätige Stimmen wie John Baker, der zeigt, wie Brot vom Vortag neues Leben erhält, oder Hanni Rützler, die das Thema Food Save im Kontext von Circular Food einordnet, verleihen dem Buch zusätzliche Tiefe. Ergänzt wird dies durch Serviceteile und praktische Hinweise für Gastronomie und Haushalt.

KNOW-HOW SICHTBAR GEMACHT: KÖCHE VON RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND ALS HERZSTÜCK

Ein zentrales Element von „Taste not Waste“ ist die kulinarische Handschrift der Köche aus den Mitgliedsbetrieben von Responsible Hotels of Switzerland. Ihr Fachwissen, ihre Techniken und ihre Erfahrung machen das Buch glaubwürdig und konkret.

Wie das aussehen kann, wurde bei der Lancierung exemplarisch sichtbar. „Toll, wie Hansjörg Ladurner vom Scalottas Terroir in Lenzerheide und Max Vetter vom CERVO in Zermatt aus Brot Salatvariationen gemacht haben, die zeigen: Brotsalat geht auch ohne Tomaten – dafür mit feinen heimischen Zutaten“, so Esther Kern.

Auch die zweite Runde der Challenge zeigte, wie viel Potenzial in oft übersehenen Produkten steckt: „Crunch aus Brot vom Frühstücksbuffet und Lauch fein gegart, mitsamt dem grünen Teil – Simon Romer vom Schloss Wartegg und Maximilian Huber vom Restaurant Lucide im KKL Luzern zeigen, wie nachhaltig und regional gekocht werden kann.“

KURATIERT VON ESTHER KERN – INITIIERT VON RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Geschrieben wurde „Taste not Waste“ von Esther Kern, Food-Journalistin und Autorin des international ausgezeichneten Standardwerks „Leaf to Root“. Im Auftrag von Responsible Hotels of Switzerland hat sie das Buch inhaltlich kuratiert und die Perspektiven von Köchen, Produzenten und Expertinnen zusammengeführt.

Ihr Ansatz: Food Save soll inspirieren, nicht belehren. Genuss wird dabei nicht als Gegensatz zu Verantwortung verstanden, sondern als deren stärkster Verbündeter.

GENUSS MIT VERANTWORTUNG – ALS LEBENSSTIL

Mit „Taste not Waste“ positioniert sich Responsible Hotels of Switzerland klar als Plattform für eine zeitgemässe Schweizer Gastlichkeit. Die Gruppe steht für Häuser, die Qualität, Herkunft und Verantwortung zusammendenken – und für Gäste, die bewusst geniessen möchten, ohne auf Lebensfreude zu verzichten.

ÜBER DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Die Hotelgruppe Responsible Hotels of Switzerland wurde im Januar 2022 gegründet. Sie vereint Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Die Mitglieder sind eigenständige, charakterstarke Betriebe an schönen Orten und von hoher Qualität. Die Gäste sind so anspruchsvoll wie die Häuser selbst – sie wollen herzerfrischend, entbehrungsfrei und verantwortungsbewusst geniessen. Responsible Hotels of Switzerland bietet Gästen mit hohem Anspruch an verantwortungsvolles Reisen eine klare Lösung: die nachhaltigen Schweizer Hotels. www.responsiblehotels.ch

ÜBER ESTHER KERN

Esther Kern ist Food-Journalistin, Gemüse-Scout und Unternehmerin. Sie gilt als eine der profiliertesten Stimmen der Schweiz, wenn es um Food Save, nachhaltigen Genuss und zeitgemässe Gemüse- und Produktküche geht. Als Autorin des mehrfach international ausgezeichneten Standardwerks „Leaf to Root“ denkt sie Gemüse, Produkte und Ressourcen konsequent neu – von der Herkunft über die Verarbeitung bis zum Genuss.

Esther Kern ist die Autorin des von Responsible Hotels of Switzerland initiierten Kochbuchs „Taste not Waste“. estherkern.ch

KONTAKT MEDIEN

Responsible Hotels of Switzerland
Gabriela Miloda, Medienverantwortliche
Feldstrasse 40
8004 Zürich
Telefon +41 (0)76 709 15 17
media@responsiblehotels.ch

Weiteres Material zum Download

Dokument: [2026-01-15_LancierungTasteNotWaste.docx](#)

Medieninhalte



Im Bild mit dem Buch "Taste not Waste": Esther Kern, Autorin, und Chantal Cartier, Geschäftsführerin von Responsible Hotels of Switzerland.



Buchcover „Taste not Waste“ von Esther Kern



Im Bild von links nach rechts: Max Vetter (CERVO Zermatt), Autorin Esther Kern und Hansjörg Ladurner (Scalottas Terroir, Lenzerheide).

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100088995/100937793> abgerufen werden.